



Festen börjar i köket

När Alexandra Zazzi bjuder till fest, börjar minglet i köket. Där är litet, men tillräckligt med utrymme för det viktigaste. Här finns plats för både gäster och matlagning på hög nivå. Allt om Mat kollade in köket och fick med sig en trerättersmeny hem.

AV ANNE-CHARLOTTE ERIKSSON RECEPT: ALEXANDRA ZAZZI FOTO: ANNIKA BROMAN

MENY

FÖRRÄTT

Jordärtskockspannacotta med
lax och äpple

Halstrad baconlindad pilgrimsmussla
på rotsellerissallad

Grillad polenta med pepparrot och renfilé

VARMRÄTT

Slowfoodbakad ryggbiff med örtekappa
och gnocchi

DESSERT

Nöt- och marsalasesmifreddo



– **Många upplever** att vi har ett litet kök, men jag tycker att det är perfekt – allt finns på armslängds avstånd, säger Alexandra Zazzi, samtidigt som hon vänder sig om och sträcker sig efter en kniv på diskbänken.

Hon hackar kallrökt lax och äppelbitar som ska toppa en krämig jordärtskockspannacotta som står i små glas på en bricka.

Om någon timme kommer ett par kompisar över och Alexandra har hunnit förbereda det mesta i den italienska menyn med svenska inslag.

– För mig är det jätteviktigt att äta mat i säsong och tänka klimat-

smart när jag är och handlar, säger Alexandra bestämt.

– Menyn som jag har valt att bjuda på innehåller därför rotfrukter, mjölmatt, svenskt renkött (ren skulle vi äta mer av i Sverige!) och musslor. Nötkött unnar jag mig till fest, och då helst ekologiskt naturbeteskött. Det går att vara miljövänlig och ändå njuta av vällagad, god mat!

Och det lagas en hel del mat i Alexandra Zazzis kök. Det är praktiskt och snyggt, med många fiffiga lösningar på den väl avgränsade ytan på 12 kvadratmeter. Skåpen är väl tilltagna och under en bänk står en hurts som hon enkelt drar fram när hon behöver en extra avställ-

nings- eller arbetsyta.

Det har blivit mycket frilansjobb och matlagande hemma efter att hon och maken Peter beslutade sig för att lägga ner den egna restaurangen La Stazione våren 2009.

– Det är skönt att ta emot killarna när de kommer hem och nu har jag också mer tid att umgås med mina föräldrar som bor på Gotland – jag fattar inte hur jag hann med att både frilansa och driva krog tidigare!

När hon träffade föräldrarna sist hade de med sig gotländsk tryffel i whiskymarinad, som Alexandra strösslar över den nylagade gnoc-

Forts på sid xx



Kryddorna står på praktiska hyllor ovanför spisen.



ALEXANDRA ZAZZI

Ålder: 43 år **Bor:** Sävedalen utanför Göteborg

Familj: Maken Peter, sönerna Sebastian 15 och Jonathan 14 år, föräldrarna Eva och Ian, bröderna Henrik och Fredrik med familjer, samt retrievern Grappa och katterna Tippen och Morris.

Gör: Frilansar som kock, kokboksförfattare, matskribent, programledare, moderator och föreläsare.

Karriär: Öppnade kafét Pasta e Panini 1996, som hon drev med maken Peter under 10 år. Vann tv-leken Expedition Robinson 1998 och blev tv-kändis. Öppnade La Stazione 2006, som lades ner under våren 2009. "Efter finanskrisen blev det tyvärr för svårt att driva avancerad krog utanför Göteborg".

Förebilder: Jamie Oliver, för att han verkligen tycker mat är roligt och lagar den som en italiennare. Leif Mannerström, för att han är en hårt arbetande kock som gjort så mycket för mat-Sverige.

Matfilosofi: Jag handlar närodlat, följer säsongen och lagar mat utifrån de grönsaker jag får tag i.

Okänd talang: Målar stora tavlor i olja.



Jordärtskockspannacotta med lax och äpple

🕒 30 MIN + 3 TIM I KYL

Den nyttiga jordärtskocken har en framträdande smak och passar utmärkt ihop med lax och äpple.

