

Knaperstekt kycklinglårfilé till Xaviers Châteauneuf-du-Pape

Blomkål, lök och brysselkål är fantastiska höstiga tillbehör och de förstärks när vi hårdsteker portabella därtill. En krispig kyckling från Brösarp fulländar kombinationen tillsammans med senaste årgången av Xavier Vignons Châteauneuf-du-Pape som numera är ekologiskt certifierad, ett vin som gillar mycket smaker!



Recept - 4 personer

700 gram lårkycklingfilé av bättre snitt

600 gram portabella

2-3 gula lökar

300 gram blomkål

2 dl grädde

200 gram brysselkål

1 vitlök

1 äggvita

Smör, salt, svartpeppar, paprikapulver

Så här gör du

Halvera löken och plocks ut de mindre lamellerna. Lägg på en plåt och ställ i ugnen cirka 20-30 minuter på låg värme. Löken ska bli söt men inte tappa formen. Dela brysselkålen på mitten och ta lamellerna och lägg på plåt. Höj temperaturen till 175 C och rosta dem knapriga i ugnen.

Bryt av foten på portabellasvamparna och dra av skinnet på svampen. Dela i skivor och stek upp i smör så att svampen närmast friteras hårt. Ha även i lite vitlök.

Koka upp blomkålen som du delat i mindre buketter i grädde. När helt mjuk så smakar du av med salt och peppar och stavmixar till en fin massa. Om det finns klumpar i den så sila. Fluffa upp som ett skum genom att ha i en äggvita och mixa.

Stek kyckling med skinnsidan nedåt krispig. Snåla inte med smör. Vänd och stek vidare innan du häller på lite fond och låter kycklingen gå klart.

Lägg upp skivad kyckling på en tallrik, svampen och löklamellerna som du fyller med blomkålsskummet. Strö över de rostade brysselkålsbladen och avsluta med paprikapulver över anrättningen.

Vin

2017 Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape



art.nr. 6267, 750 ml, 14,5%, 269 kr, 92+ p

2017 är en rödaktigt transparent årgång med skogshallon och kirsch i spetsen samt ett och annat björnbär som kompletterar det lavendelörtiga, försiktigt fatiga och violblommiga anslaget. Osande stenkross noteras och det är en årgång som ger ett stramare intryck trots torkan emellanåt. Även gomspelet är tightare med tydligt markerade tanniner, rödbärigt syrlig frukt och lakritssälta. Örtigheten finns också med, likaså animaliska instick och viss torkad frukt. Ett vin som har strukturen för ett rätt långt liv även om det njuts oerhört fint redan idag.

Vin & Mat

Mycket smaker i denna servering och det fixar Xavier med bravur, inte minst vinets rödbäriga transparens och kryddighet finner omgående ett samspel med rätten och de bägge harmonierar otroligt väl. Vi testar även med mycket gott resultat att riva några varv med svartpepparkvarnen som är fylld med telicherry och det väcker syrah- samt mourvédreinnehållets örtiga och animaliska sida.