



Historierna bakom Goohs rätter

Alla våra rätter har en speciell historia. Här kan du läsa lite mer om den, se vilka dryckestips kökschefen Stefano Catenacci föreslår till maten och få tips om när olika rätter passar extra bra.

Detta sortiment gäller från 7 november 2011 (v 45).

Kötträtter

Operakällarens klassiker: Skånsk kalops med kokt potatis

Svensk husmanskost när den är som bäst. Ett klassiskt långkok där man inte får ha bråttom. Här hittar du både skivad morot, kryddpeppar och lagerblad. Serveras med som sig bör med kokt potatis och inlagda rödbetor därtill. Baseras på Werner Vögelis grundrecept.

Passar bra för dig som vill äta en matig lunch eller middag. Rätten innehåller inga mjölkprodukter, och passar alltså även personer med ”mjölkmage”. Kombineras gärna med mineralvatten eller en kall öl.

Frikadeller i krämig tomatsås med färsk pasta

”Det är så här vi italienare äter våra köttbullar – kokade i ljuvlig tomatsås och gärna som i denna rätt med de barnsligt goda nudlarna till. Det här är min uppväxt! Och så lite kul att rätten flirtar med den klassiska Lady & Lufsen-feelingen. Tips är att tillaga två rätter och servera på jättefat till någon du tycker om. Avnjut med mjölk eller ett glas Côtes-du-Rhône.”

Korvstroganoff med vildrisblandning

En riktig klassiker i Goohs sortiment. Vi valde att servera rätten tillsammans med vildris för att förhöja smakupplevelsen, och för att få ett kraftigare ”bryt” mot den lena stroganoffen som innehåller mycket färsk paprika. Rätten har ett lågt GI-värde, vilket bland annat gör att du håller dig mätt länge, och den innehåller inga råvaror med gluten.

Operakällarens klassiker: Köttbullar med potatismos och gräddsås

Mer svenskt kan det inte bli. Receptet, en väl förborgad hemlighet, är baserat på hovtraktören Werner Vögelis originalrecept från 50-talet. Har serverats på Operakällarens bakficka lika länge, där den har sin trogna kundkrets – precis som på Gooh Rekommenderas för dig som är hungrig, vet vad du vill ha men ändå är beredd på en överraskning. Till den här rätten kan du dricka det mesta men ett glas stort mjölk är svårt att toppa.

Säsongens pannbiff

Operakällarens klassiker: Pannbiff med svampsås och potatispuré med persilja

Traditionell svensk maträtt som i den här varianten till och från serverats på Operakällarens bakficka. Under året låter vi vår kryddiga pannbiff ackompanjeras av olika tillbehör som hör säsongen till. Nu på hösten och vintern får den sällskap av en fyllig svampsås och en len potatispuré med iblandad persilja.

Rätten passar bra som en mysig höstmiddag när du vill ägna dig mer åt sällskapet än åt matlagningen.

Fågelrätter

Säsongens kyckling:

Kycklinglårfile med mozzarella, basilika och dinkelris

I denna rätt har vi kombinerat det saftiga svenska kycklinglåret med det naturligt grova dinkelvetet. Kontrasten förstärks av den italiensk tomatsåsen toppad med basilika och mozzarella. Rätten är både nyckelhålmärkt och har lågt GI-värde. Att dricka till rekommenderas citronvatten eller ett smakrikt vitt vin.

Kycklingbröst med rosmarindoftande pasta

En osannolikt god rätt som snabbt klättrade upp till toppplacering i Goohs sortiment. Genuina råvaror i kombination med en matkreatör som inte är rädd för att ta ut svängarna. Mycket färsk rosmarin, champinjoner och mör kycklingfile borgar för succé.

Rosmarinkycklingen passar dig som vill ha en mättande lunch eller middag men som samtidigt vill ta hand om dig (rätten är nyckelhålmärkt och har lågt GI-värde). Lingonvatten, mjölk, rött eller vitt vin till - det är bara att välja beroende på avnjutningstillfälle.

Fisk- & Skaldjursrätter

Operakällarens klassiker: Lax i dillsås med matkorn, linser och potatis

Inspirationen till denna rätt är hämtad från en klassisk gravlax med hovmästarsås, här omvandlat till en varmrätt. ”De olika texturen i rätten, med potatis, lins- och matkornblandning och en mjuk laxfile, skapar en spännande helhet”, säger kökschef Stefano Catenacci. Såsen och matkornet gör detta till en mättande fiskrätt, som passar bra till middag. Servera med ett glas mjölk eller vitt vin.

Säsongens fisk

Fiskfilé i het ingefärasås med saffransris, vitkål och koriander

Med inspiration från landet ”down under” (Australien) så har kökschef Stefano Catenacci skapat en rätt med både hetta och svalka i balans. En av våra smalaste och kalorislåaste måltider bestående av kokt fiskfilé på en bädd av saffransris tillsammans med vitkål, paprika och koriander.

Rätten är nyckelhålmärkt, har lågt GI-värde. Den innehåller inga mejeriprodukter eller råvaror med gluten.

Vegetariska rätter

Tortelloni ai Funghi

En klassisk italiensk pasta med ”skogens guld”, fin Karl Johansvamp, tillsammans med ricotta och parmesan. Detta är en av våra säsongrätter och den serveras endast under svampsäsong tillsammans med al dente pasta och vår uppskattade tomatsås. Perfekt som förrätt för två eller till buffébordet. Vi rekommenderar ett glas torrt vitt till maten.

Pasta al pomodoro e Mozzarella

(Pasta med tomatsås och basilika o mozzarella)

Den bästa italienska tomatsåsen görs av mamma! Det är en tradition och ett recept som går i arv från generation till generation. Vår tomatsås är inget undantag. Våra tomater kokas varsamt tillsammans med selleri, morötter och basilika innan den passeras till en slät sås med härlig syrlig smak.

Den syrliga tomaten får en perfekt brytning av den krämiga mozzarellan. Pastan är givetvis al dente. I Italien hade denna rätt platsat som primi piatti (första förrätten i en Italiensk middag). Rekommenderas som lättare lunch, middag eller som enkel förrätt. Passar utmärkt till vårt ett smaksatt mineralvatten, eller med ett vitt vin.

Säsongens pasta

Pasta al Pesto Genovese

(Pasta med pestosås och tunnskivad potatis)

Eftersom vår kökschef har italienska rätter är pasta något av en specialitet på Gooh. Rätten passar dig som vill överraska med något nytt. Här har vi kombinerat pasta med pesto och skivad krispig potatis, enligt originalrecept från Genua. Perfekt som lunch eller att dela med sig av som starter på en bra kväll. Passar utmärkt till vatten eller en god Chardonnay.