

Kære vin-abonnent.

December 2009



Denne måneds tema i vinkassen fra estwine.dk bliver med fokus på vin, der passer til julemiddagen (hvis I da ellers kan gemme dem så længe ☺). Kassen indeholder 1 flaske hvidvin, 4 røde og 1 flaske god sød Sherry.

Der er 4 forskellige røde vine, og hvis I som jeg synes, det er sjovt at smage vin i sammenhæng med mad og danne jeres egne meninger, kan jeg da anbefale at, I åbner alle 4 og prøver dem af op mod julemaden. (drikker i ikke det hele på aftenen, kan de sagtens proppes til, stilles koldt, og nydes i de kommende dage)

Her ved juletid løber mange mennesker ind i et problem: Hvilken vin skal man dog finde på at servere til juleanden? De fleste har nok prøvet at sidde med en ellers glimrende vin i glasset juleaften, for kun at opleve den forsvinde ud i den gastronomiske glemsel, når den konfronteres med and/gås, flæskesteg, svesker, æbler, rødkål og brunede kartofler. Det er faktisk ikke nemt at finde passende vine, men der er dog en del muligheder.

Ande/gåsesteg har en kraftig smag og derfor kræver stegen også et kraftigt modspil, og dermed en tæt vin med masser af alkohol. De syrlige æbler vil gerne have noget syre som modspil, og sveskernes sødme må også gerne modsvares i vinen. Rødkål er som regel sur-sød og stiller derfor de samme krav som svesker og æbler, mens de karamelliserede brunede kartofler, med lidt god vilje, også kan henføres til kravet om sødme.

Altså skal det være en tæt vin, med en forholdsvis høj alkoholprocent til at skære igennem alt det fede, samt lidt sødme og stadig syre nok til at kunne svare igen. Hvis vi starter i Frankrig, er det især Grenache-baserede vine fra det sydlige Rhône, der klarer disse kriterier. Her har jeg valgt en Côtes-du-Rhône Villages, som på glimrende vis klarer sig.

Italien har adskillige gode bud på julevin, bevares!. Amarone fra Veneto er næsten selvsagt. De tørrede druer giver vinen et sødmefuldt rosinpræg, der har det virkelig godt med sveskerne, og alkohol er der masser af. God (og ægte) Amarone er dog **dyrt**, og man kan man komme et rigtigt langt ved at vælge de 2 forskellige senthøstede Rober Parker 'darling' (93 points og 90 points) fra Killibinbin i Langhorne Creek, Sydaustralien, som den jeg har valgt at putte i kassen. Langt de fleste Amaroner i dagligvarebutikkerne kan slet ikke måle sig med disse vine og slet ikke til prisen.

Som en lille outsider er der i kassen en enkelt flaske fra Scali i Sydafrika på 100 % Syrah.

Den enkelte flaske hvidvin i kassen kan evt. bruges til forretten, hvis I da spiser det? I vores familie går vi direkte til det vigtige, nemlig anden og flæskestegen og hvis I har det på samme måde, er det jo glimrende at have et glas kølig Sauvignon Blanc fra New Zealand at sippe til, mens man laver maden.

Hvor det nok er de færreste, der spiser forret juleaften, er der nok ikke mange der springer ris a la manden over. Og til den har jeg valgt en sød Sherry lavet på druen Moscatel fra huset Colosia, fra El puerto de Santa Maria i Andalucien. Den er meget sød og er et must for slikmunde - den er næsten en dessert i sig selv.

Jeg vedlægger også mine opskrifter på de vigtigste retter til julemiddagen, hvis I har mod på at prøve dem af? Jeg har i hvert fald med stort held fulgt dem de sidste mange år ☺ God fornøjelse.



Astrolabe, Waihopai, Marlborough, New Zealand, Sauvignon Blanc 2007
 Top Sauvignon Blanc fra Marlborough i New Zealand. Denne vin er blevet kaldt den nye Cloudy Bay - bare til omkring det halve af prisen - Og i mine øjne endnu bedre. Astrolabe Sauvignon Blanc 2007 fik Guld ved The London International Wine Show som best in Class.

Domaine Cros de la Mûre, Côte du Rhône Village 2007
 Mørk og tæt vin, der er pakket med frugt og sart krydderi.
 (70% Grenache Noir, 18% Syrah og 12% Mourvedre)

Killibinbin, Langhorne Creek, Blend, Shiraz / Cabernet Sauvignon 2006
 En karakterfuld vin, som er en fornøjelse at drikke. 2006 var et fremragende år som gav rig moden frugt. eRobertParker.com skriver 'this appealing wine is ready for prime-time drinking' og smider 90 points efter den.

