

Den Gode Smak - årgang 4

Møte nr.: 1

Vert: Njål

Dato: Lørdag 28. januar 2006

Deltakere: Njål, Jan Ove og Jan Kåre.

Ny sesong og nye oppskrifter. Dette møtet startet med det minste fremmøte noensinne, da Jan Morten hadde meldt forfall og Sigurd ble forhindret pga. en lite hyggelig familiehendelse.

Da jeg ankom Sandve var Jan Kåre og Njål i gang med en flyttesjau som oppvarming. Njål har snekret i høst og bygget om i kjelleren, tatt inn leiligheten, slik at jentene har fått hvert sitt eget rom. Da måtte selvsagt møbler og tv-stue på plass og dette ble kjøpt ekspedert.

Dagens aperitiff var Martini Asti, et tidligere bekjentskap som egner seg til såvell dessert som aperitiff. Vi gikk igjennom menyen som i dag var en tre retter, grunnet forfallet fra to av våre medkokker. Asparges cappuchino var kuttet som mellomrett, men det skulle vise seg at dagens meny likevel var en av de mektigste måltidene som har vært servert i klubbregi. Å lage lite mat er ikke helt vår stil, så det hadde vært nok mat til samtlige medlemmer! Heldigvis var Bente hjemme og sa seg villig til å bistå med nytelse av rettene.

Vi startet denne gangen med å forberede desserten og hovedretten da disse hadde lengst tilberedelsestid med kjøling og ovnssteking. Jan Kåre gikk i gang med dessert og tok så over Potetsuffleen etter at potetene var skrellet og kokt. Jan Ove begynte med potetene og tok så for seg hovedretten med bistand fra Njål. Njål deltok på begge retter, med oversikt og ansvar for alle ovner (denne gang skulle tre retter i ovn, så vi tok i bruk komfyr i kjelleren også).

Forretten var hvitløkssuppe, en oppskrift Njål hadde snappet opp på et gladmatkurs. Njål hadde "juksa litt" og skåret brødet opp på forhånd – deretter var det en grei rett å tilberede. Suppen ble delikat servert med et ponchert egg på toppen og det var MYE MAT. Men vi lærte to ting til neste gang; Brød til kruttonger skal være gammelt. Det nytter ikke å "tørke" det samme dag og brødet må brunes i lite smør. Vi gjorde tabben med å bruke (for mye) olje og suppen fikk derfor for mye smak av olje, samtidig som kruttongene ble bløte. Vinen, en italiensk fyldig halvtørr hvit, med god fruktighet passet godt som følge til suppen.

Hovedretten mysostfylt reinsdyrfilet, ble servert et lite kvarter etter forretten - ny klubbrekord. Da kjøttet var forberedt, stekt og lå å hvilte under forretten – var det bare å lage saus og anrette. Ut fra oppskriften var det to modifikasjoner; Vi brukte reinsdyrfilet, faktisk den lengste ytrefiletten noen av oss har sett, og gulerøtter istedenfor salat som tilbehør. Servert med vårt nye bekjentskap potetsuffle, kunstferdig tilberedt av Jan Kåre, ble dette en smaksrik rett der enkeltsmakene ble fremhevet. Særlig geitosten som var innbakt med en urteblanding i fileten var markant. Mulig at sausen burde inneholdt noe balsamico. Vinen, Barbera D'Alba Superiore 2003, var en svært god vin med god fruktighet og fylde. Undertegnede kunne likevel tenkt seg en litt kraftigere vin, men dette kan nok skyldes den kraftige smaken av osten som muligens overgikk den mildere kjøttsmaken.

Dessert var denne gangen Citrus Posset m/fritert banan. Posseten var tilberedt før forrett og hadde stått til kjøling i nesten to timer. Men den var ikke helt stivnet og erfaringen ble at vi burde ha benyttet fryseskap til kjølingen. Banane ble delt på tvers, etter inngående diskusjoner. De ble deretter fritert og servert sammen med citrus posseten. En mektig dessert etter et mektig måltid gjorde sitt til at vi muligens ikke kunne bedømme denne helt rettfærdig.

Den Gode Smak - årgang 4

Undertegende synes at sitrussmaken ble vel syrlig, men så viste det seg i ettertid at vi hadde glemt å ha honning på bananene og dermed ikke fikk sødmen som kontrast. Oppsummeringen ble likevel: En god dessert, muligens noe mektig. Og på teknikkisiden: Endelig fikk vi en perfekt frittering, noe som klubben har slitt med før.

Til desserten ble det servert en annen gammel kjenning: Trockenbeerenauslese, Prestige. Vi har tidligere smakt 1999 og 2001 årgangen av denne edelsøte hvitvinen og nå stod 2002 for tur. Alle tilstedeværende medlemmer var skjønt enige om at dette var den beste årgangen.

Etter desserten nærmest rullet vi fra bordet. Njål var en tur ute på kjøkkenet der det nesten ikke var noe å vaske opp! Et par gryter stod igjen, eller var alt blåst. Diskusjonen gikk så på om vi var ekstra effektive og ryddige med bare tre på kjøkkenet eller det kunne ha noe med de to fraværende å gjøre. Med mindre enn en tiendedel av ordinær oppvask var den unisone oppfatting at det to største rotekoppene manglet.

Så kom turen til Gastrovini der Njål og Jan Kåre relativt kjapt fikk et bonuskort, men undertegnede kom sterkt tilbake og tok seieren. Under spillet var alle ganske trett etter et mektig måltid. Vi gjespet på skift og slet med å flytte brikkene. Noe mer alkohol fristet ikke denne kvelden og vi rundet av 02,30 etter å ha ventet en stund på taxi.

Det ble vedtatt at neste klubbmøte hos Jan Morten blir lørdag 22 april. Deretter er det Damenes Aften hos Sigurd og aktuelle datoer er 10 og 17 juni.

Jan Ove Urheim
Referent