

Den Gode Smak - årgang 2

Møte nr.: 3

Vert: Sigurd

Dato: lørdag 1. mai 2004

Deltakere: Sigurd, Njål, Jan Morten, Jan Ove og Jan Kåre.

Vi var igjen samlet hos Sigurd for å lage og smake på fine retter og god drikke. Dette var gjort mulig av kolleger av Sigurd som hadde tipset ham om at det ikke gikk å ta handlerunden 1. mai. Vi må derfor rette en stor takk til dem for at vi denne kveld fikk mat på bordet.

Vi startet kvelden med en aperitif mens vi gikk igjennom menyen og kveldens råvarer. Sigurd hadde valgt italiensk mat som emne for kvelden.

Vi var så over på forretten som var crostini med kyllinglever. Undertegnede var vel skeptisk til at dette kunne bli en god rett. Men med gode krydder og flinke kokker ble dette en utmerket forrett som ble servert med en velsmakende vin til.

Vi hadde som neste rett åpen lasagne med ristet rødspette, syltet fennikel, bakt paprika og basilikumsaus. Til denne retten laget vi pasta fra bunnen av, noe som var nytt for flere av oss. Jan Kåre underviste i flyndrefiletering. Paprikaen ble grillet med en brenner for å få av skinnen på den, noe som gjorde at den fikk en bedre konsistens og smak. En meget spennende rett med blandingen fisk og pasta. De fleste ga vel uttrykk for at dette var kveldens høydepunkt. Vinen, en perlende italiener, var vel ikke helt perfekt til, men gjorde jobben greit.

Hovedretten denne dag var parmesangratinert kalvefilet med auberginepure og hvitløkssjy. Denne retten ble en meget smakfull opplevelse. Det var også en rett med vakre farger, da kjøttet var gratinert. Det fikk en fin grønn skorpe som omkranset det nydelige møre kjøttet. Denne retten brukte vi også den hjemmelagde pastaen til. Den italienske Barbera d'Alba som ble servert til, passet meget bra.

Til dessert hadde Sigurd valgt tiramisu, også kalt verdens beste dessert. Dette var et sukkerbrød dynket i kaffe, marsala, kakao og cognac. Samt mascarponekrem hvor hovedingrediensene var marcarpone (italiensk ferskost). Til denne desserten ble det servert marsala, som er en italiensk hetvin, denne var også innblandet i mascarponekremen.

Det ble en meget vellykket italiensk aften med gode retter og god italiensk vin.

Jan Kåre
Referent