

La Vecchia Malcesine



Via Pisort, 6
Malcesine
Tlf: 045 74 0 0469
info@vecchiamalcesine.com
www.vecchiamalcesine.com
Åben: Hver aften undtagen
Onsdag.
Lukket hele februar.
Vin: 1/2 flaske 6 €
Pasta: 12 €



Guide Michelin 2005 er kommet på gaden siden vort besøg, og den har udstyret den lille perlerestaurant på kanten af Malcesines gamle bykerne med en stjerne. Den er velfortjent. Siden vort besøg er det også blevet forbudt at ryge på italienske barer og spisesteder, men her var det også forbudt under vort besøg. Rygetrængende måtte gå ud på den overdækkede terrasse. Og så er det vigtigt at vide, at kommer man fra bysiden - nede fra søen, så er der rigtig mange trapper op til restauranten. Fra landevejen, der går rundt om Gardasøen og gennem alle byerne, skulle der være indkørsel til en P-plads, der ligger på niveau med restauranten, men naturligvis ikke ved siden af.

Vi er kommet på fin restaurant - ingen tvivl om det, alene interiøret viser stil og klasse. Aperitifglasset er meget smukt, og indholdet er en meget krydret hvidvin. Brødbakken er elegant. Der er også smør på bordet - pisket op med krydderurter fra det bagvedliggende Monte Baldo, som vi i dette område af Gardasøen får mange referencer til.

Amusen er en brøndkarsecrème dryppet med en suveræn lokal oliven-

olie (igen - igen!) med aubergine tatar og en meget saftig kæmpereje. Vinkortet er inddelt i lokale vine, italienske vine og vine "i øvrigt". Billigste vin er 1/2 hvidvin til 6€. Den kaldes Affi, er let og "easy going", lavet på Soavedruen Gamaga, men uden for Soave. Listede vine med et godt forhold mellem pris/kvalitet samt vine, der anbefales af vor restaurantchef Leandro, er mærket med røde hjerter. Vi kastede os ud i den halve Affi og en Amarone (30 €). Makkerpartiet bag restauranten består af køkkenchefen



Mauro Caprile, der er fra Genova, og sommelieren Leandro Luppi, vor aftens tjener, fra Bolzano, så det blev til et møde på halvvejen.

Første ret var aubergineskiver lagt omkring Provolone-ost med snegle fra Monte Baldo kogt i luge med vild brøndkarse, der snarere ligner køvel (se side 58). Provolonens let røgede smag var ret dominerende, men de al dente tilberedte aubergineskiver gjorde, at retten ikke blev så fed, som aubergine ofte ender med - og i særdeleshed i kombination med ost. Bagefter fulgte en hjemmelavet ravioli med rød grapekompot med en gennemtrængende og bitter smag af grape/citrus. Ganske spændende!

Luccio, Gardasøens gedde serveret med knoldselleri og gulerodspuré med olivenolie fra Malcesine, confiteret citron, *dragoncello* (estragon) og sommertrøffel fra Monte Baldo. Gedden var måske ikke perfekt solgneret for ben, men det overordnede indtryk var meget spændende og den flotte citrus-smag blev pikant. Den ene hovedret blev *Maialino* (pattegris) serveret med pæresalsa og en lille kartoffelmos. Den anden var andebryst farseret med svampe ledsaget af en meget blød,

(Ravioli med suder og grapekompot)

(10 personer)

Ragoût:

1 kg suder • 500 g mælk • 3 fed hvidløg • 1 kvist timian • 1 kvist estragon • 1 kvist dild • 1 kvist koriander • 1 glas extra jomfruolivenolie • 1 gulerod (til fond) • 1 stængel bladselleri • 1 løg • 2 laurbærblade • Salt, grofkværnet peber • 1 glas hvidvin • 2 spsk. reven frisk Parmesan

Fjern skind og ben fra fisken og kog den i en krydret court-bouillon i nogle minutter, så de sidste ben let kan trækkes ud.

Sautér derefter fiskokødet i olivenolie med hakket hvidløg. Smag til med salt og peber. Hæld hvidvin på og lad simre til passende smag og konsistens.

Varm mælken op og hæld den i fiskeragoût'en, lad simre under omrøring til fisken helt har delt sig og al væske er sugt op.

