

Elisa Valvisto: L'Iletten keittiössä keskiviikkona 28.9.2016

Ihmisen pääelinkeino on syöminen, eikö? No on se nautinnon lähdekin, varsinkin täällä Rivieralla. Meillä Antibesin l'Iletten keittiössä laitettiin tänään ankanrintaa illalliseksi.

Se oli mojunut jääkaapissa edellisen Carrefour-ostoskeikan jäljiltä niin että viimeinen käyttöpäivä lähestyi uhkaavasti. Samalta reissulta oli jääkaappiin jäänyt yksi orpo nauris ja purjon jämä. Pari tummaa herkkusientäkin "Les Bella Rosés" löytyi. Olohuoneen hedelmävadissa oli kasa appelsiineja ja autotallissa odotti muutama pullo kiinnostavia viinejä, jotka oli hankittu samaisen Carrefourin Foire aux Vins-alennusmyynnistä. Pihasta noukittin pari rosmariinin ja timjamin oksaa.

Näistä aineksista syntyi ihana illallinen, joka nautittiin pikkuruisessa puutarhassamme kynttilänvalossa. Että elämä tällaistaikin meille tarjoilee!

Näin se meni: pilkottiin ne pari herkkusientä ja purjon pala, kuorittiin ja pilkottiin yksi valkosipulin kynsi ja se ihmeellisen aromikas nauris, raastettiin karkeasti appelsiinin puolikkaan kuori ja puristettiin koko hedelmän mehu. Laitettiin aika kovalle tulelle ankanrinta nahkapuoli alaspäin pataan. Nahkaan oli tehty ristiviillot. Kun lämpötilamittari näytti 40 astetta, rinta käännettiin muutamaksi minuutiksi ja otettiin sitten folion sisään.

Pannusta kaadettiin puolet rasvasta pois ja lopussa paistettiin pilkotut purjo, valkosipuli ja nauris. Yrtit ja appelsiininkuoret heitettiin sekaan. Vasta vähän ajan päästä lisättiin appelsiinin mehu. Annettiin putrata muutama minuutti. Maisteltiin, ja tuntui että suola-happo-makeus oli mukavasti tasapainossa. Sitten avattiin foliopaketti, siivutettiin ankanrinta joukkoon ja vietiin tarjolle. Suolaakin varmaan jossain välissä kyllä lihaan laitettiin, pari kierrosta pippurimyllystäkin vissiin. Ankanrinta maksoi muuten noin kymppin, vihannesten hinta jäi alle euron.

Viini täydensi hienosti ateriaa. Se oli Bordeaux'sta, yllättävän nuorta vuodelta 2015. Les Tours de Laroche, Côtes de Bourg, hinta 3,68 euroa.

Jälkiruuaksi nautittiin tuoreita viikunoita ja Carrefourin kelpoa brietä, kilohinta alle 15 euroa. Nyt vielä pala suklaata voisi olla paikallaan. Sitten iltakävely Ponteil'n rannassa tuudittaa uuteen aurinkoiseen aamuun.