



Den Gode Smak - årgang 5

Møte nr.: 5

Vert: Jan Kåre

Dato: Lørdag 25. Oktober 2007

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

Etter vårt sedvanlige planleggingsmøte, med seriøse diskusjoner rundt menyvalg – var det nå klart for den 4. Damenes Aften. Vi kom vel greit frem til hva vi ønsket på menyen (Njål ankom så sent på planleggingsmøtet at han bare måtte bifalle oss andre), hva som passet sammen, uten at det var noe poeng å ta med en rett fra hvert møte.

Tradisjonen tro kom vi samlet fra Stavanger, men denne gang var vi ikke først. Tove og Sigurd hadde stilt opp tidlig for å hjelpe Jan Kåre med å kutte grønnsaker, klargjort krydder, fisk og kjøtt for kvelden. Offisielt så mente vi vel det var galt at noen av damene skulle jobbe på denne kvelden, men egentlig synes vi vel det var greit at så mye var klargjort.

Tove var ellers et nytt bekjentskap for flere av deltakerene, mitt inntrykk er at hun gled naturlig inn i gjengen som den omgjengelige person hun er.

Kvelden startet med en *Alegria Manzanilla* som aperitiff. Dette er en hetvin fra Jerez, men ikke en Sherry ifølge damen på Polet. Sigurd mente dog at dette var en variant av Sherry, som er delt opp i 4 eller 5 varianter. Ingen av oss bestrider vel Sigurds kunnskaper. Selve Manzanillaen falt vel neppe helt i smak. Noen stod over og de fleste nøyde seg med et lite glass, for høflighets skyld. Personlig falt den i smak, men smak må også trenes og er noe veldig individuelt og subjektivt.

Første forrett, vi hadde to, var *Kveiteceviche servert med kirsebærtomat og lime*. I motsetning til klubbkvelden hos Jan Morten, lot vi nå de finskårne kveiteskivene ligge og trekke i limesaften lenge nok til å bli ”syrekokt”. At vi også brukte urøkt fisk, dog ikke blåkveite da denne ikke var mulig å få tak i fersk, gjorde også sitt til at dette ble en ypperlig start på kvelden. Fra damene og oss mer beskjedne gutter var det en unison oppfatning at dette var godt. Vinfølget en chablis *Ier Cru; Les Vaillon 2006*, var det litt mer delte meninger om. Isolert sett en god vin, men til limesyren i cevichen falt den litt igjennom.

Neste forrett, *posjert klippfisk servert på blomkålkrem med soyasmør*, falt også god i smak hos damene. Dette er en rett vi lærte på vår kveld hos Gastronomisk Institutt, enkel å lage, men råvarene betyr alt. Vi klarte å få en grei konsistens på puréen og fisken var helt topp. Vinfølget her var også en hvit burgunder; *Bourgogne Memoire du Terroir 2004* fra Joseph Burrier. En grei vin, men til det krydrete smøret og den lett salte konsistensen ble den litt lett. Flere kommenterte at den første vinen, kanskje hadde passet bedre til denne retten.

Tiden var så kommet til hvileretten. En ypperlig *eplesalat med fenalår*, som vi også har hatt tidligere hos Jan Kåre. Denne gangen husket vi alt, både vinagrette, chevre og valnøtter. Det noe salte fenalåret (som både jeg og Jan-Morten gjerne hadde sett mer av), sammen med syrligheten fra eplene og bitterheten i salatene var en perfekt overgang fra fisk til kjøtt. Vi hadde nå beveget oss inn på rødvinene og kveldens valg *Zenato Valpolicella Classico Superiore 2005* var et greit følge. Den er relativt lett og passet derfor bra til de varierte



Den Gode Smak - årgang 5

smakene i salaten. Noen kommenterte også det lave tanininnholdet og sa at dette var en vin de gjerne kunne drikke noe mer av.

Så kom selve hovedretten. *Indrefilet av Hjort, servert med bakte epler og cidersaus*. Dette var noe jeg såg frem til, da jeg aldri før har smakt Hjort – selv om jeg er oppvokst i en av de større hjortekommunene i landet og er godt kjent med arten i levende live. Den var bare god! Kjøttet var mørt og selv om porsjonene var rikelige, var det nesten så du likevel ønsket påfyll. Det eneste lille minus var vel at vi laget for lite cidersaus.

Vinen hadde og en stigning, med en gammel travar som *Chateauneuf-du-Pape – Domaine du Vieux Lazaret 2005*. Kveldens beste vin og et godt valg til viltsmaken i kjøttet.

Stemningen rundt bordet var nå klart stigende. Flere tema ble brakt på banen og damene gikk igjennom rett for rett, så langt. Vi fikk bestått på alt!

Til slutt kom desserten. Selv om vi var på Ganddal ble det ingen sufflé, men en *Pannacotta*. Denne varianten ble servert med *pasjonsfruktsaus*. Selve Pannacottaen var som forventet, men det ble i overkant mye saus. Med den syrlige smaken ble det derfor litt i overkant etter vilt- kjøttet og vi måtte dessverre registrere at ikke alle ”spiste opp maten sin”.

Vinen var også en gammel kjenning, diskusjonen gikk på om det var 3 eller 4de gangen *Prestige Trockenbeereauslese* ble servert. Denne gangen en 2004 årgang fra Lenz Moser. Til en slik dessert har vi ikke så mange vinvalg og denne er derfor helt grei. P.g.a. stor mengde av saus, med dertilhørende syrlighet er det vanskelig å utdype vinvalget noe nærmere.

Etter god mat kommer praten godt i gang. Vi begynte å diskutere en jubileumstur, gikk via kommentarer på kommunevalg og ulike politiske oppfattninger til å diskutere undertegneds sivile status. Damene mente bestemt at jeg måtte finne meg en jente til neste damenes, ellers truet de med å finne noen til meg. Njål kom så med kveldens store kommentar; ”*Vi får finna eit enkeltmannsforetak til han.*”

Vi beveget oss deretter over i salongen der Jan-Kåre som den gode vert han er, kunne by på ulike forfriskninger alt etter den enkeltes ønske. Gastronomi spiller vi ikke på damenes, men nevnte jubileumstur kom igjen frem som diskusjonstema. Etter mange ville forslag, penslet vi oss inn på at det burde være en langhelg og damene burde få bli med. Skottland, der ideen var å leie seg inn på en herregård/slott kom opp som det mest realistiske alternativ, men her var Sigurd svært skeptisk til ”det skotske kjøkken”. Så ingenting ble konkludert og vi fortsetter diskusjonen på neste klubbmøte (da uten innspill fra damene).

I år er det tid for Damenes Aften hos undertegnede. Programmet får vise om vi klarer dette i kalenderåret 2008, eller vi vipper over i 2009.

Jan Ove Urheim
Referent