TILL 6 PERS:

- 100 g jordärtskockor
- 1 gelatinblad
- 2 dl vispgrädde
- 1 msk torrt vitt vin
- 1 tsk finhackad timjan
- ½ tsk salt
- ½ krm nymald svartpeppar
- ½ grönt äpple
- 1 msk pressad citron
- 100 g kallrökt lax i tunna skivor

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och koka jordärtskockorna mjuka i lättsaltat vatten i en kastrull.

Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min. Häll av vattnet från jordärtskockorna och tillsätt grädde, örter och vin. Låt sjuda 2–3 min.

2. Mixa slätt med mixerstav och smaka av med salt och peppar. Ta upp och smält gelatinbladet däri. Häll upp i små serveringsglas eller snapsglas. Låt stå kallt ca 3 timmar.

3. Kärna ur och tärna äpplet. Häll över citronsaften. Tärna laxen och blanda med äpplet. Toppa pannacottan med blandningen och servera. ●

Grillad polenta med pepparrot och renfilé

🕒 30 MIN

Polenta är ett klassiskt norditalienskt tillbehör som här får svensk touch av renfilé.



TILL 6 PERS:

2 ½ dl vatten
 ½ tsk salt
 ½ dl polentagryn
 ½ dl vällagrad riven ost
 ½ krm nymald svartpeppar
 ½ dl vispgrädde
 1 tsk färskrivna pepparrot
 30 g torkad renfilé eller annat torkat kött

GÖR SÅ HÄR:

1. Koka upp vatten och salt i en kastrull. Vispa i polentan och låt koka ca 5 min. Ta kastrullen åt sidan och rör i ost och peppar. Häll smeten i en vattensköljd form, ca 10 x 20 cm, och låt kallna.
2. Vispa grädden och rör i pepparrot. Lägg grädden i en spritspåse, gärna med tyll. Skär köttet i mycket tunna skivor med vass kniv.
3. Skär polentan i fyrkanter och stek

eller grilla dem i stek- eller grillpanna. Låt svalna.

4. Spritsa grädde på rutorna och lägg på en tunn skiva kött på varje polentaruta. ●

Halstrad baconlindad pilgrimsmussla på rotsellerissallad

🕒 30 MIN

Klimatsmarta musslor serveras på säsongens rotfrukter. SKriv lite längre ingress.

TILL 6 PERS:

100 g rotselleri
 6 blad basilika
 ½ dl mascarponeost
 2 msk majonnäs (helst hemlagad)
 2 krm salt
 ½ krm nymald svartpeppar

PILGRIMSMUSSLOR:

6 små pilgrimsmusslor

2 krm salt
 3 skivor bacon

GARNERING:

basilika

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och finstrimla sellerin. Använd gärna en mandolin att skiva tunt och sedan en vass kniv. Koka strimlorna i lättsaltat vatten ca 1 minut. Häll av vattnet och låt svalna. Strimla basilikan och blanda med ost och majonnäs. Smaka av med salt och peppar och fördela i 6 små glas.
2. Krydda pilgrimsmusslorna med salt. Halvera baconskivorna. Linda en skiva bacon runt varje pilgrimsmussla. Fäst med små träspett. Stek musslorna i stekpanna, gärna med släpplätt-beläggning ca 1 minut på varje sida.
3. Lägg spetten över glaset och garnera med små basilikablåd. ●



Jenny Weibert gillar Alexandras baconlindade pilgrimsmusslor.

ATT DRICKA TILL

Till förrätten:

Rotari Rosé 2005 (7701)
Italien, 99 kronor

Ett torrt och friskt mousse-
rande rosévin med smak som
påminner om röda bär och
lite bröd.

Till varmrätten:

Monti Garbi Ripasso 2007
(5328) Italien, 99 kronor

Ett smakrikt rött vin med
mörka plommon, mogna
körsbär och ett kryddigt
stråk.

Till desserten:

Ruffino Serelle 2005 (8119)
Italien, 129 kronor (37,5 cl)

En vin santo med knäckig,
karamellig smak och inslag
av torkade aprikoser.





GODA GNOCCHIN (UTTALAS NJOCKI)

Det är inte alls svårt att göra egen gnocchi. Koka potatisen med skal så att den inte blir för lös. Pressa den och blanda med övriga ingredienser. Arbeta ihop till en smidig deg och rulla ut fingertjocka längder. Skär dem i bitar. Har man som Alexandra Zazzi en marmorskiva att arbeta på kladdar inte gnocchidegen fast, som den ibland gör på andra underlag.

