

## **Prawn Masala & superb årgång av Loibenberg Riesling blir till ett sanslöst fint möte**

Det indiska köket här till våra favoriter och vi misstänker att allt för många underskattar dess möjligheter till fantastiska matchningar med allt från vitt till rött och till och med whisky. I det här specifika fallet har vi valt en suverän årgång av **Domäne Wachaus Ried Loibenberg Riesling**, husets 2019-buteljering, till att serveras med en prawn masala där vi får till en fullständigt lysande kombination. Ibland blir 1+1 faktiskt 3!



Recept - 4 personer

Ingredienser

### ***Inför Masalan***

2 rödlökar

2 tomater

1 msk kokosgrädde

1 tsk gurkmeja

1 tsk chiliflakes

1 tsk malen koriander

1 msk garam masala

2 msk vitlöks- & ingefärspasta

Neutral olja, salt

### ***Inför scampin***

1 tsk kumminfrön

1 kryddhet färsk chilifrukt

3-4 kaffirblad

2 vitlöksklyftor

600 gram scampi, gärna råa, välj certifierade

En knippa Färsk koriander

Kokosgrädde, resten av burken

Vatten, salt

### ***Tillbehör***

Basmatiris

### **Så här gör du**

Börja med att riva ingefära och vitlök och mixa tillsammans. Skiva löken och fräs upp försiktigt så den blir glansig. Tillsätt ingefärs- och vitlöksmixen och fräs med. Hacka tomaterna och mixa samman din garam masala om du inte köper färdigblandad vilket finns i de flesta matbutiker. Tillsätt tomaten, matskeden kokosgrädde, garam masala, gurkmeja, chiliflakes och malen koriander. Salta av och låt fräsa ihop tills tomaterna bli lite mosiga.

Därefter stavmixar du din masala med en skvätt vatten till en slät massa. Hetta upp lite neutral olja i stekpanna och tillsätt hackad vitlök, hackad chili och kumminfrön. Fräs så att aromerna släpps ut innan du tillsätter kaffirbladen och låter fräsa med en stund. Tillsätt sedan masalamixen och resten av kokosgrädden samt den hackade färska koriandern och låt reduceras in. Mot slutet tillsätter du räkorna som blott ska ha några minuter för att bli färdiga. Dekorera med färsk koriander innan servering. Se till att du har riset färdigt samtidigt.

### **Vin**

**2019 Domäne Wachau Riesling Smaragd Ried Loibenberg**

**art.nr. 6021, 750 ml, 13%, 200 kr, 92 p**

Österrikisk riesling har en svårslagen rikedom i sitt uttryck, inte minst när den kommer från Wachau där rätt händer lyckas tämja det extraktfyllda till eleganta skapelser med sådan renhet i frukt och uttryck. Loibenberg-läget från kooperativet Domäne Wachau och årgång 2019 är precis detta och det är smått ofattbart att vin av denna kvalitetsklass inte kostar mer. Doften inleder aromatiskt med blommiga undertoner innan det fruktiga tar vid och nyanser av tropiskt i form av mango och ananas samt stenfruktiga drag såsom aprikos och persika tar över. Det vilar något stenfuktigt över det hela som liksom knyter ihop säcken och man kan lätt skickas ut på villospår och närmast förvänta sig ett vin med sötma i gommen. Nu är det raka motsatsen och det gör vinet så spännande och kontrasterande med klingande ren och torr stenfrukt i smakprofilen och där tätheten tar sig uttryck i form av en imponerande intensitet. Vinets syra är precis och skänker sådan närvaro till vinet och fäster extra fint tillsammans med den lemoncurd-ton som följer med i den långa och kryddiga finalen. Det här är en fenomenal årgång av Loibenberg.

### **Vin & Mat**

Hettan i vår räkmasala är precis vad denna riesling är skapad för att matcha. Vinet får en extra dimension, lyfter fram frukten och druvmognaden samtidigt som rätten tonas ner i hetta och blir till ett lyckligt äktenskap tillsammans med rieslingen. Man blir bara lycklig över detta sanslöst fina möte där allt faller på plats.