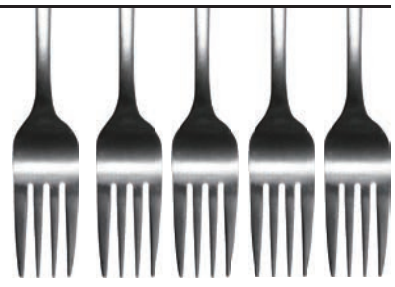


## Spisesteder



Fem gaffer til  
Brasserie & Restaurant NO76



NO76 er flyttet fra Vesterbro til  
Ved Stranden 7-9 - stadig i Aalborg.

## GAFLERNE

Brasserie & Restaurant NO76  
Ved Stranden 7-9, Aalborg  
Telefon: 98134041  
www.no76.dk  
Åbent tirsdag til og med lørdag 17 - 22

### 0 gaffer:

Ikke værd at bruge hverken tid eller penge på.

### 1 gaffel:

Alt for meget gik galt. Skuffende mad.

### 2 gaffer:

God mad uden at være prangende.

### 3 gaffer:

En god oplevelse. Godt håndværk. God mad.

### 4 gaffer:

En rigtig god oplevelse. Spændende mad.

### 5 gaffer:

En stor gastronomisk oplevelse.

### 6 gaffer:

Den helt store gastronomiske oplevelse. Alt gik op i en højere enhed.



NO76's carpaccio er ikke kun en fryd for øjet.



Enkelt og godt.

God vilje og kærlighed er ikke nok til at få en restaurant til at lykkes. Der skal også være mad med sjæl, velvalgte vine og god betjening. Restaurant NO76 har det hele

Af Claus Smidstrup og Michael Bygballe (foto) claus.smidstrup@nordjyske.dk

Man skal ikke lade sig narre af, at Brasserie & Restaurant NO76 nu ligger i nummer 7 og 9. Ikke lade sig forvirre af, at der plejer at ligge en anden restaurant på adressen Ved Stranden i Aalborg, og endelig ikke lade sig skræmme af fyldige ord om kærlighed og drømme på restaurantens hjemmeside. Faktisk skal man bare se

at komme af sted, hvis man har lyst til god mad med velvalgt vin og opmærksom betjening.

I øvrigt skal man heller ikke lade sig skræmme af tomme borde i lokalet. På forbilledlig vis afstemmer NO76 antallet af gæster, efter hvad aftenens personale med rimelighed kan magte - og ved at tage et socialt ansvar, sætse på lokale råvarer og nærvær, bliver hjemmesidens *Une histoire d'amour* meget mere end ord.



Tarte au citron med marengs så let og luftig som blomsterblade.



Fransk på dansk.

# En kærlighedshistorie

Det kunne i denne sammenhæng være nærmest ligegyldigt, hvis maden havde været dårlig, men stedets unge køkkenchef Christian Hjørringgaard præsterer fremragende retter. Vi begyndte med henholdsvis en krabbesouffle og en carpaccio. Skaldyrretten var en del af aftenmenuen, som man kan vælge i to, tre eller fire-retters udgave - kødretten var valgt fra kortet.

## Fært af en god aften

Inden maden fik vi dejligt saltet chiabrod med luftigt smør at bide i. Medspiseren bad om en vin, der kunne række udover den ene ret og dermed både til kalv og fisk. Tjeneren, der også er indehaver, bød ind med en hvidvin fra Alsace, Gentil Hugel, som var frisk, frugtlig og tør. Jeg fik en rosé fra Provence, meget lys og med en lillebitte smag, der skulle vise sig at være god til krabberheligheden.

Krabbesouffléen blev serveret elegant i en filodejskurv, og den tætte skaldyrssmag fik fint modspil af sprøde bidder af syltede gulerødder, radise, pureret fennikel, urter samt lidt skaldyrtonet skum. Rosévinens blide fersken var med til, at jeg fik færtten af en rigtig god madaften.

