

Lørdag 22. februar 2003

Vår første samling ble holdt i Njål Erland's residens på Sandnes den 22. februar 2003. Deltakere var:

Sigurd Erland, Jan Morten Auset, Jan Kåre Meisland og Njål Erland

Siden oppstartsmøte hadde dessverre Geir Bore trukket seg fra klubben, muligens at ambisjonsnivået ikke stemte? Nytt medlem kan være på plass til neste møte.

Njål hadde plassert alle råvarene ut over kjøkkenbordet, og presenterte meny og oppskrifter. Vi brukte vel 30 minutter på dette og konklusjonen må være at denne halvtimen er vel anvendt tid. Her fikk vi inispisert råvarene, diskutert oppgavene og fremfor alt planlagt rekkefølgen av disse. En gjennomgang av vin valget fulgte også med.

Vi startet med å tilberede desserten som bestod av finhakket frukt, blandet med vaniljeis som deretter fikk et ca 3 timers opphold på fryså. Vi benyttet ferdig-is, men hjemmelaget is står nok på menyen en annen gang.

I mellomtiden gikk vi i gang med hovedretten. Portvin og sjalottlauk ble kokt inn til marmelade, tilsatt rosiner, fløte og tørket traktkantarell som Njål hadde plukket og tørket et par år tilbake. Fin aroma fra soppen etter knusing i morteren. Kjøttet ble trimmet, grønnsaker vasket og deretter tilberedt. En liten detalj fra Sigurd hvor grønnsakene fikk en kjapp dukkert i isvann for å beholde sprøheten.

Mot slutten ble Hollandaisesaus pisket ferdig iherdig av Jan Kåre, skinke og asparges lagt på tallerken og kjøttet fikk hvilt seg. Njål hadde hyppige besøk i fryseboksen for å røre i is-frukt blandingen.

Forretten ble servert og smakte fortreffelig. To detaljer vi kan forbedre er varm tallerken og at servering til bords skjer umiddelbart etter at maten er servert. En fin australsk hvitvin "Bin 65 Chardonnay" ble servert til, kunne muligens vært en anelse mer tørr.

Hovedretten med Hjortefilet var en fin opplevelse, fulgt av en spesiell saus med bl.a. rosiner og tørket traktkantarell. "Yellow Label Carbernet Sauvignon" en Australsk rødvin passet utmerket, god og kraftig med en anelse eikesmak. Njål syntes den var veldig god....

Desserten ble absolutt en verdig avslutning. Is-frukt blandingen ble fylt oppi halve melon skall og toppet med marengs. Etter 7 minutter i ovnen var marengsen sprø og gylden, selv med en spiseskje hvit portvin tilsatt. En "Royal Tokaji 95/96" fra Ungarn passet utmerket til denne retten. Den er meget søt og passer nok ikke så godt til mer søte desserter, men var fin til kveldens friske fruktdessert.

Et utmerket måltid ble avsluttet med navneavstemning hvor klubbens navn ble:

"Den gode smak"

Vi var enige om at rammen rundt disse møtene skulle være som i kveld, all honnør til Njål.

Timene gikk kjapt på det første møte og vi avsluttet ved 02.30 tiden.

De to neste møtene blir 5. april hos Jan Morten og 22. juni hos Sigurd.

Jan Morten
Referent

