

Mörgum þykir fuglakjöt herramannsmatur og alveg ómissandi á hátíðarmatsæðlinum ár hvert. Rjúpur skipa sérstakan heiðursess á veisluborðum margra landsmanna um jólin og aðrir fuglar eins og önd, gæs, kalkúnn og kjúklingur eiga sömuleiðis vinsældum að fagna yfir hátíðarnar.

Í þessum bæklingi er að finna fimm uppskriftir að hátíðaréttum þar sem fuglakjöt er í aðalhlutverki. Höfundur uppskriftanna er Daníel Sigurgeirsson, yfirmatreiðslumaður á Argentínu steikhúsi. Bæklingurinn geymir einnig tillögur að víni sem passar með réttunum en á vinbudin.is er einnig á auðveldan hátt hægt að finna vín sem hentar með fuglakjöti. Farið er í vöruleit og hakað við matartáknio: 🍷



Verð í bæklingi gildir frá 1.-31. des. 2010
Verð er birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmáður: Ívar J. Arndal
Ritsgjafi: Jóna Grétarsdóttir

Höfundur uppskrifta: Daníel Sigurgeirsson
Ljósmyndir: Kristján Maack
Hönnun: ENNEMM / NM44375
Prentun: Prentmet
🍷 VÍNBUÐIN



Vín sem hentar í Desemberveisluna

EFTIRRÉTTIR

COCKBURN'S SPECIAL RESERVE
RAUÐVÍN PORTÚGAL 🍷🍷🍷🍷
 00550 750 ml 20,0% Karl K. Karlsson ehf
 Dökkirsuberjaraut. Meðalfylling, sætt, mild sýra, mjúk tannin. Dökk ber, sólber, lyng, minta, lakkrís.

HARVEYS BRISTOL CREAM
SÉRRI SPÁNN 🍷🍷
 00577 750 ml 17,5% Karl K. Karlsson ehf
 Koparbrúnt. Sætt, þétt og mjúkt með oxuðum rusinu- og karamellukeim og sírópstón í eftirbráði.

J.P. CHENET MEDIUM SWEET
HVÍTVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 07976 750 ml 11,0% Mekka Wines & Spirits
 Ljössitrónugult, létt fylling, hálfþétt, fersk sýra. Epli, pera, melóna.

MARTINI ASTI
FREYÐVÍN ÍTALÍA 🍷🍷🍷
 00502 750 ml 7,5% Mekka Wines & Spirits
 Fólgrænt. Létt, sætt og milt með hunangs- og eplatonum.

FORDRYKKUR

CRISTALINO JAUME SERRA SEMI-SECO
FREYÐVÍN SPÁNN 🍷🍷🍷🍷
 17412 750 ml 11,5% HOB-vín ehf
 Ljössitrónugult, létt fylling, hálfþétt, ferskt. Ljós ávöxtur, pera, epli.

FRESITA
ÁVAXTAVÍN-BLÓNDUR CHILE 🍷🍷
 04036 750 ml 8,0% Gíobus hf
 Jarðarberjalandið freyðvín. Ljósjarðarberjaraut. Léttfeyðandi, létt fylling, hálfþétt, sýrurkt.

FISKUR OG SKELFISKUR

BENCHMARK CHARDONNAY
HVÍTVÍN ASTRALÍA 🍷🍷🍷🍷
 08348 750 ml 14,0% Rolf Johansen & Co ehf
 Sitrónugult. Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Melóna, stjórnuávöxtur, sitrus.

CASILLERO DEL DIABLO CHARDONNAY
HVÍTVÍN CHILE 🍷🍷🍷🍷
 05996 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits
 Sitrónugult, meðalfylling, þurr, fersk sýra. Sitrus, suðrænn ávæxtir, steinefni, eik.

CASILLERO DEL DIABLO PINOT GRIGIO
HVÍTVÍN CHILE 🍷🍷🍷🍷
 17838 750 ml 13,0% Mekka Wines & Spirits
 Ljössitrónugult. Létt meðalfylling, þurr, miðlungs sýra. Pera, sitrus.

CASTILLO DE MOLINA CHARDONNAY RESERVA
HVÍTVÍN CHILE 🍷🍷🍷🍷
 03248 750 ml 14,0% Ögerðin Egil Skallagrímsson
 Sitrónugult, meðalfylling, þurr, ferskt. Sitrus, ananas, eik, vanilla, smjör.

FRANCOIS D'ALLAINES BOURGOGNE COTE CHALONNAISE
HVÍTVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 05756 750 ml 13,0% Vínkran Bourgogne ehf
 Ljössitrónugult, meðalfylling, þurr, ferskt. Sitrus, mändur, eik.

