

VÍNBUÐ
lífum, lærum & njótum

ANDABRINGUR MEÐ APPELSÍNUSÓSU

Fyrir 4

- 4 andabringur
- salt
- nýmalaður pipar

Hitið ofninn í 190°C. Skerið tígulmynstur í haminn á andabringunum og kryddið þær með pipar og salti. Hitið þurra pönnu vel. Setjið bringurnar á pönnuna og brúnið þær vel á báðum hliðum. Brúnið hamhliðina á undan. Takið bringurnar af pönnunni þegar þær eru orðnar fallega brúnar og setjið í ofnskúffu. Búið til sósuna á sömu pönnu. Takið bringurnar, u.þ.b. 25 mín. áður en bera á þær fram, og setjið þær í ofninn í 5 mínútur. Takið þær svo úr ofninum í 5 mínútur og endurtakið þetta tvisvar þannig að bringurnar verði samtals 15 mínútur í ofninum. Berið þær svo fram með sósunni, appelsínubátum og t.d. steiktum kartöflum.

- Appelsínusósa:**
- 4 msk. sykur
 - 1 dl vatn
 - 3 msk. hvítvinsedik
 - 100 ml hvítvín
 - 200 ml nýkreistur appelsínusafi

- 2 msk. appelsínupykkni
- 1 msk. ysta lagið af appelsínuberki í strimlum
- 400 ml vatn, blandað andakrafti frá Oscar
- sósujafnari
- 50 g kalt smjör

Hellið fitunni sem bráðnað hefur af bringunum af pönnunni og geymið hana. Bætið sykri og vatni á pönnuna og látið sjóða þangað til myndast hefur fremur dökk karamella. Bætið þá hvítvinsedik og hvítvíni út í og sjóðið niður í síróp. Setjið þá appelsínusafa, appelsínupykkni og appelsínubörk á pönnuna og sjóðið niður um helming. Þá er vatni og andakrafti bætt út í og soðið þykkt með sósujafnara. Takið pönnuna af hellunni og hrærið smjörinu vel saman við. Látið sósuna ekki sjóða eftir það. Kryddið með salti og pipar.

Uppskriftir og myndir eru frá Gestgjafanum.

Porri mælir með: Mjúku hvítvíni frá Alsace.



VÍN BÚÐ
lífur, lærum & njótum

HÖRPUDISKS-CARPACCIO

Fyrir 4

Þetta físlétta carpaccio er forréttur sem hentar vel þegar matseðillinn samanstendur af réttum með ofur fingerðu og flóknu bragði.

- 10-14 risahörpudiskar
- safi úr 2 límónum
- 6 msk. góð ólífuolía
- graslaukur
- 1 msk. rósapípar
- Maldon-salt
- svartur pípar

Skerið hörpudiskinn í þunnar sneiðar. Gott er að gera það þegar enn er dálítið frost í honum. Raðið sneiðunum á fjóra diska. Hrærið saman límónusafanum og ólífuoliunni og dreypið yfir. Merjið rósapíparinn og stráið honum yfir diskana. Klippið ögn af graslauk yfir hörpudiskinn og kryddið hann með salti og pípar. Berið strax fram.

Porri mælir með: Tokay Pinot Gris frá Alsace.

Uppskriftir og myndir eru frá Gestgjafanum.



VÍNBUÐ
lífum, lærum & njótum

GÆSALIFRAR- OG EPLARANDALÍN

Fyrir 4

Frönsk gæsa- og andalifur fæst nú í flestum sælkerabúðum.

- 500 g frönsk anda- eða gæsalifur, hálfsoðin eða ósoðin.
- 10 radísur
- 3 msk. hunang
- 1 msk. vatn
- 1 msk. olía, til steikingar
- 2 gul epli
- 50 g smjör
- 1 msk. balsamedik
- 2 msk. hveiti
- salt og svartur pipar

