

Kammuslinger - Havets frugter

Forretten her er en af de mere mættende og kræver en rimelig appetit eller for mit eget vedkommende bare en smule lækkersult."

Champignon - 2 håndfulde og rensede 1 spsk Smør
Flagesalt
Peber (fra kværn) 14 Kammuslinger
2 spsk Olivenolie
1 Æble (sprødt) frisk rosmarin

Steg champignon møre i smør på en middelvarm pande, indtil væsken fra svampene er fordampet. Krydr med en lille smule salt og peber; pas på ikke at overkrydre dem. Fjern kernehuset fra æblet, og skær det i skiver eller tern. Steg kammuslingerne i olivenolie på en hed pande i kort tid på hver side, så de får en sprød overflade. Pas på, de ikke brænder sig fast på panden. Drys med salt, når de er færdigstegte. Portionsanret æbler, kantareller og kammuslinger. Pynt med rosmarin.

JOSEPH DROUHIN MÂCON-VILLAGES 2017

Macon Village 2017 er en frisk og gourmet Chardonnay fra Joseph Drouhin-huset, en stor ejendom i Bourgogne. Maison Drouhin dyrker sin Chardonnay på en vidunderlig jord i den sydlige del af Bourgogne, ikke langt fra Pouilly-Fuissé. Jordbunden med ler-kalksten i juraaen udgør en meget gunstig grund til udviklingen af denne sort.

Med hensyn til alle vinene fra huset Joseph Drouhin er prioriteringen udtrykket af terroir og respekten for vintage-effekten.

Macon Village 2017 er prydet med en smuk slap og strålende gylden gul farve. Næsen frigiver frugtagtige og blomsteraromaer med en stor friskhed. På ganen er angrebet ærligt og let, frugten bringer også en masse friskhed. Finishen er behagelig og mineralsk.

Nyd det nu og inden for 3 år, denne Chardonnay fra Maison Drouhin er lækker som aperitif eller til fisk. Serveres omkring 12 ° C

Balsamic kartofler

Disse kartofler er virkelig et fantastisk. De ser mørke og snuskede ud, men har alligevel noget charmerende over sig. Mængden af balsamico, der bruges her, kræver, at du har nok.

Ingredienser Små kartofler
ekstra jomfru oliven olie 4 rødløg
4 fed hvidløg
200 ml balsamic eddike 50 g usaltet smør
en masse frisk timian (15 g) 35 grucola

Forvarm ovnen til 180 ° C.

Ta' kartoflerne i fadet - står i udestuen. Hæld olie henover kartoflerne, og krydr med havsalt og sort peber. Fordel kartoflerne i et enkelt lag. Steges i 45 minutter, eller indtil de er let gyldne, vendes forsigtigt halvvejs.

I mellemtiden skrælles og skives løg og hvidløg. Når tiden er inde på kartoflerne, skal du sprede løg og hvidløg, og hæld derefter balsamico.

Steges i 50 minutter til 1 time. Vend kartoflerne i den klæbrige balsamiske yumminesset par gange under tilberedningen, og tilsæt smør og timianblade til festen i de sidste 10 minutter.

Serveres på et fad med rucola.

Rødbedesalat med feta

Ingredienser

3-4 Rødbeder Feta Græskarkerner Olivenolie Sirup Æbleeddike Citronsaft
Salt og peber

Riv rødbeder på den grove side af et rivejern.

Rist græskarkerne let på en varm pande uden fedtstof. Fordel feta i mundrette 'klumper' hen over rødbeder.

Hæld dressing over og afslut med ristede græskarkerner.

Rødt kød – Ribeye bøffer

Terragnolo - Primitivo Salento Rosso 2013, I.G.T. Apollonio

Apollonio er beliggende i regionen Apulien (Italiens hæl), i byen Monteroni di Lecce. Familien Apollonio har produceret vin i regionen siden 1800 tallet.

I dag er det Marcello og Massimiliano, som er fjerde generation af familien, der driver firmaet. Årsproduktionen på 500.000 flasker kommer dels fra familiens egne marker, men også fra andre små udvalgte vinbønder.

Stilen i Apollonios vine er den kraftige, frugtige fadlagrede stil.

