



Den Gode Smak - årgang 12

Møte nr.: 2

Vert: Jan Morten

Dato: Lørdag 15. mars 2014

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

Årets andre møte fant sted på Tjensvoll, hjemme hos Jan Morten. På en ganske våt og forblåst dag innfant først "di Sannes" seg, hvorpå Jan Ove og Rune dukket opp ganske snart etterpå. Vi ble forsynt med hvert vårt shot-glass med rødbetejuice, for å få et sunt alibi, deretter gikk vi over til Crémant de Bourgogne, og plasserte oss i stuen for å gå gjennom menyen. Det var visst veldig gode sofaer der, siden vi ble sittende en hel time før vi endelig gikk i gang med matlagingen, men da hadde vi på veien vært innom Ukraina, stormaktspolitikk, savnede fly, Gladmat og en hel rekke andre ting.

Etter flere mislykkede forsøk kom imidlertid endelig Jan Morten til orde med gjennomgang av kveldens meny. Det var en fire-retters meny, der den ene retten riktignok var ost med litt tilbehør, med andre ord ikke noe som krevde noe tilberedning. De tre andre rettene så interessante ut, uten at det så ut for å være den største vanskelighetsgraden på noen av dem. Den første retten, ørret på søtpotetmos med jordskokk- og eplechips, hadde Jan Morten komponert selv, noe som er et eksempel til etterfølgelse. En trenger ikke alltid plukke oppskriften fra en kokebok.

Vi fordelte raskt oppgaver oss i mellom, og gikk i gang med tilberedningen. Granitéen til desserten måtte lages først og sette til frysing, så Jan Ove og Rune gikk i gang med dette. Njål og Sigurd gikk i gang med forretten, som ikke bød på så veldig mye arbeid.

Etter en stund var det klart for servering av første rett. Dette viste seg å være en veldig positiv overraskelse. Det var ikke noen smaksbombe, men hadde mange fine, vare og delikate smaker som passet godt sammen. Etter litt obligatorisk pirking ble vel konklusjonen at skulle en ha gjort noe annerledes, kunne en ha hatt noe sterkere varme ved steking av ørreten, samt hatt litt mer salt og pepper på den. Til ørreten serverte Jan Morten en veldig mektig Cava. Det var en mektig og god Cava, men den ble nok litt brutal i forhold til de delikate smakene i retten her.

Desserten var i praksis ferdiglaget, så vi gikk videre med hovedretten. Her var det en del å gjøre, og et av de store spørsmålene var hvordan blomkålkremen ville bli. Fikk vi rett konsistens og smak på denne? Etter en lang tid med smaksjusteringer sa vi oss endelig fornøyd. Jan Morten hadde kokt svineknoken på forhånd, så vi slapp å tenke på denne. Sigurd og Njål fikk lagd til en Aigre-Doux (fransk for sursøt), som tok en del tid å få ferdig. Interessante smaker i denne, med søt løk, syrlig hvitvin og hvitvinseddik, linser, syrlige epler blant annet.

Det var klart for servering, og retten ble veldig godt mottatt. I likhet med ørreten, hadde også denne retten fine, elegante smaker, som gikk veldig godt sammen, uten å være noen slags smaksbombe. Blandingen av kamskjell og svineknokke fungerte veldig greit sammen, og blomkålkremen og aigre-doux'en passet nydelig inn i sammenhengen. Den tilhørende vinen, en veldig bra, men relativt syrlig burgunder, matchet smaken godt, selv om syrenivået muligens kunne ha vært noe redusert.

Nå ble vi sittende en stund og diskutere mat og vin, like til Jan Morten begynte å finne fram neste servering, som var Manchego-ost med tilbehør. Litt kirsebærmarmelade og chips i tillegg til to typer Manchego-ost var et veldig fint avbrekk, og smakte flott sammen med veldig myk og elegant Faustino I fra 2000.

Desserten tok vi rundt stuebordet. Den hadde det litt merkelige navnet "Kafferast med Kvikk Lunsj og appelsin". Dette var tydeligvis et forsøk på å gjenskape smaker fra påskeferiens skiturer, og besto av en krem med lett kaffesmak, sammen med en appelsin- og safrangranité, toppet med litt revet Kvikk



Den Gode Smak - årgang 12

Lunsj. En absolutt lekker liten dessert, som kan anbefales. Den medfølgende Late Harvest dessertvinen traff veldig godt til.

Vi hadde kommet til rundt midnatt nå, noe som betydde at Njål som vanlig begynte å glippe med øynene, og gå over i en stadig mer horisontal stilling i sofaen. Ellers ble det å løse en del flere verdensproblemer, diskutere Formel-1, mimring om jubileumsturen til San Sebastian, og diverse annet.

Vi fikk også fastsatt neste klubbkveld, som ble 10. mai hos Sigurd. Litt før halv to kom en taxi for hente Erland-brødrene, som kom seg mette og trøtte i seng før det altfor sent.

Karakterer

Rett	Mat	Vin
Ørret		
Svin og kamskjell		
Kafferast		

Sigurd Erland
Referent