



Den Gode Smak - årgang 9

Møte nr.: 3 (Damenes aften)

Vert: Jan Morten

Dato: Lørdag 4. juni 2011

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

Jan Morten var vert for Damenens aften dette året. Elsi hadde blitt forespurt om hun kunne tenke seg å delta, og sa ja takk til det, slik at vi ble 8 tilsammen. På forhånd hadde vi hatt et lite planleggingsmøte, der vi blant annet bestemte meny.

Vi startet matlagingen ca. 1830, etter å ha gått gjennom menyen og ventet på Jan Ove som var litt forsinket etter litt problemer med utskrift av menyene. Det viste seg snart at det var relativt mye jobb med oppskriftene vi hadde laget til, så da damene ringte og antydte at de ble nok litt forsinket, gjorde det egentlig ikke så mye. Vi jobbet imidlertid på spreng, og da damene innfant seg rundt 2015, var det ikke veldig mye som sto igjen. Jan Morten innkvarterte damene i stuen, og forsynte dem med kanapeer og champagne, mens vi andre la siste hånd på verket.

Etter kort tid var første rett klar, kamskjell Sucré-salé, som da skal bety søtt-salt kamskjell. Kamskjellene er da akkompagnert av en meget syrlig beurre blanc, dampede brokkoli-buketter, samt en blanding av rosiner, granateplekjerner, kapers og annet godt. Retten ble svært godt mottatt av samtlige, og Jan Morten hadde vært heldig med vinvalget. Albarinoen som fulgte retten var et veldig bra valg.

Damene ble geleidet ut i stuen igjen, mens vi gjorde klar neste rett, kveite med en saus av kongekrabbe og persille. Igjen en svært bra rett, med flotte smaker. Nydelig grønn saus som passet utmerket til kveita. Den hvite burgunderen vi hadde til matchet den fete sausen (mye smør, må vite) veldig bra.

Denne gang ble det en litt lengre pause mens vi fikk ferdig hovedretten. Reinsdyr-retten som vi skulle ha her krevde ganske så mye jobb, men heldigvis var det meste klargjort tidligere på kvelden. Jan Morten hadde byttet ut mesteparten av persilleroten med diverse andre rotfrukter, så det ble litt lett blanding her, noe som medførte visse utfordringer når det gjaldt kutting og steking. Ellers gikk det meste ganske så greit. De to første rettene hadde vært veldig bra, her var det kanskje noen småting som trakk litt ned, blant annet ble dette med grønnsakene kommentert, at de var ujevnt stekt. Men, sammen med en veldig grei Chateauneuf-de-pape ble det likevel mye god smak og fornøyde gjester.

Desserten ble siste etappe. Elsi hadde gått etter hovedretten, så vi var bare sju igjen. Det var gratinerte klementiner som var valgt her. Tillagingen gikk enkelt og greit, og vi kom oss raskt gjennom denne også, selv om mange nå begynte å bli alvorlig mette. Det var kanskje dagens mest anonyme rett, grei nok, men ingen høydare.

Vi avrundet festlighetene rundt klokka ett, men fikk før vi dro fastsatt neste klubbmøte på bemerkelsesverdig kort tid. Datoen ble 20. august hos Sigurd. Vi passerte forøvrig en milepæl denne dagen, da protokollen vår var fullskrevet. Jan Morten hadde fått tak i en ny, slik at vi nå er på bind 2.

Sigurd Erland

Referent