

## **Champagne och mat för jul och nyår - del 1**

Vi bjuder på lyxiga tilltugg som passar både jul och nyår. Gamla tillagningsmetoder såsom gravat och rökt blir till aptitretare genom sik, ål, senap och tryffel. Kryddiga inslag i canapéer möter desamma i champagne, Les Belles Voyes från Franck Bonville rymmer komplexitet och klarar det mesta av rikliga smakkombinationer. Det här är en första artikelserie av två som publicerades i Livets Goda nr 36. **MENY 1**

**Chorizio med timjanbräserverad fänkål Lättstekt röding med mangold och avrugakaviar** Dryck:

**Gosset Grand Rosé Brut Chorizio med timjanbräserverad fänkål** 200 g fänkål 1 dl vitt vin 1 dl vatten 1 msk koncentrerad hönsfond 3 kvistar timjan 2 msk smör 1 tsk havssalt saften av ½ citron 200 g chorizo olivolja tandpetare *Dela fänkålen i mindre bitar och lägg i en kastrull. Häll i vin, vatten, fond, timjan, smör, havssalt och citronsaft. Sjud i 20 minuter under lock. Stek chorizo i olja. Skiva korven i större*

*skivor och spetta på tandpetare med fänkål. Lättstekt röding med mangold och avrugakaviar* 250 g rödingfilé salt nymalen svartpeppar olivolja 1 pak choi crostini baguette olivolja Limone havssalt ca 100 g avrugakaviar *Krydda rödingen med salt och peppar. Stek fisken med skinnsidan nedåt i olivolja i 3 minuter, vänd och stek 1 minut på köttssidan. Låt svalna. Sätt ugnen på 225 grader. Skiva brödet i tunna skivor och lägg på en plåt, rippla olja och strö över havssalt. Rosta i ugnen i ca 5 minuter tills brödet får färg. Lägg pak choi på crostini. Ta bort skinnet från fisken och lägg fisköttet på crostini. Toppa med*

*kaviar. **GOSSET GRAND ROSÉ BRUT** Gosset / Champagne / Frankrike / 448 kr* Fyra århundraden av vintillverkning gör Gosset till det äldsta vinhuset i Aÿ. Pierre Gosset grundade egendomen 1584 för att producera stilla viner från egna odlingar. När bubblorna introducerades i Champagne följde familjen

Gosset trenden och inledde en tradition av extravaganta viner. Idag äger man 12 hektar belägna i Aÿ, Bouzy, Mareuil och Reilly. Gosset står för unik stil av viner, minutiös druvselektering appliceras, varje vingårdsläge vinifieras separat, delar av framställningen sker i ekfat och ingen malolaktisk jäsnings är inte tillåten. Gosset söker finstämd äppelsyra och naturliga fruktaromer i vinerna. Tradition och manuell

hantering är signum och Gosset bjuder minnesvärda upplevelser. Grand Rosé Brut har kvinnlig, sensuell framtoning, syndigt gott med finstämd bärighet och tilltagen syra. Jäst och bröd kryddas med rosor och jasmin i rik koncentration. Druvorna Chardonnay och Pinot Noir blandas och blir till smakrikedom. Vinets

intensitet klarar kryddstark chorizo, örtbräserverad fänkål är aningen söt och lindrar champagnens restsötma, kombinationen blir därför mycket frisk. Stekt röding är elegant och blir lättsamt tilltugg med

syrlig mangold och salt avruga, syra och sälta i perfekt harmoni med syrlig och kryddig rosé. Smakerna smälter samman och blir utsökt kombination. Importör är Divine. **MENY 2**

**Skagen på chatkkrabba, serveras med löjrom och smörstekt toast Knäcke med gruyère och cassisgelé** Dryck: **1995 Cuvée Des Enchanteleurs** **Skagen på chatkkrabba, serveras med löjrom och smörstekt toast** 1 äggula 2

tsk dijonsenap 1 dl solrosolja 150 g kött av chatkkrabba 1 msk hackad dragon salt nymalen vitpeppar toast smör löjrom nymalen svartpeppar Vispa ihop äggula och dijonsenap, tillsätt oljan droppvis i tunn stråle under vispning. Rör i krabbkött och dragon, smaka av med salt och peppar. Stek toast i smör. Lägg

upp chatkaskagen på toast och toppa med löjrom och svartpeppar. **Knäcke med gruyère och cassisgelé** 300 g gruyère reser 2 gelatinblad ½ dl vatten 1½ dl crème de cassis Knäcke: vilma Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten i några minuter. Koka upp vatten i en kastrull och rör ner gelatinbladen samt crème de cassis. Ställ i kylan och låt stelna i några timmar. Skär upp osten i tjockare stavar och lägg på knäcke, tärna gelé och lägg på osten. **1995 CUVÉE DES ENCHANTELEURS** *Henriot / Champagne / Frankrike / 999 kr* Ett champagnehus med anor från 1500-talet då familjen Henriot slog sig ner i Champagne. I början av 1800 grundades egendomen och man sålde sin första champagne under namnet "Veuve Henriot Aîné". Genom århundraden har man producerat mängder champagne, spritt vinerna runt världen och utökat sina arealer av primära vingårdslägen. Idag är det sjunde generationen som ansvarar för egendomen, Stanislas Henriot driver utvecklingen framåt och ser till att stadigt förbättra kvalitén. De egna vingårdarna försörjer inte helt behovet av druvor, man köper råmaterial från kontrakterade odlare för att kunna producera sin särpräglade stil. Hos Henriot har Pinot Meunier underordnad roll medan Chardonnay dominerar. Druvan bidrar med eftersökt elegans och blandas med Pinot Noir för kraft och fyllighet. Hos Henriot är extra lång lagring praxis, helheten anses bli komplex och vinerna är redo att njutas när de släpps på marknaden. Cuvée des Enchanteleurs produceras endast vid exceptionella år, 1995 ansågs vara ett sådant. Lika delar Chardonnay och Pinot Noir ger riklighet, tät fruktkoncentration och påbörjad mognad. Tropisk intensitet blandas med pikant syra och stor finess. 9 år på jästfällning bidrar med brödighet och aningen tryffel, helheten är mjuk och balanserad. Fet skagen livas upp av vinets syra, mineralitet i löjrom möter dito i champagne och smörig toast parerar brödighet i dryck. Smakstinn hårdost klarar smakrikedom i vin och syrlig gelé rundas genom syra i champagne. Upplevelsen blir till smakrik harmoni. Importör är Mondowine.