

Gastronomiska sällskapet Marmiterna i Helsingborg

Måndagen den 13:e april 2015



MENY

| | |
|-------------------------|--|
| Förrätt | Kall parmesansoppa med brödkrutonger |
| Huvudrätt | Rödtungs – och laxfile i smör och vitvinsås |
| Dessert | Mandelpaj med rabarber och glass |
| Viner | Cigarra Shiraz Portugal 2013 |
| | Gustave Lorentz Riesling vin de Alsace 2013 |
| | Nederburg Winemasters Reserve South Africa 2012 |
| Värd v. Värd | Olle Jönsson Ingvar Nilsson |

Olle bjuder på lättsmälta delikatesser.

Marmiterna måndagen den 13 april 2015

Radarparet Olle, värd, och Ingvar, vice värd, bjöd på lättsmält vårmeny.

Först ut var den ovanliga men smakrika förrätten Kall Ostsoppa på parmesan. Italienarna själva säger aldrig "parmesan" utan ursprungstens namn: antingen Parmigiano (osten från Parma) Reggiano eller släktingen Grana Padona, vilka båda är namnskyddade.

Hursomhelst var smaken på soppan utmärkt. Möjligen kunde den ha varit något fylligare i konsistensen. Det portugisiska Shiraz-vinet passade mycket bra till denna soppa.

Huvudrätten, en laxskiva placerad mellan två rödtungs-diton var delikat. Före tillagningen rådde viss tveksamhet hos marmit-gänget som svarade för rätten om dessa två fiskar kunde samsas om samma ugnstemperatur. Men Olle kunde sitt recept och resultatet blev fantastiskt. En synnerligen mjäll anrättning som blev utmärkt i smak, ledsagad av den klassiska vinsåsen som reducerats till perfekt rundhet och fyllighet.

Pommes Duchesse är alltid ett bra komplement till fisk med vinsås med sin förmåga att "suga upp" såsen. Ärtorna gav pikant färg och smak. Rieslingen från Alsace smakade mycket bra därtill.

Desserten (som vi marmiter av någon anledning alltid benämner "efterrätten") bestod av en ovanligt god paj på mandel med de klassiska tillbehören rabarber och vaniljglass.

Efterrätten – förlåt, desserten- åtföljdes av en lagom söt Sydafrikan, på druvan Chenin Blanc

Allt som allt en synnerligen välbalanserad måltid. Tack !

Vid pennan Bosse/Sekreteraren

