

Förrätt

4 portioner



Färsk hummer med het mango- och pilgrimsmusselsallad

2 färska, kokta humrar
8 pilgrimsmusslor
1 färsk och mogen mango
8 cocktailtomater
½ färsk röd chili

1 påse blandad späd sallad ca 50 g
2 lime
1 msk olivolja
flingsalt
svartpeppar från kvarn

Dela de kalla humrarna längs med kroppen, från huvudet och ner. Klyv klon eller krossa den så att man lätt kan plocka ut köttet.

Skölj salladen i kallt vatten, slunga torr eller lägg mellan två handdukar så att den blir torr.

Skölj och skär chilin (utan kärnor) i mycket tunna skivor, dela tomaterna samt skala mangon och skär i centimeterstora bitar.

Blanda salladen med mango, skivad chili samt tomaterna. Dressa med olivolja, salta och peppra samt lägg upp på tallrik med en halv hummer bredvid.

Hetta upp en stekpanna och stek pilgrimsmusslorna hastigt, ca 30 sek per sida, de skall fortfarande ha en liten rå kärna i mitten. Salta och peppra och lägg sedan musslorna på salladen.

Till rätten serverar du en halv lime att pressa över salladen samt hummern.

Det här är en ganska enkel förrätt för dig som inte vill fastna i köket men ändå imponera med fräscha skaldjur. Det mesta kan du förbereda innan gästerna kommer, men vänta med att blanda salladen och steka musslorna.



Niklas Vintips

Till hummern rekommenderar vi en Grand Cru Riesling från Alsace. Schoenbourg från Comtes d'Isenbourg kommer att bli en perfekt matchning.

Det är en mycket fräsch och frisk riesling med fin syra och ett uns fruktsötma som gör detta till ett perfekt skaldjursvin. Med den lilla hettan i salladen samt den salta hummern och mangons sötna kommer kombinationen att få dina gäster på extra gott humör.

Tänk på att vinet inte finns i alla Systembolagsbutiker.

Finns det inte i din butik så be dem ta hem – var ute i god tid då det kan ta ca en vecka tills butiken fått hem vinet.

Vintipset

2009 Comtes d'Isenbourg
Riesling Grand Cru
Schoenbourg
Varunr: 2175. Pris: 149 kr



Varmrätt

4 portioner



Oxfilet Provençale med grilltomat och persilja

8 hg oxfilet av mittenbit
50 g smör
8 hg skalad mandelpotatis
4 vitlöksklyftor
1 kruka timjan

1 kruka hackad persilja
2 kvisttomater
2 dl olivolja
salt & nymald svartpeppar

Salta, peppra och bryn oxfilén i stekpanna, tillsätt tre hackade vitlöksklyftor och färsk timjan i panna. Lägg filén i en ugnsfast form, fördela timjan och fräst vitlök över köttet. Efterstek i ugn 130° med termometer tills innertemperaturen är ca 48 grader (medium rare). Låt sedan oxfilén stå och vila i 30 minuter bredvid spisen – temperaturen stiger då med ca 4°.

Vispa smöret luftigt med elvisp, tillsätt en klyfta finhackad vitlök, salt och peppar. Skiva och stek potatisen i rikligt med olivolja, salta och peppra. Halvera tomaterna och stek på hög temperatur med snittytan ner.

Värm oxfilén i 200° ugn i 3-4 minuter så att den blir serveringsvarm. Placera potatisen underst på ett serveringsfat, skiva oxfilén och lägg den över, placera ut tomaterna och strö persilja och timjan över potatisen. Servera smöret i en skål.

Vill du ha en grönare rätt? Dela en hel zucchini på längden, stek i stekpanna med snittytan ner, salta och peppra samt ringla över olivolja och lägg på färsk timjan och vitlök. Baka i ugn ca 20 minuter. Voila, Vego Provençale!

Denna rätt blir det lite mer jobb med, men ändå fullt hanterbart med många gäster. Oxfilet är fest och älskat av nästan alla! Var noggrann med att steka den på låg temperatur i ugnen samt låta den vila i minst 30 minuter, se receptet. Den modige kan förstås ta fram klotgrillen och istället helsteka oxfilén utomhus!

