



MEDLEMSBREV 2017 KLOKKERENS år

Formand : Leif Dalhoff
Suppleant : Preben Liljeroth

"Tiden går -klokken slår"

Medlemsbrev nr 03/2017

Dato: 13/03 2017

Næste møde: 4. april 2017 kl. 19.00.
Vært: Carl Erik Vadstrup
Mødeansvarlig: Carl Erik Vadstrup
Program: ?
3 minutter: Carl Nygård

Referat fra sidste møde: 7. marts 2017 hos Tom Haas.
Vi sang: Når vinteren rinder i grøft og i grav.....
Fraværende: Leif Dalhoff
Gæstekok: Jacob Møller, medindehaver af Møller og Damgård Gastro ApS.

Denne gang mødtes vi hos Tom og Inge i Ebeltoft.
Ved ankomsten vidnede et elegant pyntet bord om, at der var noget specielt i vente.

Vi indtog den obligatoriske velkomst-øl i TV-stuen. Dertil blev der serveret specielt hjemmelavede "chips" med tilhørende dressing, creeret af Tom og Inges svigersøn, Jacob, der er professionel kok. Total guf!!

Det ordinære møde blev afviklet inden spisningen.
Her havde Knud Erik **3 minutter**, omhandlende Michelin-restauranter.
Se vedhæftede bilag.

I anledning af Toms snarlige runde fødselsdag blev vi beværtet med en meget spændende gourmet-middag, tilberedt af Jacob.

Menuen var:

Forret:
Rødtunge med en rødbederulle indeholdende en tatar af fraskæret fra rødtungen. Dertil en selleripuré.
Vin: "L Oie du Perigord", Perigord sauvignon blanco 2014.

Hovedret:
Indbagt skuldermørbrad med gulerod fyldt med estragonfars, filopakker med kejsersvampe og marinerede perleløg, glæce og estragon.
Vin: Ca' de' Rocchi Corvé Corvina della Provincia di Verone 2013.

Dessert:

Rabarberis, Chokolade, Lakrids komposition på skumbund med karamel og iskugler.
Vin: Chateau le Mayne Sauternes 1990.

Vi sluttede denne lækre menu af med kaffe.

TAK til Jacob, fordi vi fik denne spændende mad-oplevelse, og TAK til Inge og Tom for værtskabet!

Besøg i øvrigt Jacob og hans kompagnons hjemmeside!

NB! Kunne man forestille sig, at Jacob ved en senere lejlighed holdt et ego-branche foredrag, der kunne give os et indblik i gastronomiens verden ?

Senere på aftenen blev vognene kørt frem, og d'herrer blev bragt hjem i sikkerhed.
Tak til chaufførerne!

På gensyn den 4. april!

Leo Holm
redaktør

Knud Erik: 3 min. den 7. marts 2017

I aften kan jeg forstå på Toms brev ang. aftenens møde, at det skal handle om MADEN. Og da vi selv skal være aktører i at spise MADEN, skal jeg prøve at gøre mine 3 min. korte.

I de sidste dage har der været en masse artikler, radiosnak og tv udsendelser om mad i forbindelse med årets uddeling af Michelin stjerner. Nogle gode, andre morsomme. Der har også været en del kritiske.

Læste I hvad **Tage Clausen** skrev i JP:

Hvert år ved denne tid udspiller der sig en moderne version af H.C. Andersens eventyr "Kejserens nye klæder." Som I jo alle kender.

Eventyrets plot minder slående om det årlige hysteri, der udbryder i restaurationsbranchen og i medierne, når Michelin-guiden udkommer.

Niels Lillelund:

havde en halv side I søndagsavisen, hvor han havde mange sammenligninger af vores mad.

Svarene fra kokkene er iflg.

Marie Louise Aalberts

Gennem tiderne har verdens bedste kokke sat ord på den følelse, som strømmer gennem kroppen, når michelinguiden hvert år drysser sine stjerner ned over både nye og garvede gastronomiske talenter:

»Bedre end juleaften.« »Bedre end sex.« »Den lykkeligste dag i mit liv nogensinde.«

Det må være stort at få en stjerne. Og så gælder det om næste år at få en til, eller I det mindset at bevare den man har.

Som madelsker er der ikke noget så godt, som et godt måltid. Når Lis og undertegnede går ud og spiser, skal det helst være noget speciel, ellers kan vi lige så godt blive hjemme.

Vi har dog også en masse gode restauranter, der kan gøre det lige så godt som dem med stjernerne.

Men nu må Jakob, som står for aftenens mad, som selv har været med til som køkkenchef, at en restauration i Århus, Frederikshøj Kro, har fået en Michelinstjerne de sidste år, gerne tage over, hvis I da ikke har en masse et kommentarer til disse 3 min.