



Møte nr.: 4 - 2005

Vert: Jan Kåre

Dato: lørdag 8. oktober 2005

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

Vi møttes en høstkveld til klubbmøte i Jan Kåres residens på Ganddal. Det hadde av forskjellige årsaker blitt over fire og en halv måned siden sist klubbmøte, så vi så fram til dette. Vi hadde jo sett rikelig til hverandre på andre fronter i løpet av våren og sommeren, med både tur til Provence, besøk hos Charles & De, samt ikke minst årets store begivenhet, Gladmatfestivalen, men det er nå klubbmøtene som er selve hjertet i virksomheten da...

Jan Kåre hadde satt opp en tre-retters meny, som vi gikk gjennom mens vi nippet til et glass med Delapierre Classic. Linsesuppe med sprøstekte blåskjell, pochert oksefilet, samt marengsreder med sjokolademousse virket som en interessant utfordring, spesielt da vi skulle få forsøke oss på noen sjokolademessige C-momenter ved tilberedning av desserten.

Blåskjell ble rensset, vasket og tredd på spyd, og så dyppet i krydret brødkrumme, og linsesuppen ble laget. Linser er en ingrediens vi ikke bruker så mye av i Norge, så det er greit å benytte anledningen til å bli kjent med dette. Blåskjellspydene ble så fritert, og servert sammen med linsesuppen. Personlig synes jeg vel at smaken ble noe tam. Linser har liten egensmak, men har den egenskapen at de får smaken fra væsken de trekker til seg. Derfor burde kanskje suppen vært noe kraftigere i smaken for at linsene skulle få mer smak. Blåskjellspydene var det i hvert fall ingenting å si på. Vinvalget var også bra, en Tokay Pinot Gris fra Louis Freyburger.

Neste rett var pochert oksefilet, og dette ble en helt ny måte å tilberede biff på. Å steke biff av oksefilet er vel noe av det vanligste en gjør, og det er normalt ikke så veldig stor variasjon i måten å gjøre det på, men dette ble en ny opplevelse. Poenget var rett og slett å la kjøttet trekke på svak varme i oksekraft i et kvarters tid, og så ta det opp og la det hvile litt før servering.

Til oksefileten hadde vi potetmos, en madeirasaus og ristet sopp. Dessuten en meget pikant og fin salsa verde med friske urter, løk, hvitløk, kapers og sennep. Skarp og fin i smaken ga den en stilig kontrast til den myke filetsmaken.

Dette var som sagt en helt ny måte å tilberede oksefilet på, og det ble slett ikke feil. Vi fikk mange smaker som gikk fint sammen, og når en først kom over savnet av stekeskorpen på fileten var det absolutt en rett som fristet til gjentakelse. Jan Kåre hadde også valgt vin på de øvre hyllene til denne retten. Et par flasker med Vino Nobile de Montepulciano var ypperlig, og gjorde sammen med maten at vi ble ganske mette og døsige.

Men, vi var ikke ferdige ennå. Vi hadde en dessert som skulle lages. For en gangs skyld skulle vi ikke lage sufflé, men marengs. Marengsredene ble laget og stekt uten videre dikkedarer, selv om formen nok ikke ble helt som i konditordisken, og sjokolademoussen laget og fylt i marengsredene. Så langt, alt vel.

Det som ble utfordringen var å lage noe som ble beetegnet som sjokoladekrøller. Vi skulle til alt overmål lage både mørke og hvite sjokoladekrøller, med to typer sjokolade. Vi smeltet sjokolade i to gryter, og helte utover en plate, men oppdaget at det tok lang tid før den stivnet. Vi måtte kjøle den i kjøleskap, men oppdaget så at hvit og mørk sjokolade stivner ved forskjellige temperaturer, og at noe var for hardt, mens noe var for mykt, og de krøllene vi forsøkte å skrape av her, i beste fall kunne betegnes som noe søl. Det kan vel fastslås at klubbens medlemmer har et stykke igjen innen konditorkunsten.

Uansett, desserten smakte godt den. Marengsen ble vellykket, sjokolademoussen silkemyk og fin som sjokolademousse skal være, og Reciotoen vi fikk til passet akkurat så godt til sjokolade som Recioto skal gjøre.

Det ble en sen kveld denne gangen. Njål ga seg etter Gastrovini, som denne gang ble vunnet av Sigurd, og det hadde sikkert ikke vært så dumt om andre også hadde gjort det. Neste møte blir hos Jan Ove i desember. Vi gleder oss.

Sigurd
Referent

Den Gode Smak - årgang 3