

DEN GODE SMAK

Årgang 9, møte 20 August 2011

Til stede: Jan Morten, Sigurd, Njål og Jan Ove



Vi møttes i Sigurds plettfrie residens med forventninger om mange franske retter og kompliserte kulinariske C-moment. Verten skuffet ikke, både viner og forretter var franske – men på menyen stod også noe så uventet som Hamburger! Oppskriften var riktignok fra Helstrøms Bagatelle....

Med et glass grei fruktig Cremant fordelte vi kveldens oppgaver og skred så til verket i menyens rekkefølge, bortsett fra sorbeten til desserten.

Aperetifen var kanskje ikke uventet Foie Gras. Denne gang servert med karriple og Brioche (kruttonger).

Leveren var perfekt stekt og eplene gav den nødvendige syre, men kruttongene var høydepunktet og undertegnede vil for ettertiden nekte å spise Foie Gras uten Brioche!

Vinen, en Gewurtstraminer 2009 fra Alsace var grei nok, men muligens noe kald og for mye krydret i forhold til retten.



«Rett med potensiale» sitat Sigurd Erlands 20.08.11

Han snakket da om Steinsoppuppen med marinert fjellørret og urtekruttonger. Vi er ikke uening selv om svidd sopp ødela helhetsinntrykket (NB! Kun varmes ikke grilles). Vinen her en Riesling Spätlese 2009 fra Rheingau ble rett og slett for søt for suppen selv om den hadde god fylde og korrekt temperatur. En tørrere vin må til for denne suppen neste gang.



Helstrøm kan si hva han vil;

Hamburger er jo estetisk et syn!

Nå er det vel første gang vi har spist Hamburger med østers som gav en egenartet saltsmak på burgeren.

Det var denne retten som faktisk krevde størst arbeidsinnsats i løpet av kvelden, selv om ingen av rettene var komplisert på normalt Sigurdnivå (noe flere kommenterte etter et glass eller to...)

Vinfølget var en Zinfadel 2008 fra Napa Valley som holdt hele 14,5% Dette ble noe for sterkt for retten. Den unisone oppfatning var; «*Dette var en god Hamburger, men ikke noe spesielt*»

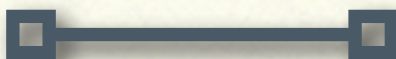


Måltidet ble rundet av med en Multemousekake, servert med multesorbet og bjørnebær.

Det var en markant multesmak på helle desserten, sorbeten hadde en fin konsistens og bjørnebærene var en fin smaks- og faremessig kontrast. Det viktige er at bærene på kaken ikke er for frosne, den eneseste lille glippen vi hadde.

Vinvalget, en Tokayer fra 2003 var glimrende!

Alt i alt var dette kveldens beste vinvalg og kveldens best gjennomførte rett. Desserter har aldri vært vår sterke siden, men nå mumlet noen om at vi også var verdensmestre på dette feltet....



Selskapet trakk seg deretter over i salongen for å diskutere diverse mer eller mindre viktige trivialiteter. Noe klubbrelatert var det selvsagt; Diskusjon om vårt nye medlem;

- Nødvendig med en 5 person - Enstemming JA
- Valg av kandidtat som blir forespurt - Rune Østbøe

Rune takket senere ja og var med på sitt første møte 12 November.

Jan Ove Urheim

-Flittig referent-

