

Møte nr: 5-11
Vert: Jan Ove
Dato: Lørdag 12. November 2011
Deltakere: Jan Morten, Sigurd, Jan Ove og Rune

Godt gjemt bak aliaset "Friedland" fant jeg frem til Casa Jan Ove i nummer 11. Jeg var spent på vei til mitt første klubbmøte med Den Gode Smak og så frem til en aften med prefixet superb.

Del-tema ble umiddelbart satt rundt et eksotisk og livsfarlig brygg blandet frem av lime, hardt sukkerrørsbrennevin og sukkerlake dyktig rystet i blender. Tilsatt is og servert i glass fant vi, snodig nok, at rystingen fortsatte i hodet. Denne Caipirinha'en peket vei mot hovedretten av hvit Bacalhao da Mama Rose.

Vi skulle imidlertid først innom foretten Chicken Cháo, en vietnamesisk kyllingsuppe. Her hadde Jan Ove "juksa litt" da kraften allerede sto og surra til reduksjon på kjøkkenet. Vi satte igang i spredt vifteformasjon på kjøkkenet omtrent samtidig med at undertegnede ble utpekt som møterefereent: Uvant og uforberedt på dette fant jeg raskt ut at det ville bli vanskelig å holde oversikt over hvem som gjorde hva samtidig som jeg selv sto med tunga skjeivt og prøvde meg på min første Mascarponekrem! Vaniljestangfrø? Jo, det er selvfølgelig dem som ligger inni stanga: Bare å få dem ut!

Noe forenkende på oversikten skulle det allikevel bli at Njål desverre hadde dobbelt-booket og at Jan Ove for en tid forsvant til leieboeren i problemløsningsmodus, men jeg vil likevel avstå fra å bløffe på meg noen form for oversikt over hvem som gjorde hva. Jan Morten tok imidlertid raskt kontroll over kyllingkraften og forberedte suppestasjon. Det var en øvelse i å liste seg frem til å få suppen inn i sonen ved hjelp av ingefær, fiskesaus og salt samtidig som at kyllingbitene fikk det siste lille ferdigstillende oppkok. Jeg tror han traff blink da jeg ikke noterte meg pepper eller fiskesaus justeringer tilbords? For min del utløste suppen definitivt minner om Asia og konsensus var at retten ble en suksess.

Sigurd og Jan Ove hadde samtidig fiskefokus i forberedelse av denne hvite bacalhao'en. Jeg må innrømme at jeg alltid har assosiert bacalhao med tomat og at jeg ikke ante at man kunne lage den "hvit". Den ble servert på en seng av fargesprakende paprika pyntet med egg og persille. Her kom en ny forbauselse: Retten ble godt matchet av en passe kraftig 2008 Rioja fra Baron de Ley! At den traff? Derom hersker ingen tvivl, som Hamsun hadde sagt. Mer lærdom notert, nå bak det andre øret samt øredøvende applaus og komplimenter til kokkene.

Desserten ble servert med sesongens (november) bær fra Meny. Vi diskuterte under lagingen av Mascarponekremen at den muligens skulle være søtere for så å matche de syrligere bær. Det viste seg at bærene var noe blasse. I kombinasjon med at dessertkokken også er noe blasse så kan vi fastslå at det var en 1999 Masi Mazzano Amarone della Valpolicella Classico som ble den avslutningsvise og solide bærebjelke.

Det ble dekket av og vifteformasjonen kom til samling i salongen rundt flere glass og et slag Gastrovini. Sigurd understreket at det måtte inn i referatet at han vant. Det ble gravd i venskap, superlativer haglet og undetegnende innrømmer at han på det tidspunktet, grunnet krøll på smaksløkene, knapt hadde kunnet skille mellom vin og caipirinha. Jan Morten ble unnskyldt da han skulle tidlig opp for sykling, noen strakser senere ruslet også jeg hjem med nedoverbakke hele veien, heldigvis.

Nytt møte avtalt til "tidlig/midten av Januar" samt at undertegnende skal i ilden engang i Mai/Juni.

Rune Østbøe

Referent