

# Den Gode Smak - årgang 2

Møte nr.: 1

Vert: Njål

Dato: lørdag 10. januar 2004

Deltakere: Jan Ove, Elsi, Jan Kåre, Astrid, Sigurd, Cate, Jan Morten, Bente og Njål

Da skulle vi ha vår første samling med damene, og endelig få vise fram hva vi dugde til med våre stadig bedre kokkekunster. Gjennom møtene det første året og finpussen på forrige møte hos Jan Ove, følte vi nå at tiden var moden for å vise oss fram. Etter et par justeringer av tidspunktet fikk vi før jul endelig satt oss sammen og spikret fast en meny ute hos Sigurd. Dette skulle være en "Best of" meny, med et utvalg fra rettene som vi hadde tilberett i 2003 og sammensatt etter beste evne. Sigurd ønsket meget sterkt en osterett i tillegg, og det fikk han til gangs – tre stykker. Det var imidlertid en suksess, noe jeg kommer tilbake til om litt.

Jan Kåre og Sigurd må ha vært oppe tidlig denne dagen, for de hadde en svært lang handleliste. Og ikke mange timer seinere var de ute hos Njål for å forberede en del av rettene – det være seg oppkutting av grønnsaker og koking av kraft. Jan Morten hadde i mellomtiden vært på polet og gjort et stort innhugg i varelageret. Var over halv annen time her inne etter lange og gode samtaler med betjeningen, det er utrolig mange gode tips å få her. Vi møttes kl 18.00 denne gang, både for å ha bedre tid samt at vi hadde flere retter enn noen gang. Damene satte seg lydlige inn i saloonen og de fleste møttes for første gang. Jan Ove hadde for øvrig satt opp nok en flott presentasjon av menyen, men er redd det må bli forbeholdt de store anledninger.

Kamskjell Melba ble som forrige gang servert sammen med en Chablis vin, ikke en 1. Cru vin (som sist), men denne gikk også bra til retten. Tilberedningen gikk greit og damene var i mellomtiden blitt svært spente på å få smake kamskjell. En rett for de store anledninger – en flott start på kvelden.

Bitter salat med Port Salut ble denne gang servert sammen med en ny italiensk vin fra Abruzzo, sørøst for Roma. Vinen løftet om mulig rettet enda høyere og de fungerte 100 % prosent sammen – absolutt et av høydepunktene denne kvelden.

Hovedretten "Indreilet med gul saus" ble denne gang servert til en Merlot vin, nærmere bestemt Beringer California 2000. Vinen som var en middels kraftig Merlot var ment å fungere som en overgang til neste rett hvor en Camembert ost innledet retten. Mener personlig at den ble for lett (passet nok bedre til osten), da passet nok Faustino Reserva som vi hadde siste bedre, men jeg er jo veldig glad i Rioja vin da... Viser vel at det er en utfordring å få en vin til å fungere bra fra en rett til en annen i samme menyen.

Tre osteretter fulgte deretter, og i tillegg til Camembert hadde vi en Chèvre (fransk hvit geitost) og en Roquefort. Det var en utfordring å smake tre forskjellige oster sammen med tre forskjellige viner. En svært spesiell og positiv smaksopplevelsen var sist nevnte ost sammen med den søte Sauternes Baron Philippe 2000. Sitter til slutt med en følelse av at det ble vel mange smaker – men nok en ny og spennende erfaring.

Desserten til slutt var vår berømte Pasjonsfrukt Sufflé som vi ikke skal lykkes helt med ser det ut til, kanskje tredje gang? Både damene og vi var imidlertid nå vel fornøyde etter mange gode retter og da Elsi fikk servert 5-6 porsjoner med sufflé var selv hun fornøyd.

Timene gikk kjapt og de første avsluttet ved 02.30 tiden.

De to neste møtene blir 13. mars hos Jan Morten og 1. mai hos Sigurd.

Jan Morten  
Referent