Torsdagstipset – Vitt från Österrike till gnocchi med räkor

Veckan gick i mål i om möjligt ännu högre fart än den förra – våren kan nu i princip helt slänga av sig tillägget -vinter, och visst känns det som om vi skulle vilja hålla tiden i känslan innan all hänryckning kvar ett tag. Smakminnen är ett bokstavligt talat smakfullt sätt att förlänga denna härligt livsbejakande tid.

I dag vill jag därför tipsa om ett Österrikiskt vitt vin i det tillfälliga sortimentet:

Rabl – Gelber Muskateller Langenlois 2022 Nr: 92366 135:-

Ett ungt, fruktigt och blommigt vin med fina inslag av krusbär, lime, päron och fläder som gör sig bäst i en temperatur av ca. 8 grader.

Vinet står sig bra som soloartist på sällskapsarenan men även till kyckling, fisk & skaldjur, men kanske kan du inspireras av mitt tips på en snabb och lättlagad middag att serveras till det i min smak mycket goda vinet.

Räkor i citron med chili & gnocchi för 2 (hungriga) personer eller kanske 3

Det här behöver du: En påse gnocchi

250 gram stora skalade räkor eller miljömärkta Vannamei

En schalottenlök

En citron

En näve färsk babyspenat

En dl. vitt vin – nej, denna Muskatell är för god för att göra sås på..

En klyfta vitlök eller två

En nypa chiliflakes eller en färsk tjusig röd pepparfrukt befriad från kärnor

En matsked tomatpuré

En matsked hummerfond

En dl. vispgrädde

Olivolja att steka i.

Salt & vitpeppar

- Hacka scharlottenlöken fint och skiva vitlöken och bryn försiktigt i stekpanna tillsammans med chili efter smak.
- Riv citronzest, och pressa citronsaften.
- Tillsätt hummerfond, vin och tomatpuré tillsammans med citronen och låt det koka ihop sig några minuter. När blandningen ”kommit överens” vill grädden vara med i pannan!
- Släng i den färska babyspenaten och sedan räkorna – de blir allra godast om de bara får bada i såsen en kort stund. Lägg i gnocchin som du inte behöver koka innan. Rör lite försiktigt under 2–3 minuter.
- Serveras sedan genast på en snygg tallrik till det goda vinet. Livet blir vackrare så! Guten Appetit!

Hoppas att ni gillar mitt tips /Susanne Gabrielsson, styrelsen