



Steikarsamloka

200 g nautasteik (innralæri)
salat
1 tómatur
1 msk. sýrður rjómi
1 msk. sinnep
1 laukur
5 sveppir
2 brauðsneiðar

Flysjúð laukinn og skerið í þunna hringi, hreinsið sveppina og skerið í sneiðar. Steikið laukinn í dálitilli olíu þar til hann verður mjúkur, bætið sveppunum saman við og kryddið með salti og pipar.

Steikið brauðið á pönnu þar til gullið á báðum hliðum. Blandið saman sýrðum rjóma og sinnepi.

Leggið steikina á heita pönnu og steikið að vild. Smyrjið aðra brauðsneiðina með sinnepsblöndunni. Leggið síðan ofan á brauðið: salat, tómat sneiðar, steikarsneiðar, lauk/sveppi og leggið að lokum hina brauðsneiðina ofan á.

BJÓR SEM HENTAR

Steikta brauðið og kjötið hafa dálítið sviðinn keim og tóna því vel við bjór með ristudum maltkeim. Maturinn er nógu kjarnmikill til að þola talsverða fyllingu og beiskju í bjórnum en þó er óþarfi að ganga of langt. Mjúkur bjór með ríflega meðalfyllingu væri æskilegur, sérstaklega ef notað er kröftugt sinnep. Best henta dökkir lagerbjórar, Bitterbjór og mýkri Porter eða Stout.



Lambasteik á rúgbrauði

„FROKOST EFTER FESTEN“

lambalæri
rúgbrauð, t.d. sólkjarna
steinselja
sveppir
rífsberjasulta

3-4 kg úrbeinað lambalæri í netrúllu (einnig hægt að nota afganginn af lambalærinu frá kvöldinu áður).

Kjötrúllunni er velt upp úr kryddblöndu sem inniheldur salt, pipar, timjan, rósmarín og oregano (eða aðra kryddblöndu).

Kjötið er steikt í netinu í ofni við 180°C í 35 mínútur, hitinn síðan lækkaður í 100°C og steikt áfram í 40 mín. (Ef kjarnhitamælir er notaður skal hann ná 70°C).

Þegar búið er að kæla kjötið er það skorið í þunnar sneiðar og raðað fallega á rúgbrauðssneiðar.

Sveppir eru skornir til helminga, svissaðir á pönnu og þeim raðað fallega ofan á kjötið, ásamt rífsberjasultu.

Efst kemur steinselja, sem er djúpsteikt þar til hún er vel stökk, síðan þerruð á bréfi og söltuð.

Frábært er að bera þetta fram með heitri „brúnni“ sósu frá kvöldinu áður eða sósu sem hver og einn gerir eftir sínu höfði.

BJÓR SEM HENTAR

Kalt ofnsteikt kjötið og mildir sveppirnir kalla heldur á ljósan bjór en dökkkan, þar sem ristaðir tónar eru ekki áberandi í réttinum. Kryddjurta blandan tónar vel við grösugan humlakeim og má beiskjan vera áberandi, sérstaklega ef brún sósa er höfð með. Rúgbrauðið er aftur á móti best með maltríkari bjór. Þýskur hveitibjór, Bockbjór, belgískur Blonde eða India pale ale ganga allir vel með þessu.



Rabarbarakompott

MEÐ MYLSNU OG VANILLUÍS

300 g rabarbari
100 g sykur
5 dl vatn

Skerið rabarbarann í litla bita og setjið í pott ásamt sykri og vatni og sjóðið. Rabarbarinn á að vera vel soðinn en samt ekki alveg eins og grautur. Bæta má við meiri sykri ef óskað er eftir því. Setjið kompottið í 4 ofnastar litlar skálar.

MYLSNA

200 g hveiti
110 g smjör
80 g sykur
salt

Takið smjórið úr ísskápnum svo að það verði mjúkt. Bætið hveiti, sykri og dálitlu salti saman við og hnoðið saman í mylsnu. Dreifið mylsnunni ofan á rabarbarakompottið og hitið í 180°C heitum ofni í 10 mín.