LA CHABLISIENNE PETIT CHABLIS
HVÍTVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 06927 750 ml 12,5% Gíobus hf
 Ljössitrónugult. Létt fylling, þurr, sýrurkt. Epli, sitrus, steinefni, mjólkurkennt.

LITTLE JAMES' BASKET PRESS HVÍTT
HVÍTVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 14050 750 ml 12,5% Vín og matur ehf
 Stráugult. Létt meðalfylling, þurr, ferskt. Greip, melóna.

MONTALTO CATARATTO CHARDONNAY
HVÍTVÍN ÍTALÍA 🍷🍷🍷🍷
 12072 750 ml 13,5% Ögerðin Egil Skallagrímsson
 Sitrónugult, létt fylling, þurr, ferskt. Sitrus, gul epli, ananas.

PETER LEHMANN WILDCARD CHARDONNAY
HVÍTVÍN ASTRALÍA 🍷🍷🍷🍷
 05245 750 ml 12,5% Gíobus hf
 Ljössitrónugult. Meðalfylling, þurr, ferskt. Sitrus, stjórnuávöxtur, eplakjarni.

PFaffenheim SYLVANER
HVÍTVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 12235 750 ml 12,0% Rolf Johansen & Co ehf
 Sitrónugult. Létt fylling, þurr, mild sýra. Suðrænn ávöxtur, epli, stjórnuávöxtur.

RENE MURE GEWURZTRAMINER SIGNATURE
HVÍTVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 17831 750 ml 13,0% Vínleif hf
 Sitrónugult. Mjúk fylling, hálfþurr, mild sýra. Suðrænn ávöxtur, lítsl, blóm, hunang, steinefni.

SCHMITT SÖHNE SUPERSTITION RIESLING PINOT BLANC
HVÍTVÍN ÞÝSKALAND 🍷🍷🍷🍷
 17356 750 ml 11,5% Elgur ehf
 Ljössitrónugult. Létt fylling, hálfþurr, ferskt. Gul epli, greip.

SUNDANCE CHARDONNAY
HVÍTVÍN CHILE 🍷🍷🍷🍷
 14767 750 ml 13,0% HOB-vín ehf
 Ljössitrónugult. Létt fylling, þurr, sýrurkt. Léttur, grósurug sitruskeimur.

TRIVENTO MIXTUS CHARDONNAY TORRONTES
HVÍTVÍN ARGENTÍNA 🍷🍷🍷🍷
 08356 750 ml 12,7% Gíobus hf
 Ljössitrónugult. Létt meðalfylling, þurr, fersk sýra. Melóna, stjórnuávöxtur.

VICAR'S CHOICE SAUVIGNON BLANC
HVÍTVÍN NYJA-SJÁLAND 🍷🍷🍷🍷
 10408 750 ml 13,0% Haugen-Gruppen ehf
 Ljössitrónugult. Létt meðalfylling, þurr, fersk sýra. Límlóna, melóna, pera, stikilsber, steinefni.

YAMADA
HVÍTVÍN ÍTALÍA 🍷🍷🍷🍷
 17733 750 ml 13,0% Vín Trío ehf
 Sitrónugult, létt fylling, þurr, ferskt. Melóna, pera, sitrus.

LAMB OG NAUT

AMALAYA
RAUÐVÍN ARGENTÍNA 🍷🍷🍷🍷
 10777 750 ml 14,5% Vínleif hf
 Kirsuberjaraut. Létt meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Kirsuber, hindber, vanilla, krydd.

BARONCINI ROSSO DI MONTALCINO
RAUÐVÍN ÍTALÍA 🍷🍷🍷🍷
 17764 750 ml 13,5% The Red Passion ehf
 Múrsteinsraut. Létt meðalfylling, þurr, ferskt, lítil þroskuð tannin. Rauð ber, kirsuber, jörð, laufónar.

BERONIA RESERVA
RAUÐVÍN SPÁNN 🍷🍷🍷🍷
 00148 750 ml 13,5% Bakkus ehf
 Kirsuberjaraut, meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs stemma. Rauð ber, skógarber, vanilla, eik, jurta krydd.

CAMPO VIEJO GRAN RESERVA
RAUÐVÍN SPÁNN 🍷🍷🍷🍷
 07624 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits
 Kirsuberjaraut. Meðalfylling, þurr, fersk sýra, miðlungs tannin. Rauð ber, jörð, krydd, eik.

CEPA GAVILAN
RAUÐVÍN SPÁNN 🍷🍷🍷🍷
 09813 750 ml 13,0% Ber ehf
 Kirsuberjaraut, meðalfylling, þurr, fersk sýra, lítil tannin. Rauð ber, negull, kanill, eik.

