

DEN GODE SMAK

Årgang 11, møte 26 januar 2013

Møte 1-2013

Vert: Njål Erland

Gjester: Rune Østbøe, Jan Morten Auseth, Sigurd Erland og Jan Ove Urheim

Sesongen startet tidlig og vi fra Stavanger ankom med Jan Morten som sjåfør. Etter 10 år ville han fremdeles parkere hos naboen og var også litt i tvil om fargen på Huset til Njål og Bente. Vi klarte å parkere foran rett hus og ventet så på Sigurd som tro mot tradisjonen i klubben kom sist (de med lengst vei kommer alltid først).

Njål skulle gjøre det spenende og fortalte at forrett var fra havet, hovedrett noe vilt. Så det blir kamskjell i kveld konstaterte Jan Morten, mens undertegnede tippet Hjort på første forsøk. Når Sigurd ankom, tippet han det samme, så kanskje vi etter mange års kokkelering begynner å bli vell forutsigbar?

Med to forretter, hovedrett og dessert uten de store utfordringene, organiserte vi oss i to lag og tok i grunnen fatt på alle rettene.

Forrett 1; Stekte kamskjell med sellerirot, aprikos, ingefær og smørsaus.

Her var det tynne chips av sellerirot, sammen med aprikos som var den nye kombinasjonen. Kamskjellene var delt i 3 og stekt kun på den ene siden. Som vanlig hadde Njål fått tak i nydelige kamskjell, selv om hele retten ble dominert av smørsausen. For mye smør, og vi tok faktisk ut en del, sammen med litt for mye fløte la en demper på de delikate smakene forøvrig. I sausen var det sjalottlauk, ingefær og chilli. Chillien kom som en markant ettersmak.

Vinen var en *Bourgogne Chardonnay par la Chablisienne*, 2011 årgang, var et greit valg - men ikke den helt store opplevelsen. Sommert bør vi kunne gjøre denne retten bedre på neste forsøk; Tynnere selleriskiver, mindre smør og fløte blir stikkord.

Forrett 2: Det er ingen stor hemmelighet at undertegnede har en forkjærlighet for fisk. Grillet ørret med mangosalat. Så enkelt kan det gjøres og vi fikk kveldens høyjdare.

"*Dette fungerte*" sitat Njål, sier vel det meste. To smaker, ørretnog mango med et snev av pepper. Mango var gjennomtrukket med limesaft, som gav sødme og gjorde sitt til at mangosmaken ikke ble for dominerende. Det hele spisset med en salat av olivenolje, limesaft og ruccola.

Vinen passet svært godt til den grilledé fisken og den søte frukten. *Pfaffenheim Black Tie, Alsace Riesling + Pinot Gris*, 2010 årgang. En druekombinasjon som Rune påstod han ikke hadde smakt før, selv om den særlig i nettop Alsace ikke er så uvanlig. Et spennende bekjennskap som alle satte pris på.

Hovedretten ble **Pepperstekt hjortefilet med sursøte rotgrønnsaker og selleripurre**. lett modifisert av verten, da rosenkål og kastanjer ikke var å få tak på.

Vi fikk en perfekt stekt hjortefilet, men grønnsakene var det delte meninger om. Gulerøtter med sitrusmak fungerte greit, mens pastinakken var "for mye", "passelig", "for lite" kokt - så her var de subjektive smakspreferansene spredt over hele skalaen. Selleripurre fungerte som tilbehør, men begge brødrene Erland savna den brune sausen. Ingen Wow effekt på retten.

Blandet mottakelse fikk også vinen. *Pic e' Chapoutier Crozes Hermitage* 2010 årgang. Basert på Syrah druen, ble denne Rhone vinen litt lett til hjorten. Noe kraftigere vin hadde nok passet bedre, selv om vinen isolert sett var god. Dette ble også kommentert rundt bordet.

Som vanlig nok mat, men retten står ikke først i køen til Damenes.

Dessert: **Ovnsbakt eple med lun vaniljesaus**. Minnene fra skolekjøkkenet på sltten av 70 tallet strømmet på. Njål hadde kjøpt inn Granny Smith, et eple med mye syre og fast kjøtt.

Oppskriften var muligens tiltenkt et mykere eple, for selv om oppskriften sa 20 minutters baking og vi gav eplene 30, var de for lite stekt. Tradisjonelt fyll, sukker og kanel, men med smaksfulle nøtter. Både valnøtt, hassel og pistasj passer fint inn.

Hjemmelaga vaniljesaus, med god lunk, var nydelig tilbehør.

Vinen, *Markus Molitor Zeltinger Sonnenuhr*, 2011 årgang er som de fleste Riesling viner fruktig. Den var ikke for søt, men manglet kanskje litt sødme for å møte syrligheten i eplet.

Denne desserten fortjener en ny sjangse med lang nok steketid. erfaringen er at ulike epletyper krever ulik stekelengde.

Vennlig hilsen,

Jan Ove