5 gafler til Restaurant Fusion

Restaurant Fusion
Strandvejen 4, Aalborg

Åbningstider:
Tirsdag-lørdag: Kl. 17-00
Søndag-mandag: lukket
Hvis du ønsker madoplevelsen "Omakase", kræver det forudbestilling.
Der er desuden åbent for takeaway tirsdag-lørdag: 15 - 19

Hjemmeside:
www.restaurantfusion.dk

Telefon: 35 12 33 31

mail: info@restaurantfusion.dk

De sidste snacks kommer i en treenighed. En ske med kaviar, en bomuldsgren med candyfloss og grøn te med yuzu og basilikum, der serveres i en oplyst kop.

Nigiri med tamago (japansk omelet), lardo (italiensk spæk) og australsk trøffel.

Nigiri med sød reje, hvorunder risene er rullet i en gelé på ponzu (syrlig sojasauce) og bonito (fisk).

Nigiri med laks, der brændes med et stykke japansk eg.

Japanske Kobes vidunderlige wagyu-køer leverer kød med fin fedtmarmorering, der giver både smag og mørhed.

Uforglemmeligt besøg hos sushi-troldmanden

IMPONERENDE OMAKASE: Chefen fremtryller fantastiske råvarer og leverer en skatkiste af fortællinger

Af Claus T. Kræmmergård
ctk@dnmh.dk

Foto: Kim Dahl Hansen
kdh@dnmh.dk

Flammen fra hans hånd hvæser ned over bordet, men den er under kontrol. Et lille stykke fisk brændes nænsomt og til perfektion.

Og så er flammen væk.

Tilbage står Vinh Quoc Du - eller Vinh, som han kaldes af de fleste.

Han besidder nogle af de evner, som alle gode troldmænd har. For han er et leksikon af viden og formår at bruge visuelle effekter for at gøre indtryk på sit publikum.

Den i dag 51-årige kok forlod i 1979 Vietnam som bådflygtning, og siden har han arbejdet sig frem til at blive en af Aalborgs allerdygtigste køkkenchefer.

Min medspiser og jeg vil gerne smage en bid af hans magi, så vi har bestilt oplevelsen "Omakase by Vinh", som typisk består af op mod 25 serveringer.

Men inden vi denne aften kommer i audiens hos sushi-troldmanden, indfinder vi os i rammerne på Restaurant Fusion på Aalborgs havnefront, der på overfladen er meget langt væk fra asiatisk mystik.

Vinh Quoc Du besidder nogle af de evner, som alle gode troldmænd har. For han er et leksikon af viden og formår at bruge visuelle effekter for at gøre indtryk på sit publikum.

Storby-fornemmelser

Fra den firkantede bygning med de store glaspartier har man ved aftentide god udsigt til de oplyste boligtårne, der spejler sig i den mørke fjord. Og indenfor bidrager LED-lys og elektroniske diskorytmer også til, at man i højere grad er hensat til new yorker-fornemmelser end det gamle Østen.

Aftenens sommelier har taget godt imod os med et glas fyldig Theophile-champagne. Der er god syre, sprøde bobler og grøn frugt.

Sommelieren leverer også den pulserende fornemmelse, omgivelserne signalerer. For en byge af snack-serveringer kommer næsten hurtigere, end vi kan følge med, hen over vores lille bord.

Først er der søde, sprøde macarons med hønselever og fingerlime, og derefter viser sommelieren, at også han forstår sig på magi: En potteplante overhældes med væske, og op mellem spiselig "jord" og blomster vokser to sprøde grønne asparges i søpindsvinecreme.

Vi får også en sød og sprød vaffel i et smukt mønster, der gemmer på basilikumcreme og er toppet med en pæn klat kaviar. Og bagefter kommer søde dashimarengs fyldt med spicy laksecreme.

Ekstravagancen øges med to små krustader, der rummer på kold foiegras gemt under spiseligt bladguld toppet med kaviar. Smukt og betagende er det at sætte tænderne i de gyldne iskolde godbidder.

De sidste snacks kommer i en treenighed. En ske med kaviar, en bomuldsgren med candyfloss og grøn te med yuzu og basilikum, der serveres i en oplyst kop. Med salt, sødme, syre og bitterhed understreges de mange smagsmæssige bank, som vores munde allerede har oplevet.

Og så er der faktisk kun gået et kvarter.

I lære hos Vinh

Efter en lille pause og endnu et glas champagne flytter vi til Fusions flotte bar. Vinh står klar til at tage os med på en rejse til det gamle Japan.

- Har I været i Japan, spørger han.

Det har vi ikke. Og heller ikke aftenens fire andre Omakase-gæster.

