

# ÅRGANG 10

Møte nr.: 1-2012  
Vert: Njål  
Dato: Lørdag 7. januar 2012  
Deltakere: Sigurd, Jan Ove, Rune, Jan Morten og Njål

Hentet Rune og Jan Ove som begge bor i bydelen Storhaug. På veien utover mot Sandnes erindrer jeg en heftig diskusjon om transportløsningene på Jæren som varte helt fram til vi parkerte et hus like forbi Njål og lurte på hva som var skjedd med Njål sitt hus. Heldigvis løste det seg greit.

Hos Njål var huset som vanlig fullt opp av en masse unger og vi observerte både kjente og ukjente rundt kjøkkenbenken. Må nevnes at eldste jenta til Njål (meg og navn...) hadde lagt opp noen nydelige desserter til sine inviterte. Her er det ei talentfull jente på gang. Jeg som anretningssjef bare himlet med øynene og var fornøyd. Det samme var en meget stolt far.

Aperitif var en kjenning fra Spania. En Cava ved navn **Marques de Monistrol**, Brut Nature. Vi fordelte arbeidsoppgavene hvor Jan Ove og Rune konsentrerte seg om hovedretten, mens Sigurd og jeg kastet oss over forretten og dessert. Njål som vertskap fant frem gryter, råvarer og annet av nødvendighet for at vi andre skulle yte maks kokkeinnsats.

Forretten **Kveite fra Hjelmeland** var en meget spennende opplevelse fra boken til Helgøys Matsenter som nylig kom ut. Selve boken inneholdt stort sett Helgøys historie, men inni mydlå var det noen oppskrifter, og denne var jo en liten perle. Var kjekk og enkel å bearbeide, med 4 elementer som stod på egne ben og helt klart kan benyttes hver for seg i andre retter. Potetaioli minnet virkelig litt om en standard aioli og hadde en spennende konsistens til å bestå av poteter. Dressingen til kålen var god, og det fungerte bra med hodekål, sommerkål er vanskelig å oppdrive i januar. Og foruten selve fisken da, så var det til slutt en bacon/kapers dressing som rammet inn en komplett rett. Vel her må jo da selvsagt vinen nevnes som gjorde opplevelsen helt komplett. En hvit kraftig burgunder ved navn **Ch. de La Greffière Mâcon la Roche Vineuse 2010** med god fylde og friskhet. Pris var ca 140,-. Viktig å nevne at det var kapers i retten som var avgjørende for valg av vin, og det traff utrolig bra. Mengde fett var nok også viktig ved vinvalg til retten. Må sies at Njål hadde truffet en tidligere kokk på Vinmonopolet, ute på Kvadrat. Han kunne sakene og alle tre vinene denne kvelden satt som ei kula. Rune tok virkelig av her og med hans formuleringer kunne nok leseren ha opplevd dette som en enda større opplevelse, og kanskje hadde det blitt noen flere sider også...



Men det enkle er jo ofte best – «D var jysla godt!». Og kandidat til Damenes Aften.

Det var kanskje litt å hoppe etter Wirkola nå. Og Rune & Jan Ove, dere får ha meg litt unnskyldt ☺ men hovedretten **Ovnsbakte lammeskanker** ble en liten skuffelse. Det var en klassisk versjon av lammeskanker med følge av rotgrønnsaker og potetpuré. Retten gjør seg nesten selv, og du har en enkel dag på jobb. Njål hadde kjøpt noen digre lammeskanker som han hadde trimmet for godt over et kilo med masse godt grytekjøtt



til dagen etter. Det ferdige resultatet har noen enkle forbedringsmuligheter. Litt mer bruning av kjøttet, litt mindre væske for enda mer konsentrert smak og en god halvtime ekstra i ovnen. Det vil gi en mer intens, rik og saftig smaksopplevelse, som dette jo skal være. Og da ville nok også vinen passet enda bedre til retten, for det var en bra vin. Men da smaken av retten ble litt daff, traff ikke denne markante vinen fra Toscana ved navn **Dei Vino Nobile di Montepulciano 2008**. Vinen består som ofte i regionen hovedsakelig av druen Sangiovese. Noe som ofte skal gi mye smak, kraftig aroma og litt syrlighet – masse karakter og ikke nødvendigvis en lett «terrassevin». En god vin (glad jeg har et eksemplar i kjelleren) og tror de ligger rundt en 150,- på vinmonopolet.

Så var det dessert, noen ganger vår «akilleshæl». I dag var det **Aroniakokt pære** med is-følge, en enkel rett. Aroniabær dyrkes nå i større og større grad i distriktet, og saften herfra er jysla sunn og god. Litt google info: *Saft fra Aroniabær, eller svartsurbær som de også kalles, har blant annet vært brukt som medisin blant Potawotomi-indianerne i Nord-Amerika. Også ulike folkeslag rundt Svartehavet har satt pris på smaken og de helsebringende effektene knyttet til bærene. I Norge ble Aroniabuskene første gang plantet på 1980-tallet, og først og fremst som prydbusker og leplanter. Etter hvert ble det kjent hvilke kvaliteter bærene har, og potensialet for matproduksjon dukket opp. I salg hovedsakelig som saft og syltetøy.*



Pærene ble kokt i aronia-, sitron- og appelsinlaken i ca 20 min og deretter servert hele som i boken. Her bør en legge ved kniv og gaffel på bordet, eller så bør pæren kuttes opp i biter. Og da gjerne at halve kuttes opp i biter, motsatt del fra stilken. For den store pæren ble ikke så enkel å nedlegge med kun en liten skje, men det gikk. Og smaken, konsistens og ikke minst følge av vinen, passet utmerket, kan absolutt anbefales. Vinen **Rabl Riesling Trockenbeereauslese 2007** fra Kamptal i Østerrike var en utmerket dessertvin. Søt, dog ikke for søt, kompleks og intens. Til isen som fulgte var den kanskje ikke optimal, men til pære/aroniasaus var den nydelig.

Kvelden gikk sin gang og snakketøyet løsnet mer og mer. Må trekke fram Rune igjen, han hadde noen eksotiske og detaljerte forklaringer om de økonomiske problemene i USA. Med utgangspunkt i en husløs amerikaner og via et meget høyt antall fremmedord, endte historien med at amerikaneren kunne flytte inn igjen i sin bolig, uten at noen reagerte. En fascinerende historie, helt sikkert ikke den siste derfra. Sigurd som det levende leksikon han er og med en husk bedre enn alle oss andre, vant lekende lett kveldens runde med Gastrovini. Njål trakk etter hvert fram hele barskapets hemmeligheter. En salig blanding av gamle likører, bitte små Cognac flasker og andre godsaker. Til slutt tok undertegnede ansvar og avleverte Stavanger folket hjemme sånn i halv tre tiden. En fine kveld på Sandve.

Vi ble enige om at Rune puttes inn i vertskapsrollen etter Sigurd som skal ha Damenes Aften gangen etter Jan Morten. Og vi ble også enige om at neste møte, som er hos undertegnede, skal avholdes lørdag den 10. mars på Tjensvoll (i Hillevåg bydel) – velkommen ☺

Jan Morten  
Referent

