

Den Gode Smak, – årgang 4

Møte nr.: 3 Damenes aften 2006

Vert: Sigurd

Dato: lørdag 10. juni 2006

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

Klubben arrangerte for tredje gang damenes aften. Vi hadde i forkant vært samlet hos Sigurd og satt opp årets meny. Det var noen vanskelige valg vi måtte ta og vi måtte til slutt foreta avstemning når vi skulle avgjøre hvilke retter vi skulle velge.

Sigurd foretok innkjøp av råvarer assistert av Jan Ove med kreps og Njål med vin.

Fremmøte for damene var satt til kl. 19.00. I forkant hadde da Sigurd jobbet hele dagen med forberedelser, vi andre gutta møtte fra ca. kl. 18.15. og gikk i gang med videre tilberedning.

Nå var det vi skulle vise damene at alle gode ting er tre, vi hadde lært å ikke bruke hele kvelden på kjøkkenet og vi skulle bevise at vi kunne servere passe store porsjoner.

Til første forret hadde vi valg ristet sjøkreps. Denne retten, som består av sjøkreps servert på en salat av spinat, sjampinjong og melon, var en rett som falt godt i smak hos damene. Til denne retten serverte vi en Chablis 2004 som var en god vin til denne retten.

Neste rett på menyen var stekt foie gras med eplesidergele. Denne retten består av gåselever, eplesidergele, portvinglase og sprøsteke friterte løkringene. Her hadde vi noe å rette på i forhold til første gang vi hadde tilberedt denne retten, da hadde vi laget til løkringene i forkant med det resultat at de ble myke. Når vi nå hadde rettet på dette ble denne retten fullkommen. Til denne retten serverte vi en sauternes 2001 til, noe som vel var en enda mer passende vin enn den vi hadde forrige gang.

Så var det hovedretten som skulle serveres. Det var orrhøne med selleriravioli og endivekompott. Dette var en rett som det er mye arbeid med så her var det veldig bra at Sigurd hadde ribbet høna, kokt den og forberedt en del av det andre. Til denne retten serverte vi en barolo 2000 som passet like bra som sist.

Desserten var citrusposset med fritert banan. Dette er en syrlig dessert med en fritert banan overtrukket med honning som gir den sødme. Til denne retten ble det servert samme sauternes 2001 som til foie gras.

Vi serverte første rett kl. 19.40 og var ferdig og spise siste rett kl. 22.45. Alle var passe mette, ingen retter manglet noe, damene fikk litt selskap underveis så etter to år i lære må vi vel kunne si at fagprøven må få karakteren: bestått meget godt.

Njål og Bente forlot det gode selskap etter dette da Njål skulle opp til Melsvatnet på speiderleir og overnatte i lavvo.

Vertskapet serverte siden kaffe og en sjokoladefondant, før vi rundet av selskapet kl. 12.30.

Jan Kåre
Referent