



Den Gode Smak - årgang 8

Møte nr.: 3

Vert: Jan Morten

Dato: Fredag 18. juni 2010

Deltakere: Jan Morten, Sigurd, Jan Kåre og Njål (en del av tiden)

For første gang i klubbens ærverdige historie skulle et klubbmøte avholdes på en fredag. Dette grunnet uoverstigelige problemer med å få plassert et møte før sommerferien på en lørdag. Jan Ove var dessverre forhindret fra å komme, så vi ble bare fire.

De tre Sandnes-gaukene ankom i samme bil, og veien inn ble preget av Sigurds (og sjåfør Toves) referat fra vinsmakingen (eller kanskje mer beskrivende, glasstesting) som begge samt Jan Morten hadde vært på kvelden før. Beretninger om radikale forskjeller i lukt og smak for samme vin avhengig av hvilket glass den befant seg i, ble i utgangspunktet mottatt med en blanding av skepsis og latterliggjøring fra Jan Kåre og Njål. Det ble tatt i bruk ord som massesuggesjon, og dratt sammenligninger med vekkelsesmøter etc. Sigurd kunne da opplyse om at en ville få teste litt av dette i løpet av kvelden, og en så fram til dette.

Vi ankom Tjensvoll i solfylt (om enn litt vindfullt) junivær. Jan Morten hadde plukket ut tre retter fra kjente og kjære kokebøker som vi skulle ha på menyen i dag. Ved en gjennomgang av menyen og oppskriftene over en Dry Sack sherry, viste det seg at dette var relativt lite arbeidskrevende retter, så vi skjønnte vel ganske tidlig at vi kom ikke til å overanstrenge oss på kjøkkenet, og at det ville bli en relativt tidlig avslutning på kvelden. Jan Morten hadde dessuten snytt oss for litt av moroa ved å lage selve isbomben til desserten på forhånd. Det ble litt mer snakk om Riedels glasstesting/vinsmaking fra kvelden før, og en del snakk om Nordsjøritt og andre sykkelaktiviteter, før vi gikk i gang med kokkeleringen.

Første rett var eggerøre med trøffel. Eggene hadde stått i en lukket bolle sammen med trøflene i et par døgn, for at trøflene skulle gi noe smak til eggene. Litt usikkert hvor stor effekt dette faktisk har, men det skadet ikke å gjøre det. Framgangsmåten var så enkel som den kunne bli: Knus eggene, i med litt fløte og finhakkert trøffel, og rør rundt i vannbad til røra tykner noenlunde. Smaken var absolutt bra, og konsistensen fin, i grenselandet mellom fast og flytende, selv om det kanskje var litt lite trøffelsmak. Noe slikt er ikke lett å plukke en passende vin til, så Jan Morten hadde rett og slett satt fram småflasker med Kronenbourg pils, noe som faktisk fungerte riktig så bra til.

Neste rett førte oss ut på mer maritime veier. Kongekrabbe og kveite var hovedingrediensene, med en fin persillefarge. Det var kjøpt inn store kvanta kveite, så en del måtte legges til side for senere bruk. Tilberedningen gikk greit, uten de store utfordringer. Jan Kåre fikk demonstrert eminent håndlag ved kveitefiletering. Vi anrettet dette med litt ørretrogn rundt, og satte oss til bordet. Det viste seg at dette var en særdeles velsmakende rett. Alle deltakere var skjønt enige om at det måtte være noe av det mest vellykkede som hadde blitt prestert av klubbens medlemmer. Det blir garantert ikke siste gangen undertegnede smaker dette.

Vinen som Jan Morten hadde plukket ut til denne retten, en Chablis Grand Cru, var av veldig bra kvalitet. Det kunne nok muligens vært valgt en noe fetere burgunder til retten, men det var absolutt ikke noen stor bom.



Den Gode Smak - årgang 8

Selve spisingen av retten ble imidlertid en smule oppstykket, da Sigurd og Jan Morten benyttet anledningen til å ta fram forskjellige typer glass, for å demonstrere hvordan denne vinen ville endre karakter ut i fra hvilke glass en hadde dem i. Det ble sjonglering med vin fra det ene glasset til det andre, og lukting og smaking over en lav sko. Meningene var delte om hvor stor forskjell glassene utgjorde. De fleste kjente vel en del forskjell på lukt, men hvor mye smaken endret seg var det en del uenighet om. Noen mente det var merkelig forskjell, mens andre ikke kjente noe spesielt. Uttrykket "Keiserens nye klær" ble nok nevnt av de mest skeptiske (eller smaksdøve), men vi konkluderte vel med at det kanskje ikke var den mest typiske vinen å kjenne de mest markerte forskjellene med, selv om undertegnede kjente klare forskjeller.

Desserten var en isbombe av sjokolade, med appelsin/karamellsaus, sjokoladetrøffel og glasur. Som nevnt ovenfor hadde isbomben blitt laget på forhånd, og sto på vent i fryseren. Resten av desserten gikk forsåvidt greit å lage til, men vi stusset en del på denne sjokoladetrøffelen, som skulle avkjøles og rulles til kuler. Etter å ha stått i kjøleskapet i lengre tid, ble det besluttet å flytte den over til fryseren, da konsistensen fremdeles var like flytende. I denne perioden forlot Njål oss, da han måtte delta på et arrangement på jobb. Vi tre andre satt igjen og ventet, og ventet, og ventet på at denne trøffelen skulle bli rullevennlig. Etter en god tid hadde vi ikke mer tålmodighet igjen, og besluttet å kjøre i vei uten denne.

Det ble en både elegant og velsmakende dessert. Mye søt smak og sjokoladesmak. Sausen ble noe tykk (nesten stivnet), noe som nok hadde mest å gjøre med at den hadde stått og småsurret i det vide og brede mens vi ventet på denne trøffelen. Smaken var det imidlertid ikke så mye å si på. Den tilhørende Barolo Chinato, en søtlig rødvin Jan Morten hadde fått med seg fra Italia, var ikke noe dumt valg, selv om den muligens kunne hatt noe mer fylde. Kanskje en Recioto hadde vært enda bedre?

Etter at desserten var vel fortært, var vi så vidt innom Gladmatfestivalen. Vi hadde fått en henvendelse fra den nye prosjektlederen her om å ha en gjennomgang av gjennomføringen, og syntes at dette var en god ide. Mail er avsendt, med ønske om tilbakemelding om passende dato for en slik gjennomgang.

Da vi ikke hadde Gastrovini (befant seg hos Njål), ble det til av kvelden ble avsluttet rekordtidlig, og Jan Kåre og Sigurd forlot Tjensvoll rundt midnatt. Det ble ikke fastsatt noen dato for neste klubbmøte, som blir hos Sigurd, da vi bare var tre stykker igjen, så det får vi ta ved en passende anledning.

Sigurd Erland
Referent