

ÅRGANG 7

Møte nr: 4
Vert: Sigurd
Dato: Lørdag 19. september 2009
Deltakere: Njål, Jan Kåre, Jan Ove, Jan Morten og Sigurd

Da var vi samlet hos Sigurd igjen, denne gang i et hus han pr definisjon har solgt, og nytt større kjøkken står nok øverst på listen nå når nytt hus skal handles, kjenner jeg Sigurd og Tove rett.

Som aperitiff hadde vi en Cavas Hill Oro Brut Nature, som et sikkert valg. Etter mye sykkelprat etter Boasson Hagen sin seier i Tour Britain kom vi inn på dagens meny. En meny som var delvis Østen inspirert med to forretter som ikke så for kompliserte ut å lage, samt en anderrrett som ikke er unaturlig hos Sigurd. Og til dessert var en ambisiøs rett som Njål umiddelbart og heftig skrev seg ut av noen som helst deltakelse etter mange mareritt om karamelliseringens kunst. Så startet vi etter tydelig beskjed både fra verten og Tove at en porsjon av hele menyen skulle serveres nede i kjelleren.

Njål og Jan Ove tok ansvar for første rett, men Jan Kåre og Jan Morten gikk i gang med rett nummer to. Sigurd tok høytidelig på seg ansvaret med å lage karamellstøv.

Dampede Wonton var en ny og spennende kombinasjon av svinedeig og scampi. Blandingen ble lagt inn i tynne flak av wontondeig, en asiatisk pastadeig kjevlet i tynne flak. Disse ble formet som små blomster og dampet på rist. Til dette hadde vi en "klassisk" orientalsk saus – Hoi Sin saus. Som i tillegg til Hoi Sin inneholdt fishsauce, ketjap manis, sesamolje og en rekke krydder. Retten smakte og fungerte meget bra. Vi fikk en "halv-søt" tysk Riesling Spätlese ved navn Ratzenberger Bacharach som ble alt for søt. Tanken fra Sigurd var at denne skulle gå til både første og andre forrett, men her ble det skivebom. Men prøv med en halvtørr, med litt fylde i neste gang. Vi satte oss til bords for første forrett sånn kvart på ni.

Neste rett var en sterk grønnsakssalat med sesamstekt tunfisk. Her ble grønnsaksene kuttet i staver og en "fishsauce" dressing med sterk chili hellet over dette før strimler av tunfisk som var rullet i sesamfrø før steking, ble lagt over. Dressingen var sterk og jeg tror nok Jan Kåre hadde bange anelser om at dette skulle bli for sterkt, men retten satt som ei kula. Kommentarer om at smakene sprikte litt i alle retninger, men utvilsomt en spennende rett. Også til denne retten mente de fleste at vinen ble for søt. Kl 22.00 var vi ferdig å diskutere rundkjøringer og veibygginger og tok retning mot kjøkkenet.

Da var det Andeby tid hos Sigurd, igjen. Og for å gå rett til oppsummeringen, ble dette en meget spennende rett. Kanskje litt tørrere andebryst eller litt mindre smak enn normalt, men veldig fine sammensetninger, og uten poteter/ris etc! Denne har i hvert fall jeg lyst å lage igjen. Alle var mer eller mindre involvert i hovedretten som bestod av foruten brystene; vårrull fylt med en Pastilla av andelår, diverse løker, fiken, nøtter og



masse krydder, hakket opp og pakket inn i flak av filodeig. Vi hadde fersken som var karamellisert, spinatpuré og til slutt en andesky. Vinen ble dessverre nok en skivebom, en Produttori del Barbaresco 2005 ble aldeles for lett. Ulikt Sigurd var dette ikke vinens aften for han, kanskje det ble for mye fokus på vin forrige klubbkveld hos Jan Morten, nå skulle han tydeligvis ha maten i fokus...

Avslutningen av kvelden med Epleterte "Hardanger" med eplekompott, kanelmousse, honningsaus og karamellsmak ble i hvert fall for meg kveldens høydepunkt, ikke ofte på dessertfronten. Må her nevnes at en liten justering av karamelliseringen måtte tas underveis før vi fikk karamellstøvet på plass. Og da var det plutselig en som ønsket å ta hele æren for et godt resultat. Det eneste han hadde gjort var å skru på bryteren til hurtigmikseren og tidligere på kvelden meldt seg helt ut av desserten. Men da han så at dette kunne bli svært så bra, så meldte han seg på igjen (yngstemann)! Ca 23.45 startet vi på desserten og ca en time senere satt vi oss til bords.

Vi avsluttet kvelden ca kl 2 uten en runde spill. Njål skulle opp kl 7.30 igjen for å sykle og Jan Ove var ikke helt i hundre etter mye arbeid i det siste. Vi hadde avslutningsvis en liten prat om dette med mindre arbeid og mer fokus på positiv fritid i vår alder. Og vi diskuterte Sigurds plutselige mangel på DGS' prioritering, dvs. sykkelprosjektet som vi har begynt å diskutere til neste år. Og vi ble enige om at Sigurd kontakter Heidi for et møte om DGS' deltagelse og engasjement under Gladmaten.

Ble også enig om neste møte den 14. november, et lite forbehold fra Jan Kåre som vert.

Jan Morten
Referent