CHATEAU TIMBERLAY CUVÉE PRESTIGE
RAUÐVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 04996 750 ml 13,0% Elgur ehf
 Rúbrinraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs þurrkandi tannin. Dökk ber, lyng, barkarkrydd, eik.

ESCUDO ROJO
RAUÐVÍN CHILE 🍷🍷🍷🍷
 07823 750 ml 14,5% Bakkus ehf
 Dökkkirsuberjaraut, meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Skógarber, plóma, vanilla, eik, barkarkrydd.

FORTIUS CRIANZA
RAUÐVÍN SPÁNN 🍷🍷🍷🍷
 14765 750 ml 14,0% Podium Imports ehf
 Dökkkirsuberjaraut, meðalfylling, þurr, ferskt, mikil tannin. Dökk ber, krydd, eik, vanilla.

FRATELLI ALESSANDRIA BARBERA D'ALBA
RAUÐVÍN ÍTALÍA 🍷🍷🍷🍷
 13684 750 ml 14,0% The Red Passion ehf
 Dökkirubínraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannin. Sælgættiskennur ávöxtur, plómur, brómber, vanilla, eik.

GUIGAL COTES DU RHONE
RAUÐVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 06423 750 ml 13,5% Gíobus hf
 Kirsuberjaraut, meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Rauð ber, lyng, krydd, Grósuget.

ISOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO
RAUÐVÍN ÍTALÍA 🍷🍷🍷🍷
 03441 750 ml 14,0% Rolf Johansen & Co ehf
 Kirsuberjaraut, meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Kirsuber, dökk skógarber, jörð, lauf.

J. LOHR SEVEN OAKS CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN BANDARKÍN 🍷🍷🍷🍷
 08023 750 ml 13,5% Forval, Wines og Spirits ehf
 Dökkkirsuberjaraut. Mjúk meðalfylling, þurr, mild þroskuð tannin. Sólber, brómber, appelsína, vanilla.

JACOB'S CREEK CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN ASTRALÍA 🍷🍷🍷🍷
 11285 750 ml 13,5% Mekka Wines & Spirits
 Kirsuberjaraut, mjúk meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannin. Dökk ber, plóma, lakkrís, eukalyptus.

KASAURA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
RAUÐVÍN ÍTALÍA 🍷🍷🍷🍷
 14742 750 ml 12,5% Vín Trío ehf
 Rúbrinraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Lyng, rauður ávöxtur, laufkrydd, kirsuber.

M. CHAPOUTIER LA CIBOISE COTEAUX-DU-TRICASTIN
RAUÐVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 14240 750 ml 13,0% Vínkran Bourgogne ehf
 Ljós kirsuberjaraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, þroskuð tannin. Jarðarber, kirsuber, rauð ber, lyng, krydd.

MASI CAMPOFIORIN
RAUÐVÍN ÍTALÍA 🍷🍷🍷🍷
 00177 750 ml 13,0% Ögerðin Egil Skallagrímsson
 Rúbrinraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Skógarber, súr, rauð ber, sveit, jurta krydd.

MO SALINAS MONASTRELL
RAUÐVÍN SPÁNN 🍷🍷🍷🍷
 11240 750 ml 14,0% Rolf Johansen & Co ehf
 Kirsuberjaraut, meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Dökk skógarber, jörð, negull, barkarkrydd.

MONTECILLO CRIANZA
RAUÐVÍN SPÁNN 🍷🍷🍷🍷
 00133 750 ml 13,5% Gíobus hf
 Rúbrinraut, meðalfylling, þurr, fersk sýra, lítil tannin. Rauð ber, jurta krydd, lyng, vanilla. Sólbakaður ávöxtur.

MONTES CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN CHILE 🍷🍷🍷🍷
 06941 750 ml 14,0% Gíobus hf
 Dökkkirsuberjaraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Sólber, skógarber, krydd, eik.

MOUTON CADET
RAUÐVÍN FRAKKLAND 🍷🍷🍷🍷
 00039 750 ml 12,5% Bakkus ehf
 Rúbrinraut, meðalfylling, þurr, mild sýra, miðlungs tannin. Rauð ber, skógarbotn.

ROBERTSON WINERY CABERNET SAUVIGNON
RAUÐVÍN SUDUR-AFRÍKA 🍷🍷🍷🍷
 05707 750 ml 13,5% Vínleif hf
 Rúbrinraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Sólber, jörð, tóbak, eik.

