

A close-up photograph of a gourmet dish on a white plate. The main components are several slices of venison (villibráð) and lamb (hátíðarmatur), which are cooked to a medium-rare doneness, showing a pinkish-red center. The meat is garnished with fresh green herbs, including what appears to be sage. Accompanying the meat are roasted vegetables, including a piece of broccoli and a carrot. The entire dish is served with a rich, brown sauce. A red banner is overlaid on the top right of the image, containing the title in white text.

VILLIBRÁÐ OG HÁTÍÐARMATUR



Vín með villibráð og öðrum hátíðarmat

Á hátíðum og tyllidögum gerum við betur við okkur bæði í mat og drykk og er þá villibráð í hávegum höfð hjá mörgum. Það er þó fleira en villibráð sem telst hátíðarmatur og má þar nefna kalkún, aliönd, aligæs, hamborgarhrygg, purusteik, hangikjöt, nautakjöt og lambakjöt. Úr öllu þessu hráefni er hægt að gera veislumat.

Í þessum bæklingi setjum við fram nokkrar hugmyndir að vínunum sem gætu hentað með villibráð og öðrum hátíðarmat. Sú upptalning verður þó aldrei tæmandi, því möguleikarnir eru sem betur fer margir og smekkur fólks misjafn.



VILLIBRÁÐ

Íslenska villibráðin er bragðmeiri en sú innflutta og að margra mati besta kjöt sem hægt er að fá enda hafa rjúpa, gæs og hreindýr lengi skipað heiðurssess á hátíðarborðum landsmanna. Villibráð er magurt kjöt og því ætti að varast vín með mikil eða þurrkandi tannín, því vínið getur virkað stamara og kjötið þurrara. Vínið má vera bragðmikið en það fer þó eftir því með hvaða villibráð það á að vera; bragðmeiri bráð, bragðmeira vín. Ekki er verra að vínið hafi náð nokkrum þroska og sömuleiðis er kostur að ávöxturinn komi vel fram í víninu.



LÉTTARI VILLIBRÁÐ

Hér undir falla akurhænur, fasanar, skógardúfur og villiendur. Kjötið er nokkuð ljóst með fínlegum villikeim og örlar jafnvel á blóðbragði. Með villibráð er oft borið fram eitthvað sætt, t.d. ber, epli eða perur. Vínið þarf þá að ráða við sætu en má ekki vera of öflugt svo það yfirgnæfi ekki létt villibragðið.

Akurhæna

Ef bera á fram rauðvín með akurhænunni má óhikað mæla með léttu til meðalfylltu Pinot Noir, helst frá Bourgogne. Einnig má prófa Pinot Noir frá Nýja heiminum sem hefur oft meiri og sætkenndari ávöxt.

Létt Chianti hentar einnig vel og enn betur hafi það nokkur ár að baki í flöskunni. Chateauf-neuf-de-Pape eru með betri villibráðarvínunum, sama má segja um Gran Reserva frá Rioja, en þessi vín hafa verið þroskuð bæði á tunnu og í flösku og eru því tilbúin til neyslu.

Hvítvín úr Pinot Gris frá Alsace henta ótrúlega vel með léttari villibráð. Vín úr þessari þrúgu geta verið þurr og mjóslegin eða þurr til hálfþurr með mjúkum ávexti og fer það eftir smekk hvers og eins hvað verður fyrir valinu. Hvítvín úr Chardonnay t.d. frá Bourgogne sýna oft sitt besta með ljósu, villtu fuglakjöti. Glas af kampavíni gerir máltíðina hins vegar eftirminnilega.

Fasani

Kjötið á fasana er ljóst og magurt, ekki ósvipað kjúklingakjöti en þó bragðmeira og með villieinkennin til viðbótar.

