



## Den Gode Smak - årgang 10

Møte nr.: 4

Vert: Rune

Sted: Hos Sigurd

Dato: Lørdag 14. september 2012

Deltakere: Jan Morten, Sigurd, Njål og Rune

På grunn av manglende kjøkken-fasiliteter, hadde Rune avtalt med Sigurd om å få låne hans kjøkken til sin første runde som vert i Den Gode smak. Og vi hadde nok forventninger om et tydelig fransk preg på kvelden når den frankofile Rune skulle grave frem noen godbiter.

Men først hadde vi oss en aperitif, en champagne med navn Louis Roederer, Reims. Den var forfriskende og velsmakende. Og mens vi koste oss med aperitifen, snakket komiteen for jubileumsturen (les Rune og Sigurd) i gåter og hemmelighetsfulle vendinger om reisemål og innhold for turen uten å nevne noe konkret. Det var rett og slett ganske irriterende å se hvordan de koste seg med å holde oss andre på pinebenken. Men etter langt om lenge så kom katta ut av sekken: Turen ble foreslått lagt til San Sebastian i baskerland i Spania. Der har Rune gode kontakter og de ønsket å lage til et spennende opplegg med gastronomiske opplevelser for oss. Vi skal besøke en baskisk gastronomisk herreklubb, bli med på matlaging selv og oppleve gata med verdens beste tapas. Og når vi legger til at San Sebastian er på topp i Spania med restauranter med 2 og 3 stjerner i Michelin-guiden, så forstår vi hvorfor Sigurd falt pladask for reisemålet. Forslaget ble enstemmig besluttet og tidspunkt foreslått til månedsskiftet april/mai.

Så over til dagens matlagingen. Første rett var store mengder blåskjell dampet i fennikel, hvitløk, hvitvin, koriander og pepper. Eller Moules a la Greque på fint. Undertegnede skrubbet betydelige mengder blåskjell, mens andre gjorde klar godsakene det skulle dampes i. Blåskjelltallerkenen ble servert med en Chablis, Clotilde Davenne. Blåskjellene smakte nydelig og spesielt fennikelen satte en tydelig og god smak på skjellene. Vinen stod også godt til blåskjella.

Til hovedrett hadde vi lammecarre med bakte tomater og auberginekrem. Tilberedningen tok en del tid og det var mange operasjoner som skulle gjøres. Hovedretten smakte bra, men det ble kommentert at lammet var litt umodent og kanskje ikke mørt nok. Kresne ganer er tydeligvis kun fornøyd med det aller ypperste. Auberginekremen var spennende og et nytt bekjentskap, men ikke en høyde for undertegnede. Alt i alt en velsmakende rett som kanskje har et enda større potensial. Og om vinen uttalte Rune at den «lå godt oppunder», noe som en analfabet som meg tolker som at vinen var utmerket til kjøttet og retten.

Til dessert lagde vi kiwisorbet, et nytt bekjentskap innen sorbet-sortimentet. Her gikk tiden med til å vente på at iskremmaskinen skulle få pure'en til stivne og få rett konsistens. Kiwisorbeten ble bra, men kanskje ikke så frisk som vi hadde håpet. Om dessertvinen, en kjenning sådan: Sarocco, Moscato D'Asti, falt følgende uttalelser: «som en fotsid kjole» og «som små kledelige pupper». Dette er en klar indikator på at desserten ble servert seint og at vinen nådde stadig nye høyder.

En kjekk kveld med nydelig mat og gode venner ble avsluttet ca kl 01.30. Takker for nok en flott opplevelse sammen.

Njål Erland

Referent