



Fynkos in Berghof

Astrant en verbeeldingryk, beeldskoon op my bord gekomponeer, dink ek terwyl ek talmend vooroor leun om eers alles deur my oë te verorber. Dis mos uiteet, lekker-eet, kuns-eet, opvreet as jou kos daar lê en jou entertain. En dis ook wanneer jou

neusoptrekkerige Kitchenboy weet hy word gekonfronteer met ernstige kookkuns.

Die storie loop rond dat die 28-jarige sjef, Rinett Enslin (ex-Lanzerac) van die Bloemfonteinse gastehuis Berghof, op haar eerste koskoop-reccie sommer daar in die middel van die local supermark in trane uitgebars het toe sy verslae die behoefte roumateriale aanskou waarmee sy moes kos maak. Maar haar drif vir eksotiese bestanddele en avontuurlike kombinasies kon nie geblus word nie. Soos jy straks sal sien.

In die geskiedenisryke ou huis, pragtig in haar vooroorlogse grasie, loop alles die aand geolie en volgens etiket. (waar nog word paartjies gevra wie die 1991 Allesverloren Shiraz gaan proe?)

My Oxtail Ravioli (R17.50) is 'n eiland van twee vet ravioli, propvol smeltende gelatienryke stertvleis, wat sit op 'n plas ryk sojabottersous, met krakerige diepgebraaide preisplinters soos glas pick-up sticks bo-op gestapel.

Wat 'n triomfie oor die understatement en my smaaklikste voorgereg hierdie jaar.

My skone Baby se deurmekaarklinkende Mango & Salted River Duck Salad (R18.50) is 'n geil en smaaklike porsie gesnipperde eendborsvleis met 'n seldery- en blarekroon, gespalk op 'n wiel van gemarineerde droë mangoskywe, toegereën met 'n volronde Italiaanse balsamic vinaigrette. 'n Verbeeldingryke troue van afwisselende komponente, al is die taai mango 'n bietjie swaar.

Die swerm tarentale wat opgevlie het met ons aankoms noop my om die Guinea Fowl Pot (R45) te bestel. Twee sagte boudjies onder dik bacon, gestoof met rooiwijn, wilde kruie, klein uitjies, swart sampioene, appelliefies en gesaai oor 'n berg polenta (lekker, grofgemaalde geelmieliepap, no.1 straight run). So mooi met so 'n stewerigheid en so aanvallig op die tong dat my nie-rooivleisetende Girlfriend omtrent borde wil omruil met my.

Haar Roasted Baby Salmon Trout (R39.50) het 'n bitter nerfie aan die sous wat haar nie aanstaan nie, maar wat ek gewaag vind en my aanspoor om die setel daarvan te soek. En wragtig, Rinett beaam dit, dis glipstukkies byderwetse peppadews, weggesteek in die vrugtige bedding salsa van wilderys en druiwekorrels. Die afgekapte stert seker net 'n preutse ou-Bloem gril.



Van 'n klein keuse nageregte vra ek my partner hoe smaak my Caramelized Pear Tartlet in sy brandewynsesamsaadsous. Soos 'n PS, daardie nuwe sjokoladestafies, koggel sy. Ha ha... wat 'n aand. Ek bevel dit onvoorwaardelik, nee, verpligtend aan.