SUNDANCE RESERVA SHIRAZ
RAUÐVÍN CHILE 🍷🍷🍷🍷
 14768 750 ml 13,8% HOB-vín ehf
 Dökkfjóluraut, miki fylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Dökk ber, bláber, lyng, eik, jörð.

TORRES GRAN CORONAS RESERVA
RAUÐVÍN SPÁNN 🍷🍷🍷🍷
 00116 750 ml 14,0% Karl K. Karlsson ehf
 Kirsuberjaraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Sólber, eik, jörð, vanilla.

TORRES IBERICOS CRIANZA
RAUÐVÍN SPÁNN 🍷🍷🍷🍷
 17719 750 ml 14,0% Karl K. Karlsson ehf
 Kirsuberjaraut, meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Eik, vanilla, jörð, jurta krydd.

TRIVENTO RESERVE CABERNET MALBEC
RAUÐVÍN ARGENTÍNA 🍷🍷🍷🍷
 07033 750 ml 13,0% Gíobus hf
 Dökkirubínraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Kirsuber, sólber, barkarkrydd, eik.

LJÓST KJÖT

ADDOBE MERLOT RESERVA
RAUÐVÍN CHILE 🍷🍷🍷🍷
 10912 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf
 Dökkfjóluraut. Meðalfylling, þurr, ferskt, miðlungs tannin. Dökk skógarber, plóma, barkarkrydd.

BAREFOOT MERLOT
RAUÐVÍN BANDARKÍN 🍷🍷🍷🍷
 17915 750 ml 13,5% Gíobus hf
 Kirsuberjaraut, létt fylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Rauð ber, lyng, steinefni.

BLACK RIVER MERLOT
RAUÐVÍN ARGENTÍNA 🍷🍷🍷🍷
 10477 750 ml 13,5% Haugen-Gruppen ehf
 Kirsuberjaraut. Létt meðalfylling, þurr, mild sýra. Létt rauð ber, lauf.

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - Verð gildir í desember 2010

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - Verð gildir í desember 2010

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - Verð gildir í desember 2010

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - Verð gildir í desember 2010

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - Verð gildir í desember 2010

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur - Verð gildir í desember 2010

PÖNNUSTEIKTAR RJÚPNABRINGUR

með sellerirotarmauki, gljádum perlulauk og bláberja-hunangssósa

4 stk. rjúpur
1 msk. ólífuolia
1 msk. smjör
5 g villijurtakrydd
Salt og nýmullinn pipar

Aðferð: *Rjúpnabringurnar eru úrbeinaðar og snyrtar. Hitið olíu á pönnu. Kryddið bringurnar með villijurtum, salti og pipar og steikið við háan hita. Best er að steikja þær „medium rare“, svo að þær verði safaríkar og villibráðarbragðið skili sér.*

MEÐLÆTI

Bláberja- og hunangssósa

Rjúpnasoð, gert úr þeim beinum sem til falla
100 g bláber
20 ml hunang
5 g villibráðarkraftur
40 g laukur
40 g gulrætur
1 búnt af timjan
1 stk. anís (má sleppa)
2 stk. lárvíðarlauf
20 ml þúrtvín
15 g smjör
Salt og pipar

Aðferð: *Svitið gulrætur, lauk, timjan, anís og lárvíðarlauf á pönnu. Bætið rjúpnasoði og þúrtvíni út í og látið krauma við vægan hita í 30 mínútur. Sigiði soðið og hellið aftur í pottinn. Bláberjum, hunangi og villibráðarkrafti bætt út í. Látið krauma í 5 mínútur. Kryddið með salti og pipar. Takið pottinn af hellunni og bætið smjörklippuni út í.*

	
Með þessum rétti henta vín úr flokknum:	
VILLIBRÁÐ	
	

CALDORA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>18046</p> <p>750 ml</p> <p>13,0%</p> <p>Rólf Jóhansen & Co ehf</p> <p>Rúbrinraut, meðalfylling, þurrt, fersk sjára, mild tannin. Dökk ber, villisveppir, kryddtónar.</p>	1.650

CANEPA CLASSICO MERLOT	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>17703</p> <p>750 ml</p> <p>12,5%</p> <p>Podium Imports ehf</p> <p>Rúbrinraut, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs stemma. Berjablámi, lyng, vanilla, eik.</p>	1.499

CA'RUGATE RIO ALBO VALPOLICELLA	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>17804</p> <p>750 ml</p> <p>12,0%</p> <p>Vín og matur ehf</p> <p>Rúbrinraut. Lítt, þurrt, fersk sjára, lítil tannin. Jarðarber, rauður ávöxtur.</p>	2.597