Afhýðið radísurnar, skerið 5 þeirra í þunnar sneiðar en rífið hinar 5 gróft í rifjarni. Setjið radísusneiðarnar í lítinn pott ásamt hunangi og 1 msk. af vatni og sjóðið í 10 mínútur við vægan hita. Hitið olíuna á pönnu og steikið rifnu radísurnar. Leggið þær síðan á pappír og látið olíuna renna af þeim. Skolið eplin, kjarnhreinsið þau með því að stinga grænmetisflýsjava í gegnum þau og snúið hring innan úr þeim. Skerið eplin í 1 sm þykkar sneiðar þannig að í hverri sneið verði gat eftir kjarnann. Steikið síðan 12 fallegustu eplasneiðarnar upp úr smjöri í 2-3 mínútur á hvorri hlið. Skerið lifrina í 8 sneiðar, veltið upp úr hveitinu og steikið í smjörinu nokkrar sekúndur á hvorri hlið. Takið fram 4 diska, setjið 1 eplasneið á hvern disk og síðan 1 sneið af andalifur þar ofan á. Leggið þá aðra sneið af epli ofan á og aftur 1 sneið af lifur og að lokum 1 eplasneið efst. Skreytið með steiktri radísu. Leggið hunangssöðnu radísusneiðarnar í kringum eplið og dreypið ögn af ediki á þær. Saltið og piprið. Berið stax fram.

Uppskriftir og myndir eru frá Gestgjafanum.

Þorri mælir með: Hvítvíni frá Alsace.



VÍNBUÐ
lífur, lærum & njótum

COQ AU VIN (RAUÐVÍNSSOÐINN KJÚKLINGUR)

Fyrir 4

- 3 msk. ólífuolía
- 1 kjúklingur, skorinn í 9 bita
- 2 litlir laukar, skornir í bita
- 2 hvítlauksrif, smátt söxuð
- 10 sveppir, heilir
- 5 beikonsneiðar, skornar í grófa bita
- 2 lárviðarlauf
- 1 tsk. tímían
- 1/3 flaska rauðvín
- 4 cl kóníak eða brandí
- 2 msk. söxuð steinselja
- sósujafnari
- 60 g kalt smjör
- salt og nýmalaður pipar

Kryddið kjúklingabitana með salti og pipar og steikið þá í olíu á pönnu þangað til þeir verða fallega brúnir. Takið þá bitana af pönnunni og setjið í pott. Setjið lauk, hvítlauk, sveppi og beikon á sömu pönnu og látið krauma. Bætið þá rauðvíni og kóníaki á pönnuna, látið sjóða í 1 mín. og hellið síðan yfir í pottinn. Setjið lok á pottinn og látið malla við vægan hita í 30 mín. Síð þá soðið frá, setjið það í annan pott og þykkið með sósujafnara (í gömlu frönsku uppskriftinni var sósan þykkt með fersku kjúklingablóði). Bætið steinselju og smjöri í pottinn og hrærið í með sleif þangað til smjörin hefur bráðnað. Eftir það má sósan ekki sjóða. Hellið sósunni yfir í pottinn með kjúklingabitunum og berið fram með t.d. hris-grjónum, salati og grófu brauði.

Uppskriftir og myndir eru frá Gestgjafanum.

Þorri mælir með: Rauðu Bürgundarvíni.



