



Den Gode Smak - årgang 10

Møte nr.: 2

Vert: Jan Morten

Dato: Lørdag 10. mars 2012

Deltakere: Jan Morten, Sigurd, Njål, Jan Ove og Rune

En mild vårdag i mars møttes vi igjen hos Jan Morten på Tjensvoll, sultne på god mat. Jan Ove og Rune var de første som dukket opp, og brødrene Erland kom snart etter fra Sandnes. Njål riktignok i noe redusert utgave, da han hadde knekt noen ribbein under skigåing i Alpene, men litt utvalg av apotekvarer hadde i hvert fall gjort ham i stand til å delta. Vi forsøkte da etter beste evne å la det hvile et alvorets skjær over møtet, da latter og knekte ribbein ikke var noen veldig kombinasjon. Hvor godt vi lyktes med dette er jeg ikke helt sikker på, men Njål så da ut til å klare seg rimelig greit, så det kan vel ikke ha vært så veldig galt.

Første punkt for kvelden skjedde imidlertid ikke på kjøkkenet. Jan Morten inviterte oss ned en etasje for å sjekke sin nylig anlagte vinkjeller. Det så særdeles bra ut, med en kjellerbod/utebod som var laget til med masse hyller, inndelt etter land/type, og viktigst av alt, en god del vin der allerede. Det ble litt diskusjon om isolasjon og temperaturforhold der, så det blir spennende å se om Jan Morten får dette til å fungere med noenlunde konstant temperatur.

Så var det tilbake til stuen, med en liten Cremant som aperitif, og en gjennomgang av dagens meny. Vi skulle lage både fiskesuppe med rouille, andebryst med potetpancetta, og bavaroise med honning. Det var ikke så altfor mange C-momenter og kompliserte krumspring, så det ut for, men to ting måtte startes opp umiddelbart, nemlig potetpancettaen og desserten, så det startet vi med. Sigurd og Jan Morten holdt på med potetpancetta, Jan Ove og Rune begynte på desserten, og Njål begynte med forretten.

Etter en tid var potetpancettaen ferdig, og plassert i ovnen. Potetpancettaen besto av tynne skiver med smørvendte og peprede potetskiver, lagt lagvis i en brødforn sammen med tynne pancettaskiver, med bacon rundt det hele. Dette skulle da bli en slags terrinliknende sak. I den forbindelse fikk Sigurd den store ære av å innvie vertens nylig innkjøpte mandolin. Desserten var omtrent på samme tid klar til å settes i kjøleskap, så da var det på tide å konsentrere seg om å få første rett på menyen ferdig, slik at vi endelig kunne få oss litt mat.

Forretten var en fiskesuppe med klar inspirasjon fra bouillabaisse, med andre ord en mer rødlig og kraftbasert fiskesuppe, i stedet for de typisk norske fløtebaserte fiskesuppene. Riktignok var det en del fløte her også, men fargen (og smaken) ble sterkt dominert av tomat og paprika. Dessuten var det, i motsetning til en tradisjonell bouillabaisse, kun en type sjømat i, nemlig torsk, mens det i bouillabaisse normalt er en god blanding av diverse fisk og skalldyr.

Jan Morten hadde på forhånd kookt fiskekraft som vi brukte i suppen, og selve grunnsuppen var grei å lage. Det var litt blanding og redusering av alle ingredienser, kjøring i stavmikser, før suppen ble silt. Til slutt hadde vi i fennikelstrimler, som fikk trekke noen få minutter, før vi smakte til med rouille, salt og pepper. Rouillen besto for det meste av paprika, med litt chili, hvitløk og urter. Alt ble servert med et stort lettrukket torskestykke i, samt godt brød til.

Resultatet ble en meget smaksrik suppe, der de dominerende smakene var paprika, tomat, og et hint av anis. Meget velsmakende, og med en vin til som passet absolutt bra. Pinot Gris'en fra Trimbach var en av de siste flaskene av det så smått legendariske lageret som Jan Ove kjøpte inn for en del år tilbake. Dette var en vin som Trimbach laget til ære for Jeanne Trimbach, mor til dagens eiere, som fylte 100 år i 2000, og er en virkelig topp Pinot Gris, fyldig og meget smaksrik, og dermed en meget god match for suppen. Det eneste ankepunktet her var vel at suppen var såpass smaksrik at torskesmaken forsvant



Den Gode Smak - årgang 10

nesten helt. Vi kjente at vi spiste fisk, men hvordan selve fisken smakte, det var jamen ikke godt å si. Noen mente at litt ekstra salting av fisken kunne hjelpet litt her, eller kanskje kunne en annen fisk fungert bedre. Uansett, retten var god den, og flere måtte ha ekstra påfyll.

Neste rett ut var ”Andebryst Acapulco” med potetpancetta. Dette er en rett som undertegnede har laget et utall ganger, og kjenner veldig godt. Det var i prinsippet to ting som var forskjellig i forhold til måten vi skulle lage det på nå. Siden Jan Morten ikke hadde funnet andekraft til sausen i butikken, brukte vi kyllingkraft, og vi hadde potetpancetta som tilbehør i stedet for båtstekte poteter.

