

Marulk med svamp- & tryffelsabayon till österrikisk pinot

Garanterat fiskcharkens fulaste firre men ack så god den är perfekt tillagad. För oss betyder det en innertemperatur på 46 grader och sedan vila. Då lossnar lamellerna sådär lagom och köttet liknar närmast en riktigt fin hummerstjärt i strukturen. Till den här rätten ser vi en österrikisk pinot noir från fd slaktaren Hans Schwarz som sadlade om till vinproducent och började jäsa druvor med hyllade Alois Kracher. Vi pratar svamp, tryffel, fisk och bedårande svalodlad pinot.



Ingredienser

Detta är en låst Premiumartikel.

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

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera

Glömt ditt lösenord?

Logga in

Vinet finner man på Systembolaget här >>>