

Den Gode Smak

- siden 6. februar 2003 -

Møte nr: 1-2008
Dato: 9. februar 2008
Vert: Njål
Deltakelse: Njål, Sigurd, Jan Kåre, Jan Ove og Jan Morten

Da var det klart for første klubbkveld i 2008. Pga at ombyggingen i leiligheten til Jan Ove ikke var ferdig, byttet vi til neste mann på lista som var Njål. Det var over 3 mnd. siden forrige møte som var damenes aften, så nå var vi mer enn klar for en ny kveld.

Med Hansa Fatøl som aperitiff gikk vi igjennom dagens meny. Der ble vi noe overrasket av å se Hjort Mignon på menyen igjen. Vi har jo alle fått med oss at Njål er glad i hjort, men å sette det på menyen for tredje møte på rad, åpner vel opp for endringer til neste klubbkveld hos Jan Ove.

Vi fordelte oss i to grupper hvor jeg og Jan Ove tok for oss første forrett, mens Jan Kåre og Sigurd gjorde forberedelser med desserten. Kamskjell med endivesalat er en fin rett, og med et par justeringer kan den bli enda bedre. Mindre bruk av både endive og balsamico vil få kamskjellene mer fremtredende. Å følge oppskriften 100 % var ikke rett denne gang, noe vi har erfart også tidligere. En Riesling passet bra til retten.

Team Sigurd og Jan Kåre tok deretter tak i Ørretfilet med rognsaus. Dette var virkelig en spennende rett som jeg tror flere av oss kommer til å servere igjen. Da vil jeg prøve å få tak i ørretrogn som er større enn kaviaren vi brukte i dag. Betyr ikke så mye for smaken, mer utseendemessig. Litt mer bruk av sitron kan også noteres. Her må også nevnes at en bivirkning av denne retten kan være et kraftig anfall av fnising. For enkelte av medlemmene ble det flere minutters akutt latter og fnise anfall, så det var like før vi måtte ringe legevakten.

Hjort er hjort. Så var det vår kjære Hjort med eple som stod på menyen igjen. Denne vet vi nå er god, og kan bare anbefales. Vinen sliter vi litt mer med. Første gang var det kanskje veldig store forventninger som ødela litt (Grand Cru Margaux + en god pris). Forrige gang på damens aften med en Chateauf-nef-du-Pape passet det mye bedre, mens i dag falt den litt igjennom og manglet den karakter og innhold som skal til for å matche hjort og ingrediensene rundt den. Vi hadde en kraftig Rioja (Baron De Ley), men den passet ikke 100 % til hjorten. Sigurd var vel den som ytret mest om nettopp dette, mens vi andre hang oss stort sett med.

Etter hovedretten fulgte en lang diskusjon om tur for å markere 5 års jubileet. Kort fortalt ble vi enige om at Jan Kåre og Jan Morten får bestemme dette.

Så var det desserten. Desserten har hatt en tendens til å være vår akilleshæl, usikkert hvilke årsak. Men i dag hadde Sigurd tatt med seg et fantastisk verktøy (...) hvor vi også var lovet et kurs under klargjøring av desserten. Så da stod vi der og ventet spent på leksjon nr én. En Spuma-flaska består av en stål kolbe med gasspatron som gjør at du kan sprøyte for eksempel fløte som pynt på en dessert. Problemet i dag var bare at det som kom ut var nærmest flytende og sprutet som en lava i alle retninger. Jeg overdriver vel ikke ved å si at vi andre fikk oss en herlig latter. Årsaken ble vi vel ikke helt kloke på, men muligens at temperatur på råvarene eller gamle gasspatroner kan være svaret. Sigurd har kanskje funnet det ut til neste møte☺ Desserten Choco-Banana ble ikke det store denne kvelden.

Vi avsluttet som vanlig med en runde Gastronovi hvor Sigurd og undertegnede fikk delt seier. De to neste møtene ble også avtalt og blir 29. mars hos Jan Ove og 7. juni hos Jan Morten.

Referent, Jan Morten