VANILLUÍS

5 dl mjólk
1 vanillustöng
125 g sykur
7 eggjarauður

Kljúfið vanillustöngina í tvennt og takið fræin úr henni, setjið í pott ásamt mjólkinni og látið koma upp suðu. Takið af hitanum og látið standa í 10 mínútur. Þeytið saman eggjarauðum og sykri þar til ljóst og létt. Bætið síðan vanillumjólkinni saman við. Setjið allt aftur í pottinn og hitið upp í 80°C hita og hrærið stöðugt í á meðan. Hellið síðan í ílát og látið í frystinn. Hrærið í blöndunni á 10 mínútna fresti þar til hún verður eins og mjúkur ís.

Ísinn er látinn ofan á mylsnuna og kompottið borið fram í skálanum.

BJÓR SEM HENTAR

Súr rabarbarinn tónar best við frísklegan og helst svolítið súran bjór meðan sætan kallar eftir annaðhvort sætu í bjórnum eða mjúkum malttónum. Beiskja í bjórnum er afar óhentug í þessu tilfalli en finlegur humlakeimur má vera til staðar. Besti bjórinn með rabarbarakompotti væri belgískur Lambic eða Rauðöl, sem hafa hverfandi beiskju, milt bragð og frískandi súran keim. Einnig má prófa breskan Mild.



BJÓR & MATUR





Steiktur hörpudiskur

Á SALATBEDI MEÐ GREIPALDINI OG GREIPALDINSÓSU

6-8 hörpudiskar
1 poki salatblanda
100 g smjör
2 msk. rjómi
20 g sykur
2 greipaldin

Skolið salatið, þerrið og setjið á tvo diska. Takið börkinn utan af einu greipaldini, skerið í bita og fjarlægjið steina úr aldinkjötinu. Blandið saman við salatið. Skerið annað greipaldin í hálf og kreistið úr því allan safan í pott, bætið við sykri og rjóma og hitið. Takið pottinn af hitanum og hrærið smjörinu saman við.

Hitið nú pönnu á hellunni. Hellið smá olíu á pönnuna þegar hún er orðin heit. Steikið hörpudiskinn þar til hann er dálítið brúnaður á báðum hliðum. Kryddið með salti og pipar að smekk. Setjið hörpudiskinn ofan á salatið og ausið nokkrum skeiðum af sósu yfir.

BJÓR SEM HENTAR

Fínleiki hörpudisksins krefst þess að bjórin sé á fremur fínlegum nótum, annars er hætt á að hann valti hreinlega yfir matinn. Greip kallar á ferskleika í björnum og að hann sé ekki of þungur. Beiskja bjórsins ætti að vera fremur lítil en svolítið kryddaður blær væri góður. Belgískur hveitibjór er gjarna borinn fram með sitrónusneid (má í þessu tilfelli breyta í greipsneid), Pale ale (sum hafa nokkurn sitruskeim) og Kölsch eða Altbier ganga vel. Einnig má fara á dökka endann og prófa Írskan Stout, sem er frábær bjór með skelfiski.



Rjómasteiktir sveppir

MEÐ BALSAMGLJÁA Á ÍSLENSKRI FLATKÖKU

200 g sveppir, blanda af villisveppum gefur meira bragð
2 íslenskar flatkökur
1,5 dl rjómi
2 dl balsamedik
½ msk. hunang
½ epli, skorið í bita

Setjið smjör á pönnu og steikið brauðið á báðum hliðum. Leggið á diska.

Látið lítinn pott með balsamediki og hunangi á heita hellu, sjóðið niður um 2/3. Takið af hitanum. Ef gljáinn verður of þykkur má bæta vatni saman við þangað til hann verður eins og sósa.

Hreinsið sveppina vandlega. Hellið dálitilli olíu á heita pönnu og steikið sveppina. Þegar búið er að steikja þá í u.þ.b. 4 mínútur er rjómanum hellt yfir. Látið krauma í smástund þangað til rjóminn þykkar. Takið af hitanum og setjið eplin saman við í bitum og kryddið með salti og pipar að smekk. Setjið sveppina ofan á flatkökurnar og gljáann í kring.