CIELO CABERNET SAUVIGNON	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>09576</p> <p>750 ml</p> <p>12,0%</p> <p>Létt og Gott - Lökk ehf</p> <p>Ljósirsuberjaraut. Létt fylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Léttur, rauður berjaávöxtur, grösugt.</p>	1.582

DI ZENO CHIANTI	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>18015</p> <p>750 ml</p> <p>12,0%</p> <p>HÖB-vín ehf</p> <p>Kirsuberjaraut, meðalfylling, þurrt, fersk sjára, þroskuð tannin. Rauð ber, barkarkrydd, kirsuber, lyng.</p>	1.499

EMILIANA SYRAH	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>17512</p> <p>750 ml</p> <p>13,5%</p> <p>Haugen-Gruppen ehf</p> <p>Rúbrinraut, létt meðalfylling, þurrt, fersk sjára. Blá ber, brómber, plóma, vanilla, eik.</p>	1.599

J.P. CHENET CABERNET SYRAH	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>07974</p> <p>750 ml</p> <p>13,0%</p> <p>Mekka Wines & Spirits</p> <p>Rúbrinraut. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Rauð og dökk ber, laufkrydd.</p>	1.599

JOSEPH DROUHIN LAFORET PINOT NOIR	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>00121</p> <p>750 ml</p> <p>12,5%</p> <p>Bakkus ehf</p> <p>Ljósirsuberjaraut, létt fylling, þurrt, fersk sjára, lítil tannin. Rauð ber, jarðarber, hindber, jörð.</p>	2.497

PÖNNUSTEIKT GÆSABRINGA

með *Calvados*-eplum og rauðvíns-döðlusósa

4 gæsabringur
Börkur af 3 sitrónum
Börkur af 3 limónum
2 msk. Maldonsalt
2-3 msk. fimmta kryddið (Chinese five spice)
Skvetta af ólífluoliu
4 msk. hunang

Aðferð: *Rífið börkinn af sitrónum og limónum og setjið í mortel eða skál ásamt saltinu og fimmta kryddinu og vinnið vel saman. Snyrtið bringurnar og þerrið með pappír beggja megin. Kryddið bringurnar vel á báðum hliðum og geymið í kæli í 6-8 tíma. Munið síðan að láta gæsabringurnar ná stofuhita fyrir eldun. Hitið steikarönnu þar til hún nær rúmum meðalhita. Hellið olíu á pönnuna og steikið gæsabringurnar við meðalhita í 2-3 mínútur á hvorri hlið. Ljúkið við að elda bringurnar í 160°C heitum ofni í 6-8 mínútur. Takið úr ofninum og látið hvíla í nokkrar mínútur áður en þær eru skornar í sneiðar.*

MEÐLÆTI

Gljáður perlulaukur

120 g perlulaukur
100 g sykur
50 ml rjómi
15 g smjör
3 g kanill

Aðferð: *Setjið perlulaukinn í sjóðandi heitt vatn í rúmar 5 mínútur og skrálið síðan. Næst er búin til létt karamellusósa. Bræðið sykurnin, bætið smjörinu saman við og svo rjómanum, kryddið til með kanil. Setjið laukinn út í og hjúpið með karamellunni.*

	
Með þessum rétti henta vín úr flokknum:	
VILLIBRÁÐ	
	

Aðferð: *Skrælið eplin og kjarnhreinsið, skerjið í fallega jafna báta. Hitið smjörið á pönnu þar til það fer að freyða, steikið þá eplin og kryddið með salvinunni.*

ANDABRINGUR

með *pistasíum*, mangó, rúsinum og villigrjónum

6 stk. villiandabringur
3 hvítlauksgeirar
70 ml sojasósa
Safi úr einni limónu
60 g hunang
½ tsk. kanill
120-150 g pistasíuhnetur (má nota heslítnetur, valhnetur eða aðrar hnetur)

Aðferð: *Bræðið sykur á pönnu við meðalhita þar til hann er orðinn að karamellu. Bætið hvítvíninu rölega saman við þar til karamellan leysist upp. Afhýðið appelsínu og skerjið í lauf, hreinsið kjötið frá himnu og berki og notið eingöngu kjötið úr appelsínunni. Bætið út í sósunu og látið krauma smástund, má þykkja með maizenamjöli ef þurfa þykir.*

Aðferð: *Saxið pistasíur smátt, ristið og leggið til hliðar. Blandið saman í matvinnsluvéi: hvítlauk, sojasósu, limónusafa, hunangi og kanil. Marinerið andabringurnar í blöndunni í 1-2 klst. Takið andabringurnar úr blöndunni og þerrið. Snöggssteikið bringurnar á pönnu, penslið síðan með hunangi á báðum hliðum og veltið upp úr pistasíuhnetum. Bakið við 160°C í um það bil 8 til 10 mínútur.*

