

# Loška mešta na zlatem tartufu

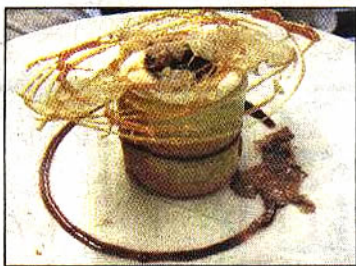
Na Zlatem tartufu, tekmovanju, ki so ga spet organizirali v eni od domovin tartufov, v Istri, so letos poleg stalnih štirih udeleženk, Hrvaške, Avstrije, Italije in Slovenije nastopili tudi Američani iz domovine prestižnih kalifornijskih vin, iz Napa Valleya. Slovenske barve je zastopala gostilna Pri Danilu iz Reteč s starodavno škofje-loško jedjo, loško mešto. Mešani-co polente in krompirja so oplemenitili z gosjimi jetri, ki so jih spekli v bučnem olju in vse skupaj zalili z omako iz tartufov, čez pa nstrgali bele tartufe. Jed je bila več kot izvrstna, na pot do želodčkov pa ji je pomagal Simčičev beli Teodor iz leta 2003. Vino je bilo izbrano za najboljše tega večera, prav tako je kombinacija vina s hrano dobila največ glasov. Danilov krožnik pa je končal na drugem mestu, le nekaj točk za Avstrijci, ki so (skorajda) zasluženno slavili.

Kuhar Cristian Sussitz iz salzburške restavracije Culinarium je goste, ki so tudi vsi ocenjevali, prepričal z izvirno sladico. Kostanjevo peno je v kombinaciji z belo čokolado zavil v tulec iz aromatičnih zelišč, dodal istrske tartufe in vse skupaj prelakiral z kavnim lakom (!). Vinsko spremitvo je bilo seveda sladko, sauvignon suhi jagodni izbor 2005 vinarije Tschida iz Burgendlanda. Američani, ekipa restavracije Martini house, so pripravili solato iz Jakobovih pokrovač v holandski omaki s starim balzamičnim kisom na rukoli in belimi tartufi. Zraven so ponudili kalifornijski sauvignon Peju Province 2005. Hrvati so veliko tvegali in - izgubili. Ekipa restavracije Blu iz Rovinja je naredila sladoled iz pasiranih škampov (!), ki so ga spravili v votel oparjen krompir in ga seveda posuli s tartufi. Vinska spremljava je bila prav tako iz Istre – Kozlovičev suhi muškati 2004.

**Tomaz Sršen**



Loška mešta



Avstrijska zmagovalka: Kostanjeva pena s tartufi in kavnim lakom

Foto T. S.

Foto T. S.