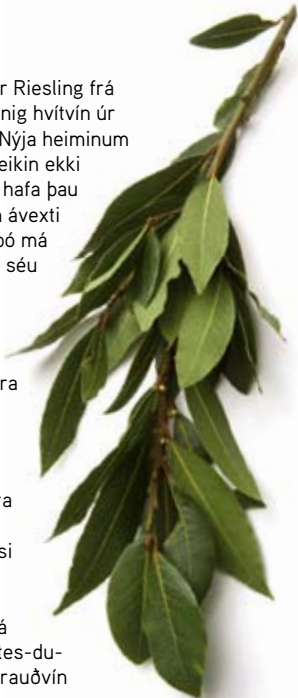
Eldri árgangar af rauðvínunum frá Bordeaux, til dæmis frá Pomerol eða Saint Emilion, eru tilvalin með fasana, því þau eru farin að mykjast og hafa fengið flóknara bragð og ilm. Einnig eru þroskuð búrgundarvín stórfín en þau fá oft ilm af skógarsveppum og lyngi til viðbótar við rauðan berjaávöxtinn. Vín frá Piemonte Barolo eða Barbaresco eru einnig góð villibráðarvín, sama má segja um mörg Chianti vín. Fyrir þá sem vilja meiri ávöxt, má benda á Merlot frá Chile eða jafnvel Cabernet Sauvignon frá Bandaríkjunum.

Ef bera á fram hvítvín koma þurr eða hálfþurr Riesling frá Alsace eða öðrum svæðum vel til greina. Einnig hvítvín úr Chardonnay frá Bourgogne. Chardonnay frá Nýja heiminum hafa yfirleitt vel merkjanlegan eikarkeim, sé eikin ekki yfirþyrmandi henta þau vel með fasana enda hafa þau líka suðrænan ávöxt. Pinot Gris með mjúkum ávexti er vert að skoða, einnig vín úr Riesling sem þó má ekki vera of þurrt, en það ætti að falla vel við séu til dæmis soðin epli eða perur með matnum.

Skógardúfa

Skógardúfa hefur bæði dekkra og bragðmeira kjöt en fasani og villibragðið er meira áberandi.

Rauðvín sem henta með dúfu gætu verið af svipuðum toga og með fasana en mættu vera nokkuð kröftugri. Óhætt er að fullyrða að rauðvín úr Pinot Noir frá Búrgund smellpassi með dúfu. Lauf, lyng, skógarsveppir og jörð ásamt rauðum berjaávexti sem fellur vel að villibragðinu einkennir þessi vín. Rauðvín frá Rhône, til dæmis Crozes-Hermitage eða Cotes-du-Rhône, undirstrika einnig villibragðið. Ýmis rauðvín



frá Piemonte eins og Barolo og Barbera eru einnig við hæfi ef passað er upp á að þau hafi ekki of stöm tannín. Ripasso vín frá Valpolicella hafa heillað marga og henta einnig vel. Síðan verður að nefna vín úr Cabernet Sauvignon frá Ástralíu, Chile eða Bandaríkjunum, en þau hafa ríkan sólberjakeim og mjúkan ávöxt sem fellur vel að villibráð.

Hvítvín úr Pinot Gris frá Alsace og þá af Grand Cru gæðum ættu að vera öruggt val. Einnig gæti Riesling í sama gæðaflokki virkað og enn betur ef þrúgurarnar eru seint uppskornar.

Villiönd

Villiönd hefur magrara, dekkra og bragðmeira kjöt en aliönd. Villiönd þarf kröftugri vín en fasani og dúfa.

Rauðvín frá Suður-Rhône eins og til dæmis Chateauneuf-de-Pape, Gigondas eða Cotes-du-Rhône henta vel. Einnig rauðvín frá Ribera del Duero eða Rioja á Spáni en þessi vín hafa oft ilmeinkenni úr dýraríkinu í viðbót við berjaávöxt, sem gerir þau spennandi valkost. Ripasso vín eða Amarone frá Valpolicella á Ítalíu með sveskju- og rúsínukenndum ávexti geta einnig tekist á við villiönd. Sömuleiðis má nefna vín úr blöndu af Cabernet Sauvignon og Carménere frá Chile en mörg þeirra fara vel með villibráð. Vín frá Nýja heiminum úr Merlot eða Cabernet Sauvignon henta líka vel en í þeim má oft finna mjúkan jafnvel sætkenndan ávöxt sem fellur vel að fuglinum.

