



## Den Gode Smak - årgang 11

Møte nr.: 4 – Damenes Aften

Vert: Rune

Sted: Casa Blåbær

Dato: Lørdag 12. oktober 2013

Deltakere: Jan Morten og Kate, Sigurd og Tove, Njål og Bente og Rune og Monica.

Rune inviterte til Damenes Aften og til ilddåp av sitt nye kjøkken i en nyoppusset kåk. Jan Morten og Sigurd ankom først, kommenterte ikke noe om oppussingen, men gikk rett i gang med tilberedning av dagens meny. Njål kom litt senere via buss denne gang og hev seg straks i matlagingen. Damene kom litt over tida, uten at det gjorde noe, da maten som vanlig var litt etter skjema. Tove og Bente hadde også vært innom en butikk på veien for å handle de siste ingrediensene. Og Rune hadde invitert med seg Monica, et hyggelig bekjentskap som gled godt inn i gjengen.

Som aperitif ble det servert Champagne som seg hør og bør, en Louis Roederer. Oppfriskende og godt for smaksløkene som vanlig.

Til forrett hadde vi Moules a la Greque. Mye blåskjell dampet i fennikel, hvitløk, hvitvin og koriander. Til dette ble det servert en Terras Gauda, O Rosal. Blåskjellen smakte nydelig og falt i smak hos damene. Kanskje vel store mengder for enkelte. Og vinen til passet utmerket så vidt undertegnede klarer erindre.

Neste rett var grillet ørret med Mangosalat. Dette er en enkel rett med 2 dominerende smaker (mango og ørret) som møter hverandre på en elegant måte. Til denne retten ble det servert Black Tie, fra Alsace. Og så vidt undertegnede kan erindre traff ikke vinen 100 %.

Neste rett var Breiflabb med den berømte Romescosausen. Det var lagt mye kjærighet i sausen ved tilberedning. Mottakelsen blant damene var likevel noe blandet. Noen synes den var strålende, mens andre følte den ikke traff helt. Til breiflabben ble det servert Ossian, Verdejo.

Til hovedrett ble det servert Cote de Boeuf med Persille. En tidkrevende klassiker servert med sherryeddiksmør, sprøfriterte potetskiver og en Roagna, Langhe Rosso. Det var en mektig rett, som falt godt i smak.

Til dessert kjørte vi en semifreddo, som bestod av en karamellisert nøtteblanding og en vaniljeiskrem. En verdig avslutning på kvelden.

Og da avslutter jeg med noen visdomsord fra Rune sin meny: «Ferdig hus tok dobbelt med tid, første middag så stor, hvis ikke dette blir dobbelt så bra, så flytter jeg hjem til hu-mor.». Slapp av Rune, senk skuldrene og nyt kåken. Kjøkkenet fungerte utmerket og Casa Blåbær var en utmerket arena for Damenes Aften. Vi gleder oss allerede til å komme igjen.

Njål Erland

Referent