



Happy Diary.
เกอร์มีน

ฉลองวันชาติออสเตรีย

กับไวน์ออสเตรีย และพี่น้องมิชลินสตาร์



เมื่อเร็วๆ นี้ บริษัท ฟิน ผู้นำเข้าไวน์ประเภทบูติกไวน์ และผู้จัดงาน ฟินส์ แพลนัล จัดดินเนอร์ฉลองวันชาติออสเตรีย Boutique Wine Dinner with the Obauer Brothers พาเชฟมิชลินสตาร์พี่น้อง เจ้าของห้องอาหารและโรงแรมโอเบาเออร์ ในประเทศออสเตรีย มาสเตอร์เชฟรู돌ฟ์ และคาร์ล โอเบาเออร์ มาสร้างสรรคดินเนอร์ 6 คอร์ส จับคู่กับบูติกไวน์ จากประเทศออสเตรีย ที่ห้องอาหารฝรั่งเศส เดซองส์ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ

เชฟบอกว่า อาหารของโอเบาเออร์เน้นความเรียบง่ายรสชาติไม่โดดเด่น แต่มีดุลยภาพที่กลมกลืนนุ่มนวลในแต่ละจาน ตั้งแต่จานแรก Partridge Jelly Terrine wit Goose Liver and Fennel เทอร์รีนตับทานรสชาตินุ่มนวล ได้อารมณ์สดใหม่ รับประทานคู่กับไวน์ 2010 Gruner Veltliner Wieden & Berg DAC, Salomon Undhof, Krems, Austria ไวน์ขาวจากองุ่นพันธุ์ท้องถิ่นกรูเนอร์ เฟลด์ลีเนอร์ ของค่ายโซโลมอน อุนด์ฮอฟ ปี 2010 จากเมืองเครมส์

ตามด้วยครีมซูป Light Horseradish Cream Soup แต่งหน้าด้วยทรัฟเฟิลดำ และชาหูกอบ รับประทานคู่กับไวน์ 2009 Riesling DAC Reserve Terrassen, Fred Loimer, Kamptal, Austria ไวน์ขาวรีสลิง ปี 2009 จากค่ายเฟรด ลอยเมอร์ ที่คนไทยอาจจะคุ้นเคยกันแล้ว

จานต่อไปเป็น Fillet of Wild Caught Fresh Water Pike from Attersee ปลาไฟค์จับจากทะเลสาบอัทเทอร์ซีด้วยวิธีธรรมชาติ (ทำให้เนื้อนุ่ม ไม่เหนียว) ราดซอสไวน์เฟลด์ลีเนอร์ รับประทานคู่กับไวน์ 2010 Gruner Veltliner DAC, Reserve Spiegel, Fred Loimer, Kamptal, Austria องุ่นพันธุ์ท้องถิ่นจากค่ายเฟรด ลอยเมอร์

ขณะที่ Simmered Viennese "Tafelspitz" อาหารขึ้นชื่อของออสเตรีย ที่ปกตินิยมรับประทานกันในวันอาทิตย์ เป็นเนื้อบริเวณไหล่ของวัวแบบลึกลงกัสม์ เสิร์ฟพร้อมริมฝีปากว่า รอยกลมกล่อมคู่กับไวน์ 2007 Zweigelt, Gernot Heinrich, Burgenland, Austria ไวน์แดงจากองุ่นพันธุ์ท้องถิ่นชไวเกลต์ ปี 2007 จากไวเนอร์ เกรน็อต ไฮน์ริช บูร์เจนแลนด์



สำหรับจานหลัง เชฟเสิร์ฟ Lamb a La Obauer จานแกะขึ้นชื่อของภัตตาคารโอเบาเออร์ เสิร์ฟมาคู่กับหมอบ ซอสพาร์สลีย์ มะเขือเทศ และหน่อไม้ฝรั่งขาว ดูเรียบง่ายแต่มีอารมณ์ รับประทานคู่กับไวน์ 2006 Blaufrankisch Trocken, Moric, Burgenland, Austria ไวน์แดงจากองุ่นพันธุ์ท้องถิ่นอีกตัว คือ เบลาฟรันคิสซ์ ทรอกเคน ปี 2006 จากไมริคไวเนอร์

ปิดท้ายด้วยของหวาน Walnut Strudel + Beer Ice วอลนัตสตรูเดิล เสิร์ฟมากับไอศกรีมเบียร์ รับประทานคู่กับไวน์หวาน 2009 Riesling Trockenbeerenauslese, Fred Loimer, Kamptal, Austria ไวน์รีสลิงเลตฮาร์เวสต์จากค่ายเฟรด ลอยเมอร์ อีกตัว

ปิดท้ายดินเนอร์ขาว-แดง แท้ก็มิชลินสตาร์ทั้งอาหารและไวน์ไปอย่างลงตัว O