KRÖFTUGRI VILLIBRÁÐ

Rjúpa og villigæs eru kröftugasta villibráðin og þá eru sjófugl, hreindýr og krónhjörtur ekki undanskilin. Íslenska villibráðin er þó bragðmeiri en sú innflutta. Bragðmiklar sósur, ber og sultur tilheyra auk þess sem kjötið er yfirleitt léttsteikt. Með villibráð þarf kröftug rauðvín og ekki skaðar að þau hafi kryddaðan ávöxt.

Hreindýr

Hreindýr er hægt að framreiða á ýmsan máta, í stórum steikum, eða buffsteikum og úr seigari hlutum dýrsins má svo gera góða pottrétti eða kjötbollur. Einnig tíðkast að grafa hreindýrakjöt. Kjöt af þessu tagi þarf að sjálfsgöðu að fá að njóta sín, þannig að villibragðið komi vel fram.

Fá rauðvín virka eins vel með hreindýrakjöti og vín úr Syrah þrúgunni frá Norður-Rhône, Hermitage eða Cote-Rotie eru vín sem draga fram villibragðið og hæfa vel hreindýrakjöti. Hafa ber þó í huga að vínin falla betur að villibráðinni hafi þau náð nokkrum árum á flöskunni. Shiraz frá Ástralíu er kröftugra og hefur sætari og þéttari ávöxt en frönsku ættingjarnir. Þessi vín sóma sér vel en koma með aðra nálgun, sem felst í öflugum og sætkenndum ávextinum. Vönduð, kröftug Bordeaux vín eru einnig á heimavelli hér. Gran Reserva frá Rioja á Spáni eða



Ribera del Duero eru vín sem hæfa hreindýrakjöti. Rauðvín frá Toscana, til dæmis kröftug Chianti eða Brunello, hafa glatt marga en þessi vín geta stundum verið nokkuð tannísk og njóta sín betur hafi þau fengið að þroskast nokkuð á flöskunni. Einnig er vert að benda á kröftug Cabernet Sauvignon frá Nýja heiminum, sem hafa öflugan, oft mjúkan ávöxt og sólberjakeim, Carménere frá Chile með krydduðum ávexti, eða Malbec frá Argentínu sem oft hefur jarðar- og kjöttóna. Einnig má nefna Pinotage frá Suður-Afríku, ávaxtarík vín með ristuðum jarðar- og berjatónum.

Krónhjörtur

Hjartarkjöt er nokkuð bragðminna en hreindýrakjöt og þarf því ekki eins öflug vín. Eins er rétt að hafa í huga að kjötið er magurt og þarf því að varast tannísk rauðvín.

Rauðvín frá Rhône, eins og Chateauneuf-du-Pape, Gigondas eða Crozes-Hermitage eru spennandi kostur. Bordeaux, til dæmis frá Saint Émilion, eru einnig góður kostur og að sjálfsgöðu Merlot vín frá Nýja heiminum. Shiraz frá Ástralíu hefur nægan ávöxt og fer það eftir smekk hvers og eins hversu kröftugt það er. Ítölsk vín eins og Chianti virka einnig vel, eða Ripasso vín frá Valpolicella, ýmis vín frá Piemonte, Barolo eða Barbaresco. Reserva eða Gran Reserva vín frá Spáni fara einnig vel með hjartarkjöti.

Rjúpa

Rjúpa er bragðmesta íslenska villibráðin, með dökkt, fínlegt kjöt og kröftugt villi- og lyngbragð.

Öflugt og ávaxtaríkt Shiraz frá Ástralíu með krydduðum ávexti er ofarlega í huga en Reserva eða Gran Reserva vín frá Ribera del Duero eða Rioja frá Spáni eru vín sem hafa verið látin þroskast á eikartunnum og síðan í flöskunni og hafa sjarma sem hæfir rjúpu. Hermitage og Cote-Rotie eru einnig vín sem hæfa rjúpunni vel. Fyrir aðdáendur Pinot

Noir þá er gott búrgundarvín frábært með þessum fágæta fugli, vínin eru margslungin með keim af jarðar- og kirsuberjum ásamt skógarbotni og sveppum. Rauðvín frá Toscana falla mörg vel að rjúpu, en að viðbættum rauðum berjaávexti má einnig oft greina lyngkennda tóna sem spila vel með villibragðinu af rjúpunni.



