

Den Gode Smak

Møte nr.: 1 - 2009

Sted: Hos Jan Ove på Storhaug

Dato: Lørdag 7. februar 2009

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

Med Jan Kåre som sjåfør og Elsi som sufflør ankom Sandnes-gjengen Storhaug. Karene var raskt i gang med forberedelser på kjøkken, så aperitiffen ble tatt av damene i sofaen og karene sånn etter hvert. Aperitiffen var en Alexandre Bonnet Brut Champagne og var forfriskende for sultne ganer.

Kveldens første rett var krevende med lange koketider på fennikel i appelsinsaft og kraft av fennikel og kamskjellgjeller. Vi hadde rikelig med kamskjell (nesten 3 per stk). Granateple må kommenteres, frøene der var fantastisk flotte med klar rødfarge. Etter mye arbeid og mange kommentarer fra sultne damer, så var retten klar. Det var gode smakskombinasjoner med det syrlige og søte i lag med kamskjellene. Noen ønsket seg litt ekstra fennikel i forhold til kamskjell. Vinen til, en Rolly Gassmann, Sylvaner 2007, passet godt til, noen var strålende fornøyd, andre passe fornøyd.

Kveldens neste rett var ørretfilet med rognsaus. Filetene ble skåret litt tykke, 1,5 cm, og stekt på kun ene siden på pannen. Vi fikk til flott steikeskorpe på de fleste, men ikke alle. Rognsausen bestod av sjalottløk og ørretrogn. Det ble servert store porsjoner med en Lucian Albrecht, Reserva 2007 til. Rognsausen var nydelig, rognen perfekt uten overdreven saltsmak og gjorde denne retten til kanskje kveldens høydepunkt. Vinen til smakte også meget bra og passet retten godt.

Kveldens tredje rett var en cognacgravet kalvefilet med moden brie og salat. Jan Morten hadde som vanlig sørget for gravingen og kalvefileten luktet solid cognac. Dette var en enkel kaldrett å lage til. Kalvefilet var noe smaksfattig, men passet godt til brien og salaten. En god og velsmakende kombinasjon. Det ble servert en Louis Moreau Chablis til som ikke matchet helt og som i tillegg var for kald.

Kveldens fjerde rett, på sett og vis hovedretten, var and som var saltsprengt med fyrstikkpotet og ravigote. En ny rett med mye arbeid, blant annet surring av fyrstikkpoteter. Anda ble stekt på noe sterk varme, ellers gikk tilberedning greit. Retten smakte meget bra. I ravigoten gav kapersen en god saltsmak og sennepen var også godt gjenkjennelig. En Masi Costasera Amarone til var som alltid glimrende.

Etter flere vellykkede retter, så gjenstod akilleshælen, desserten. Frossen rabarbra og drivhusjordbær var utgangspunkt for en kald rabarbrasuppe. Og la det være sagt med en gang, det ble riv på siste hinder. Smaken ble dvask og ikke forfriskende som sist sommernatt da vi hadde denne retten. Konklusjonen var at det ikke var sesong for rabarbra og jordbær og at da holder vi oss langt unna. Vinen til, en Saracco Moscato d'Asti, smakte upåklagelig, men kunne ikke redde desserten.

Oppsummert så ble det fire gode retter først med ørretfilet med rognsaus som høydepunktet og en nedtur på desserten igjen. Fortsatt noe store porsjoner, når skal vi lære? Forslag til neste damenes aften, vi lager 1,5 ganger oppskriften, ikke 2 ganger. Det var som vanlig kjekt å ha med damene, som vi setter stor pris på og som vi er takknemlige til for at vi kan få utfolde vår matglede i denne klubb. Neste klubbmøte blir 18.april 2009 hos Njål.

Njål Erland
Referent