

Den Gode Smak – årgang 5

Møte nr 1

Vert: Jan Ove

Dato: 10. februar 2007

Deltakere: Sigurd, Jan Morten, Njål og Jan Ove

Klubben startet sin femte sesong hos Jan Ove. Det tradisjonelle julemøtet hos Jan Ove hadde nå havnet i februar.

Vi satte oss ned i sofaen først og hadde åpen bar (mikset våre egne drinker), mens vi gikk gjennom menyen. Undertegnede tok seg en øl under motto at det enkle ofte er beste. Tema for kvelden var sjømat med hvite viner som gjennomgående.

Til forretten hadde vi steinbit trukket i olivenolje. Det var diskrete fine smaker som harmoniserte godt. Vinen, en Moestue Rheingau, var noe søt, kunne gjerne vært litt mer syre og noe tørrere. Hollandaise-sausen sprakk noe, men ble rørt sammen igjennom med passe hell. En god rett med potensiale.

Neste rett var panert sild i rugmel. Denne retten hadde en sterkt sildesmak, for sterk for undertegnede sin smak. Silden løste seg opp på pannen, noe som sannsynligvis skyldes at den hadde ligget lenge i laken. Tilhørende potetsalat var spennende og god og sausen til var velsmakende. Vinen La Chablisienne var en kraftig vin til, men den kom litt til kort i forhold til den sterke smaken på silda.

Desserten var flambert ananas og papaya. Under tilberedningen glemte vi kanelen. Smøret dominerte sausen og dempet litt det sylrlige og søte. Vinen, en Chablis, Yonne, til var perlende og stod veldig godt til retten.

Vi spilte en runde Gastrovini og ikke overraskende gikk Sigurd av med seieren. Vi må nok innrømme at vi ser et mønster der kokkekunnskapen ikke er helt jevnt fordelt i klubben. Vi avsluttet kvelden rundt 2-tiden, mette, glade og småtrette.

Njål Erland
Referent