

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

Tel. 0200-33 88 88
www.australianwineclub.se

Classique de Clairmont Crozes- Hermitage Rouge 2007 Crozes-Hermitage, Frankrike

Druvsort(er):

100% syrah

Lagring:

2010-2014, drick nu eller under de närmaste åren.

Serveringstemperatur:

Serveras något under rumtemperatur, mellan 16 och 18°C.

Vinprovningssinformation:

Classique de Clairmont Crozes-Hermitage Rouge är en klassisk Crozes Hermitage med allt vad det innebär av koncentrerade smaker och dofter. Ett helt ekologiskt vin som bjuder på en skön drickupplevelse.

Doften är klassisk med mörka bär, peppar och örter. Smaken är ungdomlig med mjuka tanniner, massor med mörka bär och lång avslut.

Betygsätt vinet!

Ditt betyg: Kvalitet Prisvärde

Egna kommentarer:



EAN-7340050613427





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

Helstekt lammytterfilé överbakad med färska örter

Crôzes Hermitage är gott, lamm är gott, tillsammans blir det jättegott. Som alltid när det gäller lamm så ska det stekas lätt så att köttet är rosa i mitten.

Ingredienser (4 port):

600 g rygghfilé (ytterfilé) välputsad och skuren i portionsbitar
1 msk smör och 1 msk matolja
till stekning av köttet
några droppar vitt vin och biljong eller vatten till lammskyn
1-2 tsk Colmans senap

Örtblandning:

1 dl finhackad bladpersilja
0.5 dl totalt av en liten kvist färsk timjan
en liten kvist färsk körvel

några blad färsk basilika
några blad färsk dragonört
några barr rosmarin
1 msk finhackad schalottenlök
1 dl inkräm av vitt formbröd
60 g smör
salt
vitpeppar från kvarn

bacon, haricots verts och stekt potatis till servering

Gör så här:

Börja med örtblandningen: Stek inkromet av vitt bröd lätt i en teflonpanna, utan fett och utan att det tar färg. Håll över i en bunke. Finhacka schalottenlöken. Smält smöret i pannen och fräs löken några minuter utan att den tar färg. Öka värmen och tillsätt de hackade örterna några sekunder under omrörning och blanda med brödkromet. Häll örtblandningen i en liten, helst fyrkantig form, tryck ihop den och ställ den i kylen så att den stelnar. Hetta upp matolja och smör i en panna. Salta och peppra filébitarna och lägg i köttet när smöret slutat bubbla och börjar skifta färg. Stek filébitarna runt om i 5-8 minuter lite beroende på tjockleken. Ös köttet flitigt. Det ska vara lättstekt och rosa inuti. Ta upp köttet och lägg i en ugnsfast form. Håll av stekfettet och koka ur pannen med lite vitt vin och buljong. Låt det koka ihop tills halva mängden återstår. Sila skyn och tillsätt eventuellt salt och peppar och en klick smör. Pensla köttbitarna med lite senap. Skär örtblandningen i tunna skivor och fördela den över filébitarna. Värm till i ugnen under ugnsgillen (övernärme). Servera filébitarna med haricots verts, lammsky, knaperstekt bacon och stekt potatis.

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