Villigæs

Gæsin er ekki eins bragðmikil og rjúpan. Kjötið er dökkt og fer eftir aldri fuglsins hversu meyr það er. Yfirleitt er aðeins bringan notuð og þá létsteikt.

Mörg vín frá Nýja heiminum koma til greina og þar á meðal eru kröftug vín. Shiraz frá Ástralíu, Chile eða Suður-Afríku eru tilvalin með gæsabringum. Rauðvín frá Chile þar sem Carmenére leikur stórt hlutverk bæði ein sér og blönduð með öðrum þrúgum hafa sannað sig með villigæs og er vert að skoða þau. Vín frá Nýja heiminum úr Cabernet Sauvignon eru vinsæl og eiga mörg vel við villibráð, leita mætti til dæmis að vínunum frá Ástralíu, Bandaríkjunum, Chile og Argentínu. Vín frá Rhône í Frakklandi eru einnig frábær með villigæs eins og annarri villibráð. Bragðmikil Toscanavín, Chianti eða Brunello eru mörg hver vel við hæfi með villigæs. Amarone með krydduðum, þurrkuðum ávexti er líka mjög góður kostur.

Pottréttir úr villibráð

Pottréttir eru yfirleitt eldaðir við lágan hita í langan tíma og verður kjötið þá bragðmeira fyrir vikið. Sósan verður kröftug og ekki skemmir að nota rauðvín við sósugerðina, sem gerir réttinn vínvænni.

Með pottréttum er rétt að velja kröftug jafnvel krydduð rauðvín. Tannísk rauðvín njóta sín mjög vel með pottréttum en bragðkrafturinn í sósunni

ásamt víninu í henni sem bætir sýru í réttinn, mýkir tannínin nokkuð.

Barolo og Barbaresco frá Piemonte njóta sín mjög vel með pottréttum úr villibráð, einnig má benda á öflug rauðvín úr Sangiovese frá Toscana. Bragðmeiri rauðvín frá Bordeaux henta einnig. Rauðvín frá Ribera del Duero hafa einnig nægan kraft til að ráða við pottrétti. Sömuleiðis má finna ýmislegt góðgæti frá Nýja heiminum og er þá vert að skoða vín úr Cabernet Sauvignon eða Malbec.

Villibráðarpaté

Með paté eru valkostirnir margir, hægt er að bera fram rauðvín, hvítvín eða styrkt vín með því. Paté er oft borið fram í byrjun máltíðar og er því ekki ráðlegt að bera fram of kröftug rauðvín með því.

Góðir kostir eru meðalfyllt rauðvín, til dæmis Chianti Classico, Cotes-du-Rhône, Crozes-Hermitages, meðalfyllt rauðvín frá Suður-Frakklandi, létt Pinot Noir eða létt til meðalfyllt rauðvín úr Tempranillo frá Spáni.

Hvítvín úr Sauvignon Blanc, frá Sancerre eða Pouilly Fume, eða Nýja-Sjálandi hæfa með villibráðarpaté.

Ef paté er borið fram eitt og sér sem smáréttur er einnig hægt að bera fram púrtvín, ruby eða twany. Madeira kemur einnig vel út með paté og sömuleiðis styrkt rauð Rivesaltes.

LJÓST KJÖT

Kalkúnn

Kalkúnn hefur ljóst og magurt kjöt með frekar hlutlausu bragði. Oftast er hann ofnsteiktur heill en stundum er bringan elduð ein og sér. Oftast er það sósan, fyllingin og meðlætið sem stjórna vínvalinu. Kalkúnn er ýmist borinn fram heitur eða kaldur, ef rétturinn er kaldur má vínið vera aðeins bragðminna. Hægt er að bera fram hvort heldur rauðvín eða hvítvín, það er aðallega smekkur hvers og eins sem ræður því hvort er valið.

