

Madanmeldelse: Indrømmet, jeg måtte sluge alle mine fordomme - det her er et glimrende, italiensk spisested

Vecchio Convento i Odder er et aldeles glimrende spisested, som klæder byen. Fotos: Kim Haugaard

Med ankomsten af Vecchio Convento har Odder i den grad sat sig på det østjyske menukort. De serverer glimrende italiensk mad kreeret med kærlighed.

01 jul. 2021 kl. 12:37

Steffen Moestrup, tobn@stiften.dk



MADANMELDELSE: Jeg har vel nærmest røde ører af skam, mens denne linje skrives. Det har jeg, fordi jeg må indrømme, at jeg drog til Odder for at spise på italiensk restaurant med en forventning om, at det nok blev, som den slags ofte bliver i provinsen.

Utallige gange har jeg prøvet en såkaldt italiensk restaurant for kun at blive bekræftet i, at alt for mange stadig tror, at italiensk er lig med pizza og pasta og ikke meget andet.

Men den her aften må jeg sluge alle mine fordomme, for Odder kan præstere noget så sjældent som et glimrende italiensk spisested.

ANNONCE

Familiefortælling i fire generationer

Stedet hedder Vecchio Convento, og det betyder Det Gamle Kloster. Bag navnet gemmer der sig både en kærlighedshistorie og en familiefortælling, der favner fire generationer. Sagen er nemlig den, at ejeren i Odder - Massimiliano Camelis er hans navn – også har en bror, der driver en lignende restaurant i landsbyen Portico di Romagna. Det sted har været i familiens eje i hele fire generationer, så hvad har monstro fået Massimiliano til Danmark?

Kærligheden til en kvinde naturligvis. Og det skal vi og Odder være glade for, thi han har med Vecchio Convento i den grad sat byen på det østjyske menukort.



Massimiliano Camelis og hans hold på Vecchio Convento. Foto: Kim Haugaard

Vi bliver placeret ved et aflangt bord, der står på det smukke gulv bestående af italienske klinker. Stedet emmer i det hele taget af italiensk familierestaurant med mange smukke, håndværksmæssige detaljer. Kommer I på besøg, skal I absolut benytte badeværelset, hvor I vil møde en håndvask, der faktisk også kunne vikariere som døbefond.

ANNONCE

Blikket der ikke vil flytte sig

Nuvel, vi må i gang med at spise. Brød og vand serveres straks vi har sat os. Flere typer brød er at finde i kurven, men desværre mangler det meste salt, og jeg havde også gerne set lidt olivenolie at dyppe i. Heldigvis er brødet på ingen måde sigende, når det gælder resten af aftenens mad.

Vi har ungerne med, som indledningsvist er lidt skuffede over, at pizza ikke figurerer på menukortet, men det kommer de sig hurtigt over – især ved synet af vores forretter. Ind kommer en smuk tallerken antipasto misto. Her er utallige skiver skinke og salami, oliven med masser af rig smag, tre-fire slags oste samt en omgang grøntsager med karakter til den syrlige side.

Mit blik bliver dog ved med at drages mod sønnikes tallerken med vitello tonnato. Da kokken kom med anretningen fortalte han en længere vittighed, som jeg absolut ikke fattede en bjælde af. Den handlede vist nok om, at vitello tonnato er ligesom en stor tun, man spiller på, som var den en guitar. Aner stadig ikke hvad han mente, men hold da op, hvor retten bare spillede. Ikke en eneste falsk tone i den tonnato. Kapers var i hele tre varianter; de velkendte små, nogle sprødstegte samt store med stilk. Det gav fin kompleksitet til anretningen, som endvidere bestod af smukke og ikke mindst særdeles møre skiver kalv samt en smækker-lækker tunsauce. Sådan skal en vitello tonnato være.

ANNONCE

Orangevin i stort antal

Den italienske klassiker carpaccio blev nytænkt i en servering bestående af gode skiver laks fra Færøerne, som havde fået en solid omgang italienske krydderier i form af blandt andet oregano og rosmarin. Sprøde flager gør, at man ikke savner brød til retten, og små stykker af mango giver en god sødme til serveringen. Også medspiserindens tatar er tænkt med et twist. Her er kødet udskåret i små tern og blandet med et salt/bittert mix af løg og oliven, som giver retten et dejlig friskt udtryk.

Det fik vi:

- Antipasto misto med salami, skinke, oliven, oste og grønt
- Vitello tonnato
- Tatar af kalv
- Lakse-carpaccio

- Pasta carbonara
- Tagliatelle bolognese
- Lammekrone med kartoffeltimbale og grønt
- Grillet laks med pesto og couscous
- Asparagus, svampe og marinerede jordbær
- Lemon-is-dessert
- Varm chokoladecake med blodappelsinsorbet
- Isdessert med myntesirup
- Isdessert med friske jordbær
- **Capuccino**
- Samlet udgift var 2249 kroner

Jeg er meget begejstret for orangevin. Det er en vintype, som nogle mener befinder sig i grænselandet mellem hvidvin og rødvin, men måske kunne orangevin også kaldes en fuldkornsudgave af hvidvin, for i modsætning til hvidvin, hvor man kun gærer mosten, producerer man orangevin ved at gære hele druer og derved få både en fyldigere smag og en mørkere, gylden farve.

