

# Den Gode Smak - årgang 2

Møte nr.: 2

Vert: Jan Morten

Dato: lørdag 13. mars 2004

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

Jan Morten inviterte til vår første regulære samling i 2004, i nybygd hus i Kunstløpveien. Vi fikk en omvisning i huset, som var riktig flott, spesielt konstaterte vi at kjøkkenet bød på vesentlig bedre plass og større muligheter for utfoldelse enn i det gamle huset.

Som vanlig hadde Jan Morten lagt ned mye arbeid ved utarbeidelsen av meny, og det viste seg å bli en maritimt preget kveld. "Se torsken, se torsken" kunne vært musikalsk signatur for kvelden, akkompagnert av varierende hvitviner.

Aller først fikk vi imidlertid smake på en Vinho Verde (grønn vin) mens Jan Morten gikk gjennom menyen. Nytt, spennende og forfriskende bekjentskap.

Som forrett laget vi en torskefilet med ruccolasalat. Fisken ble stekt først på panne og så i ovn, og anrettet på en seng av ruccolasalat (kunne muligens vært litt friskere), og overhelt med hvitløkssmør. En helt grei forrett, der vi fuktet strupen med en meget bra østerriksk Riesling fra Wachau. Jan Morten fortalte litt om østerrikske viner, som nå er i sterk frammarsj, med ofte meget bra kvalitet.

Neste rett ble en carpaccio. Vi fikk en gjennomgang av Carpaccio'ens tilblivelse, med røtter tilbake til Harrys Bar i Venezia. Der den opprinnelige retten baserer seg kun på tynne, rå skiver av oksekjøtt, skulle vi i kveld supplere dette med rå tunfisk-skiver, slik at dette ble nærmest en krysning mellom carpaccio og sushi, såkalt Surf 'n Turf. Oksekjøttet var ferdig skåret opp, tunfisken ble også raskt oppskåret, så utfordringen var å få en saus som fungerte bra her. Jan Morten hadde tjuvtrent med en saus som han selv trodde ville bli for skarp og spesiell, så vi laget heller til en saus basert på hvitløksmajones som vi blandet med bl.a. worcestershiresaus.

Da dette var helt nytt for de fleste, var vi veldig spente på hvordan dette ville smake. Konklusjonen ble vel at smaken ble kanskje noe tam. Både kjøttet og fisken kunne hatt litt mer smak. Hvitløksmajonesen kunne kanskje også hatt noe mer sting for å kompensere for den litt veike smaken i kjøttet. Jan Morten hentet fram sin tidligere saus, som han hadde tatt vare på, og i hvert fall undertegnede syntes at denne fungerte bedre. Den italienske Chardonnayen fungerte helt greit til.

Hovedretten brakte oss tilbake til det svære eksemplaret av en torsk som vi hadde begynt på i forretten. Nå skulle vi lage til en tomatbakt torsk med urtebrandade. Brandaden, bestående hovedsakelig av røkt kolje (hyse), poteter og melk, småkøkt sammen til en stuing, dannet en seng for en ovnsbakt torsk med grovhakkede flådde tomater og korianderpasta. En stilig detalj var fiskeskinnet, som vi hadde sprøstekt, og satt opp som et seil over torsken (hovedretter i Jan Morten sine møter skal alltid ha seil). Retten smakte meget bra (inkludert skinnet), men helhetsinntrykket ble dradd noe ned av at den valgte drikken, en tørr sherry, ikke fungerte spesielt godt sammen med denne maten. Bedre treff med vinen hadde nok hevet retten til større høyder.

Desserten ble et interessant bekjentskap. Det var sneegg med vaniljesaus, en fransk dessertklassiker. Eggene bestod av stivpiskede eggehviter, kokt i eddikvann, med en virkelig god vaniljesaus til, dekket av karamell. Som vanlig på Tjensvoll ble karamellkokingen den store utfordringen, men det ordnet seg etter hvert. Den tilhørende østerrikske Trockenbeerauslese var ypperlig til, og bidrog til at desserten i hvert fall for undertegnede endte som kveldens kulinariske høydepunkt.

Om det var torsken som gjorde det, eller hva det nå var, så viste det seg i alle fall at vi alle var usedvanlige søvnige etter desserten. Neste møte er hos Sigurd 1. mai, og vi forsøkte å bli enige om tidspunkt for møtet etter dette, uten å komme til noen endelig beslutning her. Vi forlot åstedet ca. 0230.

Sigurd  
Referent