Killibinbin, Langhorne Creek, 'late harvest' Cabernet Sauvignon 2006
 Er 'storebror' til ovenstående. Et brag af en Cabernet Sauvignon fra Langhorn Creek i South Australia lavet på de bedste udvalgte druer, 15,5 % alkohol. Robert Parker belønner den med 93 points

Scali, Paarl, Sydafrika, Syrah 2005
 Et brag af en 100 % Syrah fra en af de bedste producenter i Sydafrika. Rasmus Holmgård fra Dagbladenes Bureau/Gastro, skriver: Imponerende smagsintens og velstruktureret sydafrikaner, der skiller sig ud som veludstyret buk blandt sine fårede landsfætre ved at være ren, præcis og fokuseret fra næsens enebær, solbær, piratos og let røgede element til mundens sprøjtende saftige syre og et målrettet tannisk hageskæg. * * * * *
 (5 ud af 6)

Gutterrez Colosia, Moscatel
 Colosia's 100 % Moscatel er sød og er et must for slikmunde.

Den perfekte julemiddag

Flæskesteg og andesteg med rødkål, hvide og brunede kartofler, brun sovs samt ris a la mande med kirsebærsauce.

Indkøbsliste til 4-6 personer:

Flæskesteg

1½ kg svinekam med eller uden ben (på ben giver mere smag og saft.)
1½ spsk groft salt
4-5 laurbærblade
1 l koldt vand

Andesteg

1 landand (ca. 3600 g)
2 tsk groft salt & friskkværnet peber
3 skrællede æbler i både, fx Belle de Boskoop eller Cox Orange(ca. 325 g)
200 g sveske uden sten
1 liter vand.

Brun sovs

1 l stegesky fra and og flæskesteg
5-7 spsk. mel
150 g smør
lidt salt
lidt peber
lidt kulør

Rødkål

1 lille rødkål, ca. 1 kg (her kan det altså godt betale sig at købe et Økologisk som ved sin langsommere vækst har udviklet mere smag og farve)
25 g andefedt
1 dl eddike (gerne æbleeddike)
2 dl sød ribssaft
½ Kanelstang
1 nellike
2-3 laurbærblade
1-3 spsk muscovado sukker eller brun farin
1 tsk salt
Lidt Balsamico af en god kvalitet

Kogte kartofler

1½ kg skrællekartofler
vand
1 tsk. salt

Brunede kartofler

100 g sukker
25 g smør
1 kg pillede, kolde små, faste kartofler (ikke dem fra glas)
Lidt salt

Ris a la mande

130 g grødris
1 l sødmælk
1 vanillestang, gerne en af de gode fede velsmagende fra Polynesien, ellers brug 2almindelige (gå langt uden om vanillesukker)
75 g sukker
1 knsp. salt
125 g smuttede mandler (her kan det godt betale sig at købe mandler af god kvalitet fra Spanien eller Italien)
4 dl piskefløde

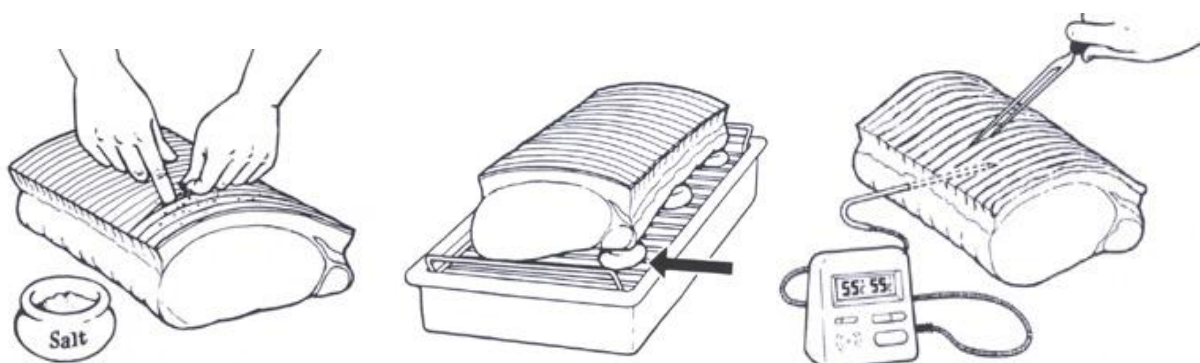
Kirsebærsauce

300 g kirsebær uden sten (ok med frosne)
250 g sukker
Skallen af ½ øko appelsin, skrællet af med en kartoffelskræller uden noget af det hvide bitre!
2 dl. rød portvin eller lignende vin.
1 spsk. maizena
3 spsk. vand
2 spsk. citronsaft
Evt. 1 spsk. Amaretto (mandellikør)