Ef velja á rauðvín er óhætt að mæla með Pinot Noir frá Búrgund í Frakklandi en Pinot Noir annars staðar frá er einnig vel við hæfi. Sama má segja um rauðvín úr Merlot frá Nýja heiminum eins og til dæmis frá Chile eða Bandaríkjunum. Zinfandel frá Bandaríkjunum er á heimavelli með kalkún. Ripasso eða gott Valpolicella frá Ítalíu eða Reserva frá Rioja eru einnig spennandi valkostir.



Ef velja á hvítvín hæfir Chardonnay sem hefur legið á eikartunnu. Fer svo eftir smekk hvers og eins hvaðan úr heiminum það kemur. Gott er þó að eikin leiki ekki aðalhlutverkið í víninu, svoleiðis vín eiga það til að taka völdin í máltíðinni. Þeir sem eru orðnir leiðir á Chardonnay, en vilja vott af eik, geta valið fjölmörg vín sem hafa komist í kynni við eik t.d. frá Bordeaux, Spáni og Ítalíu. Einnig koma vel til greina óeikuð hvítvín eins og þurrt og hálfþurrt Riesling frá Alsace og Pinot Gris frá sama svæði og má það vera þurrt eða með vott af sætu.

Önd og gæs

Anda- og gæsakjöt er dekkra, feitara og bragðmeira en kjúklingur. Kjötíð fellur einstaklega vel að sætu meðlæti og sósum. Vínið sem valið er með þarf að geta ráðið við fituna og eins sætu ef hún er til staðar eins og til dæmis önd með appelsínusósu.

Fá rauðvín eiga betur við þessa fugla en Pint Noir en vín úr þessari þrúgu geta ráðið við ótrúlega fjölbreyttan mat og meðlæti. Einnig eru rauðvín frá Rhône eins og Chateauneuf-de-Pape og Cotes-du-Rhône góð með alifuglum. Sömuleiðis má nefna rauðvín úr Merlot frá Nýja heiminum, t.d. frá Chile, Bandaríkjunum eða Ástralíu. Zinfandel hefur einnig sannað sig með önd. Rauðvín frá Valpolicella eins og Ripasso eða jafnvel Amarone ættu að ráða við bæði fituna og sætt meðlæti.

Hvítvín eins og hálfþurrt eða hálsætt Riesling gerir góða hluti með öndinni. Pinot Gris eða Gewurztraminer frá Alsace eru einnig vín sem eiga oft góða samleið með önd eða gæs.

Feit gæsa- eða andalifur

Fátt fellur eins vel saman og feit lifur og sætvín. Eðalmygluð, sæt hvítvín eins og Sauternes, eða Tokay Aszu. Gewurztraminer eða Pinot Gris frá Alsace, því sætari sem þau eru því betra. Ýmis styrkt vín eins og til dæmis vín úr Muscat-þrúgunni, styrkt vín frá Rivesaltes, hálsætt eða sæt freyðivín og kampavín.



ANNAR HÁTÍÐARMATUR

Grísakjöt

Grísakjöt er misjafnlega feitt, þannig eru lundirnar fitulausar en rifjasteikin feit. Með magra kjötinu fer vel að velja vín sem er ekki of þurr og með mjúkum ávexti, en feitara kjöt þolir bragðmeiri og sýruríkari vín. Grísakjöt, hvort heldur það er ferskt eða reykt, fer vel með bæði hvítu og rauðu víni.

Purusteik

Purusteik er fituríkur matur og oft nokkuð saltur. Fítan mildar bæði sýru og tannín, en salt getur stundum aukið á beiskju í tannískum vínunum. Með purusteik henta rauðvín úr Tempranillo frá Spáni, til dæmis Rioja, Navarra og Katalóníu. Aðrir ágætir kostir eru meðalfyllt rauðvín frá Cotes-du-Rhône, létt til meðalfyllt Pinot Noir eða meðalfyllt rauðvín frá Bordeaux. Rauðvín frá Valpolicella eru einnig góð auk þess sem Merlot og ávaxtarík vín úr Cabernet Sauvignon frá Nýja heiminum koma vel til greina.

