

Smak av fjellet

Kongsvold Fjeldstues sommermeny er en eneste hyllest til fjellets spiskammer og lokale råvarer.

– Vi kjøper potetene fra Oppdal. Ekte Fjellmandel i tre ulike størrelser.

Knut J. Nyhus og Ellen Nyhus har besøk av 16 kolleger fra bransjefellesskapet «En smak av Trøndelag».

Etter at Kongsvold Fjeldstue passerte nålovet og fikk plass i «Matvegen» der utvalgte medlemsbedrifter i De Historiske Hotel & Spisesteder er med, presenterte fjellstua sist onsdag årets sommermeny.

En meny hvor lokale ingredienser dominerer. Og nettopp mat med lokale og sporbare råvarer er blant kriteriene som må oppfylles for å være med i «Matvegen» fra nord til sør». Her skal også sesongvariasjoner gjenspeiles i menyen.

Menyen viser at vertskapet på

Kongsvold liker å gjøre tingene på sin egen måte.

Det vises blant annet i det elegante utformede og informative menykartet, hvor Nyhus selv har fotografert og kona Ellen står for teksten der tittelen på omslaget lyder «Med smak av fjell og vilt».

– Vi har jobbet mye med menyteksten. Folk skal skjønne hva vi serverer, påpeker Nyhus og holder fram et menykart fritt for franske ord.

MATHISTORIE

Her kan gjestene velge mellom to tre-rettesmenyer eller en sju-rettersmeny. I vente på maten kan gjesten også lese litt om både stedets historie, samt hvor råvarene kommer fra.

– Dette er kvelden hvor ekteparet sammen med kjøkkensjef Michael Lundmark skal teste ut sjurettersmenyen på bransjefolk. Til bords sitter spisegjester som selv innehar solid kompetanse på både smak og tilberedning.

Også vertskapet vinnvalg til maten skal vurderes, og før gjestene går til bords holder en vinimportør et halvtimes kurs hvor det smakes på 12 ulike viner.

Etter en halvtime tar ekspertpanelet plass ved bordene, og før forretten til Kongsvolds store sommermeny bæres inn, forteller Knut J. Nyhus litt om stedets historie.

– I rommet vi nå sitter har det vært servert mat til gjester siden 1720, oppsummerer han og ønsker velbekomme.

MOSKUSTERRINE

«Kaldvella-ørret» er en lekker appetittvekker med et lite stykke varmrokt fjellørret akkompagnert av jord-skokkrem, innkokt rødbete, sukkerterter og gressløk fra Kongsvolds egen hage.

Magen har nå kommet i godlune, klar til å ta imot neste rett: Innbakt moskusterrine med seterrømme smakt til med sennep, pepperrøtt og tyttebær. To søte sjallottløk syltet i fjellkvann og estragonlake gir en fin kontrast som balanse-

rer det hele elegant.

Beliggende midt mellom Knutshø i øst og Snøhettaområdet i vest, er det knapt mulig å befinne seg bedre plassert med tanke på kortreist mat som den fjellstua serverer.

Noe neste rett i høyeste grad illustrerer.

Knutshørypa smelter i munnen sammen med kraften som også er kokt på rype. Det hele presentert i form av en kremsuppe tilsatt fjellurter. Servert med nylaget ferskost, hvitkål og Kongsvolds eget flatbrød.

Om noen synes forretten bød på litt for lite fisk, får vi innfridd ønsket om mer når fjerde rett settes fram. Skinnsteekt ørret og fjellmandelpuré med smak av trøffel.

Servert med gressløksaus, bakt kirsebærtomat og asparges er dette en høyde som den svenske kokken ville kalt det.

I motsetning til opplevelsen det gir å sette seg ned på en kafeteria for å innta en velfylt middagstallerken, gir en sjuretters middag en helt annen matopplevelse.

GENERALPRØVE

Flere mindre, men velsmakende retter etter hverandre gjør at velbehaget vokser omvent proporsjonalt med plassen i magen. Og når neste rett, helsteekt ytrefilet av villrein med potetklubb av Fjellmandel serveres, gjør første bit at du gleder deg til mer selv om du føler deg mett. Tilsatt sopp, pastinakk og geitost; sammen med en rund og samtidig markant viltsaus med en anelse bakte timian er dette en viltrett av topp klasse.

Til desserten er noen av ingrediensene hentet rett utenfor husveggen. Rabarbra toppet med kandisert vaniljekrem. Servert med grønn eple-sorbet og jordbær-salat.

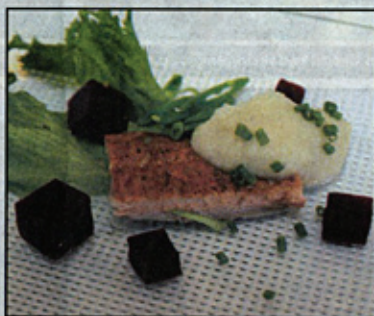
– Dette er en generalprøve. Derfor er vi veldig takknemlige for å få tilbakemelding og forslag om det er noe vi bør endre, sier Nyhus til de besøkende.

Alle konger som skulle krones i Nidaros, var innom Kongsvold. Kong Fredrik IV var her i 1704. Han syntes i følge historien så vel om stedet, at han ga fjellstua navnet Kongsvold.

Et navn dagens vertskap 300 år senere på ingen måte gir skam på med årets sommermeny.

© MORGAN FRELSEY

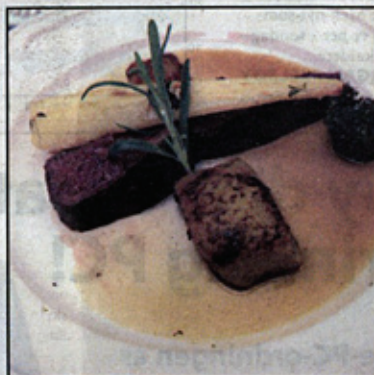
morgan@opp.no



Skinnsteekt Kaldvella-ørret



Ellen Nyhus serverer gjestene



Snøhetta rein med potetklubb, pastinakk og geitost



Kjøkkensjef Michael Lundmark

7	5	3	2	6	9	1	8	4
4	6	1	7	8	5	9	3	2
8	2	9	1	3	4	7	5	6
5	9	8	6	7	2	3	4	1
6	9	2	8	5	4	8	2	6
3	1	7	5	4	8	2	6	9
6	4	2	3	9	1	5	7	8
2	7	6	2	7	6	8	1	3
9	8	5	4	2	7	1	3	9
1	3	4	9	6	5	8	2	7