Flæskesteg fremgangsmåde:

Når du køber flæskestegen, skal den være skåret af svinekammen eller nakkekammen (min favorit, som er lidt federe) i et stykke med samme tykkelse hele vejen, og den skal være med eller uden ben. (med ben giver bedre smag og saft) Slagteren skal ridse sværen og den skal ridses helt ned til kødet. Hver svær skal være ½ cm bred. Har slagteren ridset stegen, så gå den efter, nogle gange er ridserne ikke dybe nok, specielt ikke i siderne.

Sådan skal du gøre:



1. Gnid sværen med salt. Vær omhyggelig med, at der kommer salt ned mellem alle sværene.
2. Sæt laurbærbladene ned mellem sværene.
3. Læg flæskestegen på risten. Flæskestegen skal ligge så lige som mulig. Læg evt. stanniol under stegen, så den lige høj over det hele.
4. Hæld vandet i bradepanden.
5. Stil stegetermometeret på 55 grader. Stik stegetermometeret ind i siden af stegen. Termometeret skal nå ind midt i stegen.
6. Sæt bradepanden med stegen på en bageplade midt i en kold ovn.
7. Tænd ovnen på 200 grader.
8. Lad stegen stege til stegetermometeret viser 55 grader.
9. Mærk med en gaffel om sværen er sprød.
10. Stil stegetermometeret på 65 grader.
11. Hvis sværen er sprød, skal stegen stege videre, til stegetermometeret viser 65 grader. Hvis sværen ikke er sprød skal ovnen skrues op på 250 grader, og stegen skal stege videre, til stegetermometeret viser 65 grader.
12. Tag stegen ud af ovnen og lad den hvile utildækket ca. 15 minutter inden den trancheses.

Lidt om brug af stegetermometer

Husk at et stegetermometer er en god sikkerhed for saftigt kød. Vælg et stegetermometer, hvor du selv kan bestemme centrumtemperaturen. Stegetermometre, der er forindstillet til forskellige kødtyper, giver alt for høje temperaturer til svinekød.

Stik stegetermometeret ind midt i stegen fra siden. Mål ovenpå stegen, hvor langt nålen skal stikkes ind for at ramme midten. På den måde bliver der kun én skive kød med hul fra nålen.

Ved centrumtemperatur på 62 grader er svinekammen rosa, ved 65 grader svagt rosa, og ved 68-70 grader er stegen gennemstegt. Jo højere ovntemperatur, jo mere vil centrumtemperaturen i stegen stige i minutterne efter, den er taget ud af ovnen. Jo højere centrumtemperatur - jo mere tørt bliver kødet.

Andesteg fremgangsmåde:

1. Rens, skyl og tør anden. Fjern fjerrester. Skær vingespidser og gump af.
2. Gnid anden udvendigt og indvendigt med salt og peber.
3. Fyld anden med æbler og svesker og sy den sammen med bomuldssnor.
4. Bind evt. vinger og lå ind til andens krop.
5. Læg anden med brystet opad på ovns rist.
6. Kom vandet, vingespidser, hals og indmad (udelad leveren) i ovns bradepande. Gerne med lidt urter som løg, porre og lidt selleri og evt. en kvist timian.
7. Læg risten ovenpå og steg anden midt i ovnen ved 150 grader (steg i 30 minutter pr. 500 gram and)
8. Under stegningen dryppes anden med hyppige intervaller med stegeskyen, jo oftere jo bedre.
9. Når anden er færdig tages den ud. Mærk om lårene sidder løst og se om kødsaften er klar.
10. Lad den hvile tildækket i ca. ½ time.

Ved serveringen:

Del anden i underlår, overlår og vinger. Del hvert bryststykke i 3-4 stykker. Læg kødet i et ovnfast fad. Dette kan godt gøres på forhånd dagen før eller endnu bedre om eftermiddagen på dagen. Pensel andekødet med lidt af det overskydende fedt der er taget fra skyen og varm andekødet midt i ovnen. Giv evt. grill de sidste par minutter for at få sprødt skind.