Vi er bænket på en række ved baren, og Vinh fortæller. Først hører vi om den friske og kraftfulde wasabirod, vi skal smage. Den har haft en forkælet opvækst i smeltevand fra Japans bjerge.

Og vi hører også om de to levende sorthummere, der nu kravler rundt på bardisken. De er smagsfulde, for de vokser langsomt i Nordsøens kolde vand. Vi får lov at mærke på hummerne, inden Vinh river hoved og hale fra hinanden. Efter en hurtig udskæring er de forvandlet til det friskeste hummer-sashimi, man kan forestille sig. Selvfølgelig med god wasabi til.

Maden klargøres, mens vi hører om den, og næste lektion gælder tre stykker tun med forskellige grader af fedtmarmorering. Akami, chu og otoro hedder udskæringerne - den sidstnævnte med så rig marmorering, at kødet nærmest deles på tungen. Vinh forklarer med autoritet, og vi sidder pænt og sluger både ord og godbidder.

En række af nigiri

Vi nyder også den hvide bourgogne på druen aligoté, som vi får til. Frisk syre og blomsterfornemmelser har den, og det matcher fint de sarte og sødlige smagsnuancer i sashimien.

En tysk weissburgunder med tropiske og let fyldige fornemmelser afløser den franske bourgogne, og sashimien efterfølges af nigiri.

Man er ikke i tvivl om, at nigiri ligger Vinhs hjerte nær, for her træder de gode, friske råvarer allertydeligst frem. Så nigiri udgør langt størstedelen af Omakase-oplevelsen på Fusion.

Som mange vil vide, består nigiri af en klump ris, hvorpå der typisk ligger et stykke fisk, marineret i forskellige soyablandinger. Eventuelt er der også wasabi under kødstykkerne.

For hvert stykke, vi præsenteres for, kan Vinh fortælle vidt og bredt om de fisk og skaldyr, vi får. Vi hører blandt andet om eventyret med yellowtail-tun i Hanstholm, hvor der opdrættes fisk af høj kvalitet til gourmetrestauranter. Og begejstret fortæller Vinh også om fine danske havbars fra et anlæg mellem Skive og Struer.

Det fører for vidt at gå i detaljer med alle lækkerierne og alle historierne. Men man kunne da godt nævne en nigiri med ørredrogn, hvor en cremet smag af æggeblomme står tilbage. Eller man kunne fremhæve æstetikken ved et stykke med sød reje, hvorunder risene er rullet i en skive gelé på ponzu (syrlig sojasauce) og bonito (fisk).

Nigiri-strømmen afbrydes undervejs af et reagensglas med blå te. Her får vi selv lov at lege med køkkenmagien, for når vi putter væsken fra en lille pipette ned i den blå te, bliver indholdet i stedet lyserødt. En sjov gimmick.

Så er første akt af showet slut. Vi får tid til at strække benene et øjeblik - eller eventuelt bare nyde et glas "pausevin". Det er en spansk albariño, som er syrlig, mineralsk og floral.

Anekdoter bærer oplevelse

Anekdoterne er en kæmpe del af oplevelsen på Fusion. For Vinh er en fantastisk fortæller. Blandt andet når han tilkendegiver, at dansk pighvar har nogenlunde samme konsistens som den giftige asiatiske kuglefisk. Vi kan sagtens spise kuglefisk i Japan, men må aldrig røre den på restauranter i Kina, fortæller han os.

Jeg elsker gode fortællinger. Og jeg holder også meget af nigiri. Men der har efterhånden været mange meget ens smagsoplevelser. Fiskene er godt nok fantastiske, men ris, wasabi og forskellige soyamarinader er grundstenene i oplevelsen hidtil.

Vaflens smukke mønster gemmer på en basilikumcreme og er toppet med en pæn klat kaviar.

En lille krustade, der rummer kold foiegras gemt under spiseligt bladguld toppet med kaviar.

Nigiri med ørredrogn og en smag nærmest som æggeblomme.

Variationen øges, da næste stykke er med tamago (japansk omelet), lardo (italiensk spæk) og australsk trøffel.

Og begejstringen er tæt på genskabt, da Vinh dernæst flammebrænder en ål fra Thisted, som han har marineret i en 12 år gammel sauce. På sprød tang bliver ålen placeret med shiso (japansk bladmynte) og ris, og vi får hver især lov til at rulle en velsmagende fedmefyldt godbid. Den smørfyldige og let tropiske viognier-baserede hvidvin Cinerino er godt selskab til den fede ål.

