

A U S T R A L I A N WINE CLUB



Barú Nero d'Avola 2007

Sicilien, Italien

Druvsort(er):

100% Nero d'Avola

Lagring:

2008 - 2010. Drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras något under rumstemperatur, 18 - 20 grader.

Vinprovningssinformation:

Barú är en nykomling på den sicilianska vinscenen. De satsar på att föra fram inhemska vinsorter, som kan spåra sitt ursprung tillbaka till tiden då de gamla grekerna använde Sicilien som vinodlingsområde. Vinet är packat med frukt men samtidigt strukturerat och balanserat nog för att fungera på egen hand eller till lite ost efter middagen. Vi rekommenderar dock vinet till lättare köttretter som kalv eller kyckling.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:

EAN-7350022681903





A U S T R A L I A N
WINE CLUB
R E C E P T

Helstekt oxfilé med potatis- och palsternackskaka samt tryffelbearnaisesås

Lördagsfavoriten oxfilé, här tillsammans med klassikern tryffelbearnaise! Okomplicerat, lyxigt, lättlagat och otroligt gott. Drick ett smakrikt rött vin till för den bästa kombinationen.

Ingredienser (4 port):

600 g oxfilé
smör
salt och vitpeppar

Potatis- och palsternackskaka

600 g potatis av fast sort
200 g palsternacka
2 dl matlagingsgrädd
1 dl prästost, riven
1 dl persilja, plockad
salt och vitpeppar

Tryffelbearnaisesås

200 g skirat smör
3 äggulor
1 1/2 msk limejuice
1 dragonkvist
tryffelolja
1 krm salt
1/2 krm vitpeppar

Gör så här:

Bryn oxfilén i smör, salta och peppra. Stek klart i ugn vid 150° tills oxfilén fått en inner-temperatur på 55°. Låt vila 10 minuter innan filén skärs upp.

Potatis- och palsternackskaka: Skala och skär potatis och palsternacka tunt. Blanda alla ingredienserna försiktigt. Klä en form med bakplåtspapper och slå i potatisen. Grädda i ugn vid 175° cirka 45 minuter; känn med en provsticka att potatisen är mjuk. Lägg ett bakplåtspapper över kakan och ställ den i press, gärna över natten. Tänk också på att ställa något under formen för ibland kan vätskan rinna över. Skär upp i portionsbitar och värm före servering.

Tryffelbearnaisesås: Vispa äggulorna fluffiga, tillsätt limejuicen. Droppa i smöret i äggulorna under ständig omrörning över ett vattenbad. Plocka och finhacka dragonen och tillsätt den till såsen tillsammans med salt och vitpeppar. Smaka av med tryffeloljan.

Receptet kommer från Mat & Vänner. Vänd på bladet för vininformation.

