

# Så fixar du en komplett

# FESTMIDDAG

## VIN FÖR HELA KVÄLLEN

**VIN TILL MIDDAGEN** eller vinmiddag eller middagsviner? Att planera en stor festmiddag (nyårsafton/bröllop/födelsedag) för många personer är kittlande. I vilken ände ska man börja? Bestämmer man maträtterna först så är det bara att välja ett vin som passar. Å andra sidan... Ibland går jag ner i vinkällaren och väljer ett moget vin som känns helt rätt att öppna. I det läget måste jag välja en maträtt som passar till just det vinet

### Egna bröllopstankar

Till mitt eget bröllop så bestämde jag vinerna först. Vi började med en bra mousserande Cava (Spanien) och till den fick de 50 gästerna sikromtoast. Därefter gick vi till bords och inledde med ett torrt vitt vin till räkorna. Jag hade köpt in magnumflaskor Chateau Musar 1990 till köttet. Det blev lammsadel med rotsakspytt. Det underbart ungerska russinliknande dessertvinet Tokaji 5 puttonyos kom därefter till en bårhistoria. Först till sist blev det kaffe och avec.

### PONGRÁCZ BRUT

NR 7628 124 KR

Denna sydafrikanska "Champagne" är en trotjänare. Den har genom åren hållit sin höga kvalitet utan att nämnvärt stiga i pris. En bra kombination! De handplockade druvorna är Pinot Noir och Chardonnay. Doften är gröna äpplen, frisk och klassiskt ren. Väl inne i munnen så växer de små bubblorna till en härligt bra mousse som gör att vinet bara försvinner. Kvar blir ett torrt grönt äpple. Denna Brut (torr) är en perfekt start på en stor middag. Dock krävs det aptitretare för att balansera det torra vinet. Kom ihåg att servera väl kylt!

### CHATEAU BONNET, 2004

NR 4151 89 KR

Det räcker med att det står Chateau och Bordeaux på etiketten så får man betala överpris. Men inte i detta fall! Den aktade familjen Lurton har här fått fram ett riktigt bra oekat vitt vin från utkanterna av det kända området Bordeaux i södra Frankrike. Druvorna är de klassiska Sauvignon Blanc, Semillon och Muscadelle. En intressant kombination som ökar "spännvidden" för vinet. Doften är en frisk välbalanserad blandning av citrus och lite oljighet. Vinet fyller ut bra i munnen och har samma karaktär som i doften. Smaken sitter i ett bra tag. Chateau Bonnets breda register öppnar upp för flera möjligheter. Självklart en rätt med råkor, men även mindre fet fisk går bra.

### RÉSERVE DE LA CONDAMINE, 2004

NR 12804 69 KR/219 KR (BIB)

Förut hette det Languedoc och de blå druvorna Carignan och Grenache och vinerna såldes i plastdunkar billigare än mjölk. Nu heter det Fitou (och andra områden) och man tar ut ett lägre skördeuttag samt att delar av vinmusten får ligga på ekfat. Här vid spanska gränsen sker i all tysthet den nya franska vinrevolutionen. Detta vin är inkörsporten till vad framtiden kommer att erbjuda. Vinet har en röd och tät färg. Den har en fräsch fruktig doft. Fruktigheten fortsätter i munnen på ett behagligt sätt. Strävheten i smaken gör att vinet passar perfekt till en skuren bit från steken. Finns även på Bag-In-Box!

### CHURCHILL'S LATE BOTTLE

Vintage 2000

NR 8016 159 KR

Åh, dessa underbara portviner i vintermörkret. I förra numret testade vi Graham's olika sorter. Churchill's producent, Johnny Graham, är en släkting och f.d. anställd som startade eget 1981. Han fick dock inte döpa vinet i sitt namn utan valde sin hustrus, Caroline Churchill. Inget dumt val med tanke på "värdet" på namnet! Detta LBV-vin är som Winston själv; stor och personlig. Färgen är mycket tät och röd/svart och har en stor tät plommon och russindoft. Det är en stor björnkram i munnen. Vilken upplevelse! Fullt med russin och tjära. Tänk om smaken kunde sitta kvar längre. Men för 159 kr är det en stor upplevelse. Med 20 % alkohol och sötna så är detta bland det kraftigaste man kan dricka i vinväg. En perfekt kombination är Stiltonost liggande på mjuk pepparkaka.

