

Den Gode Smak, – årgang 5

Møte nr.: 4

Vert: Sigurd

Dato: lørdag 18. august 2007

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

Vi var igjen samlet hos Sigurd, denne gang i nytt hus, nytt kjøkken og nye kjøkkenredskaper med de utfordringer det har å by på.

Det ble servert en Monmousseau Cuvée som aperitif til gjennomgangen av kveldens retter og forberedelser mens vi fulgte litt med på en PC når Viking gikk opp til 1 – 0 over Odd i cupen. Vi ble enige om at vi denne gang hadde fire retter som det ikke var så mye forberedelser til at vi valgte å lage hver rett i sammen alle fire.

Vi gikk da først i gang med desserten Pannacotta ”Passion” da denne trengte å stå til kjøling. Jan Morten og jeg tok oss av rensing av pasjonsfrukter. Njål og Sigurd ordnet gelatin, fløte og vaniljestenger. Dette kokte plutselig, slik er det bare med induksjon. Men det gikk bra og vi fikk satt dette til kjøling for senere å blande inn pisket krem og ha det over i glass.

Så gikk vi i gang med forretten kamskjell ”Bittersweet”. Her rensset vi to kamskjell hver, disse skulle få noen fine kryss som bidro til at de fikk et flott utseende etter steking. Vi laget en endivecompote bestående av endiver, ingefær, lime og noen andre ingredienser.

Til denne retten ble det servert en Weingut Allram Riesling fra Kamptal, som var en god vin til denne retten. Det var enighet om at dette var en meget god rett, men det var litt mye smak av ingefær selv om det bare ble brukt en halv ingefærrot når det i oppskriften sto en hel. Men så var det da hvor **stor** er en ingefærrot?

Neste rett på menyen var grillet kveite med fennikel og aromatisk smør. Dette var også en enkel og rask rett å tilberede, men kveite er **godt**. Fisken ble bare saltet og stekt i grillpanne. Vi stekte fennikel og laget en saus til denne retten med mange forskjellige ingredienser og smaker. Til denne retten ble det servert en Meursault Dette var en meget god vin til denne retten når den fikk tid til å få riktig temperatur. Retten var meget god. Det var bare en ting å utsette på den, at det ble vel mye sitronsmak av sausen. Én sitron i denne ville vært mer enn nok.

Så gikk vi gang med kveldens hovedrett, Hjort ”Mignon” med bakte epler og cidersaus. Indrefiletene ble krydret med salt, pepper, timian og einebær som ga en nydelig viltsmak til kjøttet. Vi laget en nydelig selleripure, og så var det de bakte eplene da Njål. Disse ble bakt i en kasserolle i komfyren sammen med honning og calvados til de ble møre. Vi slo av skyen og holdt dem varme i komfyren. Når vi senere tok denne ut og den ble satt på komfyren sammen med andre gryter må man holde fingrene borte så sant man ikke har en gryteklut, men kaldt vann hjelper da litt når uhellet er ute. Til denne retten ble det servert en Grand Cru Classé Margaux fra 1997 som Sigurd hadde hatt liggende i kjelleren i en del år. Den var behørig dekantert og lukten av den tilsa at her skulle vi nyte en meget eksklusiv vin. Det ble kveldens skuffelse da den ikke svarte til forventningen, grei vin men ikke noe mer. Men retten ble kveldens høydepunkt.

Vi fant så frem desserten Pannacotta “Passion”. Vi var enige om at vi skulle ikke hatt så mye pasjonsfrukt på toppen i glasset. Men det var en frisk og fruktig dessert. Til denne ble det servert en Rieslaner Beerenauslese som var en meget passende vin til.

Underveis laget Odd to mål så vi snakket ikke så mye mer om det at noen hadde tenkt seg til Oslo på cupfinale.

Kvelden ble avsluttet med en runde på kunnskapsspillet Gastrovini. Her ble det ikke ble kåret en vinner denne gang da Jan Morten hadde bestilt henting kl. 02.46. Da avsluttet vi kvelden.

Jan Kåre
Referent