


Inspiration - Lammfilé och Gran Reserva

”**Vinet - Faustino I Gran Reserva 2004, 90 poäng (Art.nr 2678, 169 kr, 13,5 %)** Faustino I Gran Reserva är en liten bortglömd klassiker som levererar mycket från början till slut. Vinet är inbjudande i såväl doft- som smakspel där mörk frukt lyfts fram tillsammans med fat, tobak, ceder, läder, choklad, örter och lakrits. Charmiga instick av rödfruktig yppighet skänker en fin, pigg fräschör till vinet som uppträder rent och nyanserat. Här finner du ingen soltrött russin- och torkad fikonfrukt, utan det är rakt igenom elegant, komplext och gott, och detta i ett ytterst prishumant läge. Faustino I Gran Reserva kan mycket väl avnjutas solitärt, men till vår lammfilé finner vinet en pånyttfödd stringens och blir till en perfekt krydda och matchning. **Kuriosa:** 1960 lanserades det första vinet under namnet Faustino, med ett porträtt målat av självaste Rembrandt. Alla viner i serien har sedan dess pryts av ett eget porträtt. Faustino är även ett av de äldsta vinerna på Systembolaget. **Faustino I Gran Reserva 2004** Art.nr 2678 169 kr, 750 ml, 13,5% Rioja, Spanien **RECEPT** Recept - Lammfilé med spenat och silverlökspuré (4 pers)

 **Lamm** 400 g lammfilé Salt Peppar Smör 2 kvistar rosmarin 2 kvistar timjan 2 msk olivolja **Skysås till lammet** 2 dl rödvin 0,5 dl vatten 1 tsk socker 25 g smör 1 msk bra balsamvinäger **Spenat** 500 g bladspenat 1 gul paprika, fint hackad 1 röd paprika, fint hackad 3 msk zucchini, fint hackad Smör Salt **Puré på Silverlök** 5 silverlökar grovt hackade 1 l standard mjölk 1 tärning grönsaksbuljong 50 g smör Ca 2 tsk balsamvinäger Salt Peppar Så gör du: **Lamm & skysås** Klappa in filéerna med olja, salt och peppar. Stek filéerna på alla sidor i rikligt med smör medan du rör med örtkvistarna för att ge en fin örtsmak till köttet. Vila köttet i folie. Köttet bör ha en innertemperatur på mellan 56- 58 grader. Gör direkt efter en skysås i samma stekpanna genom att låta koka upp 2 dl rödvin och 0,5 dl vatten tillsammans med smakerna från det nyss stekta lammet. Reducera ner till hälften eller mer och smaksätt med salt och peppar. Sila av och montera smöret. Smaka av med salt och peppar. **Puré på silverlök** Hacka silverlöken grovt och lägg i en kastrull tillsammans med buljongtärningen. Täck med mjölken och låt småputtra tills löken är mjuk, ca 10-15 minuter. Sila av men spara mjölken. Mixa löken med en stavmixer. Konsistensen ska vara slät men inte rinnig och tillsätt mjölken om den blir för fast. Smält ner smöret, vispa upp och smaka av med balsamvinäger, salt och peppar. **Spenaten** Fräs ihop spenaten med en klick smör tillsammans med paprikan och zucchini. Rör om och stek på låg värme under ca 5 minuter. Smaka av med salt. **Servering** Lägg upp filéerna på en tallrik tillsammans med spenaten på ena sidan och purén på den andra sidan. Håll lite skysås över lammet och spenaten samt lite på tallriken.”