

Inspiration - K Art den Hoed Viognier och vinugnsbakad torskrygg

INGREDIENSER: 700 g färsk torskrygg 500 g fast/färsk potatis 12 körsbärstomater 6 skivor bacon 4 vita sparrisar 2 vitlöksklyftor 50 g smör Olivolja Salt Peppar **Gör såhär:** **POTATIS OCH TOMAT** Skär upp potatisarn i klyftor om cirka 12 delar per potatis och tomaterna i delar om fyra. Krossa vitlöksklyftorna, de behöver inte skalas utan det räcker att banka till dom med bredsidan av kniven. Skär upp två aluminiumfolieark och fördela potatisen, tomaterna och vitlöken med lika mycket innehåll på varje ark. Lägg på en klick smör (cirka 10 gr styck) på vardera hög tillsammans med en nypa flingsalt och ringla över lite olivolja (ca 5 cl per "hög". Vik ihop aluminiumen och forma till två droppformade knyten. Ställ in i ugnen på 225 grader i ca 25 minuter. **TORSKRYGGEN** Lägg den färska torskryggen på ett ark aluminiumfolie. Vik upp folien lätt runt torsken för att kunna hålla på ca 7-8 centiliter av vinet utan att det rinner ut. Fördela några klickar smör (ca 10 gr) utmed torskryggen och salta lätt. Vik ihop knyten och ställ in i ugnen på 225 gr i cirka 12-15 minuter. Torsken blir då läckert vininbakad/ångkokt och skyn fungerar som en utmärkt sås vid serveringen. **BACON** När knytena står i ugnen lägger ni på baconskivorna i en het stekpanna och steker dom tills dess att är hårt stekta och krispiga. När baconet är klart, lägg de på en skärbräda och hacka med en kniv sönder dom så att det blir baconsmulor. **VIT SPARRIS** Grilla sparrisen tills dess att den är tillagad, ca 10 minuter beroende på sparrisen tjocklek. Alternativt kan de stekas på medelhög till hög värme i en stekpanna med massa smör (ca 25 gram till 4 stora sparrisar). **SERVERING** Öppna knytena och lägg upp torsken i mitten på ett serveringsfat. Placera ut potatis/ tomatbladningen runt om torsken och glöm inte bort att ta bort vitlöksklyftorna. Håll slutligen skyn från torsknytet över det hela och toppa med baconsmulorna över torsken. Sist men inte minst placerar ni snyggt ut sparrisarna över det hela. Ett charmigt alternativ är också att öppna upp och servera knytena som de är och då bara strö över baconet på torsken och sparrisarna på ett fat bredvid. Voilá. **Vinet till: 2014 K Art den Hoed Viognier NR 99563 / 750 ML / 14,5 % / 225 KR** Ännu en lyckad kreation av den gode Charles Smith och denna gång på druvan viogner. Den här rackaren är fyllig, rik och fet med fräschör, underbar syra och krydda. Vidare finner vi en läcker fatton i kombination med vegetala och exotiska undertoner på en mineralisk botten, en parfymrad blommighet och med adderande inslag av honungsmelon, päron, lemoncurd, citrus och med kryddspets. Långt och njutsamt avslut med bibehållen frukt. Det finns en stor kraft i K Art den Hoed Viognier samtidigt som det är elegant, balanserat och ytterst harmoniskt i sitt uttryck och den kräver sin maträtt. Efter flertalet provade kombinationer så hittade vi tillslut rätt här med den vinugnsbakade torskryggen. Rätten i sig har rena eleganta smaker vilket passar denna strama och kraftfulla viognern utmärkt, som förstärker och förhöjer smakspektrat. Sältan i baconsmulorna ger dessutom en viktig knorr till det hela och parerar läckert upp maten med vinet, som blir farligt lättdrucken utan att tappa vare sig sin kraft eller elegans. Gott!