Kom ragoût'en i en skål og pisk gennem under tilsætning af 1 glas olivenolie i en tynd stråle, de hakkede krydderurter og Parmesan til en ensartet masse.

Grapekompot:

2 kg rosa grapefrugt • 500 g sukker • 500 g vand • 1/2 glas Brandy • 1 spsk. salt • 100 g extra jomfruolivenolie

Fli skål og den hvide hinde af grapefrugterne. Skær fileterne ud af frugterne med en meget skarp kniv og saml saften op.

Blanchér grapeskallerne i kogende vand 3 gange og hver gang i friskt vand, så den bitre smag elimineres. Skær skallerne i tynde strimler, når de er kølet af.

Kog en sukkerlage på vand, grapejuice, sukker og Brandy samt salt og olivenolie.

Læg grapefileter og grapeskaller i den indkogte luge og lad simre til konsistensen bliver som marmelade.

Pasta:

1 kg mel "00" • 6 æg • 14 æggeblommer • 1 spsk. salt • 50 g Extra jomfruolivenolie • Vand

Elt dejen sammen og lad hvile.

Kør dejen ud ad flere omgange på en pastamaskine, til den er helt tynd, eller rul ud med iagenule.

Sæt små toppe ragoût på en dejplade, læg den anden plade over, tryk godt omkring de små toppe, så fyldet bliver inde i ravioliene. Skær frit omkring hver og læg ravioliene i kogende vand tilsat salt. Kog al dente - med bid - det går hurtigt!

Server de suderfarserede ravioli med grapekompot!



Mauro Caprile & Leandro Luppi

næsten flydende polenta pisket op med smør og flere oste, bl.a. Gorgonzola. Polentaen var mere interessant end velegnet til det i forvejen lidt kraftige og fede andekød.

Desserten var en imponerende anretning, der helt levede op til det fantastiske porcelæn og udstyr, som vi havde fornøjelsen af at spise af og se på under den gode middag. Den bestod af fem elementer. Varm chokoladecake med flydende chokohjerter. Meget lækker kold chokoladetærte med kaffekaramel. En fantastisk crème brûlée i kop med krydderurteudtræk (urter fra Monte Baldo...). Et glas med ricotta og rød radicchiosalat (!) dækket

beredt i mange afskygninger. Det var en aften, der i følge Leandro gav genlyd i samtlige aviser i regionen. Han forklarede ideen med komaver ud fra traditionen, at befolkningen i dette område altid har fisket og holdt husdyr som kaniner, høns, ænder, grise og køer. Det var manden, der gik på markedet i Malcesine med dyr og fisk. Ved ankomsten var han sulten og måtte have trippa og vin! Et andet agtet bytteobjekt er klipfisk, tørret torsk som man fik i bytte for de lokale produkter. Derfor har man altid i Veneto-regionen haft stor tradition for at servere Baccalà!

Crème brûlée al rosmarino

(Crème brûlée med rosmarin)

500 g mælk
500 g fløde
180 g sukker
9 æggeblommer
50 g rosmarin
Rørsukker

Varm mælk og fløde op til 90° med rosmarin.

Pisk æggehvider og sukker sammen, si mælke-flødeblandingen og pisk den i æggemassen. Køl af.

Fyld crêmen i smurte forme og bag dem i vandbad ved 90° i 40-50 minutter.

Drys med rørsukker og karamelisér overfladen lige inden servering.

af æblegelé og drysset med cacao blandet med chili samt "pyntet af" med et blåbær. Lidt af en frækkert her ud på de små timer. Og så afslutningsvis *Panna cotta med frutti di bosco* (skovbær), der lidt tamt mindede mest om en yoghurt med skovbær. Chokoladerne til kaffen stod ikke tilbage for de første serveringer, de bestod af *crouti*, kålblandet chokolade og var lige en anelse for avancerede til vor smag, men det var resten ikke!

"La Vecchia Malcesine" er en restaurant lidt ud over det sædvanlige med et kreativt-italiensk køkken, der i dette område er værd at køre efter. Prisen for måltidet for 2 personer inkl. vin blev 129 €, altså knap 1000 danske kroner. Der er også plads, fantasi og lyst til specielle arrangementer, således også en lidt morbide smageaften med Sassicaia vine i 4 årgange til en speciel trippa-menu, dvs. komaver til-