Slowfoodbakad ryggbiff med örtkappa och gnocchi

🕒 1 TIMME + 2 ½ TIMME I UGN

Slowfoodrörelsen startade i Italien och grundarna anser att mat ska få ta tid. Här långtidsbakar jag steken på låg värme. Gnocchin ska kokas precis före servering.

TILL 6 PERS:

- 1 kilo ryggbiff i bit med fettkappa
- 2 tsk salt
- ½ tsk nymald svartpeppar
- 2 msk smör
- 3 msk grovt hackad basilika
- 2 tsk finhackad persilja

GNOCCHI:

- 4 stora potatisar av mjölig sort (ca 450 g)
- 1 ägg
- ½ dl vetemjöl
- 1 dl finriven västerbottensost eller parmesan
- ½ tsk salt
- 1 krm nymald vitpeppar

FÄNKÅL:

- 2 fänkål (500 g)
- 50 g smör
- 2 msk ströbröd
- 3 msk starkt lagrad riven ost

TOMATSALSA:

- 250 g körsbärstomater
- ½ silverlök
- 1 msk kallpressad rapsolja eller olivolja
- 1 tsk rödvinsvinäger
- 2 krm salt

½ krm nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:

- 1.** Sätt ugnen på 80°. Krydda köttet med salt och peppar. Bryn det i smör runt om i het stekpanna. Lägg örterna på en stor bit plastfolie. Lägg på köttet och vira ihop. Lägg köttet i en ugnssäker form. Tillaga mitt i ugnen ca 2 ½ timme till 55° innertemperatur. Ta ut och låt köttet vila ca 15 min.
- 2.** Hög ugnsvärmen till 200°. Ansa och skär fänkålen i klyftor. Ta undan de gröna dillliknande kvistarna och spara till tomatsalsan. Förväll fänkålen i lätsaltat vatten ca 5 min. Låt fänkålen rinna av och lägg den i en ugnssäker form. Hyvla över smör och strö på ströbröd och ost. Gratiner mitt i ugnen ca 15 min.
- 3. Salsa:** Halvera tomaterna. Skalao ch skiva löken. Blanda olja, vinäger, salt och peppar. Blanda i tomat, lök och fänkålsblast.
- 4. Gnocchi:** Koka potatisen med skal. Skala den varma potatisen och pressa den genom en potatispress. Blanda i ägg, mjöl och ost. Smaka av med salt och peppar. Arbeta ihop till en smidig deg. Rulla ut degen till fingertjocka längder. Skär dem i bitar. Lägg gnocchin i kokande lätsaltat vatten och låt koka tills de flyter upp, ca 5 min. Ta upp och låt gnocchin rinna av.
- 5.** Värm köttet ca 10 min i ugnen. Skär det i skivor. Servera köttet med gnocci, fänkål och tomatsalsa. ●



Nöt- och marsalase semifreddo

🕒 30 MIN + 15 MIN I UGN + 6 TIMMAR I FRYS

Semifreddon bör göras dagarna innan eller minst 6 timmar före servering.

TILL 6 PERS:

- 2 dl hasselnötter
- 2 dl florsocker
- 3 äggvitor
- 1 tsk strösocker

FYLNING:

- 2 gelatinblad
- 3 äggulor
- 1 ägg
- 1 dl strösocker
- 2½ dl vispgrädde
- ½ dl marsalavin
- ½ vaniljstång
- 1 citron, rivet skal

MANGOSÅS:

- 1 mogen mango
- 2 msk pressad citron
- ½ dl florsocker

GARNERING:

- 100 g mörk choklad (70 %)
- florsocker
- hallon eller andra bär

GÖR SÅ HÄR:

- 1.** Sätt ugnen på 200°. Hacka nöterna, gärna i matberedare. Ta undan 2 msk till garnering och blanda resten med florsockret. Vispa äggvitorna och strösockret till hårt skum. Vänd försiktigt ner nötblandningen.
- 2.** Bre ut smeten på ett bakplåtspapper till två bottnar, ca 20 x 20 cm. Strö över de sparade nöterna. Grädda i nedre delen av ugnen ca 15 min. Lägg bottarna på ett galler och dra bort papperet. Låt kallna.
- 3.** Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min. Vispa äggulor, ägg och socker riktigt pösigt. Vispa grädden. Värm marsalavinet i en kastrull. Ta upp och låt gelatinbladen smälta däri. Blanda vinet med äggpöset och vänd i grädden. Klyv vaniljstången på längden och skrapa ut fröna.

