

Torsdagstipset - Riesling eller öl till asiatisk biffsallad



Visst vill vi tro på förutsägelsen att sommaren ska bli en av det mer fantastiska i sitt slag – då tänker jag bara rent egoistiskt på badmöjligheter och ljumma, ljusa kvällar som får oss att bortse ifrån att antagligen blir vinter så småningom igen.

I veckans torsdagstips tänker jag mig långt österut till chiliheta smaker som gärna möts med druvig sötma från blågrå skifferjord i tyska Moseldalen. Druvorna till vinet kommer från vingårdsläget Ayler Kupp, som är ett så kallat "einzellage" eller grosse lage. Ett grosse lage kan jämföras med ett Grand Cru-läge i Exempelvis Bourgogne eller Champagne. Alltså en växtplats med väldigt fina förutsättningar att kunna producera druvor av hög kvalitet. Druvorna skördas för hand, och benämningen "Kabinett" anger att vinet är ett så kallat prädikatsom ges till tyska viner vars druvor har nått en viss sockerhalt när de plockas från sin sydsluttning i denna svala del av Tyskland. Vilken sockerhalt druvorna har skiljer sig mellan olika vindistrikt och dess specifika prädikats. Odlingen på solsidans branta sluttningar med reflektionerna från den vackra Moselflodens strömmande vatten gör odlingen möjlig. Vinet hittas närmast på Systembolagets hylla i Skellefteå om du har vägarna förbi, men den utmärkta beställningstjänsten levererade ett par flaskor inom 3 dagar till Skutviken.

Weingut Peter Lauer: Kupp Kabinett No 8, 2021 Nr: 93642 247:- Vinet ingår i Systembolagets tillfälliga sortiment.

Enligt Systembolagets bedömning bjuder vinet på en nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med sötma, inslag av päron, vita blommor, mineral, honungsmelon och lime. Serveras kylt 8–10 grader och med fördel till kryddstarka eller heta asiatiska rätter.

Alkoholfritt alternativ: Mikkeler Limbo Yuzu alcohol Free Nr: 82980 (den senare har säljstart 1 juni)

Asiatisk Biff- & nudelsallad

4 portioner

Du behöver:

600 gram flankstek eller lövbiff

200 gram risnudlar

En gurka

En röd paprika

En ask sockerärter

Ett halvt knippe salladslök alternativt en tunt strimlad rödlök.

Ett par morötter

Ett knippe färsk koriander

100 gram grovhackade cashewnötter

Dressing:

Två Limefrukter: pressad saft och zest från skalen

2 msk fisksås

2 msk strösocker

En riven klyfta vitlök

En msk japansk soja

En msk riven ingefära

En röd färsk finhackad chilifrukt

- Blanda ingredienserna i dressingen och rör tills sockret har löst sig, och låt den sedan stå medan du gör i ordning nudelsalladen.
- Koka nudlarna enligt anvisningen på förpackningen, och skölj dem sen genast i kallt vatten. Sila bort vattnet ordentligt och lägg i en stor vid salladsskål.
- Skala gurkan och dela i centimetertunna stavar. Dela sockerärtorna på mitten. Skiva löken tunt. Skala morötterna och strimla á la Julienne i tunna smala strimlor. Strimla den röda paprikan. Lägg sen grönsakerna över de kokta nudlarna.
- Finhacka koriandern – även stjälkarna och lägg över i salladsskålen.
- Häll nu över dressingen och blanda försiktigt så att alla de goda smakerna möts – tillsätt de hackade cashewnötterna.
- Salta och peppra köttet och grilla eller stek ca 3 minuter per sida, låt det sen vila några minuter innan du skär upp det i tunna skivor och serverar det till nudelsalladen

- Njut tillsammans med det svala fantastiska vinet alternativt alkoholfria smakfulla ölet!

Hoppas att ni gillar mitt tips! /Susanne Gabrielsson, styrelsen