

Torsdagstipset – Mousserande från Tyskland



Här kommer ett tips på ett mousserande vin med liten restsötma från Rheingau, Tyskland.

Fürst von Metternich Riesling Sekt Trocken, nr 77962, 119 kr.

Från Vinguiden.se:

Fürst von Metternich Sekt Trocken har en vacker ljusgul färg med gröna inslag. Vinet har en frisk fruktighet och en tydlig arom av mandarin och persika. Syran och sötman är i en fin balans, vilket bland annat skapar en spännande matchning med det kryddstarka asiatiska köket.

Förslag till mat: Fiskgryta med saffran och syrad grädde

Till 4 personer

- 2 tomater
- 1 finhackad gul lök
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 1 tunt skivad fänkål
- Matfett till stekning
- 1 1/2 tärning fisk- eller skaldjursbuljong
- 1 1/2 dl vitt vin
- 1 pkt saffran
- 3 dl syrad grädde (Arla, vanlig grädde fungerar också)
- Sriracha eller annan chilisås
- Fryst eller färsk hackad bladkoriander
- 400-500 g fisk i stora tärningar

- En handfull skalade räkor

Sätt ugnen på 150 grader. Skiva tomaterna, salta lite och baka i ugnen ca 1 timme tills de är relativt torra.

Fräs lök, vitlök och fänkål tills hacket mjuknat lite utan att ta färg.

Tillsätt saffran, buljong och vin, kan vara en del av matvinet. Koka 5-10 minuter.

Tillsätt grädden och koka ytterligare 10 minuter. Smaka av, tillsätt ev salt samt chilisås efter smak.

Tillsätt koriander efter smak.

Tillsätt fisk och räkor, koka ett par minuter. Tillsätt tomaterna.

Servera med ett gott bröd.

Vinet är ordervara med ca 8 dagars leveranstid.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Liselott Andersson, styrelsen