Blanda ner vaniljfrön och citronskal i smeten.

- 4.** Klä en form, ca 20 x 20 cm, invändigt med plastfolie. Lägg i den ena botten. Häll i smeten och lägg på den andra botten. Frys ca 6 timmar.
- 5. Sås:** Skala, kärna ur och mixa mangon till en slät puré med mixerstav. Smaksätt med citronsaft och florsocker.
- 6.** Ta formen från frysen ca 10 min före servering. Skär semifreddon i bitar och lägg upp på tallrikar. Garnera med grovriven choklad (se ruta hur du gör Alexandras chokladbågar), florsocker och hallon. Servera med mangosåsen. ●

Repro!
Förläng bild
uppåt.



RUBBE RUBBE
Skriv en text om choklad

FESTEN BÖRJAR I KÖKET

Forts från sid xx

chin när gästerna anlant. Den skarpa smaken bryter fint mot den nylagade potatispastan.

Intresset för italiensk mat vaknade när Alexandra, som är född i Sverige, växte upp i pappas hemland Italien. Där kretsar det mesta kring mat och hon blandar själv gärna in italienska smaker oavsett vilken mat hon lagar. När hon var elva gick flyttlasset tillbaka till Sverige och redan som 15-åring insåg hon att det var i restaurangbranschen hon hörde hemma. Det var då hon började vända hamburgare på Clock.

– Den positiva stressen som finns i krogmiljön passar mig perfekt. Jag gillar när hårt jobb landar i ett konkret resultat.

Därför var det också ett lätt beslut att för tio år sedan köpa det fina funkishuset från 19xx, trots att det krävdes en hel del renovering. Köket byggdes om för att bli större och få samma funkiskänsla som resten av huset. Köksdelen och matplatsen hänger nu ihop, vilket ger en öppen och luftig känsla. Väggarna vid matplatsen har nyligen fått en ny fondtapet i rött och orange, vilket gav hela köket ett lyft enligt Alexandra. Köksluckorna från xx är vita och ljusblå. Valet av vitt kakel, rostfria hyllor och den stora gasspisens från Ilve, med förvaringsutrymmen i rostfritt stål, säger Alexandra är en yrkesskada. Det är så de flesta restaurangkök ser ut. Spisen och alla skåp står på ben, eftersom det viktigaste i ett funktionellt kök är



att det måste vara enkelt att få rent. Trots liten yta tycker Alexandra att hon fått in allt hon behöver.

– När folk frågar vad jag alltid har hemma, svarar jag att jag alltid har ALLT! Blir vi insnöade i två månader lovar jag att vi klarar oss utan problem, säger Alexandra med ett skratt. ☺

Träsleven till vänster tillverkade Alexandra 1998 och använde till matlagningen i programmet Expedition Robinson.

Det finns alltid färska örter i Alexandras kök.



FÖLJANDE GÅR ATT FÖRBEREDA DAGEN INNAN

- Polentan i form.
- Pepparrotskräm i spritspåse.
- Skiva det rökta köttet tunt och förvara i plastpåse.
- Gör pannacotta och fördela i glas.
- Tärna laxen och lägg i plastpåse.
- Gör rotfruktsalladen och se till att plastfolien ligger tätt mot ytan så att ingen luft kommer emellan.



ALEXANDRAS 5 MÅSTEN I KÖKET



Kaffemaskinen – hjärtat i köket! Har man som jag drivit kafé och druckit gott kaffe varje dag kan man inte leva utan en riktigt god espresso.

Gasspis från Ilve – visst finns det bra induktionshällar idag med bra barnsäkerhet och allt, men det blir ändå aldrig samma matlagning som med gas.

Marmorbänken – alla borde ha en! Det är det bästa under-

laget för all typ av bakning, särskilt bra vid pastatillverkning och när man arbetar med choklad.

Stryktåligt golv – vi bytte ut det känsliga björkgolvet mot skifferplattor som tål hårda tag.

Stor frysbox och matkällare – hade jag inte utrymme för detta i källaren, skulle inte mitt lilla, men otroligt praktiska kök vara möjligt.