



Møte nr.: 4 - 2006

Vert: Jan Kåre

Dato: lørdag 16. desember 2006

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

For første gang i klubbhistorien skulle vi avholde "julebord". Dette var egentlig ikke planlagt, men de fleste hadde vært opptatt med sitt, slik at det nå hadde gått et halvt år siden siste møte; Damenes Aften hos Sigurd i Juni. I mellom dette hadde vi hatt vårt faste verv på Gladmaten, diverse gebursdager og et hyggelig besøk på Gastronomisk Institutt i oktober. Sigurd, med sin sedvanlige detaljkunnskap, bemerket da også at det var gått nesten 8 hele måneder siden siste "ordinære" møte.

Vel, Jan Kåre hadde denne gang komponert en 4-retters meny, med litt valgmuligheter for medfølgende drikke. Da undertegnede og Jan Morten, tradisjonen tro, hadde tatt toget til Ganddal – ankom vi noen minutter før brødrene Erland. Vi benyttet tiden til en pils, samt å studere Jan Kåre sin nye induksjonstopp (etter inspirasjon fra Gastronomisk og forårsaket av et lite kjøkkenuhell). Den neste store begivenheten fant sted da de nevnte brødre ankom lokalet; Våre blå (nå krympede og blågrå) forklær ble byttet ut med en ny hvit modell!

Etter en kjapp diskusjon skred vi så til verket. Jan Kåre hadde ikke hatt tid til å sette opp en meny, så denne er innvevd i referatet. Første forrett "*Eplesalat med Fenalår*" ble tilberedt og servert med vinfølget *Tommasi Valpolicella Classico Superiore*, en rødvin fra Veneto området i Italia.

Vi var tydelig noe rustne, da vinaigretten først ble glemt i salaten for så å bli litt vel mye. Vi glemte også balsamicosirupen før servering, så denne kom på plass etter at salaten stod på bordet. Med balsamicosirupen fikk vi en spiss på retten og den rette balansen til eplenes syrlighet og saltmaken i det strimlede fenalåret (som noen gjerne hadde sett litt mer av). Vinen var et passelig valg, muligens ikke helt det rette til denne retten. Det ble kommentert at den hadde passet utmerket til ost, chevre var tross alt en del av retten.

Neste forrett var "*Vol au Vent*", med en *Bourgogne Chardonnay* fra *Domaine Hubert Bouzereau* (ikke i Polets lister). Her var det diskusjon rundt fløtebruk og tykkelse på butterdeig. Det viste seg at butterdeigen ikke måtte være for tynn og at de oppgitte 2,5 mm i oppskriften egentlig er et minimumsmål. Den ferdige retten smakte fortreffelig, dog med en markant cayennesmak og muligens noe kraftig rekesmak (rekeskallet var brakt til kokepunktet i fløtemelk og avsilt som hovedingrediensen i fyllet). Vinen var kraftig med god kropp, et utmerket valg til denne retten.

Så kom vi frem til kveldens høydepunkt for undertegnede og Jan Morten; "*Lutefisk*" etter en oppskrift Hellstrøm & Co. prøvde å få inn i *Larousse Gastronomique* i 2006. De øvrige herrer var litt mer tilmålt begeistret, med noe varierende erfaring med retten. Til denne retten er det like mange tilbehør og meninger som det er lutefiskelskere. Som Dere forstår, så var referenten noe forutinntatt og hadde problemer med et subjektivt referat. Lutefisken ble tilberedt i langpanne i ovn, med tilbehøret sennepsaus, ertepurre og flatbrød. Til drikke var det to alternativer; En *Bourgogne Pinot Noir* fra *Chanson Pere & Fils*, Burgund. Alternativet var det mer tradisjonelle øl og dram, representert ved *Aalborg Taffel Akvavit* og *Lervig Juleøl*.

Tilberedningen gikk greit, diskusjonen om fast kontra geleaktig fisk kom opp også her. Under serveringen var det to som forsynte seg ekstra (gjett hvem), mens de øvrige ærede medlemmer var noe mer reservert. En takk til Jan Kåre for å sette denne retten på menyen. Det eneste fagpanelet, igjen representert ved Ausetth og Urheim, stilte et lite spørsmålstejn ved var ertepureen. Den ble kanskje for fin, men igjen er dette tradisjonsbundet og stuing er litt mer "å tygge på".

Vinvalget ble ikke vurdert, de øvrige herrer mente vinen var god – men dette er en rett som vanskelig går til vin. Noe annet var det med Lervig Juleøl, kanskje med en litt vel sterk karamellsmak og akevitten. Aalborg er en utmerket akevitt som passer godt alene etter et måltid eller til skalldyr, men litt lite krydret til dette formålet.

*Den Gode Smak - årgang 4*



På Ganddal er selvfølgelig desserten en suffle: "*Varm Eplesoufflé*" servert med vår gamle østerrikske kjenning *Prestige Trockenbeereauslese* fra *Lenz Moser*. Etter fadese med marengsen fra i fjor, var vi tilbake i suffle sporet – men også her var det marengs. Litt krøll med marengsen også denne gang, samt noe plunder med sausen, men alt i alt den retten der resultatet var mest mulig likt oppskriften og bildet der.

Elsi var hjemme denne kvelden og da vi legger ut bilder på våre nettsider hadde Jan Kåre sørget for at fruen også fikk smake på eplesuffleen. Vi andre var noe mett etter et mektig måltid, men anerkjenende blick fortalte alt om at dette var epler som falt i smak. Den fruktige vinen var et godt valg og ble godt mottatt. Et par medlemmer mente den kunne vært noe kaldere ved servering, de øvrige fant temperaturen helt fin.

Etter måltidet trakk vi oss tilbake i salongen og Gastrovini kom på bordet. En hyggelig overraskelse (vel for noen) stod Elsi for da hun kom inn med invitasjoner til hennes og Jan Kåres bryllup!

Alle takket selvfølgelig ja, Sigurd skulle være forlover så han var allerede på plass, til bryllupet som skal stå i Gand kirke den 17/3 2007.

De neste to klubbmøtene ble bestemt til 3/2 2007 hos Jan Ove (senere korrigeret til 10/2) og 14/4 2007 hos Njål.

Vi diskuterte også litt Gladmat og hvem som kunne delta her, før undertegnede og Jan Morten måtte løpe til neste tog. Gastrovini fikk dermed ingen seierherre, men Sigurd ledet da vi drog.....

Jan Ove  
Referent

*Den Gode Smak - årgang 4*