

Gastronomiska sällskapet Marmiterna i Helsingborg

Måndagen den 2:e mars 2015



MENY

Förrätt Panerad stekt Pilgrimsmussla med Chilimajonnäs
Huvudrätt Torskrygg med potatispure kål och mousserande sås
Dessert Pavlova med passionsfruktscurd och exotiska frukter

Viner 2899 Pinot Gris Alzace
5688 Bourgogne Blanc Jurassique
7711 Asti Cinzano Italien

Värd BertMårtensson
v. Värd Heikki Hansson Hans Abrahamsson

Maritim MarmitMeny i Fiskarnas Tecken

Gastronomiska Sällskapet måndagen den 2 mars 2015

Bert med vicevärdarna Heikki (igen!) och Hasse Abrahamsson bjöd på havets frukter och andra exotiska diton. En välkomponerad mix på utsökta Rååvaror. Som **förrätt** tillagade vi en annorlunda variant på pilgrimsmussla. Rätten avnjöts panerad och försiktigt smaksatt med kryddstark majonäs. Till detta drack vi en sval Pinot Gris (Grauburgunder, som den vita druvan skulle ha hetat om Alzace alltjämt hetat Elsass).

Huvudrätten bestod av en kär favorit; ugnsbakad torskrygg, denna gång rimmad samt åtföljd av klassiskt potatispuré och en pikant grönsaksblandning på kål och sockerärter. Även det vita vinet till huvudrätten hade fransk härkomst; en fruktig chardonnay med toner av äpple och citron. Till **dessert** tillagades och inmundigades en syrlig och luftig marängbaserad anrättning, som väl balanserade de föregående havsbaserade smakerna. Rätten lär ha sitt namn efter den ryska ballerinan Anna Pavlova , som då hon på 1920-talet turnerade i Australien och på Nya Zeeland fick den serverad. Till Pavlovan drack vi italienskt; en alkoholsvag "spumante".

Bert och hans mannar ska ha beröm för denna välkomponerade meny, som sammantaget hade en positiv lättviktskaraktär. Som vanligt när Bert är värd var vinsortimentet synnerligen väl sammansatt. Under "eftersnacket" hävdade några att torsken var lite överkokt , medan det stora flertaget ansåg att konsistensen var perfekt. En smakfråga, måhända, men säkert även en fråga om ugnskapaciteten. Ett knep då man tillreder pavlova är att tillsätta sockret först när äggvitorna har skummats. Då får anrättningen lagom seghet.

Vid pennan

Bosse/Sekreteraren