MEÐLÆTI

Villigrjón

120 g villigrjón
5 g salt
240 g mangó, smátt skorið
700 ml soðið vatn
90 g ljússar rúsinur (má nota venjulegar)
30 g smjör

	
Með þessum rétti henta vín úr flokknum:	
LJÓST KJÖT LAMB OG NAUT	
	

Aðferð: *Sjóðið hrisgrjón skv. leiðbeiningum á pakka. Bræðið smjör á pönnu þar til freyðir, bætið rúsinum og mangói út í og látið krauma í 2 mínútur. Hrærið hrisgrjónum saman við og kryddið með salti og pipar eftir smekk.*

HEILSTEIKTUR KJÚKLINGUR

með hvítlauk, kóríander og sesam á kúskús-salati með madeirasósu

1 kjúklingur, u.þ.b. 1,5 kg
100 g sykur
200 ml hvítvín
2 stk. appelsínur
Aðferð: *Hitið 1 msk. ólífuoliu í potti við meðalhita. Steikið kúskús í 5 mínútur þar til það er fallega brúnt. Hrærið í öðru hverju. Hellið grænmetissoði út í og hitið að suðu. Lækkið hitann og látið krauma með tóki á í 8 til 10 mínútur eða þar til kúskúsið er orðið mjúkt og mestur vökvinn horfinn. Setjið til hliðar. Paprika, selleri og laukur steikt á pönnu með 1 msk. ólífluoliu í 5 til 6 mínútur. Bætið vorlauk, salvíu, appelsínuberki, „poultry“ kryddi, pipar og salti saman við og eldið í 1 mínútu. Blandið grænmetinu saman við kúskúsið og berið fram.*

Aðferð: *Blandið saman í matvinnsluvéi eða blandara: hvítlauk, sesamolíu, kóríanderdufti, hunangi og safa úr limónu. Makið á kjúklinginn innan og utan. Steikið í ofni við 160°C í 2 til 2½ klst. eða þar til hitamælir sýnir 70°C kjarnhita.*

Athugið að réttinn má matreiða á sama hátt úr kjúklingabringum. Marineringin dugar fyrir 4 til 6 bringur. Snöggssteikið bringur á pönnu, smyrjið með marineringu og steikið síðan í ofni þar til kjarnhiti mælist 70°C.

MEÐLÆTI

Kúskús-salat

1 msk. ólífuolla
350 g ísraelskt kúskús
6 dl grænmetissoð (vatn og grænmetisteningur)
1 rauð paprika, grófskorin
1 gul paprika, grófskorin
3 stíklar selleri, grófskorið
8 þunnskornir vorlaukar
2 msk. ólífuolia/smjör/smjörliki
3 msk. rifin fersk salvía
1 tsk. appelsínubörkur
½ tsk. „poultry“ krydd
Salt og pipar

	
Með þessum rétti henta vín úr flokknum:	
LJÓST KJÖT	
	

OFNBAKAÐUR KALKÚNN

fylltur með perum og pekanhnetum

1 stk. 6 kg kalkúnn
½ msk. salt
¼ msk. nýmalaður pipar
100 g smjör við stofuhita
2-3 msk. ferskt timjan, tarragon, marjoram og/eða rósmarín
2 hvítlauksgeirar, saxaðir

Kalkúnn
Aðferð: *Forhitið ofninn í 220°C. Fjarlægjið pokann sem er inni í fuglinum og þerrið hann með pappír að innan og utan. Snúið upp á vængina, leggið þá undir fuglinn og kryddið með salti og pipar. Setjið kryddjurtir, smjör og hvítlauk í skál og hrærið saman. Smeygið fingrunum inn undir skinnið og losið það þannig frá holdinu. Byrjið við hálsinn og fikrið ykkur rölega áfram svo að skinnið rífní ekki. Þegar allt skinnið er laust frá kjötinu er fuglinn smurður með ¾ g kryddjurtasmjörinu. Setjið peru- og pekanfyllingu inn í fuglinn með skeið og byrjið alveg innst við hálsinn. Bindið leggina saman með garni og setjið afgangsfyllingu í hitaþóli fat/ skál. Athugið að tröða ekki fyllingunni í fuglinn, þá verður hún ekki nógu heit þegar fuglinn er tilbúinn. Setjið fuglinn í ofnskúffu eða ofnpott. Setjið kjarnhitamæli í mitt lærið og gætið þess að hann snerti ekki bein. Nuddið fuglinn með afganginum af smjörinu. Leggið álpappír lauslega yfir hann og steikið í 20 mínútur. Lækkið svo hitann í 180 gráður og steikið áfram í 2½ tíma. Skerið garnið í sundur og bakið áfram án álpappírs í 1 til 1½ tíma eða þar til kjarnhitinn er kominn í 71 gráðu. Bakið umframfyllingu í leiřtari með fuglinum síðustu 30 til 40 mínúturnar. Takið*

