

Gratinerad kammussla, pumpakräm, svamp & champagne

Det franska namnet för stora kammusslor är Coquilles St. Jacques men du ser också namnet användas när det musslorna gratineras i ohemula mängder smör och grädde samt ost. Här gör vi en twist på klassikern och lägger till en butternutpumpakräm ovanpå svampen och löken, toppar med musslorna och häller över en vitvins- och gräddreducerad sås, innan hela härligheten toppas med en lagrad Beemster och får gå färdigt i ugnen. Till det dricks Rothschilds eminenta champagne.



Recept - 4 personer

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Log In

Register

Lost your password?

Barons de Rothschild Brut Champagne, Frankrike



art.nr. 54462, 750 ml, 12%, 499 kr, 90 p

Det är en ytterst stilfull champagne som Rothschild, med sin Brut, skapat på den relativt korta tid de nu verkat i regionen. Här får vi en viss övervikt av chardonnay och andelen reservviner är hög, runt 40 procent, vilket förklarar den bouquet som möter oss redan vid första sniffen. Här bjuds det fint djup i doften och det är chardonnay som styr händelserna med mogna gula äpplen, päron, omogen mandel och ett stänk nougat tillsammans med en delikat vitblommighet. En diskret hint av hallon finns i bakgrunden och skvallrar om att pinot noir ändå har lite att säga till om. Smakprofilen visar upp en fin skärpa i såväl frukt som syra och det är initialt en livlig mousse, dock i den krämiga stilen. Med luft så avslöjas reservvinernas betydelse

för blenden och nötiga toner kikar fram tillsammans med brioche, syrlig stenfrukt, mogen citrus och kalkiga toner. Avslutet är rent, livgivande och spänstigt.

Matchningen

Harmoni. Harmoni så det står härliga till och inte minst får champagnen ett tilltalande maritimt uttryck, frukten upplevs sötare och harmonin med havets och skogens smaker i anrättningen är fenomenal. Och så bara älskar vinet den krämiga och småfeta såsen.