# 1 steg

### TILL VIMLET

### VÄSTERBOTTENSOST-GRATINERAD SELLERI

4 portioner

#### Ingredienser:

1 rotselleri  
en klick Svenskt Smör  
2 dl Vispgrädde  
saft och rivet skal av 1/2 citron  
200 g Västerbottensost@  
salt och peppar

Sätt ugnen på 225°. Skala och

skär sellerin i 1/2 cm tjocka skivor.

Koka dem i lättsaltat vatten tills de är nätt och jämt mjuka, ca 5 minuter.

Smörj en ugnssäker form. Lägg i sellerin och slå på grädde, citronsaft och skal.

Smaka av med salt och peppar. Strö över osten.

Gratinera i mitten av ugnen i ca 20 minuter.



ATT DRICKA TILL

# 2 steg

### FÖRRÄTT

### GRAVLAXKNYTEN MED KRÄFTFYLLNING

4 portioner

Skivor av gravad lax kan fyllas i god tid med kräftfyllning.

#### Ingredienser:

200 g kräftstjärta 1 vitlöksklyfta, pressad  
2 dl Lätt Crème Fraiche Mexican-Chili  
salt och peppar  
200 g gravad lax i skivor  
2 hårdkokta ägg i klyftor  
ett par minitomater  
grönsallad

Låt kräftstjärterna rinna av. Rör samman kräftstjärta, vitlök och crème fraiche.

Smaka av med salt och peppar.

Ställ kallt fram till servering. Lägg en klick röra på varje skiva gravlax och vik ihop.

Lägg gravlaxknytorna på salladsbädd och garnera med tomater och hårdkokta ägg i klyftor. Klipp gärna över lite krasse.



ATT DRICKA TILL

# 3 steg

### HUVUDRÄTT

### OXFILÉ MED BLUE CHEESE, POTATIS-TÅRTA OCH GRAPEFRUKTSALLAD

4 portioner

#### Ingredienser:

1 kg oxfilé  
1 msk Svenskt Smör  
salt och peppar  
4 dl Lätt Crème Fraiche Blue Cheese

#### potatistårta:

1 kg potatis av mjölig sort  
150 g Västerbottensost@, riven  
1 finhackad vitlöksklyfta  
2 ägg  
3 dl Vispgrädde  
1 dl Mjölk salt och peppar

#### grapefruktsallad:

2 blodgrape  
1 dl svarta oliver  
1 dl finhackad persilja  
1 litet frisesalladshuvud  
salt och peppar

Sätt ugnen på 200°. Fyll en långpanna till hälften med varmt vatten och ställ in i nedre delen av ugnen. Skala och skiva potatisen tunt. Vispa upp äggen i en skål och blanda sedan i resten av



ATT DRICKA TILL

ingredienserna till potatistårtan. Klä insidan av en form med lös-tagbara kanter med folie. Packa den med potatis. Tryck till så att det hela packas tätt. Slå över ägg och gräddblandningen.

#### Så gör du oxfilén

Ställ in formen i den vattenfyllda långpannan och grädda, ca 1 1/2 tim. Känn med provsticka att potatisen mjuknat.

Låt potatistårtan svalna lite innan servering då går det lättare

att skära tårtbitar av den. Bryn köttet i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Stek klart i ugn i ca 15 minuter eller tills köttet visar en inner-temperatur på ca 60°.

Skala och filea grapefrukten så att det blir skinnfria klyftor. Blanda försiktigt grapefrukten med persilja, oliver och frisesallad. Salta och peppra. Servera oxfilén med potatistårta, grapefruktsallad och blue cheese-sås.

# 4 steg

### EFTERRÄTT

### VARMA FIKON MED VANILJVISP OCH ROSTAD MANDEL

4 portioner

#### Ingredienser:

4 färska fikon  
en klick Svenskt Smör  
2 msk råsocker, strö  
2 msk flagad mandel  
2 1/2 dl Vaniljvisp

Sätt ugnen på grill 250°. Rosta mandeln i torr stekpanna tills den får färg.

Gör ett djupt kryss i varje fikon. Ställ dem i en smord ugnssäker form.

Strö över råsocker och gratinera i övre delen av ugnen i 5-7 minuter tills sockret smält något och de har fått lite färg.

Vispa vaniljvispen lätt och klicka i varje fikon, strö över mandeln och servera genast.



ATT DRICKA TILL



LENNART ODLANDER

Fler recept hittar du på [www.guldorn.com](http://www.guldorn.com)