Vinh slutter nigiri-rækken af med igen at tage sin lille "flammekaster" i brug. Imens hører vi om japanske Kobes vidunderlige wagyu-køer, der får klassisk musik og massage på deres vej mod at blive verdens dyreste bøffer. Det svitsede wagyu-kød er mørt og smagfuldt som bare ...

Og så gentages ellers et godt koncept: pause - og pausevin.

Forkælelse i top

I min bog når forkælelsen et højdepunkt efter pausen. Først med den elegante Bourgogne-rødvin Gevrey-Chambertin, der er rig på smag af rød frugt.

Vinens syre og pebernoter fungerer overraskende godt til en servering med hummertataki (rå i midten), der er marineret i eddikegelé og ledsaget af peberdrysset blanquettesauce, lavet på den asiatiske citrusfrugt yuzu. Der er kaviar på toppen af retten, der leverer lækre mundfulde med salt, sødme og elegant syre.

Omakase blive næsten til kamikaze, da vi drøner videre gennem serveringerne. Næst er der rimmet dansk torsk i smørsauce med citrus og hvid soja og senere små rismeldumplings med rejer, vandkastanjer og en topping af XO-chili, saltet skinke og kammusling.

Vi flyver også forbi en sprød kroket på rodfrugten taro, der er fyldt med amerikansk svinenakke og shiitake-svampe og tilsat krydderiet five spices.

Kulminationen er grillet wagyu-kød, ledsaget af en skøn fed og nøddeagtig jordskokkecreme.

- Og så gider vi ikke salt. Vi bruger kaviar i stedet, sige Vinh med et stort smil, inden han rækker os de luksuriøse små serveringer.

Den lækre Gevrey-Chambertin er forsvundet fra mindst halvdelen af rødvinsglassene langs baren. Men det er første og eneste gang, at den ellers udmærkede sommelier ikke er helt på dupperne.

Lidt efter kommer han dog med et glas Côtes-du-Rhône Villages fra Château Maucoil. En tør vin med mørke bær og krydrede noter, som gør sig godt til det grillede luksuskød.

Til den søde tand

Aftenen slutter med søde oplevelser. Først og fremmest får vi et glas riesling auslese fra den tyske producent Kaufmann i Rheingau. En nærmest abrikos-sød dessertvin.

Den ledsager først af en chokoladeskal med både passionsmousse og kerner fra passionsfrugt - toppet med kaviar.

- Det er nærmest som saltkaramel for videre komne, siger min ledsager med et stort smil.

Og lidt senere får vi også serveret en lille skål, hvor der både er kokosis, tonkabønne, ananasskum og stykker af ananas, der er bagt i rom. Specielt fungerer de søde frugtstykker eminent med rieslingen.

En fantastisk oplevelse er ved at nå til vejs ende, og en gæst er så opstemt, at hun kækt opfordrer Vinh til at drikke et glas champagne med flokken af gæster.

Det gør han gerne og giver desuden selskabet det ekstra glas. Godt værtsskab er det - og et generøst punktum på en flot aften.

Fremragende oplevelse

Oplevelsen "Omakase by Vinh" koster med vinmenu 2700 kroner per person. Så min ledsager og jeg skal af med 5400 kroner.

I betragtning af at vi har spist på Fusion, som vil bringe madkulturer sammen, er det egentlig bemærkelsesværdigt, at vi udelukkende har fået europæiske vine. Og der kunne måske også have været eksperimenteret med cocktails, for det kan asiatisk mad sagtens bære. Men denne aften giver det ingen anledning til utilfredshed, for vinene er alle velfungerende i de sammenhænge, hvor de indgår.

Rent kulinarisk bliver vi fra start nærmest blæst bagover af en heftig række snacks. Både visuelt og smagsmæssigt får vi fine eksempler på det imponerende repertoire, som Vinhs køkken kan levere. Og samme fornemmelse har man også i den sidste del af aftenens menu.

Til gengæld skal det også siges, at rækken af nigiri-varianter bliver en anelse for lang og ensformig. Skal man helt op at ringe i en bedømmelse, skal variationen hen over de mange serveringer fastholdes i højere grad. Vi savnede større forskel i smag og tekstur.

Men hvad man måske kunne ønske af den kulinariske variation, får man til gengæld i rigt mål på det oplevelsesmæssige parameter. Det er uforglemmeligt at sætte sig til rette ved baren foran Vinh. Hans visuelle tryllerier er fascinerende at følge på nærmeste hold, og han formår at øse af sin egen begejstring for de lækre råvarer, han bruger.

Det er en totaloplevelse af træde ind i sushi-troldmandens værksted.

Vi giver fem solide gafler til "Omakase by Vinh".