Brun sovs fremgangsmåde:

1. Sæt en si i en tom tykbundet gryde.
2. Hæld stegeskyen fra bradepanden, både fra anden og stegen, over i gryden og lad den hvile i 10 minutter.
3. Tag det meste af fedtet, der ligger i overfladen af stegeskyen, væk med en ske. (gem til grønkål i juledagene)
4. Kog skyen igennem og skru ned så den bare simrer.
5. Lav en smørbolle af smør (eller evt. andefedt) og mel, ved at smelte smør/andefedt og piske melet i, bag godt igennem under varme.
6. Jævn sovsen ved at tilsætte smørbollen til skyen lidt efter lidt, mens den koger og du pisker.
7. Kog sovsen godt igennem i 3 - 5 minutter.
8. Smag til med salt og peber og tilsæt lidt kulør i sovsen.

Rødkål fremgangsmåde:

1. Del rødkålen i 2 halvdele. Skær hver halvdel over.
2. Pil de yderste blade af rødkålen og skær stokken af.
3. Skær rødkålen i så tynde strimler som muligt, brug evt. en mandolin.
4. Blancher rødkålen i vand tilsat lidt salt i 2 minutter og hæld vandet fra.
5. Tilsæt eddiken og kog godt igennem under låg et par minutter.
6. Tilsæt ribssaft, sukker, salt, kanelbark, nellike, laurbærblad og andefedt.
7. Læg låg på gryden. Bring rødkålen i kog og skru ned, lad simre under låg en halv time.
8. Kog videre på rødkålen uden låg ved svag varme i ca. 1/2 time. Rør i kålen en gang i mellem.
9. Smag rødkålen til med sukker og salt.
10. Lad kålen simre så længe af væden næsten er kogt helt ind og nærmest glaserer kålen

Kogte kartofler fremgangsmåde:

1. Vask kartoflerne og skræl dem.
2. Læg kartoflerne i en gryde.
3. Hæld vand i gryden, indtil vandet lige dækker kartoflerne.
4. Kom salt i gryden.
5. Læg låg på gryden og bring kartoflerne i kog.
6. Skru ned og kog kartoflerne i ca. 25 minutter.
7. Mærk med en kniv om kartoflerne er kogte.
8. Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem af.

Brunede kartofler fremgangsmåde:

1. Fordel sukkeret i et jævnt lag på en kold pande.
2. Lad sukkeret smelte uden omrøring - først 2 min. ved kraftig varme og derefter ved jævn varme.
3. Tilsæt smør og lad det bruse af.
4. Tilsæt de pillede kartofler.
5. Brun kartoflerne ved medium til kraftig varme i ca. 6 min.
6. Smag til med salt og peber.

Ris a la mande fremgangsmåde:

Det gode ved denne opskrift er, at du ikke skal stå og røre rundt i risengrøden og være bange for at den brænder på, og så smager den rasende godt. Grøden kan med fordel laves dagen før.

1. Skyl risene i koldt vand og kog dem forsigtigt op med mælken i en tykbundet gryde. Rør rundt hele tiden.
2. Flæk vanillestangen og skrab kornene ud, og kom vanillekorn og stangen ned i risene sammen med sukker og salt.
3. Sæt låg på gryden og sæt den en ½ time i en ovn der er foropvarmet til 200C.
4. Bliv ikke nervøs over, at den er så flydende, som den er. Lad risengrøden køle helt af under låg.
5. Fisk vanillestængerne op.
6. Hak mandlerne groft.
6. Pisk fløden indtil den har til konsistens som en tyk ymer, og vend den forsigtigt rundt i risengrøden sammen med mandlerne.
7. Juster evt. sødmen med lidt flormelis.

Kirsebær sauce fremgangsmåde:

1. Kom kirsebær, sukker, portvin og appelsinskal i en gryde og bring det i kog.
2. Lad det simre i ca. 15 minutter.
3. Rør vand og maizena sammen og hæld det i en tynd stråle i den kogende sauce under omrøring.
4. Lad saucen simre i endnu 5 minutter ved svag varme.
5. Smag til med citronsaft og Amaretto.
6. Bliver saucen for tyk kan du spæde den op med lidt portvin eller vand, til den har den rette konsistens.

Rigtig god fornøjelse og glædelig jul

Med venlig hilsen

Jacob Dahl Andersen - estwine.dk