

Møte nr: 2-14
Vert: Sigurd
Dato: Lørdag 10. Mai 2014
Deltakere: Sigurd, Jan Ove, Njål og Rune

Det ble umiddelbar samling og diskusjon rundt vertens Sous Vide som sto på 59 grader og flimret med desimalene; inni lå et marinert og vakuumpakket nakkestykke av kalv som hadde vært under tilberedning i to døgn! Vi skålet i Tattingers Millesime fra 2005 til høytlesing av pasteuriseringstemperaturer.

En overarbeidet Jan Ove bestemte seg for en kjørbær aften og Sigurd skulle kjøre hele søndagen – det ble derfor opp til Njål & Rune å drikke vinslantene og på den måten besørge den næringsvettuge og miljøvennlige linjen: Vi kaster jo ikke god mat!

Vi la en plan om å kjøre på for å avslutte litt tidligere enn normalt, spredte rundt oppgaver og skred til verket.

Første rett ut var Furunåsstekt kamskjell med jordskokkrem, nøttesmør og valnøtter. En Terrassen Smaragd 2012 (G. Veltliner) skulle vise seg å sitte som et skudd. Røkingen ble gjort på panna i aluminiumsfolie. Her må vi neste gang røke mer da det ble vanskelig å skjelve smaken – forøvrig var retten nær komplett.

Andre rett ut var Klippfisk med fennikelkrem, gazpachogelé og potetchips. Vinen, en Villa Matilde, Greco di Tufo 2012, traff sånn noenlunde. Vi trekker kanskje ut både chips og selleri neste gang til fordel for gazpachogeléen, samt at fennikelkremen trenger mer smak. En artig twist var å gjøre klippfisken i Sous Vide'n – den ble helt perfekt sammen med gazpachogeléen.

Tredje rett ut var Bogstek av kalv med pinjekjerner og skogssopp accompagnert av en 2009 Produtorio del Barbaresco. Her var det litt av hvert: Aspargesen ble anonym i annet enn det visuelle og et snev av logistiske utfordringer gjorde at det perfekte kjøttet mistet litt temperatur før det havnet på tallerken. Det hele ble servert på en sukkerert/paprikaseng som var god, men smaksbomben var definitivt sausen av gorgonzola/parmesan/pinjekjerner etc som gikk i retningen av sedertre. Vinen satt meget bra, men det var en stakkels blå drue fra Bama's Bendit som detonerte retten.

De nevnte logistiske utfordringer forplantet seg inn i desserten og det som skulle bli til Sitrontimian Sabayonne med Bringebær servert med en Malvira Birbet, endte opp som et noe fortumlet rusbrus- & marengsparty. Det er en undervurdert og ofte glemt sak at det kan være befriende å gjøre digre feil: Foreslår derfor å huske og skåle for dette ved neste klubbsamling!

Vi la som nevnt en plan om å kjøre på for å avslutte litt tidligere enn normalt. Det klarte vi så absolutt ikke – referenten håper at søndagen ikke ble for lang for d'herrer av DGS... ☺

Rune Østbøe, Referent