Denne retten er også relativt enkel. To smaker spiller en sentral rolle her, endive og kaffe. Endiven ble kokt sammen med salt, sukker og sitron, slik at med den bitre endivesmaken hadde vi alle de klassiske fire smakselementene representert i gryten. Når endiven var kokt, skulle kokevannet reduseres ned til en sirup. Imens hadde Rune ristet kaffebønner, som hadde trukket i en redusert kyllingkraft 12-15 minutter. Denne fikk da litt av endivesirupen i seg, samt litt smør, salt og pepper, og til slutt redusert ned en del. De kokte endivene ble varmet opp i resten av sirupen, det ble surret litt spinat, og andebrystene ble stekt.

Til denne retten hadde vi en meget god Ripasso fra Zenato. Matchen var absolutt bra, og det var så definitivt en Ripasso av god klasse. Selve andebrystet ble bortimot perfekt stekt, spinaten var bra, og potetpancettaen sto absolutt til godkjent. Det ble litt diskusjon om den skulle ha vært stekt under press, eventuelt uten aluminiumsfolie rundt, for å bli enda tettere og fastere i fisken. Sausen kunne kanskje hatt litt mer smak, noe som nok mest skyldtes bruk av kyllingkraft i stedet for andekraft, og litt fyldigere, med andre ord kunne vi ha redusert den noe mer. Det største diskusjonstemaet ble den sirupkokte endiven. Noen, med Njål i spissen, mente at denne var for kraftig og dominerende i smaken som tilbehør, kanskje litt for syrlig, mens undertegnede var en forkjemper for dette smakselementet.

Neste punkt på menyen trengte ingen tilberedning, da dette var noe så enkelt som en osterett, noe som vi sjelden har hatt på våre klubbkvelder. Jan Morten hadde gått til innkjøp av en lekker Camembert fra Jort Bernieres, som var kanskje den mest smaksrike og fyldige Camberten noen av oss hadde smakt. Med litt små salte kjeks og blå druer, var dette nydelig sammen med en Volnay.

Så var det tid for sluttspurten, med desserten. Jan Ove og Rune hadde hatt hovedansvaret for denne, og serverte oss en bavaroise med blåbærsaus. Bavaroisen, som er en slags pudding (navnet betyr ”bayersk krem”) med smak av pinjekjerner og honning, ble servert med enda litt akasiehonning på toppen. Teknisk ble dette en absolutt vellykket dessert, men det ble litt diskusjon om smakselementene. Selve bavaroisen kunne nok hatt litt mer egensmak, og det var også litt diskusjon om blåbær var den rette smaken til. Njål ville foretrukket bringebær, andre var litt delte i synet her. Alle var imidlertid enige om at den tilhørende Triventoen, en hvit dessertvin fra Argentina, var altfor kraftig og dominerende i smaken her. For mye botrytispreg, og litt brutal. Likevel, desserten var ikke verst, så med litt justeringer kan dette bli bra.

Da begynte det å bli sent, og vi satte oss inn i stuen for å få litt velfortjent hvile, samt diskutere noen av dagens saker. Punkt en var Gladmatfestivalen, som begynner å nærme seg, der vi ganske enkelt ble enige om at Sigurd sender mail til Mona Vervik, og ber om et møte for å diskutere årets gjennomføring av jurytjenesten. Dessuten må vi gå gjennom handicap-poengordningen for Gladmatprisen, og få satt opp noen mer absolutte kriterier for hvordan dette skal beregnes, da det ble ganske tilfeldig i fjor.

Vi diskuterte også neste år, da vi da vil feire 10-års jubileum. På hvilken måte skulle vi markere dette? 5-års jubileet ble jo markert med en tur til Byrkjedalstunet sammen med damene, noe som var svært vellykket. Det viste seg at en tur også denne gangen sto langt framme på ønskelisten hos alle, gjerne



Den Gode Smak - årgang 10

da noe lenger vekk (les sørover, og utenlands), og kanskje også noen flere dager. Et springende punkt var om damene denne gangen skulle bli med. Det ble luftet noen synspunkter rundt dette, uten at en fikk trukket noen endelig konklusjon. Rune og Sigurd ble utnevnt til turkomite, som fikk ansvaret for å undersøke mulige turopplegg, og komme med tilbakemeldinger rundt dette. Jan Morten og Njål skulle diskutere spørsmålet om damefølge eller ikke på hjemmebane, og så får vi en tilbakemelding om dette snart.

Ellers ble vel alle intensjoner om en alvorlig kveld (med hensyn til Njål) lagt til side da det ble diskutert muligheten for å få diverse støtteordninger til klubben, f.eks. i forbindelse med jubileumsturen. Det ble påpekt at jo mer spesielle minoritetsgrupper en tilhørte, jo lettere var det ofte å få støtte fra diverse instanser, slik at hvis vi kamuflerte oss som f.eks. en matklubb for nynorske transvestitter eller liknende, burde det kunne utløse en rekke forskjellige støtteordninger fra diverse hold. La oss si at kreativiteten i forslagene var omvendt proporsjonal med seriøsiteten, men moro var det, lell...

Neste møte, som blir Damenes Aften hos Sigurd, ble fastsatt til 19. mai. Vi må da som vanlig ha et lite planleggingsmøte i forkant for å bestemme meny og opplegg. Dette kommer vi da tilbake til etter hvert.

Ca. 0130 (altfor tidlig....) kom taxien for å hente ”di Sandnes”, og kvelden for vårt vedkommende var dermed over. De resterende ble sittende til rundt 0300, da verten måtte stenge huset pga. tidlig sykkelstur neste dag. Som alltid en meget trivelig kveld, og vi ser fram til neste møte.

Sigurd Erland
Referent