



Møte nr.: 2 – Damenes aften 2005

Vert: Jan Morten

Dato: lørdag 2. april 2005

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

Klubben skulle for andre gang arrangere Damenes Aften, og hadde i forkant hatt et planleggingsmøte hos Jan Ove, hvor vi fikk fastsatt en meny ut i fra siste års mest vellykkede retter. Det viste seg imidlertid at vi burde ha tenkt litt mer på årstiden. Kantarellsuppen vi hadde tenkt å starte med, lot seg nemlig ikke lage, da kantarell overhodet ikke lot seg oppdrive på denne årstiden. Selv Bama var skåltomme. Vi fikk imidlertid erstattet den i siste liten med noen lakseruller fra klubbens første sesong, som slett ikke var noen dårlig erstatning.

Vi ble møtt med et nydelig dekket bord, all ære til Cate. I tillegg kom Jan Ove, sin vane tro, med nok et eksempel på virkelig elegante menyer, laminert i grøntoner, som sto veldig godt til borddekningen. Det visuelle har absolutt en plass i moderne matlagning! Det ble skjenket i en lekker liten aperitif, en Cremant fra Bordeaux, mens vi kokkene gikk i gang med matlagingen. Damene ble plassert i stuen for å diskutere slikt som damer diskuterer.

Det viste seg at det tok riktig lang tid før første rett kom på bordet, så de fleste begynte å vise utpregede tegn på sult, men den som venter på noe godt, ventet ikke forgjeves. Vi startet ballet med en åpen lasagne med rødspette, fennikel, paprika og basilikumsaus. Lasagnen ble laget fra bunn av på Jan Mortens pastamaskin, og selv etter lettere paniske tendenser under utkjevling, koking og anretning av denne, gikk det forbausende bra likevel. Vi hadde dessverre alt for lite basilikum, slik at sausen ble mer en smørsaus enn en basilikumsaus, men det fungerte likevel. Den italienske hvitvinen hadde undertegnede brukt lang tid på å diskutere seg fram til sammen med en av Vinmopolets rådgivere, og den traff veldig godt. Et spennende nytt bekjentskap, som i hvert fall undertegnede vil forsøke mer av i fremtiden.

Neste rett ble de ”etteranmeldte” lakserullene. En asiatsk inspirert rett, med laks innbakt i sprøstekt filodeig, med en asiatsk grønnsakblanding og en søtlig soyasaus til. Meget godt, med mye kraftige, flotte smaker. Dette var muligens den retten som fikk mest godord. Den tilhørende Gewurztramineren fungerte akkurat så godt som en Gewurztraminer skal gjøre til denne type mat. Det eneste skjæret i sjøen her var kanskje at porsjonen var vel stor til å være en forrett. Vi bør være flinkere med å justere mengden med tanke på totalt antall retter.

Intervallet mellom rettene ble stadig kortere, og om en stund sto hovedretten på bordet. Braiserert lammelår, med konsentert sjysaus, mandelpotetpure samt sellerirot og bakt tomat. Igjen meget godt, og meget mektig. Mettheten begynte for alvor å gjøre seg gjeldende hos en del nå. Her hadde vi dessverre kveldens første feilskjær når det gjaldt vin. Den tilhørende Barberescoen stemte ikke helt, litt for skarp i kanten.

Fjerde rett var en liten varm chevre, servert med en honning smaksatt med sitrusskall og mynte. Helt greit, noen syntes dette var enormt godt. Jeg må selv reservere meg litt, det ble litt mye honning for mine smaksløker, men hva så? Vinen ble dessverre en nedtur. Den utvalgte Chenin Blanc-vinen var ikke noe særlig. Undertegnede tar selvkritikk på at jeg ikke fulgte Vinmopolets anbefalinger her, men fant noe på egen hånd.

Til slutt var turen kommet til Lé Grand Finale, nemlig snøegg med vaniljesaus. Njål tok på seg rollen som snøhøne, og verpet snøegg med liv og lyst. Sammen med vaniljesausen under og karamellsausen over ble dette en flott avslutning av måltidet, selv om kanskje noen hadde vanskeligheter med å verdsette dette helt, da følelsen av ekstrem metthet tok helt overhånd. Søt og fyldig Trockenbeerauslese var som vi visste fra før en perfekt følgesvenn til dette.

Samlet konklusjon: Maten ble stort sett helt vellykket. To av vinene var bom, resten glimrende. Vi bør jobbe litt mer med porsjonering for å få rett mengde mat. Det hadde kanskje heller ikke vært feil å tenke litt mer på noe raskere tilberedning, for å få litt mer tid til sosialt samvær med fruene? Rundt klokken 0200 ville damene hjem, så da ble det slik. Jeg tror ikke det var mange som stupte i kjøleskapet for å finne noe nattmat når de kom hjem. Neste møte 21.5 hos undertegnede.

Sigurd
Referent

Den Gode Smak - årgang 3