



Møte nr.: 3

Vert: Sigurd

Dato: lørdag 21. mai 2005

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

Vi var igjen samlet hos Sigurd, denne gang på hans 41 årsdag. Vi startet kvelden kl 18.00 for å få tid til litt opplæring i bruken av vårt nettsted.

Da vi var ferdige med en skoletime i nettbruk gikk vi over til en aperitif mens vi hadde gjennomgang av kveldens meny. Denne syntes vi så meget interessant ut. Vi fant fort ut at det ville bli mye arbeid med hovedretten, her skulle orrhøna flås og renses. Jan Morten og undertegnede meldte seg raskt til hovedretten. Njål og Jan Ove gikk i gang med første forrett som var hvit asparges med fluffy balsamicovinagrette. Sigurd tok som vert rollen som kjøkkensjef. Første rett ble raskt tilberedt og servert med en Sancerre Henri Bourgeois Grande Reserve 2003. Dette var en frisk og sommerlig opplevelse med en passende vin til.

Mens forberedelsen til hovedretten fortsatte, gikk Njål og Jan Ove i gang med neste forrett som var hvitløks- og chilikokte hjerteskjell med sprøstekt skinke og parmesan. Dette ble en meget spennende rett med blandingen av hjerteskjell, smak av hvitløk, chili og sprøstekt skinke med parmesan. Vinen som ble servert til denne retten, en Dopff & Irion Gewurztraminer, var en god vin til retten.

Njål og Jan Ove gikk så i gang med forberedelsen av desserten, mens vi øvrige fortsatte med hovedretten. Til denne retten ble det tatt i bruk et nytt kjøkkenredskap: enderør for eksosanlegg, kjøpt på Biltema, kappet og slipt i garasjen etter Reodor Felgen prinsippet. Dette for å lage noen lekre runde selleriravioli til anretning på tallerkenene. Orrhøne med selleriravioli og endivekompott ble etter mye spennende arbeid anrettet og servert. Etter mye arbeid med denne retten knyttet det seg store forventninger til smaksopplevelsen. Den store opplevelsen uteble ikke, og når en toppet retten med en Barolo Fontanafredda 2000, ble dette kveldens store høydepunkt.

Når så hovedretten var vel fortært, gjensto bare en liten finpuss før desserten skulle være klar. Dette ble overlatt til de som hadde hatt ansvaret for de fleste retter denne kvelden. Det varte og det rakk og vi hørte fra kjøkkenet at noe var galt. Da tallerkenene med multekrem i karamellform ble servert skjønte vi at det var fryktelig galt. Her tror jeg bildene får tale for seg, og så får vi ta med at sausen og multelikøren var god.

Kveldens ble avsluttet med en runde på kunnskapsspillet Gastrovini, hvor det var Jan Ove som stakk av med seieren.

Neste møte blir hos undertegnede 24. september.

Jan Kåre

Referent

*Den Gode Smak - årgang 3*