



Nicolaj Christiansen har deltaget i Østersfestivalen tre gange, og to gange er det blevet til en fornem andenplads. På tv laver han østers på tre måder: med baksuld, med danske ærter og raps samt med Discovery-æbler. Foto: Flemming Larsen



Gourmetkokken Nicolaj Christiansen, Restaurant Tree Top, deltager igen i år i Danmarks Østersfestival, der finder sted 10. til 12. oktober på Rømø. Her ses han sammen med Povl Lønberg, der står bag festivalen. Foto: Flemming Larsen



Det var første gang, Mette Rode Sundstrøm og Bengt Sundstrøm, Lauritz.com, plukkede og smagte østers. Det skete under kyndig vejledning af gourmetkokken Nicolaj Christiansen, Restaurant Tree Top i Vejle. Privatfoto

Vejle-kok serverer østers for tv-seerne

Køkkenchefen på Restaurant Tree Top, gourmetkokken Nicolaj Christiansen har været på Rømø for at plukke og tilberede østers. Vejle-kokken serverer dem for tv-seerne på TV2.

Flemming Larsen
fla@jfmedier.dk

VEJLE/RØMØ: Østers med baksuld, som er saltet, tørret og røget ising, serveret med kaviar. Østers med danske ærter og raps, og østers, serveret med Discovery-æbler, der stammer fra Suffolk i England, hvor æblet fik sit navn i 1962.

Det er, hvad tv-seerne kan glæde sig til, når de 11. september kan streame programmet "Fantastiske hammerslag" på TV2 Play eller 18. september kan se programmet på TV Fri.

Nu kan de lide østers

Her har køkkenchefen på Restaurant Tree Top, gourmetkok Nicolaj Christiansen, nemlig tilberedt østers på tre forskellige måder til Mette

Rode Sundstrøm og Bengt Sundstrøm fra Lauritz.com

Parret erkender, at de ikke var vilde med østers, før de iført waders var med gourmetkokken ude at plukke østers.

- Det var rart at overbevise Mette og Bengt om, at østers smager. Allerede i første mundfuld, fik jeg dem overbevist om, at østers er en velsmagende ret. Og de var heller ikke nær så nervøse som mig,

siger Nicolaj Christiansen, der for første gang optræder som tv-kok på landsdækkende tv.

Går efter sejren

I "Fantastiske hammerslag" møder seerne hver gang to passionerede kræmmere, der tager rundt i Danmark og i venskabelighed dyster om, hvem der kan få solgt deres fund med størst mulig fortjeneste på Lauritz.com.

Og en af scenerne i denne udsendelse er Rømø og Vadehavet.

- Foruden at tilberede østers på tre forskellige måder var det min opgave at tage Mette og Bengt med på Vaden for at opleve dette natursyn og samle egen mad, fortæller Nicolaj Christiansen, der for tredje år i træk deltager i Danmarks Østersfestival, og som både i 2018 og 2019 fik en fornem andenplads.

I forbindelse med programmet havde Danmarks Østersfestival et gavekort til et østersfestival-ophold, bestående af et ophold på Enjoy Resorts, middag i spisesalen på Schackenborg Slot, en flaske champagne fra Les Cinq Files samt to champagneglas, under hammeren.

Hammerslaget nåede op på 13.000 kroner plus salær- og overskuddet går til Rømø Husholdningsforening.



Køkkenchefen på Restaurant Tree Top i Vejle, gourmetkok Nicolaj Christiansen, præsenterer senere i denne måned tre østersretter på TV2. Det sker i forbindelse med programmet "Fantastiske hammerslag", der også har Østersfestivalen på Rømø under hammeren. Foto: Flemming Larsen