Om vinen:

Terragnolo er lavet 100% på druen Primitivo. Efter vinificeringen har vinen lagret 12 mdr. på amerikanske barrique, og 12 mdr. på flaske inden frigivelse til salg.

Vinen er kraftig, frugtig, med masser af sød- mefuld frugt, og en lang eftersmag. Velegnet til kraftige kødretter, samt oste. Alc. 14,5%.

2017 Petalos del Bierzo

Alvaro Palacios er om nogen synonym med den nye generation i Spanien, og hans prestigevin I ' Ermita står side om side med Pingus blandt de førende vine i Spanien.

Alvaro Palacios er ud af en børneflokk på ni, og hans forældre var dengang ejere af den respekterede vingård Palacios Remondo i Rioja. Alvaro kunne have valgt at blive boende og overtage driften af vingården, men i stedet trak den store verden, og han rejste derfor til Bordeaux. Her blev han uddannet som ønolog for efterfølgende at arbejde for Moueix-familien på Château Petrus.

Netop Alvaro Palacios nytænkning er baggrunden for, at han har gjort sin entré i det ellers lidet prangende vindistrikt Bierzo. Normalt kendes Bierzo kun lokalt og udelukkende for nogle lette og frugtrige vine af blandet kvalitet, som gerne skal drikkes inden for de første år efter aftapning.

Netop dette har Alvaro Palacios ændret på med sin serie af enkeltmarksvine. Druerne til disse vine kommer udelukkende fra distriktets bedst beliggende vinmarker, som er tilplantet med op til 100 år gamle vinstokke. Udbyttet holdes nede og tangerer til tider de mængder, man høster i Sauternesdistriktets bedste slotte med 12,5 hl. pr. ha.

Druerne til Petalos del Bierzo kommer fra en vinmark med vinstokke, der er mellem 40-90 år gamle.

Vinmarken kultiveres stadig delvist med muldyr, og hele fremstillingsprocessen, lige fra den daglige pleje af vinstokkene til den endelige flaskning, er økologisk.

Verdens Bedste Chokoladecake

200 g mørk chokolade 150 g smør

150 g rørsukker

1 tsk. bagepulver

1 nip salt

5 æg

smør og kakaopulver til springformen Tænd ovnen på 175 grader.

Smelt forsigtigt chokolade, smør og rørsukker i en gryde, og tag det derefter af varmen, og lad blandingen køle lidt af.

Del æggene i blommer og hvider. Kom blommerne ned i gryden til chokoladeblandingen sammen med bagepulver og salt, og rør det sammen til en jævn dej. Kom hviderne i en anden skål for sig selv, og pisk dem helt stive med en elpisker.

Vend nu de piskede æggehvider forsigtigt i chokoladeskålen med en dejskraber. Slå ikke al luften ud af dejen. Kagedejen er klar, når den er glat og ensfarvet.

Smør en springform på cirka 25 cm med smør, og drys med kakaopulver, så det dækker hele formen. Fordel derefter kagedejen

i springformen, og sæt den i ovnen i cirka 30 minutter, indtil en tandstik kommer ren ud fra midten af kagen. Lad kagen køle af. Arranger kagen på en tallerken med de slags is du finder i fryseren. Der er rødbedeis, citronis og basilikum is.

Læg et par grønne basilikumblade på kagen. Server.

Mange af de gode ting i vinbranchen sker ved et tilfælde, og historien om portvinsfirmaet Grahams er ingen undtagelse.

Indtil 1820 handlede huset med tekstilvarer. En kunde kunne ikke betale sin forfaldne gæld, og man måtte derfor nødtvunget acceptere 27 piber (fade) portvin som betaling. Vinen blev dog solgt med så stor succes, at firmaet ligefrem blev opfordret til at gentage handelen.

Tawny Port er fadlagret portvin, hvor man tydeligt kan aflæse kældermesterens ekspertise og husets stil, da der blandes mellem ældre og yngre ports. Nogle af de bedste betegnes 10, 20, 30 eller 40 års Tawny Port – kravet er dog ikke, at hele vinen er af den angivne alder, men at den har farve, duft og smag som alderstegnet. Måden at blande på sikrer, at kvaliteten er ens fra gang til gang. Der benyttes primært blå drue