Det nye italienske spisested ligger i Rosengade 26. Foto: Kim Haugaard

Orangevin er især at finde i Italien, så det burde ikke have overrasket at møde vintypen her i Odder. Men tænk sig, hvilket omfang, de havde den i. Indkom stedets vintjener med hele 5 forskellige varianter og fortalte begejstret om dem alle. Vi landede på en Croci Campedello, som i den grad er en finurlig vin. Indimellem minder den mere om øl men den har en raffineret vinøs dybde som får elegant lethed, da den også er mousserende. En pragtfuld flaske vin, som vi drak til hele måltidet.

ANNONCE

Det perfekte lam

På Vecchio Convento kan man, som det bør være på enhver rigtig italiensk restaurant, vælge mellem pasta og hovedret eller for den sags skyld hoppe ud i begge dele. Vi valgte omfangsrigt ved bordet og smagte så hinandens retter på kryds og tværs.

Der var enighed om at lammekronen var den suverænt mest vellykkede hovedret. Lam er ikke billigt kød. Derfor får man ofte kun en anelse, når man bestiller lam. Sådan er det ikke på Vecchio Convento.

Tværtimod. Her var hele 3 flotte lammekroner at finde på tallerkenen. Og de var perfekt tilberedte med saftig, lyserødt kød og velstrøet med en rasp på pistacienød. Tilbehøret var en symfoni af grøn asparagus, gulerod samt en kartoffeltimbale, som min ældste søn navngav en "luksusudgave af en pomme frites".

Lam. Foto: Kim Haugaard



På Vecchio Convento vil man tydeligvis gerne udfordre de klassiske retter. Det sker også ved carbonaraen, som bliver smukt serveret med en række oprejste tårne af korte pastarør, som er fyldt med en cremet sauce. Retten er strøet med, hvad der måske var pancetta akkompagneret af et par skiver bacon. Sprødhed får retten også fra en lind strøm af knuste pistacienødder, der er med til at give en opfindsomhed, som dog ikke føles helt igennem vellykket. Jeg foretrækker en skarpere krydret og pebret carbonara.

Mindstemandens ”pasta med kødsovs” var en meget lækker sag med hjemmelavet tagliatelle samt en fyldig, dyb sauce, der både rummer svinekød og kalvekød. Min datter fik et nænsomt tilberedt stykke laks i selskab med perfekt tilberedte asparges og en velfungerende blanding af couscous og spinatpuré.

Mere skæv i udtrykket var medspiserindens vegetariske anretning, der stak i lidt for mange retninger. Her var både hvide og grønne asparges, hvilket jo er ganske harmonisk, men derimod trak svampe og jordbær i hver sin retning og disharmonien blev understreget af en grønlig pesto-lignende sauce, som vi aldrig fandt ud af, hvad var.

Mad med omhu og tålmodighed

Så var der mere harmoni over desserterne. Min dessert er nærmest en drink. En frisk lemon-is fik selskab af både vodka, prosecco og den italienske likør Limoncello. Der er noget vildt behageligt over at afslutte måltidet på denne yderst forfriskende facon. Min medspiserinde er også oppe at flyve over sin cappuccino, som straks sender hende tilbage til vores ferie i Toscana sidste år. Tænk sig, at man nu også kan få så god kaffe i Odder.

Vecchio Convento

Rosensgade 26 / 8300 Odder

22 20 05 66 / <https://www.vecchioconvento.dk/>

4 Stjerner

INDRETNING: Elegant og smuk indretning med markante detaljer såsom et klinkegulv og en enorm håndvask, der minder om en døbefond.

BETJENING: Entusiastisk og familiær betjening. Vintjeneren var yderst velorienteret og behagelig.

DRIKKEVARER: Overraskende stort vinkort med udelukkende italienske vine. Både klassiske vine og de mere outrerede naturvine. Øl fra Skanderborg Bryghus og et væld af italienske ikke-alkoholiske drikkevarer.

MAD: Smukke serveringer med stor smag. Enkelte skæverter hvor helheden ikke går helt op, men generelt er der tale om indbydende, italiensk mad og bestemt med rigeligt på tallerkenen.

SAMLET VURDERING: Odder har fået sig et aldeles glimrende italiensk spisested, som forhåbentlig kan bide sig fast.

Ungernes isdesserter var alle velsmagende og voluminøse. Bedst var nok varianten med en varm chokoladekage med blød midte og en sødmefuld sorbet på blodappelsin.

Vecchio Convento er et sted, hvor ingen synes at hoppe over, hvor gærdet er lavest. Det er mad med kærlighed, lavet med omhu og en stor grad af tålmodighed. Det er italiensk mad, der heldigvis ikke er blevet tilpasset danske ganer men fastholdt i de italienske smage. Hvis der lige kan komme styr på de få skæverter undervejs, kan vi komme endnu højere op end de fire stjerner, vi er på nu.

Odder, hvor er I heldige. Og vi andre håber, at vi fortsat må besøge jeres by og dette herlige spisested.