

Inspiration: Krispigt kycklingbröst på en bädd av smöriga dragonbönor

När det kommer till röd Bordeaux så är det få rätter som känns mer klockrena än klassikern grillad ryggbiff, hemslungad bearnaise och ankfettsstekta pomes. Just precis därför väljer vi att frågå den serveringen när strålande 2015-årgången av Clarendelle är i våra glas. Men helt och hållet släpper vi inte det vinnande konceptet när vi nu skapar ett precis lika träffsäkert och sundare alternativ för den skarpsynta noterar att flera av ingredienserna inte är helt olik bea...



Gudomlig kyckling med röd Bordeaux

Till 4 serveringar behöver du

Ingredienser

700 gram kycklingfilé, vi valde Bjäres bröst med skinnet kvar

2 burkar förkokta vita bönor, vi valde Zetas ekologiska cannellini

50 gram smör

2 vitlöksklyftor

1 gul lök

1 påse färsk spenat, drygt 50 gram
2 msk japansk soja
1 tsk flytande vegetarisk fond
1 tsk vitvinsvinäger
2 msk dragon, torkad fungerar bäst
ca 0,5 dl vatten

salt, svartpeppar

Så här gör du

Stek upp kycklingbrösten i ett par matskedar smör. Salta och peppra efter behag. Se till att skinnet steks på hög värme så att det blir krispigt. Låt vila. Skölj av bönorna ordentligt. Hacka löken och vitlöksklyftorna fint. Smält resten av smöret i panna. Bäst fungerar det i en non-stick. Vänd ner lökarna och fräs fint men inte så att det bränns vid. Addera bönorna, soja, fond, vinäger, dragon och vatten. Låt bräsa färdigt i några minuter, så att smakerna sätter sig. Se bara till att inte ha för hög värme så att bönorna faller sönder. När färdiga, vänd ner spenaten och låt vara med max en minut, bara så bladen mjuknar. Servera bönorna på ett stort fat och skiva upp kycklingbrösten och lägg på toppen.



Vinet

2015 Clarendelle Rouge, Bordeaux

(artikel 3147, 750 ml, 189 kr, 92 LGP)

Bordeauxårgångar som lyckas förena solens värme med täta tanniner och samtidig bibehålla stramheten, ja det är nog det som gör att vi älskar världens största kvalitetsvinregion så mycket! 2015 faller in under kriterierna och Château Haut-Brions överpresterande Clarendelle levererar rik mörk plommonfrukt med uppbackande cassis och örtblommighet i periferin samtidigt som cigarrlådan hakar på och eken är snyggt inarbetad. Lite fuktig lera får stå för ursprungskänslan. Ungt ja men redan nu så visar vinet att det kommer utveckla allt det vi älskar i en merlotdominerad Bordeaux. Smaken då? Jodå, stram men likväl generös bärfruktighet med örter och gräsighet i bakgrunden som sveper in tanninerna. Drick vinet väl

luftat idag, drick det imorgon, drick det om tio eller femton år. För så bra är det och stora årgångar är drickvänliga i de flesta faser, bara olika i sitt uttryck!

Till maten

Kycklingen i all ära, den är gudomlig med sitt krispiga skinn och Bjäres högklassiga kvalitet men det som tar tag i taktpinnen och bjuder upp Bordeauxvinet till dans är de magiska bönorna som doftar och smakar som en mix av bearnaise och det indiska köket. Kryddigheten är precis vad vinet älskar, och de småsmöriga bönorna gör Clarendelle stramare. Spenaten är precis lagom för att locka fram örtigheten i vinet. Och så då såklart bättre kyckling till det...straffspark i öppet mål!

Vinet finner man på Systembolaget här >>>