

Torsdagstipset – Kryddig Zinfandel



Detta är en av mina favoriter i prisklass ”nästan för dyr”. Får alltid fyndbetyg vid provningar.

Högsta betyg från Andreas Grube, SvD, augusti 2021:

”Smack! Ett vin som verkligen visar var Zinfandelskåpet ska stå. Bjuder på gott om djup och kraft, men också en imponerande finess i varenda detalj.”

Seghesio Sonoma Zinfandel, nr 22562, 223 kr.

Trots att den är ganska alkoholstinn så smakar den inte spritigt. Vinet finns i hyllan på Storgatan i Luleå. Njut till valfri rätt på vilt, se mitt recept nedan.

Hoppas att ni gillar mitt tips /Liselott Andersson, styrelsen.

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com.

Renfilé med rödvinssås, potatispuré med karljohan och vaniljrostade rotsaker

Till 8 pers:

- 800 g renytterfilé
- 1 tsk salt
- 2 krm peppar
- 1 msk smör
- Rödvinssås
- 2 vaniljstänger
- 2 schalottenlökar
- 1 vitlöksklyfta
- 3 katrinplommon
- 1 msk smör
- 2 msk råsocker
- 4 stjälkar färsk timjan
- 1 flaska rött vin, 75 cl
- 4 dl vatten
- 1 dl kalvfond
- 1 msk maizena majsstärkelse
- 2 msk smör
- ½ tsk salt
- 1 krm peppar
- 1 ½ msk råsocker

Potatispuré

- 1,6 kg mjölig potatis, gärna mandel
- 300 g Västerbottensost
- 30 g torkad karljohanssvamp (3 dl)
- Ca 4 dl het mjölk
- 50 g smör
- 2 krm vitpeppar

Vaniljrostade rotsaker

- 300 g morötter
- 300 g kålrot
- 300 g palsternacka
- 50 g smör
- Frön från 2 vaniljstänger
- 2 tsk flingsalt
- Ev. peppar

Servering

- Färsk timjan

Gör så här:

1. Klyv vaniljstängerna, skrapa ur fröna och spar dem till rotsakerna. Skala och grovhacka schalottenlök, vitlök och katrinplommon. Smörfräs hacket utan att det tar färg. Tillsätt råsocker, timjan och de urskrapade vaniljstängerna. Häll på vin, vatten och fond och koka ihop mängden till ca 7 dl. Sila buljongen. Hit kan såsen förberedas. Vid servering värms buljongen och reds med maizena uttrörd i lite vatten. Vispa slutligen ned en smörklick och smaka av med salt, peppar och råsocker.
2. Skala och koka potatisen i saltat vatten. Riv osten. Bryt svampen i mindre bitar och lägg den i blöt i 3 dl hett vatten ca 15 minuter. Häll av potatisvattnet, ånga av potatisen. Tillsätt den heta mjölken och smöret och vispa till mos med elvisp. Vänd till sist ned osten och den väl avrunna svampen. Smaka av med salt och peppar och lägg upp i smorda portionsformar eller i ett par större gratängformar. Hit kan purén förberedas. Gratinera den inför serveringen i 225 grader ca 10 minuter.
3. Skala och skär rotsakerna i strimlor. Smält smöret och blanda ner vaniljfröna. Lägg rotsakerna på en bakpappersklädd plåt. Häll över vaniljsmöret och blanda väl. Salta och rosta i 250 graders ugn ca 30 minuter. Rör om var tionde minut.
4. Salta, peppra och bryn köttet runt om i smör – detta kan göras ett par timmar före servering. Färdigstek inför serveringen i 150 graders ugn till 60 grader innertemperatur, ca 20 minuter. Ta upp och låt köttet vila i smörpapper en stund innan det skärs upp.
5. Arrangera portionerna på varma tallrikar och garnera med färsk timjan.

Det är mycket som ska vara i ugnen samtidigt inför serveringen. Planera så här om du bara har en ugn:

1. Rosta rotsakerna ett par timmar innan middagen. Bryn samtidigt köttet. Ha moset färdigt i ugnsfasta formar.
2. Se till att ugnen är 150 grader varm när ni sätter er till entrén/förrätten. Sätt då in och färdigstek köttet ca 20 minuter samtidigt som moset värms på galler längst ner.
3. Ta ut köttet vid 60 graders innertemperatur, svep in det i papper. Höj värmen till 250 grader och gratinera moset i övre delen av ugnen samtidigt som rotsakerna värms i långpanna längst ned. När moset tas ut kan rotsakerna flyttas upp några minuter.

En rätt som imponerar! Välj gärna ett rött vin med lite sötma/alkohol. Till receptet som första gången publicerades i Allt Om Mat så rekommenderades Cline Zinfandel. Det skulle troligen också fungera med ett vin av druvan Shiraz eller Grenache/Garnacha. Eller varför inte ett klassiskt Rioja-vin?