

PROVA VVS = VINER TILL VILT OCH SVAMP!

DU SOM GILLAR LÄTTA, fruktiga, alkoholsvaga röda viner kan sluta läsa nu.

Viltduvan nr 1 är Shiraz och ger maffiga, generösa och alkoholstarka viner. Man kan nästan kunna skära i dom! Den höga alkoholhalten (14,5 %) passar till våra kalla höst och vinterkvällar. Vinerna värmer nästan lika bra som en öppen eld.

Höstens enormt goda tillgång på svamp och våra nu fyllda frysar med vilt kommer antagligen tömma hyllorna på viltvinerna på systembolaget.

Shiraz från Australien.

I Sydaustralien utanför Adelaide ligger ett av världens bästa vinområden, Barossa Valley. På 1800-talet kom det många tyska och engelska immigranter till Barossa. Den engelska läkaren Peter Rawson Penfold upptäckte vinets goda egenskaper och började 1844 att ge vin som medicin till sina patienter. De tyska immigranterna hade vinkunnandet med sig. I dag produceras kanske världens bästa shirazvin i Barossa; Penfolds Grange (ca 1 700 kr för en flaska).

City har provat följande viltviner;

RAWSON'S RETREAT

ART.NR: 6942/89061 • PRIS: 72 KR/249KR

Penfolds billigaste av deras 10 olika röda viner. I detta vin har man blandat Shiraz med druvan Cabernet Sauvignon och sen har det fått ligga tre månader på ekfat. Druvorna kommer inte från anrika Barossadalen utan från flera andra områden. Trots detta har vinet nästan samma maffiga karaktär som Barossavinerna. Färgen är mörk och tät. Vinet har en mjuk, bussig, bärig (mörkra bär) och bra doft och dito smak. Ett prisvärt vin som passar bra till fredagskvällens älggryta eller svampsoppa. Flaskan är som alltid lite bättre än Bag-in-boxen.



PENFOLDS KALIMNA

Bin 28 Shiraz, 2001

ART.NR: 16320 • PRIS: 159 KR

Kalimna är ett litet område i Barossa där Grangevinets druvor plockas. Till detta vin har man dock plockat druvor från andra delar också. På lagerhylla 28 hos Penfolds får vinet ligga i små ekfat i 11 månader. Färgen är ruggigt tät och röd/blå färgat. Doften är mycket stor, koncentrerad och bärig. Smaken håller vad doften lovar. Den fyller ut hela munnen och fortsätter att smaka i 10-15 sekunder efter att man svält vinet. Lagra vinet två år så får den en dimension till. En mogen Kalimna är en ynnest att få dricka. Viltstek eller gör biffar av färsen och bjud svärföräldrarna på vinet. Succé!



PETER LEHMANN

Shiraz, 2002

ART.NR: 16381 • PRIS: 123 KR

Den dynamiske och kvalitetsmedvetna Peter Lehmann startade sin vinproduktion i Barossa under 1970-talet och driver fortfarande firman. Lehmanns "husvin" (billigaste) har en tegelröd färg och är ruggigt tät/mörk. Vinet har trots sin ringa ålder fått en komplex örtig bärig stor generös doft. Även detta vin fyller upp hela munnen med sin koncentrerade mjuka stora bärighet och fortsätter i 10-15 sekunder. Prislappen är löjligt låg. Till detta fina vin är det samma mat som till Kalimna Bin 28.



PETER LEHMANN

Stonewell Shiraz 1998

ART.NR: 87157 • PRIS: 396 KR

Ut med röda mattan! Mycket bättre än så här kan en Shiraz inte bli. Druvorna kommer från 100 år gamla stockar. Vin-druvorna är små och ger lite skörd. Peter kallar dom "small black jewels". 20 månader har vinet legat på nya ekfat! Färgen är oerhört tät och rödfärgad. Trots sina sju år så är färgen "ung". Doften är monumental med komplexa toner av choklad, salami, mörka bär och källare. Om doften är stor så är smaken ännu större och följer i samma spår.



