

Den Gode Smak - årgang 11  
Møte nr.: 3  
Vert: Sigurd  
Dato: Lørdag 23. mars 2013  
Deltakere: Jan Morten, Jan Ove, Njål og Rune

Årets tredje klubbmøte gikk av stabelen hos Sigurd. Det er ikke bare en smal sak å endre klubbdagen fra den vanlige lørdag til fredag og det ble litt kalenderkluss for Njål som hadde huset fullt av barn og ikke like fullt av barnevakter.

Vi skred straks til menyen, studerte oppskrifter/bilder funnet i blant annet en erotisk kokebok og spredte arbeidsoppgaver over et glass champagne. Det ble plutselig et glass til og vips var klokken 2000 før vi kom i gang.

Jan Ove og Sigurd gikk løs på Sjøkreps med Chillisaus, Jan Morten gikk løs på Asparges med spekeskinke, chévre, krutonger og aspargesolje. Jan Ove gjorde seg raskt ferdig og doblet over på marengsen. Undertegnende syslet med Romescosausen og Jan Ove doblet igjen over til Escalivadaen for å «brenne» paprika!

Krepsen ble servert til en mineralsk søt og friskt syret hvitvin fra Markus Molitor Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett 2011. Vinen var i selv et blinkskudd til krepsen, men vi fant krepsen slapp og chillisausen vel sterk (3 mot 1, da Njål sjekket barna og Tove, rettferdig nok, ikke har stemmerett i herreklubben ☺). Litt ned på chillimengden og litt sprettere kreps hadde gjort susen her. Og kanskje hoppe over ketchup'en neste gang?

Til Aspargesen ble det servert en Hubert Brocard Sancerre fra 2011. Njål ankom for å balansere bordet. Krutonger lagd på klarnet smør var en ide å ta med videre. Det ble raskt bestemt at retten i fremtiden lett kan toppes ved å bruke en strammere asparges, en litt svakere vin og noe mer karakter på chevren: kanskje også kutte helt eller delvis på mascarpone'n?

En 2010 Gruner Veltliner fra Weingut Brundlmayer kalt Kamptaler Terrassen satt som ei kule til Escalivada med Romescosaus. Vi hoppet over hvitt brød i oppskriften: Kanskje det var grunnen til at Romescosausen var isolert sett sterk? Som igjen kanskje gjorde at geitosten følte mild? Eller var det de sterke, salte ansjosene som gjorde susen? Vinen, ansjosene, romesco'en ble uansett spoonet perfekt sammen til en smaxmessig «menage de trois», for å si det på en måte som hedrer kokeboken!

Tiden fløy som en halvplukket kylling gjennom Mombay og hovedretten ble servert vel etter midnatt. Cote de Boeuf med persille og sherryeddiksmør servert med sprøfriterte, tynne potetskiver og en ærverdig flaske 2005 Nervi Gattinara. Tidkrevende i lys av desserten og noe manko på mannskap, men en vaskeekte klassiker i sin enkelhet. Vi tok feil når vi trodde vi hadde kveldens vinner i forrige rett! Medium stekt, supermørt og perfekt matchet med en fruktig og syret nebbiolo ble det ble spist i stillhet, med skuldrene senket seg og med fred på jord. Knallbra og klart kveldens vinner!

Vi samlet mot og styrke for å gå løs på desserten som besto av Marinert banan med kumquat- og pasjonsfruktsirup, marengs og en 2008 I Capitelli fra Roberto Anselmi. Kort sagt den diametrale motsetningen til appelsinmarmelade. Vinen traff, marengsen var et stjernesudd og kumquat'en nydelig. En meget verdig avslutning på et måltid som var så bra at man kunne komme til å tilgi venner, kjærester og kanskje til og med familie..?