

Elisa Valvisto: Torilta kalaa L'Iletten keittiöön 26.11.2016

Antibesin marché provençal on aarreaitta. Tänään sieltä löytyi yksi hetki sitten Välimeressä uinut tuoreenjyökkä sévereau (5 eur/kg), yksi pieni dorade (20 eur/kg) ja maailman kaunein ja tuorein kukkakaali (3,80 eur/kg). Kesikäytävältä se piti ostaa, niin kuin Helena Liikanen-Renger kirjassaanakin korostaa. Nyt piti vain päättää, mitä niistä illalliseksi.

Pakastimesta löytyi joskus sinne lykätty äyriäisliemi, joka oli keitetty lounaaksi syötyjen katkarapujen kuorista suolan, pippurin ja korianterin siementen kanssa. Se oli odottamassa äyriäisrisottoa, mutta nyt piti uhrata tähän. Jalostettiin sitä sileälehtisellä persiljalla, saframilla ja fenkolin siemenillä.

Kalat fileoitiin ja laitettiin uuniin mietoon lämpöön (170C) ja kaadettiin kiehuva äyriäisliemi päälle. Annettiin olla uunissa 15 minuuttia ja tarjoiltiin höyryssä napakaksi keitetyn kukkakaalin kanssa. Voita kunnan nokare siihen päälle.

Alkupalaksi oli nautittu oliiviöljyllä rikastettua leipää ja jälkiruuaksi tietysti suklaata, että magnesiumtasapaino pysyy kohdallaan.

Olivatkohan kalastajan muut sévereaut päätyneet Antibesin vanhan kaupungin tosi hyvään ravintolaan Carnet de Bordiin? Osuimme joitakin kuukausia sitten satamassa olevan kalamyyjän luo samaan aikaan kuin kyseisen ravintola ihana chef ja omistaja Aline. Hän meille ylisti kyseistä makrillin sukuista kalaa ja antoi neuvon, että se valmistuu parhaiten 80 asteisessa liemessä. Eihän sitä mitenkään olisi uskaltanut kokeilla, se oli "liian" halpaa ja oudon näköistä. Mutta parhaat elämykset syntyvät juuri yllätyksistä.

Parhaita elämyksiä aikanaan on ollut myös illan valkoviini, jota on kellariin hankittu muutamia pulloja. Ajoimme nimittäin ensimmäisenä talvena yhtenä pimeänä syysiltana Tourrette-sur-Loup'hun yhden Michelin-tähden ravintolaan le Clovis. Yhtään en muista mitä herkkuja syötiin, mutta juomaksi isäntä suositteli meille lähiseudun tilan viiniä, josta ei aiemmin oltu kuullutkaan.

Tietenkin sinne piti mennä tutustumiskäynnille. Se oli näitä kerran elämässä-tapahtumia. Valokuvauksellinen maatila rinteellä Saint Jeannet'ssa, isot lasiastiat täynnä viiniä muurilla auringossa, herttainen ammatistaan ylpeä viininviljelijä ja mielettömät viinit. Pullojen etiketit veljensä taiteilijan maalaamat ja suunnittelemat. Tämä Monsieur Rasse kertoi, että tilalla on viljelty viiniä jo 2000 vuotta, ja se on "enemmän kuin bio": viinin käyminen pysäytetään auringonvalon avulla, toisin kuin tavallisesti sulfiiteilla.

M. Rasse oli meidän sinne mennessämme laittamassa pihaansa tarjolle kinkkuja ja muita ihania herkkuja odottaen isoa määrää asiakkaita lounaalle. Pyysi meitä tulemaan takaisin vasta lounaan jälkeen ja ehdotti että menisimme Saint Jeannet'n vanhaa kylää tutkimaan. No sinne mentiin ja löydettiin mainio ravintola La Table des Baous. Suosittelen! Ja tiedoksi sekin, että kylästä lähtee oikein kiva keskivaikeaksi luokiteltu vaellusreitti mahtavine maisemineen.