	
Með þessum rétti henta vín úr flokknum:	
LJÓST KJÖT	
	

BROLIO CHIANTI CLASSICO	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>00172</p> <p>750 ml</p> <p>13,5%</p> <p>Karl X. Karlsson ehf</p> <p>Dökkirsuberjaraut. Mikil fylling, þurrt, fersk sjára, þroskuð tannin. Dökk ber, lyng, hrat, krækiber, eik, lauf og jörð.</p>	2.999

CASTILLO PERELADA 5 FINCAS RESERVA	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>09747</p> <p>750 ml</p> <p>14,0%</p> <p>Ber ehf</p> <p>Dökkirsuberjaraut. Mjúk fylling, þurrt, fersk sjára, þroskuð tannin. Rauð ber, eik, jörð. Nokkur þroski.</p>	2.999

CHATEAU MICHELLE INDIAN WELLS CABERNET SAUVIGNON	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>12416</p> <p>750 ml</p> <p>14,5%</p> <p>Bakkus ehf</p> <p>Dökkróbinraut, mikil fylling, þurrt, höfugt, fersk sjára, miðlungs stemma. Blá ber, kúrennur, plóma, vanilla, eik.</p>	3.498

MARQUES DE CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>08451</p> <p>750 ml</p> <p>14,5%</p> <p>Mekka Wines & Spirits</p> <p>Dökkirsuberjaraut, þétt meðalfylling, þurrt, fersk sjára, mjúk tannin. Skógarber, sólber, paprika, jörð.</p>	2.599

ROSEMOUNT SHIRAZ	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>03495</p> <p>750 ml</p> <p>13,5%</p> <p>Ögerðin Egill Skallagrímsson</p> <p>Dökkirsuberjaraut. Meðalfylling, þurrt, ferskt, mjúk tannin. Dökk skógarber, pipar, krydd, eik.</p>	2.398

SARTORI AMARONE	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>09179</p> <p>750 ml</p> <p>15,0%</p> <p>AMKA Ísland ehf</p> <p>Dökkirsuberjaraut, meðalfylling, þurrt, fersk sjára, mikil þroskuð tannin. Plómur, sveskja, dökkt súkkulaði, hýðistónar.</p>	3.698



Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

LJÓST KJÖT

Aðferð: *Sjóðið kartöflur í léttsoltu vatni. Sjóðið baunir í nokkrar mínútur eða þar til þær eru mjúkar. Vatni hellt of baunum og kartöflum. Lagt til hliðar. Hrærið vel saman: olíu, skalottlauk, ediki, steinselju, sinnepi, rósmarín, salti og pipar og hellið yfir kartöflurnar og baunnirn ásamt ólifunum. Öllu blandað saman, sett í skál og borið fram strax eða látið kólna og berið fram kalt.*

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

LJÓST KJÖT

Aðferð: *Sjóðið kartöflur í léttsoltu vatni. Sjóðið baunir í nokkrar mínútur eða þar til þær eru mjúkar. Vatni hellt of baunum og kartöflum. Lagt til hliðar. Hrærið vel saman: olíu, skalottlauk, ediki, steinselju, sinnepi, rósmarín, salti og pipar og hellið yfir kartöflurnar og baunnirn ásamt ólifunum. Öllu blandað saman, sett í skál og borið fram strax eða látið kólna og berið fram kalt.*

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

LJÓST KJÖT

Aðferð: *Sjóðið kartöflur í léttsoltu vatni. Sjóðið baunir í nokkrar mínútur eða þar til þær eru mjúkar. Vatni hellt of baunum og kartöflum. Lagt til hliðar. Hrærið vel saman: olíu, skalottlauk, ediki, steinselju, sinnepi, rósmarín, salti og pipar og hellið yfir kartöflurnar og baunnirn ásamt ólifunum. Öllu blandað saman, sett í skál og borið fram kalt.*

Með þessum rétti henta vín úr flokknum:

LINDEMANS CAWARRA SHIRAZ CABERNET	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>00183</p> <p>750 ml</p> <p>13,0%</p> <p>Ögerðin Egill Skallagrímsson</p> <p>Rúbrinraut. Létt meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Sætkenndur, dökkur og rauður berjakeimur, eukalyptus.</p>	1.899

