



Den Gode Smak - årgang 4

Møte nr.: 4

Vert: Gastronomisk Institutt

Dato: Fredag 20. oktober 2006

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

Under sommerens Gladmat-festival fikk vi en forespørsel fra Gastronomisk Institutt om vi kunne tenke oss å legge en klubbkveld hos dem. Dette syntes vi hørtes veldig spennende ut, og etter en stund fikk vi fastsatt datoen 20. oktober for dette. Egentlig var det Jan Kåre som skulle hatt klubbmøte denne gangen, men hans møte ble da forskjøvet til desember.

Dette var første gang vi hadde lagt et klubbmøte til et annet sted enn hjemme hos oss selv, så vi var veldig spente på hvordan dette ville arte seg. Vi hadde på forhånd fått avklart at vi skulle selv være med på å lage maten vi skulle ha, med kyndig veiledning fra Gastronomisk Institutts kokker. Menyen hadde de selv satt sammen.

Seansen startet kl 1700, og vi møtte opp hos Gastronomisk Institutt på hotellfagskolen på Ullandhaug. GI holder til i kjelleren her, og vi skulle være i et kombinert storkjøkken / auditorium. Der ble vi mottatt av kokk Thomas Hoøy og adm. dir. Dag Terje Klarp Solvang, som skulle være våre verter for kvelden. Vi ble ønsket velkommen med et glass champagne, sammen med litt vaktelsuppe, vaktelbryst med pancetta, samt marinerte vaktellår. Lekre små smakebiter, spesielt brystet med pancetta var utrolig saftig og mørt.

Vertene fortalte så litt om Gastronomisk Institutt, før de gikk over til å presentere kveldens meny for oss. Vi skulle få prøve oss på friterte Jarlsberg- og sopp-dumplings, posjert klippfisk, lammecarré, lammepølse og lammebrissel med steinsopp risotto, samt sjokoladesouffle. Det ble utpekt en sjef for hver rett (to for hovedretten), og så gikk vi i stand med å lage mat. Jan Morten var sjef for dumplingene, Jan Ove tok seg av klippfisken, Sigurd og Njål laget lammeretten, mens Jan Kåre (selvfølgelig) tok seg av souffleen.

Vi fikk tildelt hverDe fleste ingrediensene var oppmålt på forhånd, så det var bare å gå i gang. Thomas og Dag Terje var hele tiden rundt oss, fant fram nødvendige redskaper, forklarte mye om det vi skulle lage til, og svarte på en myriade av spørsmål som dukket opp hele tiden. Det var absolutt mye nytt for oss her. Ingen av oss hadde verken brukt won-ton plater eller laget blomkålpure, egne pølser eller lammebrissel før, og en del av de andre ingrediensene var også nye bekjentskaper. Både Thomas og Dag Terje var til veldig stor hjelp, og hadde stort sett svar parat på det aller meste.

Vi fant i hvert fall ut at induksjonskomfyrer er veldig greie å bruke. Det var lynrask oppvarming, selve platen ble ikke varm, og prisen begynte også å bli overkommelig nå.

Første rett var dumplings (eller på japansk, gyoza), som besto av won-ton plater fylt med Jarlsberg og krydret shitasopp. Won-ton platene viste seg å være syltynne plater, litt pasta-lignende, som kunne brettes og formes. Her var kvadratiske plater brettet diagonalt over fyllet, slik at det ble trekanter. Til dette fikk vi en skarp oyster/chili/eddik-saus, samt en liten



Den Gode Smak - årgang 4

frisk rettish-salat (rettish er en slags hvit reddik). Nydelig og friskt, en skikkelig smaksvekker. En pinot blanc fra Marguet-Bonnerave var utvalgt som vin til, og jeg tror alle synes denne passet bra til her.

Etter en veldig bra begynnelse var det over til neste rett, posjert klippfisk med blomkålpuré og soyasmør. Klippfisken fikk trekke i en olje med litt chili, timian, fennikel og koriander, og anrettet på en seng av blomkålpuré, med soyasmør rundt. Også dette var veldig bra, klippfisken fungerte flott sammen med den milde blomkålsmaken og det salte, krydrete soyasmøret. Vi fikk servert en chenin blanc fra Domaine des Baumard til. Undertegnede har aldri klart å mobilisere noen entusiasme for chenin blanc-druen, heller ikke nå, men resten ikke så ut til å ha noe særlig å innvende.

Hovedretten var et veldig spennende bekjentskap. Vi hadde først laget pølser av lammefarse, eggehviter, persille og litt krydder. Dette fylte vi så over i en spisspose, og trakk på svinetarm. Så var det bare å presse ut i tarmen. Det fungerte helt utmerket, og viste at en kan lage flotte pølser uten å ha pølsehorn eller den slags. Et tips vi lærte var at det kunne være lurt å la pølsene trekke litt forsiktig før steking for å redusere faren for sprekk. Lammefilet ble brunet og stekt i ovn og lammebrisselen ble sprøstekt, mens vi laget en risotto, som vi spedde med masse hvitvin og kyllingkraft, og hadde i assortert sopp og parmesan. Thomas hadde laget en kraftig lammesaus på forhånd, og vi hadde også forskjellige bakte rotgrønnsaker til.

Dette var skikkelig godt. Risottoen rant nesten over av smak, pølsene ble flotte både i smak og konsistens, og resten var også nydelig. Vi fikk en Nebbiolo d'Alba fra Mauro Sebaste her, som var glimrende tilbehør.

Etter hovedretten fikk vi smake litt på en årgangs-Jarlsberg. GI hadde 3 år gammel Jarlsberg liggende. Mektig og overveldende smak. Noe annet enn Norvegia, kan man si.

Til slutt var det bare desserten igjen. Dette var en sjokoladesouffle (eller nesten en fondant) med mascarponekrem og bringebær-coulis. Nytt triks i ludo: Sjokoladen gjorde at suffleen kunne lages på forhånd, og settes i kjøleskap uten å synke sammen eller skille seg. Bringebær-coulis er alltid godt sammen med sjokolade, og når vi fikk servert en perfekt recioto fra Degani til, ble det et flott punktum for en svært vellykket kveld.

Vi ble sittende og snakke litt, fikk servert kaffe, samt en grappa fra Mauro Sebaste, som nok er den beste grappaen undertegnede har smakt. Mette og vel fornøyde tok vi farvel med vertskapet litt før 2300, etter at noen av oss hadde kjøpt med seg litt kokebøker fra GI. Noen gikk hjem umiddelbart, og andre tok kvelden med ujevne mellomrom utover natten. Vi var i hvert fall alle enige om at dette hadde vært en særdeles vellykket seanse, og at det fristet til gjentakelse en annen gang.

Årets siste klubbmøte blir hos Jan Kåre 16.12.

Sigurd Erland
Referent