

Møte nr: Damenes Aften 2012

Vert: Sigurd

Dato: Lørdag 19. Mai

Deltakere: Jan Morten & Cate, Njål & Bente, Sigurd & Tove, Rune & Kjersti og Jan Ove.

Toget hadde gått forbi to tapre sjeler på vei til Sandnes og til drosjesjåførens svulmende inntekt ble vi rotende rundt i forfatterveiene vestafor i søken etter Sigurd & Tove's residens. Igjen, ettersom jeg gjorde same eksersis sist Sigurd var vert! Det var derfor med en følelse av déjà vû å endelig ankomme rett adresse. Denne følelsen skulle vise seg å vedvare igjennom kvelden, dog med motsatt fortegn ettersom vi kokkelerte og skred frem igjennom det siste årets kulinariske hitliste. At jeg igjen blir utpekt til referent *poste aperitif* tar jeg nå på strak arm...

Min første impuls angående dette referatet var å skrive mindre om maten enn om selve kvelden. Tanken var at maten allerede er utførlig beskrevet i tidligere referater og at jeg ville kunne peke til disse i en elegant, men lat unnamanøver. Men andre inntrykk dominerte og jeg er nødt til å nevne i fleng:

-Kombinasjonen Andelever og Gewurtzer'en spoonet tettere sammen enn sist og årsaken er ukjent, men hovedmistenkte er kanskje, om mulig, en enda høyere kvalitet på andeleveren? Ble vi egentlig enige om noe her eller ble det hengende i luften? Distrahert av de flotte damer er jeg faktisk ikke sikker.

-Kveita med dressing av kapers/bacon/persille/sjalottløk, akkompagnert av Mâcon la Roche Vineuse gjorde for meg en storeslem sist. Den satte formelig fyr på de bakerste og helt dormante smaksløker med en fulltreffer som det enda ryker av. Jeg hadde derfor en dempet forventning: klarer vi å nå opp til de samme høydene som sist? Når da varmen under stekingen av kveita ved et uhell ble slått av, og oppdaget lovlig seint, sank hjertet dypt ned i buksa. Jeg tror ikke slow-food noengang har gått særlig slow'ere enn når jeg febrilsk forsøkte å få opp varmen mens første servering allerede var i farta. Men, når alt kom til alt så viste kveita seg, godt støttet av dressingen, som en ryfylke-stayer som karret seg opp og kastet seg over mållinja. Men det er bare halvparten: Blinkskuddet med vinen på så langt hold er imponerende. Noterte meg desverre ikke hva det ble bred enighet om her, for jeg var for djupt i en diskusjon med Kjersti på det tidspunktet.

-Acapulco-Anden ble et mesterstykke. I forhold til forrige runde på denne retten: Her var bedre ristede kaffebønner og lengre kaffetrukket kraft, endiver med mindre bitterhet, kraftigere spinat, nydeligere svor på andebrystet og en pancetta fra himmelen. For første gang var det en stemning av nattverd rundt bordet. Forslaget i ettertid er kanskje å stryke den delen av retten som passet best for så å grunne videre på hvorfor Valpolicella'en traff som den traff? Jeg antar konsensus da det på dette tidspunktet strøk det forbi en musk-parfyme som spolerte konsentrasjonsevnem.

-Kveldens første matpause og andre Burgunder ble servert til en Camembert med akkurat nok alder til å være småtøff i trynet. Glaserte nøtter dannet den nødvendige tredje foten og slik slapp vi unna avslørende støtteskritt når vi samlet oss rundt kveldens dessert. Jeg tror det var konsensus for at dette var et blinkskudd, men skravlet så mye med Tove at jeg er jomen ikke sikker.

-Aroniakokte pærer, denne gang justert i presentasjonen som dels terningskåret, dels stående/liggende pærehalser, var klar og tydelig i både farge, form og smak. Rieslingen lirket ut essensen og rundet av middagen i søtladen stil. Stemningstrøkket rundt bordet var nå på et nivå som muligens hadde ignorert både ankomst av brannvesen og fri flyt av tungt møblement.

Jeg regnet med at lista skulle ligge på et omtrentlig årsgjennomsnitt. Forventningen har litt å gjøre de klubbmedlemmers generelle nivå samt med en endelig sluttsum av ingredienser da disse selvfølgelig varierer igjennom året både i råvarer og i foredlet (vin) form. Det er derfor med hevede øyebryn det kan konkluderes at det var mulig å heve lista med flere hakk.

Rune Østbøe

Referent