Vilken enorm upplevelse! Vinet kräver dekantering (filtrering) och stora kupade vinglas. Detta är ett dyrt vin men trots det så den värd 400 kr. Fram med viltfilén på nyårsafton och gör en koncentrerad madeiravingradd kantarellsås med potatismos blandat med Västerbottenost.

LENNART ODLANDER

Enkelt? - saken är biff!

Fixa en biffwrap sekund-
snabbt när du är sugen på
något fräscht och gott...

LÖVBIFFSWRAP MED TOMATCHILI

4 portioner

Ingredienser:

4-8 majstortillas
600 g lövbiff
en klick Svenskt Smör
1/2 tsk paprikapulver
1 röd paprika
1 salladshuvud
2 dl Mini Fraiche Tomat-Chili
salt, peppar

Strimla köttet och fräs det snabbt i het panna med lite smör.

Krydda med paprikapulver, salt och peppar.

Strimla paprikan och dela salladen.

Svep in kött, paprika och sallad i tortilla. Toppa med en klick mini fraiche och njut direkt!



Snabbt och läckert. Lövbiffswrap ger dig möjlighet att äta gott fort.



ÖRTKRYDDAD FLÄSKFILÉ MED POTATISGRATÄNG

4 portioner

Världens enklaste och godaste gratäng gör du med skivad potatis och matlagingsgrädde vitlök.

Ingredienser:

1 kg potatis
en klick Svenskt Smör
21/2 dl Matlagingsgrädde Vitlök
1-2 dl Mjöl
1 dl riven Västerbottensost(r)
1 kg fläskfilé
1 dl finhackad färsk timjan
salt, peppar

Sätt ugnen på 200°. Skala och skiva potatisen. Lägg den i en smord form och slå på grädde och mjölk, strö på ost. Grädda gratängen i ca 45 minuter. Bryn under tiden köttet i en panna på spisen.

Krydda runt om med salt och peppar. Sätt in filén i ugnen och stek i ca 20 minuter.

Tag ut filén. Rulla den i hackad timjan i ett smörpapper. Låt den vila ett par minuter invirad i smörpappret innan du skär upp den.

Servera tillsammans med gratängen och en grönsallad.

KÖTTFÄRSPAJ MED HÖSTSVAMP

4 portioner

Ingredienser:

pajdeg: 200 g champinjoner eller
3 dl vetemjöl annan svamp
115 g Svenskt Smör en klick Svenskt Smör
2 msk Crème Fraiche 11/2 tsk salt
1 krm salt 1/2 tsk peppar
2 ägg
fyllning: 21/2 dl Matlagings1
gul lök grädde Vitlök
1 vitlöksklyfta färsk eller torkad
400 g köttfärs oregano

Sätt ugnen på 200°. Arbeta samman alla ingredienser till pajdegen. Lägg den kallt i 30 minuter innan du tummar ut den och fodrar en pajform. Skala och hacka lök och vitlök, rör sedan ned svamp och till sist köttfärs. Krydda med salt och peppar. Rör ut äggen i grädden och rör ned en nypa oregano. Vänd ihop detta med köttfärsen och slå alltsammans i pajskalet.

Grädda i ca 30-40 minuter eller tills pajen stelnat och fått fin färg. Servera gärna med en sallad.



Fler recept hittar du på www.guldkorn.com

RÄTT MED EFTERRÄTT

LINGONDRÖMMAR I GLAS

4 portioner

Ibland är det enklaste också det godaste.

Ingredienser:

200 g frysta, knappt tinade lingon
21/2 dl Vaniljvisp
ca 8-10 små maränger
citronmeliss eller mynta

Vispa vaniljvispen fluffig. Varva med lingon och maränger i vackra höga glas. Servera direkt. Garnera med citronmeliss.



MÅNADENS DRINK:

BLACK RUSSIAN

- ✓ 2 cl vodka
- ✓ 2 cl Kahlua
- ✓ is



Gör så här: Fyll upp med is i ett glas. Häll i vodkan och Kahlua och rör om.

Kuriosa: Det här är en riktig stänkare, tillför du mjölk blir det en "White Russian". Vodka är egentligen inget annat än den internationella beteckningen på vårt svenska brännvin. Vodka är ryska och betyder "det lilla vattnet".