

Torsdagstipset – Biff Rydberg med Nebbiolo eller must



I skrivandets stund kändes plötsligt sommaren bara som en pollenallergisk reaktion utan någon ljummen vind att fästa torsdagstipset i, och tanken på en klassiskt lyxig variant av pytt i panna: Biff Rydberg och ett glas **Borgogno No Name 2019 (nr 73661, 299 kr)** känns trösterik som en värmande och finare helgmiddag.

Detta goda vin från Piemonte är gjort på 100% Nebbiolo som av många anses vara den italienska vinvärldens egensinniga operadiva, plockade i Langhe, söder om staden Alba på 300 meters höjd över havet i en jordmån av kalksten & lera. Nebbiolo är druvan som sägs ha fått sitt namn efter "nebbia" - dimman som under skörden i slutet av oktober bildas i regionen där druvan främst odlas och förädlas med den äran. En annan förklaring är att den mogna Nebbiolo druvan täcks av en dimmliknande slöja och vars namn därför kanske snarare härstammar från italienskans "nobile" i betydelsen ädel. Som Nebbiolo förtjust kan jag tänka mig att en "ädel dimma" är en spännande komplex förklaring till ett vackert vin från en säregen vinregion som kan stoltsera med så många storslagna viner. Som kuriosa kan nämnas att druvan även odlas i Lombardiet där den i stället kallas "Chiavennasca". Kärt barn har som bekant många namn.

Producenten till **Borgogno No Name** är anrika Giacomo Borgogno & Figli som grundades 1761 och har haft lång tid i många generationer att finlipa sitt vinmakeri. Just de här flaskorna har lagrats på slavonska ekfat i tre år och därefter ytterligare ett par år i butelj i källarvalven innan de når Systembolagets hylla och våra förväntansfulla glas & smaklökar. Den är fyllig, bjuder på en viss motsträvighet och har en hög syra. Systembolaget beskriver vinet så här: "Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av körsbär, rosor, mogna jordgubbar, sandelträ, bergamott, nypon, kanel & nougat".

Som alkoholfritt alternativ till dagens mattips rekommenderas **Jus Griotte Alain Milliat Alcohol Free, nr 1913, 79 kr**. Must tillverkad av moreller, med tydliga inslag av körsbär, blåbär, slånbar och färska örter.

Klassisk Biff Rydberg 4 portioner

8 stora potatisar

600 gram ryggbiff, flankstek eller oxfilé

3 gula lökar

Persilja

Smör för stekning

3 msk olja

Salt & vitpeppar

Till serveringen:

Äggulor & fransk Dijon senap, Kapris

- Sätt ugnen på 75 grader för senare varmhållning
- Skär potatisen i små kuber – om du är av sorten som blir uttråkad av det meditativa i att skära grönsaker med kniv så kan du med gott samvete fuska och använda någon fiffig genväg – använd då verktyget för 1 cm små tärningar, det blir klart godast.
- Skär köttet i en centimeter stora kuber.
- Skala och finhacka lökarna.
- Hacka även persiljan som ska dekorera anrättningen innan servering.
- Råstek potatisen i omgångar i smör och olja – om du är en lycklig ägare av en så kallad Airfryer så gör den jobbet ännu bättre och snabbare än stekpannan. Ett tips är att då att göra en blandning av en msk smör, en msk olja och smula i en hönsbuljongtärning som piffar till potatisen ytterligare. Om du har en dylik varmluftsassistent i köket så håller den även potatisen varm under tiden som du preppar löken och köttet.
- Stek löken gyllengul så den söta umamismaken kommer till sin rätt. Salta och krydda. Här har jag i vanlig ordning personligen svårt att låta bli att också låta lite chili hänga med på ett hörn.
- Höj nu värmen på stekpannan så att den blir effektivt het. Stek sen **hastigt** runtom, men för allt i världen låt köttet behålla sin klädsamma rosa färg på insidan. Salta och peppra.
- Lägg upp potatis, lök och kött i rader bredvid varandra på ett trevligt serveringsfat
- Snygga till anrättningen med den hackade persiljan.
- Det är fint att sen servera äggulan i ett snapsglas bredvid varje tallrik, så att var och en får blanda och "gojsa" till det som den så tycker.

- Presentera kapis i en skål och Dijonsenapen bredvid.
- Njut sen av rätten som uppkallades av Grosshandlare Abraham Rydberg som grundade Hotell Rydberg i Kungliga Hufvudstaden när det begav sig 1857. Hotellet är rivet men rätten består tveklöst.

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