BJÓR SEM HENTAR

Hérna kallar samspil flatkökunnar, með sína ristudu tóna, og villisveppanna eftir bjór með þó nokkurri fyllingu, mjúkum ristudum maltkeim og grösugum tönnum. Beiskja í björnum má vera áberandi, þar sem sveppirnir milda hana talsvert, svo að hún skemmir alls ekki þörunina. Blonde bjór og Pale ale, dökkur lagerbjór eða millidökkt öl, eins og Altbier eða Dunkelweizen ganga mjög vel.



Íslensk fiskisúpa

SOÐ

300 g fiskbein
½ stór laukur
1 gulrót
1 þurrulaukur

Skerið allt grænmetið og steikið ásamt beinunum í nokkrar mínútur. Bætið við vatni svo að það fljóti vel yfir beinin. Látið suðuna koma upp og sjóðið síðan í 20 mín. Hellið í gegnum sigti yfir í annan pott.

SÚPA

½ laukur, smátt skorinn
1 gulrót, smátt skorin
1 grein af timjan
1 lárvíðarlauf
1 msk. smjör
100 ml hvítvín
800 ml fiskisóð
150 ml rjómi
Maldon salt og pipar (eftir smekk)
3 ml koniak
Sósu-/súpuþykkir
200 g lax
200 g þorskur
200 g reyktur lax

Bræðið smjórið í potti og steikið laukinn og gulrótina saman. Bætið öllu út í nema rjómanum og súpuþykkinum. Látið krauma í 20 mín. Bætið nú súpuþykki út í eins og þarf til að fá góða súpuáferð og bætið síðan rjómanum saman við. Smakkið til og kryddið að smekk. Skerið fiskinn í hæfilega bita og setjið út í súpuna. Hitið í 5-8 mín.

Berið súpuna fram heita með stökku brauði og basilolíu.

BASILOLÍA

1-2 msk. ólífuolía
10 basillauf, söxuð smátt og blandað við olíuna

BJÓR SEM HENTAR

Þarna er eitt bragð á ferðinni sem gæti verið nett vandamál, en það er reykti laxinn. Ekki er æskilegt að mæta honum með of mikilli beiskju í björnum, þótt grösugir humlatónar skaði ekki. Bjórin má þó ekki vera of humlaður. Best væri að fara millileiðina og hafa bjórin mildan en samt svolítið kryddaðan í bragði. Þýskur hveitibjór hefur negulkeim, sem virkar vel, belgískur Blonde er gjarna léttkryddaður með mjúkum maltkeim, en einnig gengur grösugur Pilsenerbjór vel upp. Fyrir þá sem vilja aðeins ristaðri keim er gott að prófa Mild eða Kölsch.



Í þessum bæklingi er að finna sex girnilegar uppskriftir að réttum frá veitingastaðnum Munnhörpunni þar sem Daninn T. Peter Hansen er yfirkokkur.

Peter útskrifaðist sem matreiðslumaður frá Brede Spisehus árið 2005 og hefur að auki mikla reynslu sem kokkur á nokkrum úrvals veitingastöðum í Danmörku. Eins og allir vita kunna Danir öðrum þjóðum betur að njóta bjórs og eru óhræddir við að para saman bjór og mat – enda mælir Peter með bjór með þessum réttum.

Gríðarlega fjölbreytt úrval af bjór er í boði víðs vegar um heiminn. Hefðbundnir bjórstílar skipta hundruðum og tilraunaglöð brugghús nútímans eiga það til að brugga ansi skrautleg tilbrigði við þá sem gaman er að para við mat. Í raun getur bjór hentað með ótrúlegustu réttum en það gilda sömu þumalputtareglur um hann og vín þegar kemur að þörun við mat. Þegar allt kemur til alls er það þó smekkur hvers og eins sem ræður mestu og því er um að gera að prófa sig áfram og takast á hendur könnunarferð um hinn ævintýrlega heim bjórsins.



Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir
Höfundur uppskrifta: T. Peter Hansen
Ljósmyndir: www.addi.is og Shutterstock.com
Stíllisti: Valdis Guðmundsdóttir
Borðbúnaður: Kokka og einkaeign
Hönnun: ENNEMM / NMNM47246
Prentun: Prentmet