

Den Gode Smak - årgang 3

Møte nr.: 1

Vert: Njål

Dato: lørdag 15. januar 2005

Deltakere: Sigurd, Jan Morten, Njål og Jan Ove - Jan Kåre møtte ikke

Njål inviterte til den første samlingen i vår tredje årgang - og la oss håpe det blir en ekstremt fin sådan. Et tilbakeblikk fra første kveld hos Njål i 2003 og fram til i dag, viser at vi allerede fra det første møtet valgte en form og et innhold som passet oss bra. Kun 5 ganger har noen vært forhindret i løpet av totalt 11 møter – slett ikke verst. Jan Kåre ble rapportert om å være midt i en periode med iherdige forberedelser til Sesilåmi denne gang og møtte derfor ikke, trolig passet ikke dette inn i kostholdet hans for tiden. Jan Ove hadde lagt på seg en del kilo siden sist vi så han, og det skyldes ikke for mye julemat - god bedring ønskes. Min store fornøyelse denne kvelden var å ha ansvaret for Njål sin nye batteridrevne salt- og pepperbørse – med lys!! Kjekk dibbe-dutt som jeg bare må få på mitt kjøkken.

Vi startet med en særdeles sprudlende og flott aperitiff – jeg sier som jeg alltid har sagt, en tørr champagne (musserende vin er rett betegnelse på denne, ligger nemlig utenfor Champagne distriktet) er aperitiff nr 1 på en meny og Cremant de Bourgogne 2001 var intet unntak.



Til forrett hadde vi Sjøkreps Capri – en rett jeg ønsker å gi en ny sjanse. Dette fordi vi denne gang benyttet tigerreker i stedet for kreps, noe som gjorde smaken litt for anonym. I tillegg var melonen noe gammel og ikke så frisk i smaken som retten hadde fortjent. Vinen - en ung italiener - var imidlertid helt utmerket. Som sagt, håper jeg noen prøver denne igjen. Njål og Sigurd forberedte samtidig deler av desserten og viste en vitenskaplig fordeling av anisen.

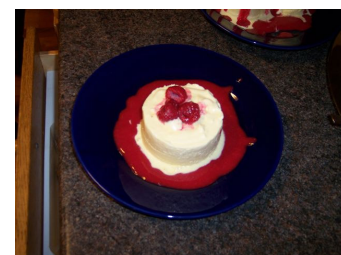
Siden fortsatte vi med en nydelig Sørlandsk fiskesuppe fulgt av en Chablis som manglet noe i følge Sigurd. Hva angår dette ”noe”, så ble vi enige om at det var en smakssak. Njål ble observert i å spise suppe videre ute på kjøkkenet, så den falt i hvert fall i smak. Vinen forsvant forresten også. En bemerkning fra referenten om at vi heretter MÅ lage fiskekraft selv (likeledes kjøttkraft / annen kraft).



Jeg hadde nylig operert kneet, så bortsett fra å tilsette salt og pepper i alle retter, hadde jeg også gleden av å få delegere og sende kokkene i alle retninger. Dette var bl.a. nødvendig for å komme i havn med mandelpotetpuré til hovedretten, muskaten dukket opp til slutt. Ellers hadde Njål beinet ut lammebøgen på forhånd, og erfaringen her var at det ble noen små stykker og ikke lett å binde opp. Vi ble vel enige om å prøve med lammelår en annen gang. Ytrefilet kan også brukes. Så mens Njål sprang ned i kjelleren og hentet den tempererte rødvinen, gjorde Jan Ove og Sigurd ferdig selleriroten og bakte tomater til en fantastisk rett. En fyldig spansk rødvin fra Navarra var bra, men kanskje en mer påkostet vin med mer karakter kan løfte retten enda mer? Jeg og Sigurd hadde også en interessant faglig diskusjon om hvorvidt det er innhold eller konsistens som definerer begrepet sjysaus. Min konklusjon må vel bli – ja takk begge deler.



En herlig dessert - frossen pastiskrem Riviera - ble satt i frysen tidligere på kvelden og var en frisk og fin avslutning på menyen. Men vi var enige om at vinen (Sarraco 2004 – en lett musserende hvitvin fra Piemonte basert på 100% muskatell druer) var noe for søt til retten. Men på dette tidspunktet mente Sigurd at den smakte bedre og bedre og jeg sendte meldinger til Stavanger om at jeg ble en time forsinket. Pernod havnet på bordet og Sigurd ble kveldens vinner av Gastrovini☺



Neste møte blir Damenes Aften hos Cate & Jan Morten lørdag 2. april.

Jan Morten
Referent

Den Gode Smak - årgang 3