Ef bera á fram hvítvín eru þurr eða hálfþurr Riesling, hvaðan sem er, góður kostur. Einnig Pinot Gris frá Alsace eða jafnvel Pinot Grigio frá Ítalíu og loks má nefna Chardonnay frá Nýja heiminum.

Reykt kjöt

Reykt kjöt hefur salt reyktbragð sem þarf að mæta með sýru og/eða sætu, því öflugra reykt- og saltbragð því meiri sætu. Hvítvín og jafnvel sæt freyðivín virka ótrúlega vel, sérstaklega með hangikjöti. Tannísk rauðvín ætti að forðast en velja heldur rauðvín með mjúkum ávexti eða þroskuð rauðvín.

Hangikjöt

Hangikjöt er sérstæður matur með öflugum salt- og reyktbragði og er oft höfuðverkur að velja vín sem getur passað vel með því. Flestir vilja rauðvín, enda þótt það sé ekki besti kosturinn þegar upp er staðið. Erfitt getur verið að velja rauðvín með hangikjöti en best virkar að vínið hafi góða ávaxtasætu eða þá að það hafi náð nokkrum árum á flöskunni sem gerir það mýkra.

Rauðvín úr Merlot frá Chile, Ástralíu eða Bandaríkjunum virka hvað best, vín úr blöndu af Shiraz-Cabernet þrúgum eru einnig ágæt. Það er svo sem ekki endilega þrúgan sem ræður heldur skiptir mestu máli að vínið sé ávaxtaríkt og mjúkt.

Það hefur komið skammtilega á óvart að sæt Asti freyðivín og hálfset þýsk hvítvín reynast vera ein besta samsvörunin við hangikjöt, en sætan í víninu þakkar þessu öllu saman í ómótstæðilegt munngæti.

Hamborgarhryggur

Hamborgarhryggur hefur ekki eins sterkt reykjar- og saltbragð og hangikjöt en svipuð lögmál gilda þó um hann.

Nefna má rauðvín úr Pinot Noir hvaðan sem er úr heiminum. Rauðvín frá Rioja á Spáni, Crianza eða Reserva, létt rauðvín frá Valpolicella



og mjúk ávaxtarík rauðvín frá Nýja heiminum. Það reynist vel að tefla ávaxtasættunni á móti saltinu og reykbragðinu.

Ef velja á hvítvín er óhætt að segja að Pinot Gris frá Alsace virki mjög vel. Óeikað Chardonnay, til dæmis Chablis virkar vel, en eikað Chardonnay er ekki á heimavelli hér því eikin kemur með beiskju sem er óspennandi. Einnig má reyna þurr Riesling og hálfsett þýskt Riesling sem að margra mati tekur hamborgarhrygginn með stæl.

Nautakjöt

Fitusprengrt, léttsteikt nautakjöt hefur mýkjandi áhrif á tannínin í rauðvíninum. Ef kjötið er hins vegar gegnumsteikt geta tannínin í rauðvíninu virkað þurrkandi. Þetta má stilla af með einhverju sem inniheldur fitu, eins og sýrðum rjóma eða smjörsteiktum sveppum.

Léttsteikt nautasteik tekur vel á móti rauðvíninum með tannín yfir meðallagi, allflest Bordeaux rauðvín, Chianti Classico eða önnur Toscana rauðvín eru frábær með nautasteik. Cabernet Sauvignon og Shiraz frá Nýja heiminum takast vel á við nautasteikur og vín frá Rónardalnum henta einnig með nautakjöti, reyndar er um svo marga góða kosti að ræða að erfitt er að telja allt upp. Rauðvín úr Pinot Noir geta líka verið frábær með einfaldri nautasteik sem ekki er kaffærð í sósu.