MAMMA PICCINI ROSSO DI TOSCANA	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>14297</p> <p>750 ml</p> <p>13,0%</p> <p>Ögerðin Egill Skallagrímsson</p> <p>Kirsuberjaraut, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Skógar ber, lyng, vanilla.</p>	1.450

MORANDE PIONERO MERLOT	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>10422</p> <p>750 ml</p> <p>14,0%</p> <p>Vitellé hf</p> <p>Kirsuberjaraut. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil þurrkandi tannin. Heitur ávöxtur, steinefni, kál.</p>	1.696

PATA NEGRA GRAN RESERVA	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>07321</p> <p>750 ml</p> <p>12,5%</p> <p>Gíobus hf</p> <p>Rúbrinraut. Létt meðalfylling, þurrt, mild sjára, lítil þroskuð tannin. Amerísk eik, vanilla, ristun.</p>	1.799

PICCINI CHIANTI	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>03385</p> <p>750 ml</p> <p>12,5%</p> <p>Ögerðin Egill Skallagrímsson</p> <p>Kirsuberjaraut. Létt fylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Skógarber, laufkrydd, kirsuber, eik, vanilla.</p>	1.779

POGGIO AL CASONE CHIANTI SUPERIORE	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>09510</p> <p>750 ml</p> <p>12,5%</p> <p>Vitellé hf</p> <p>Kirsuberjaraut, létt fylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Skógarber, lyng, jörð.</p>	1.995

PORTRAITS CHATEAU SERCILLAN	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>17334</p> <p>750 ml</p> <p>13,5%</p> <p>Fornal Wines and Spirits ehf</p> <p>Kirsuberjaraut. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Rauð ber, lyng, hrat, jörð.</p>	2.249

PRIMAVERA BAIRRADA RESERVA	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>04201</p> <p>750 ml</p> <p>13,0%</p> <p>AMKA Ísland ehf</p> <p>Kirsuberjaraut, meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Berjablámi, jurtakrydd, lyng, jörð.</p>	1.499

	
---------------	---------------

SOLAR DE CARRION	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>17717</p> <p>750 ml</p> <p>13,0%</p> <p>HÖB-vín ehf</p> <p>Ljósirsuberjaraut. Létt fylling, þurrt, mild sjára, lítil tannin. Rauð ber.</p>	1.499

TWO OCEANS CABERNET SAUVIGNON MERLOT	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>06411</p> <p>750 ml</p> <p>13,5%</p> <p>Gíobus hf</p> <p>Rúbrinraut, meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Rauð ber, tobak, hindber, jarðarber, jörð.</p>	1.599

REYKT KJÖT

CROCODILE CREEK CABERNET SAUVIGNON	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>17451</p> <p>750 ml</p> <p>13,0%</p> <p>HÖB-vín ehf</p> <p>Ljósirsuberjaraut. Létt fylling, þurrt, miilt, lítil tannin. Rauð ber, skógarber, krydd.</p>	1.399

DEIMEL DORNFELDER	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>13722</p> <p>750 ml</p> <p>12,5%</p> <p>Létt og Gott - Lökk ehf</p> <p>Ljósróbinraut. Meðalfylling, þurrt, ferskt, lítil tannin. Sætkenndur skógarberjatón, lyngtónar.</p>	1.999

GRANT BURGE SHIRAZ	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>08556</p> <p>750 ml</p> <p>14,5%</p> <p>Rólf Jóhansen & Co ehf</p> <p>Rúbrinraut, meðalfylling, þurrt, ferskt, þroskuð tannin, höfugt. Sætkenndur berjablámi, lauf, lyng, pipar.</p>	1.999

SUNDANCE MERLOT	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>14366</p> <p>750 ml</p> <p>13,0%</p> <p>HÖB-vín ehf</p> <p>Dökkfjóluraut. Meðalfylling, þurrt, ferskt, miðlungs tannin. Dökk ber, skógarber, vanilla.</p>	1.199

YELLOW TAIL MERLOT	
<i>RAUÐVÍN</i> <p>05130</p> <p>750 ml</p> <p>13,5%</p> <p>Bakkus ehf</p> <p>Kirsuberjaraut. Meðalfylling, sætuvatnur, ferskt, miðlungs tannin. Sætkenndur ávöxtur, rauð ber, hindber, vanilla, eik.</p>	1.897

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð gildir í desember 2010

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð gildir í desember 2010

Verð er birt með fyrirvara um prentvillur. Verð gildir í desember 2010

<