Niklas Vintips

Viña Albali Gran Reserva – en fyllig och kraftig Spanjor som kräver sin köttbit efter 24 månaders lagring på ekfat. Är oxfilén lite gott röd i mitten (som den ska vara) så kommer tanninerna i vinet att falla i extra fin harmoni med köttet. Lägg därtill smöret och vitlöken samt syran i tomaten så har vi en kombination som kommer vara värdig aftonen.

Just nu säljs vinet (utan att det kostar dig nåt extra!) i en exklusiv presentförpackning.



Vintipset

2004 Viña Albali Gran Reserva
Varunr: 2788. Pris: 79 kr
Nu med presentförpackning!



Dessert

4 portioner



Chokladmousse med kardemumma och karamelliserat äpple

200 g mörk choklad av bra kvalitet med ca 70% kakaohalt
2 äggulor
2,5 msk strösocker
3 dl vispgrädde
½ krm flingsalt finstött

1 tsk kardemummakärnor (malen går bra också men blir inte riktigt lika gott)
2 röda äpplen
2 msk råsocker
½ dl rostade hasselnötter

Mortla kardemummakärnorna och saltet fint.

Smält chokladen i ett vattenbad och ha i kardemumman. Vispa äggulorna och sockret krämligt. Vispa grädden till ett lätt fluff.

Blanda ner den smälta chokladen i äggsmeten och blanda runt, vänd sedan försiktigt i grädden lite i taget. Blanda runt hastigt men rör inte för mycket så att luften trycks ur moussen.

Håll upp moussen i portionskoppar/skålar, stoppa in i kyl och låt svalna minst en timme före servering. Moussen kan stå i kylen något dygn utan problem så gör denna gärna i förväg.

Ta ut moussen ur kylen ca en timme innan servering. Skala äpplena och klyfta dom, lägg råsocker i en stekpanna och värm på tills sockret börjar smälta. Lägg i äpplena och stek på varje sida utan att sockret bränns. Avsluta med att vända ner hasselnötterna och blanda runt. Låt äpplena svalna av ca fem minuter. Toppa sedan moussen med äpplena och servera!

En dessert som kommer att få chokladälskaren att önska att året aldrig ska ta slut. Denna anrättning kan du förbereda i god tid, tänk bara på att tempereringen är viktig, servera inte moussen kylskåpskall!

Niklas Vintips

Till chokladen rekommenderar vi denna perfekta matchning: portvin och choklad = sant.

Smith Woodhouse 10 Year Old Tawny, ett förföriskt gott portvin med sköna toner av fikon och choklad samt bra kraft som passar chokladen perfekt och kommer att bemöta kardemumman och äpplet strålande.

Detta vin kan stå öppet nån månad utan problem.

Choklad

Choklad

Choklad

Vintipset

Smith Woodhouse
10 Year Old Tawny Port
Varunr: 8055
Pris: 189 kr, 750 ml



Champagne!



Mini Toast Skagen

Knäcke med rom
och crème fraiche



Rökt lax-rulle med
pepparrotts-
crème fraiche

Recepten hittar du på www.domaine.se

Något gott att bjuda gästerna på när dom kommer och när klockan slår tolv – champagne så klart! Äkta champagne kan vara dyr, men här kommer ett tips på en riktigt prisvärd och bra skumpa under 200kr.

Niklas Champagnetips

Louis Massing är en torr och frisk champagne med fräsch syra samt inslag av citrus och gröna äpplen. Louis Massing passar utmärkt som aperitif men även som ackompanjemang till raketerna vid tolvslaget.

Louis Massing är en beställningsvara som tar ca 7 dagar att få till din butik (utan extra kostnad) så **beställ i god tid.**

Beställ direkt i din butik varunr 77392 eller på nätet:
www.systembolaget.se/77392

”Systembolagets klart bästa
champagne under 200 kr!”

Anders Röttorp, Dagens Industri



Bubbeltipset

Louis Massing Brut Reserve
Varunr: 77392. Pris: 199 kr.

Beställ i tid på ditt
Systembolag eller på
www.systembolaget.se/77392

