



## Den Gode Smak - årgang 6

Møte nr.: 3

Vert: Jan Ove (formelt sett Jan Morten)

Dato: Lørdag 7. juni 2008

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

Etter noe som hadde virket som et nærmest uendelig oppussingsprosjekt, kunne vi endelig møtes hos Jan Ove igjen. Vi skulle opprinnelig vært der først i februar, og så i april, men nå var endelig leiligheten igjen i presentabel stand, så vi troppet opp i Hjelmelandsgt. 11 iført uvant lett antrekk. Normalt betyr jo klubbmøte hos Jan Ove stiv kuling og kuldegrader, og at vi er ganske så forfrosne når vi endelig kommer fram. I kveld derimot var det strålende sol, som det har vært de siste ukene, og over 20 grader i skyggen.

Vi tre fra Sandnes møtte presis, og så at Jan Morten allerede var på plass. Ikke så rart egentlig, da han teknisk sett var kveldens vert, og hadde levert råvarer og forberedt ting i forkant. Han var allerede dypt engasjert i leilighetens nye high-tech utstyr, blant annet var en trådløs fjernkontroll for lyset mæææget fascinerende. Vi ble forsynt med en Martini Extra Dry mens vi gikk gjennom menyen. Da Jan Morten snart skal til Italia, hadde han fått litt italiensk inspirasjon når han komponerte menyen, både når det gjaldt vått og tørt. Kalv var blant annet en viktig ingrediens.

Etter litt mer omvisning for å beundre nyvinningene i leiligheten, skred vi da til verket. Hovedingrediensen til forretten var cognac-gravet kalvefilet, som av naturlige årsaker var laget til på forhånd av Jan Morten. Resten av retten var relativt enkel å lage til, det var litt aprikos-chutney, solsikkebrød, og litt brie og salat. Resultatet var en stilfull rett, litt avdempet i smaken, der alle smakene harmonerte meget godt. Absolutt en lovende forret. Chablisen som ble servert til var et veldig godt valg, akkurat nok karakter og smak til å framheve og komplementere smakene i retten. Den var imidlertid en del for varm ved servering, noe som nok den veldig høye temperaturen både inne og ute må ta skylden for.

Neste forret var en klassisk italiensk tricolore salat, med tomatskiver, bøffelmozzarella og basilikumblader i fine skiver, med litt god olivenolje på toppen. Veldig enkel, og en av de mest typiske italienske rettene som finnes. Tilberedningen gikk i en fart, det er jo egentlig bare å dele opp og legge på tallerkener, og vi hadde ganske enkelt litt San Pellegrino å drikke til (italiensk Farris). Smaken er lett og enkel, uten å by på de store kulinariske mulighetene, der alt står og faller med kvaliteten på råvarene. Tomatene kunne kanskje vært enda litt mer smaksrike, men totalt sett var dette en av de beste forsøkene på denne salaten som undertegnede har fått servert.

Det store C-momentet på menyen så ut til å være hovedretten. Det må kalles litt ekstravagant å bruke kalvefilet som hovedingrediens i to av kveldens retter, men så vidt jeg registrerte, var det ingen protester på det. Med det pirrende navnet "kalvefantasi" så dette ut til å være en rett med noe for enhver smak, men mange interessante smaksopplevelser og uvante kombinasjoner. Dette ble da også kveldens store utfordring. Ved en rask gjennomlesing av hva vi trengte her, oppdaget vi fort at frityrolje manglet. Jan Morten måtte ut på bygda for å få tak i, og kom tilbake etter en god tur med en dunk.



## Den Gode Smak - årgang 6

Litt senere i programmet ble det oppdaget at kjøkkenhyssing til å surre sammen kalvefileten med også glimret med sitt fravær. Løsningen ble da å rekvirere hyssingbudet fra Tjensvoll, også kjent som Jan Mortens kone Cate, til å komme med hyssing til oss.

I tillegg viste det seg at kjøttklubbe til å banke fileten med også manglet. Det ble foreslått forskjellige substitutter, blant annet å bruke en gryte til å banke kjøttet flatt med. Undertegnede meldte seg frivillig til banketjeneste, men gryte viste seg imidlertid ikke å være noen god løsning, da kjøttbiter fikk en lei tendens til å slenges veggimellom, og både skap, vegger og tak! ble pent dandert med kjøtt. Vi gikk etter hvert over til mer hensiktsmessig redskap, slik at bankingen ble forsvarlig ivaretatt til slutt.

En av de for oss nye ingrediensene var pastinakk, som skulle skjæres i tynne skiver, og friteres som chips. Lærdommen herfra var vel at skivene måtte være tynneste mulig. Njåls halvfete skiver var ikke særlig egnet som menneskeføde, mens undertegnede ganske slanke ble atskillig bedre mottatt. Av en eller grunn spesifiserte oppskriften også Blå Kongo-poteter, noe som kan være en påkjenning å spise for de som har synet noenlunde i behold, og ikke har spist dette før. Knall blå poteter er det noe fundamentalt galt med, uansett hvor godt de måtte smake.

Ellers ga basilikumbruleen oss en del utfordringer, i hvert fall når det gjaldt å få den stiv. Den faglige diskusjonen gikk høyt om årsaken til den manglende stivheten her, var det for tykt lag, var det manglende vannbad, var selve oppskriften litt feil, eller hva? Uansett, resultatet ble en slags halvstiv sak som likevel fungerte sånn delvis bra.

Uansett, vi fikk da til slutt gjort ferdig hovedretten, og gledet oss veldig til å smake på dette. Undertegnede må innrømme at skuffelsen meldte seg nok etter ganske kort tid. Det var kanskje forventningene som var for store, men resultatet ble egentlig litt smakløst. Om det skyldtes manglende krydder, feil smakssammensetninger eller hva, fikk vi vel ikke noen fullstendig konklusjon på, men en kan vel si at selv om retten var helt grei, hadde vi nok ventet noe mer, ut i fra all jobben og de spennende ingrediensene. Dolcettoen var nok en veldig grei vin til, men den også ble dessverre skjemmet av en altfor høy temperatur.

Desserten var plukket ut spesielt med tanke på årstiden, og gjorde seg veldig godt. Rabarbrasuppe med jordbær og litt vaniljekrem passet utmerket i varmen (ja da, det var varmt, selv 0030), sammen med en perlende Saracco. Enkelt og greit, og veldig godt.

Underveis diskuterte vi blant annet Gladmat-festivalen, som jo nå nærmer seg. Sigurd hadde ikke hørt mer fra Sigve, og han fikk i oppdrag å ringe Sigve mandag for å få i stand et møte. Njål skal dessuten i gang med å ringe assistenter til å bistå med jurygjerningen.

Etter desserten måtte Njål gi seg, da trøttheten tok fullstendig overhånd. Han tok toget hjem, mens vi andre spilte Gastrovini. Jan Ove og Jan Morten var veldig i slaget her i dag, og knivet lenge om seieren, før Jan Ove koblet grepet etter hvert, og vant med ganske klar margin. Neste møte blir 13. september hos undertegnede.

Sigurd Erland  
Referent