

Den Gode Smak

5. april 2003

Klubbens andre møte ble avholdt hos Jan Morten på Tjensvoll. Sigurd og Njål var eneste deltakere fra Sandnes, siden Jan Kåre dessverre var opptatt på annet hold, men det ble oppveid av at Jan Morten hadde rekruttert medlem nummer fem, Jan Ove Urheim, som viste seg å være et veldig trivelig bekjentskap, og med matinteressen på plass.

Da verten presenterte råvarene og menyen, ble vi imponert. Det var tydelig at listen var lagt høyt. Jan Morten hadde satt opp en firerretters middag, bestående av gingravet lam på rotseng, bitter salat med Port Salut, baconstekt indrefilet med gul saus og råstekte poteter, samt karamelliserte fiken med champagne-sabayonne. Det var mange spennende råvarer som få av oss hadde særlig erfaring med, så som skorsonnerøtter, endive (sikori), og fenikkel.

Vi gikk forventningsfullt i gang med tilberedningen. Jan Morten anslo at det aller meste burde være klart i løpet av en times tid, men som det viste seg var det anslaget altfor optimistisk. Spesielt hovedretten tok mye tid. Vi startet med forretten. Jan Morten hadde gravet lammet i flere dager, med salt, sukker, salpeter og passe påfyll av gin underveis. Denne ble servert med en "rømulade" av bl.a. seterrømme, og på en seng av kokte, finkuttete neper og skorsonne-røtter. Det var litt diskusjon om mengden sitron i "rømuladen", Sigurd fikk sine ekstra dråper i, men konklusjonen til slutt ble vel at det kunne han ha spart seg. Det var litt overraskende mild smak av lammet. Vi hadde nok ventet oss litt kraftigere lammesmak. Drikke til var Tou pils.

Neste rett ble den bitre salaten, toppet med halvsmltet Port Salut ost. Det sto i kokeboken at enten likte man denne osten, eller så likte man den slett ikke. Vi likte den alle veldig godt, og kunne ikke helt skjønne at osten skulle være så spesiell. Det bitre i salaten kom hovedsakelig fra endivene. Det var første gangen noen av oss smakte dette, så vi var veldig spent her. Ellers var det eikebladsalat, valnøtter og valnøttolje, samt litt gressløk i salaten. Retten var veldig enkel og grei å lage til, og viste seg å være særdeles velsmakende, med mange smaker som sto virkelig flott til hverandre. Den medfølgende rødvin fungerte helt fint til.

Hovedretten var den som medførte suverent mest arbeid. Vi hadde en hel rekke grønnsaker, så som fenikkel, selleri, gulrot, løk, hvitløk og purre, som ble grovhakket og kokt i hvitvin. Disse skulle så kjøres til pure i en blender, men grunnet manglende utstyr måtte vi nøye oss med med en stavmikser, som ga oss en del mer grovkornet konsistens. Oppi her havnet også en del eggeplommer og ½ liter! smør pluss en del finhakkede urter. Dette ble den gule sausen. Jan Morten hadde på forhånd laget til en mørk oksekraft som ble brukt.

Vi delte også 12 store sjalottløker, og sauterte dem før vi hadde oppi 2 dl balsamico-eddik som ble kokt helt inn. I tillegg hadde vi en god del sopp, som ble stekt i smør, sammen med litt vårløk. Filetene ble surret i bacon, og stekt forsiktig. I tillegg til dette hadde Jan Ove stått for tillagning av noen flotte råstekte poteter. Alt dette ble så montert sammen (på varme tallerkner denne gang), med en lang baconskive som et seil oppå. Det så flott ut, og forventningene var store etter så mye jobb som vi hadde hatt.

Det var en glede å kunne fastslå at arbeidet ikke hadde vært forgjeves. Smaken av dette var himmelsk. Det går alt for lang tid mellom hver gang undertegnede får smake så nydelige retter. Den tilhørende Faustino I '94 årgang passet også glimrende, fyldig og god. Vi spiste andekttig, og stemningen steg for hver munnfull.

Til slutt var det tid for desserten. Njål og Jan Morten hadde mesteparten av kvelden forsøkt å karamellisere noen stakkars fikener, uten helt å få sving på dette, selv etter gjentatte forsøk. Løsningen til slutt ble å droppe vannet som oppskriften av en eller annen grunn ville ha med i karamellen, for å få en tykkere karamellmasse, og å dyppe fikenene kjøpt i kaldt vann med det samme de hadde fått karamelldekket. Mens de to herrer koste seg med dette, sto Jan Ove for en champagne-sabayonne som skulle til. Denne retten, sammen med resten av champagnen, utgjorde et verdig punktum for et måltid i toppklasse.

Jan Morten siktet høyt på våre vegne med denne menyen, men det må sies at vi kom ned på bena, til full ståkarakter. Det var oppløftende å se at Jan Ove tilsynelatende fant seg godt til rette blant oss, med god teknikk og gode ideer og synspunkter rundt matlagning. Møtet ble avsluttet rundt klokken 0300, da noen kom på å sjekke klokken. Neste møter blir 21. juni hos Sigurd, og 30. august hos Jan Kåre.

Sigurd
Referent