



Den Gode Smak - årgang 11

Møte nr.: 2

Vert: Jan Morten

Dato: Lørdag 23. mars 2013

Deltakere: Jan Morten, Sigurd, Njål og Rune

Årets andre klubbmøte fant sted hos Jan Morten. Jan Ove var dessverre blitt forhindret fra å møte i siste liten, pga. en kraftig forkjølelse han hadde pådradd seg på veien hjem fra en av sine eksotiske jobbreiser, så da ble vi kun fire stykker.

Vi møtte opp i Kunstløpveien til et påskedekket middagsbord, og ble geleidet inn i stuen for å gå gjennom meny og den slags. Som aperitif fikk vi noe interessant, nemlig Gueuze-øl fra Belgia. Dette er et spontangjæret øl, og minnet svært lite om «vanlig» øl. Kunne mest sammenlignes med cider, meget fruktig og absolutt passende som en aperitif. Vi begynte med å snakke litt om neste måneds jubileumstur. Rune hadde ikke fått noen flere detaljer fra vår mann i San Sebastian, men skal følge opp dette snarest, slik at vi har en viss kjøreplan å gå ut fra.

Jan Morten presenterte deretter menyen. Det var tydelig at han ønsket å ha en liten forsmak på jubileumsturen, både i mat- og vinveien. Det meste var baskisk, med litt innslag av katalansk og spansk. Torskesalat, paprikakylling, stekt breiflabb og fikenparfait var de fire rettene, og vi fikk ganske enkelt fordelt oppgavene mellom oss.

Sigurd og Njål startet med det mest tidskriske, nemlig fikenparfaiten. Den måtte fryses i 4 timer, så det var viktig å få den gjort klar og satt til frysing fort. Imens gikk Jan Morten og Rune i gang med Romescosausen til breiflabben, som også skulle hvile i et par timer. Deretter ble det å gjøre ferdig første rett, en tradisjonell katalansk torskesalat.

Torskesalaten ble svært godt tatt mot. Dette var klippfisk som var vannet i et par døgn, så delt i strimler, og marinert i olje, eddik og sitronsaft i noen timer. Resultatet blir da at fisken blir «syrekokt» uten varmebehandling. Syrlig og fint, med godt tilbehør av tomater, paprika og oliven. Den tilhørende baskiske Txakolien var en ganske enkel vin, men passet perfekt til torskesalaten.

Neste rett var en paprikakylling med løk og skinke. Denne tok brødrene Erland seg av. Her var det også en sitronmarinade inne i bildet, som kyllingen hadde ligget i siden dagen før. Kyllingen ble gnidd inn med mye paprika, salt og pepper, og stekt forsiktig. Så stekte vi litt finstrimlet serranoskinke, og massevis av skivet løk. Oppskriften sa 4 store løk, vi mente det fikk greie seg med ca. 2 ½, men ved servering så vi vel at det kunne faktisk vært noe mer. Til slutt fikk kyllingen surre med litt sammen med litt hønsebuljong og hvitvin.

Dette ble en veldig delikat rett. Nydelige smaker, paprika fint avstemt med sausen og kyllingen. Vinen var en veldig god Rioja. Det ble en ivrig diskusjon rundt bordet om denne vinen passet til retten. Rune mente at den kanskje matchet ganske bra, mens flertallet landet vel på at vinen ble et hakk og to for kraftig til denne retten.

Hovedretten for kvelden var en breiflabb med romescosaus. Denne sausen hadde Jan Morten og Rune romstert veldig med tidlig på kvelden, og hadde gitt mange lovord om lukt og smak. Forventningene var derfor store. Breiflabben ble stekt med serranoskinke surret rundt, den nevnte sausen og stekte poteter. Vinen var en ganske imponerende baskisk vin, Ossian, litt burgunderaktig i stilen, men med noe mer «guff».



Den Gode Smak - årgang 11

Denne retten traff vel ikke helt 100%. Sausen var veldig god, men den var så ekstremt smaksrik at den tok fokuset en del vekk fra breiflabben, vinen og det meste. Konklusjonen ble vel igjen at gode komponenter isolert sett er vel og bra, men det må balanseres noe bedre enn tilfellet ble her.

Til slutt ble det dessert. Fikenparfaiten var som nevnt tidligere satt i fryseren noen timer tidligere, og det sto igjen å lage nøttesausen. Den besto i masse finhakkede ristede hasselnøttkjerner, kokt i en melk- og fløteblanding, hvor noen skiver loff ble oppløst! Dette ble en helt grei dessert, teknisk bra, men muligens uten å fremkalle de helt store hyllingsropene. Som for kyllingen ble dessverre vinvalget noe feil her. Den svært søte sherryen laget på Pedro Ximenez er jo vanligvis ganske så mektig og smaksrik i seg selv, men kveldens utgave av den var en ekstremutgave, svært tykk og kraftig. Til fikenparfait med nøttesaus ble dette overkill i massevis.

I tillegg til diskusjon om baskerland og jubileumsturen, ble kvelden også preget av ganske mange interessante kulinariske diskusjoner. Av de viktigste kan nevnes mange interessante synspunkter rundt dette med steking av kjøtt, og teknikker for dette, spesielt med hensyn til hviletid (en eller to omganger, med eller uten folie etc.). Uttrykket «a point» ble også diskutert, der Rune og Sigurd hadde to forskjellige forklaringer på hvor mye steking dette anga. Etter litt tenketid ble en imidlertid enig om at dette betydde ca. «medium rare».

Vi forsøkte å fastsette en dato for neste klubbkveld, men da Sigurd, som kommende vert, hadde glemt kalenderen (mobilen) hjemme, fikk vi ikke fastsatt dette, kun satt opp visse alternative datoer.

Som vanlig etter desserten begynte øynene å gli igjen på Njål når vi satt rundt bordet og pratet, og vi fant det derfor greit å ringe etter taxi rundt 0130. Det gjorde visst godt for Njål, for han kviknet veldig til i taxien, og hadde en lang, interessant diskusjon med sjåføren. Vel hjem kom vi, og ser fram til neste klubbkveld hos undertegnede en gang i mai eller juni, og mest av alt, til jubileumsturen til San Sebastian siste uken i april.

Sigurd Erland
Referent