

ÅRGANG 8

Møte nr: 4-10
Vert: Sigurd
Dato: Fredag 8. oktober 2010
Deltakere: Njål, Jan Morten og Sigurd

Dette var første klubbkveld i Sigurds nye residens på Stangeland. Det var atter en gang benyttet en fredag for mulig å samle alle sammen om vår felles interesse for gode smaker. Jan Ove var forhindret, mens Jan Kåre måtte låse av hytta på sørlandet for vinteren. Dette hadde Sigurd åpenbart begrenset forståelse for, mens Njål fryktet en kveld uten herlige latterkuler.

Etter en mousserende vin som aperitiff gikk vi igjennom menyen. Som vanlig nøye planlagt og utvalgt av Sigurd og ingenting var overlatt til tilfeldighetene. Hovedingrediensene var kamskjell, reinsdyr, fritert camembert og til slutt pannekake med is. Hva mer kan vi ønske oss.

Til forret lagde vi Kamskjell sucre-sale. Det var kamskjell tilberedt med granateple, brokkoli, rosiner, oliven, kapers, og beurre blanc. Jan Morten sørget for at anretningen ble foretatt etter estetiske kriterier med fargespill. Retten smakte utmerket, som kamskjell-retter pleier i den gode smak. De salte kapers kjente vi godt igjen og broccolien passet godt inn. Vinen til, en Sancerre Les Celliers Saint-Romble, stod bra til retten.

Til hovedrett hadde vi einerbærstekt reinsdyrfilet. Reinsdyrfileten ble anrettet med en rosenkålstuing, persillerotpurre, smørstekte pærer og en saus basert på sjalottløk, vin og viltkraft. Dette ble for undertegnede kvelden høydepunkt, med nydelig kjøtt, en rosenkålstuing som overrasket positivt og en nydelig saus. En klar kandidat til damenes aften. Når det gjelder vinen til, en Ascheri Barolo, Vigna dei pola 2005, så er det kun en ting å si: den var altfor kald. En sjelden tabbe av verten.

Som mellomrett hadde vi fritert camembert med rørte bringebær. Det var panert camembert i egg og brødkrumme som ble fritert i solsikkeolje. Enkel å lage og ble tilberedt med rørte bringebær. Vi var svært spente på denne kombinasjonen og ble positivt overrasket. Det fungerte veldig bra og var en spennende smakskombinasjon, bittert og syrlig, som falt i smak. Vinen til var fortsatt for kald (samme som til hovedretten).

Til dessert hadde vi pannekaker, dog ikke helt vanlige da. Pannekakene ble marinert i en appelsinsaus og flambert med Cointreau. Pannekaken ble servert med vaniljeis og var en god dessert, uten å frembringe det lille ekstra. Vinen til, en Pellegrino Passito di Pantelleria, passet utmerket.

Kvelden ble avsluttet relativt tidlig og Jan Morten kjørte hjem, mens Njål syklet. Vi oppsummerte kvelden og det skal sies at Tove var hyggelig selskap rundt bordet på de siste rettene. Og Sigurd la tungt på hjertet at referatet burde komme raskt, noe som ikke gjorde særlig inntrykk på undertegnede. Bedre sent enn aldri eller hva sier du Jan Ove?

Njål
Referent