Den havde medspiseren også fået af sin ret, der tog sig flot ud i rødt og grønt på en sort skiferplade. Det rå-

røde kød, kalvemørbrad, var mørt og lækkert, og den fine smag var i godt selskab med den friske salat, skiver af fastost, oliven og - mere overraskende - salte mandler. En helstøbt ret, hvor medspiseren flere gange fremhævede de virkelig gode oliven - selv om de var udstenede. Hvidvinens fylde og lette tørhed matchede godt.

## Og saucen ...

Derefter måtte medspiseren holde en selvvalgt - pause - mens jeg fik kam-muslinger i fløde-hvidvinsauce med diverse urter. En fin lille ret. De to muslinger var let sprøde på den side, der vendte op, men ellers helt nænsomt tilberedt, så den rene smag af hav var bevaret. Og saucen ... den var bare blød, mild, let og med både fylde og syrlighed. Hvidvinen dertil var den samme som medspiseren drak, og også her kom den til sin ret med sin friske fylde.

Til hovedret havde medspiseren som nævnt valgt fisk. Andre muligheder var confiteret and, lam, kalv - højreb og filet - samt muslinger. Den valgte hav-taskefilet blev serveret med fransk bacon samt blandt andet kugler af squash og syltede rødøl og en ærte-blomstspire. Fisken slap måske ikke helt benet, men var fast og mild. Ventreche-baconet gav salt og røgsmag til retten, der fik bid og friskhed af grøntsager og urter - og fylde og let

nøddesmag af en smørsovs noisette. Vinen var en sydafrikansk chardonnay, Glen Carlou, og faldt igen helt i medspiserens smag. Fyldig duft, frisk smag.

Jeg fik - vist uden for vinmenuen - et glas Brazin. En ordentlig vildbasse af en californisk zinfandel af den slags, som man bare kan sidde snuse ind så længe, det skulle være. Den smagte i øvrigt også helt utroligt. Stor og mægtig.

Den skulle da også hamle op med en helt fortrinlig glace, der også havde fået den vin, den skulle have. Den kraftige sovs synes umiddelbart af meget på tallerkenen, men hver en dråbe var væk, da jeg havde spist min møre, møre rosa kalvefilet, der havde selskab af græskarmos, løg, kugler af squash, en strimmel majs, som jeg faktisk ikke ved, hvordan var lavet - og små hele kartofler.

## Opvisning i æbler

Min dessert, variation af æble, var en flot opvisning af, hvad man kan få ud af æbler. En æblepannecotta formet som et æble - med rød skal - satte standarden for det visuelle indtryk, og smagsmæssigt var det en oplevelse, at man kan få så meget ud af æble ved at tilberede det forskelligt.

Medspiseren var fristet af både chokoladekagen gateau Marcel og den

klassiske crème brûlée, men endte med at vælge en anden fransk klassiker, tarte au citron, og var begejstret. Marengsen var luftig og let - lige som den skulle være - og gav god sødme til den syrlige citron.

## Kunsten at vælge vin

Hun nippede til min dessertvin, Domaine Cazes, Rivesaltes 2011 Grenat, som var et vidnesbyrd om, at landsdelens restauranter synes at være gået sammen om at udvide opfattelsen af dessertvin. Denne er mørk rød, sød selvfølgelig, og med masser af smag.

Der var altså ikke noget som helst at udsætte på maden på NO76. Tværtimod var det en særlig god madmæssig oplevelse, og da stemningen og betjeningen også var i top, lander vi naturligt på fem gaffer.

Måltidet kostede 1419 kroner. En fire retters menu udgjorde de 449 og vinmenuen 329. Stedets forretter koster 109 eller 119 kroner - carpaccioen 109, og hovedretterne fra 149 for muslinger til 269 for kalvehøjreb. Havtasken 229.

Indehaveren fortalte, at der er planlagt en renovering af blandt andet toiletter, og det synes at være helt på sin plads, men vigtigere er kærligheden til at drive restaurant - og ikke mindst at vælge god vin. Måtte den bestå.