Lambakjöt

Lambakjöt er hægt að matreiða á fjölbreyttan hátt og tekur það mjög vel við allskonar kryddi. Fitin í kjötinu gerir það einstaklega vinvænt enda falla fáar kjötttegundir eins vel að rauðvíni og lambakjöt.

Rauðvín frá Bordeaux eiga einstaklega góða samleið með íslenska lambinu, í þeim má oft finna keim af heiðarjurtum, villisveppum, skógarbotni og eik. Einnig eru rauðvín frá Rioja og Ribera del Duero frábær, en kryddin og eikartónarnir í vínunum eiga mjög vel við lambakjötið. Rauðvín frá Rhône eða Suður-Frakklandi henta einnig. Rauðvín úr Cabernet Sauvignon eru einnig frábær með lambakjöti hvaðan úr heiminum sem þau koma. Rauðvín úr Pinot Noir hafa einnig verið að sækja á sem valkostur með lambakjöti.



RJÚPNABRINGUR

með vínberjum og valhnetum
í gráðaostasósu



Fyrir 4

2 msk. olía
12 skoskar eða íslenskar rjúpnabringur
Salt og nýmalaður pipar
3 dl sterkt villibráðarsóð
1 dl rjómi
1 msk. gráðaostur
1 tsk. rífsberjahlaup
Sósujafnari
20 steinlaus vínber, skorin til helminga
12 valhnetur, bakaðar í 180°C heitum ofni í 5 mínútur

Aðferð: Kryddið bringurnar með salti og pipar og steikið í olíu á vel heitri pönnu í 1 mínútu á hvorri hlið. Takið þá bringurnar af pönnunni og haldið heitum. Hellið soðinu á sömu pönnu ásamt rjóma, gráðaosti og rífsberjahlaupi og þykkið sósuna með sósujafnara. Þá er bringunum bætt út í sósuna ásamt vínberjum og valhnetum. Látið malla við vægan hita í 1-3 mínútur. Smakkið til með salti og pipar. Berið bringurnar fram með sósunni og t.d. berjasoðnum perum, blönduðu grænmeti og kartöflum.

KRÓNHJARTARLUNDIR

með kóngasveppum í þúrtvínssósu



Fyrir 4

800 g krónhjartar-, hreindýra- eða dádýralundir
Salt og nýmalaður pipar
3 msk. olía
300 g kóngasveppir eða aðrir góðir villisveppir skornir í báta eða
40 g þurrkaðir villisveppir, lagðir í volgt vatn í 20 mínútur og vatnið kreist úr þeim
1 dl þúrtvín
½ dl brandí
3 dl rjómi
1 tsk. kjötkraftur
Sósujafnari

Aðferð: Kryddið krónhjartarlundir með salti og pipar og steikið í olíu á vel heitri pönnu í 2-3 mínútur eða þangað til kjötið verður fallega brúnt. Takið þá kjötið af pönnunni og steikið sveppi á sömu pönnu í 2 mínútur. Hellið þúrtvíni og brandíi á pönnuna og sjóðið niður þangað til það verður sírópskennt. Bætið rjóma og kjötkrafti saman við, þykkið sósuna með sósujafnara og smakkið til með salti og pipar. Setjið krónhjartarlundirnar í ofnskúffu og bakið við 180°C í 5-7 mínútur. Berið fram með kóngasveppum og þúrtvínssósu og t.d. blönduðu grænmeti og kartöflum.

GRÁGÆSABRINGUR

með brómberjasósu



Fyrir 4

8 gæsabringur
Salt og nýmalaður svartur pipar
2 msk. olía

BRÓMBERJASÓSA

1 laukur, smátt saxaður
2 msk. olía
1 dl þúrtvín eða rauðvín
1 msk. balsamedik
2 dl sterkt villibráðarsoð
1 dl maukuð brómber
2 msk. brómberjasulta
Sósujafnari
30 g kalt smjör
Salt
Nýmalaður svartur pipar

Aðferð: Látið laukinn krauma í olíu í potti í 40 sekúndur. Bætið þá víni og ediki í pottinn og sjóðið niður þangað til það verður sírópskennt. Bætið soði, brómberjamauki og sultu í pottinn og þykkið með sósujafnara. Takið pottinn af hellunni og bætið smjöri út í. Hrærið í með þísk þar til smjórið hefur bráðnað. Kryddið gæsabringurnar með salti og pipar og brúnið í olíu á pönnu þar til kjötið verður fallega brúnt. Setjið bringurnar í 180 °C heitan ofn í 4 mínútur. Takið bringurnar úr ofninum og látið bíða í 4 mínútur. Endurtakið tvisvar sinnum. (Samtals í ofninum í 12 mínútur). Berið kjötið fram með sósunni og t.d. blómkáli, rósakáli og steiktum kartöflum.

VILLIANDABRINGUR

með bláberjasósu



Fyrir 4

8 andabringur
Salt og nýmalaður pipar
2 msk. olía

BLÁBERJASÓSA

1 laukur, smátt saxaður
2 msk. olía
1 dl þúrtvín
1 tsk. timjan
1 dl bláber
1 msk. bláberjasulta
3 dl villibráðarsoð
Sósujafnari
30 g smjör
Salt og nýmalaður pipar

Aðferð: Látið laukinn krauma í olíu í potti í 1 mínútu. Bætið þúrtvíni og timjani í pottinn og sjóðið niður þangað til það verður sírópskennt. Setjið bláber, bláberjasultu og villibráðarsoð út í og þykkið með sósujafnara. Bætið smjöri í sósuna og setjið hana í blandara eða matvinnsluvél og maukið. Sigið sósuna í pott og hitið að suðumarki en ekki láta hana sjóða. Smakkið til með salti og pipar. Kryddið bringurnar með salti og pipar og brúnið í olíu á pönnu. Setjið kjötið í ofnskúffu og inn í 120°C heitan ofn í 10-12 mínútur. Skerið kjötið í fallegar sneiðar og berið fram með sósunni og t.d. sætum kartöflum og steiktu spínati. Skreytið með bláberjum.

HREINDÝRASTEIKUR

með beikoni, lauk og sveppum
í rauðvínssósu



Fyrir 4

2 msk. olía
8 x 100 g hreindýrasteikur
Salt og nýmalaður pipar

RAUÐVÍNSSÓSA

2 msk. olía
3 sneiðar beikon, skorið í bita
12 perlulaukar, skrældir
12 litlir sveppir
½ tsk. timjan
2 lárviðarlauf
½ tsk. nýmalaður pipar
1 tsk. tómataumauk (puré)
4 dl rauðvín
2 msk. rauðvínssedik
4 dl sterkt villibráðarsoð
Sósujafnari
30 g kalt smjör
Salt

Aðferð: Látið beikon, lauk og sveppi krauma í olíu í potti í 2 mínútur. Bætið þá lárviðarlaufi, timjani, pipar, tómatakrafti, rauðvíni og rauðvínssedik í pottinn og sjóðið niður um ¾. Hellið villibráðarsoðinu í pottinn og þykkið með sósujafnara. Takið pottinn af hellunni og bætið smjörinu saman við sósuna. Hrærið í með sleif þangað til smjörið hefur bráðnað og smakkið til með salti. Kryddið kjötið með salti og pipar og steikið í olíu á vel heitri pönnu í 1-2 mínútur á hvorri hlið. Berið kjötið fram með sósunni og t.d. sellerírótarkartöflumús og blönduðu grænmeti.



Páll Sigurðsson vinnráðgjafi er
höfundur texta í þessum bæklingi.

*Í bæklingnum finnur þú góðar ábendingar
um vín með villibráð og öðrum hátíðarmat.
Starfsfólk Vínubúðanna er einnig reiðubúið
að veita þér þjónustu og ráðgjöf um mat og vín.*

Útgefandi: ÁTVR / 2008 · Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal · Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir
Höfundur texta: Páll Sigurðsson · Myndir: Kristinn Magnússon / Istockphoto.com
Uppskriftir: Úlfar Finnbjörnsson
Hönnun: ENNEMM / NM35061 · Prentun: Prentmet