VÍNBUÐ
lífur, lærum & njótum

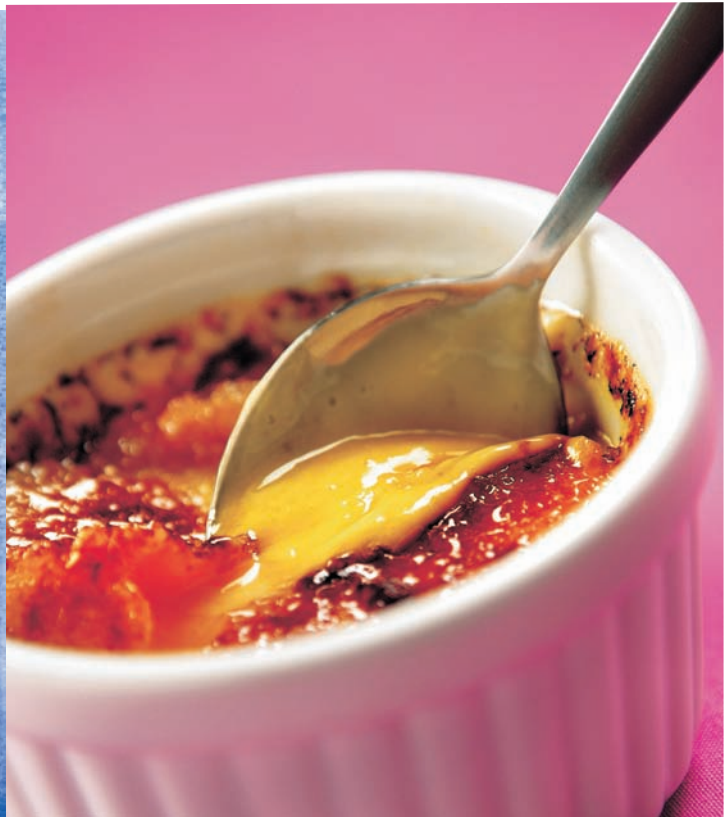
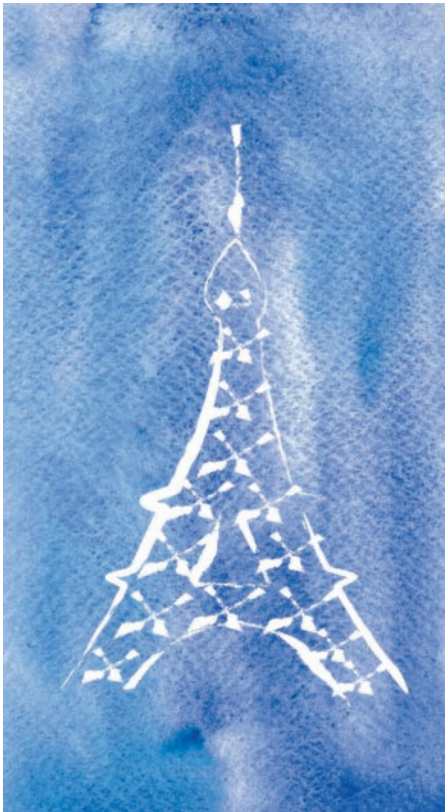
OSTRUR MEÐ SKALOTLAUKSEDIKI OG SVÖRTUM KAVÍAR

Fyrir 4

- 24 ferskar ostrur
- 2 msk. skalotlaukur, finrifinn
- 8 msk. hvítvínседик
- svartur kavíar (loðnuhrogn)

Opnið ostrurnar með ostruhníf og gætið þess að vökvinn sem er í skeljnum fari ekki til spillis. Raðið ostrunum á stórt fat. Gott er að hafa mulinn klaka undir þeim. Setjið ögn af kavíar ofan á hverja ostru til skrauts, má sleppa. Blandið saman lauknum og edikinu og setjið í tvær litlar skálar og berið fram með ostrunum. Setjið ekki meira en eina teskeið af vorlauksedik í hverja ostru og borðið hana síðan strax. Ostran á að skreppa saman þegar edikið er sett á hana, ef hún gerir það ekki er ekki ráðlegt að borða hana.

Þorri mælir með: Þurru kampavíni.



VÍNBUÐ
lífum, lærum & njótum

CRÈME BRÛLÉE

Fyrir 6

- 400 ml rjómi
- 6 eggjarauður
- 75 g sykur
- hrásykur

Hitið ofninn í 150°C. Setjið rjómann í pott og hitið að suðu en látið hann ekki sjóða. Setjið eggjarauður og sykur í skál og þeytið mjög vel, þar til blandan er létt og ljós. Þeytið þá sjóðheitum rjómanum smátt og smátt saman við. Raðið 6 litlum formum (souffléformum, kaffibollum eða öðrum hentugum ílátum) í eldfast fat eða djúpa ofnskúffu. Skiptið blöndunni jafnt í formin, hellið sjóðandi vatni í ytra formið, svo miklu að það nái upp á miðjar hliðar litlu formanna, og bakið í miðjum ofni í 40-45 mínútur, eða þar til blandan hefur stífnað en dúrar samt enn svolítið. Takið formin þá út og látið kólna og setjið þau síðan í kæli í nokkrar klukkustundir. Takið formin úr kæli nokkru áður en bera á réttinn fram. Stráið u.þ.b. 2 tsk. af hrásykri yfir hvern búðing. Það er gott að bleyta yfirborðið örllítið fyrst með vatni, t.d. pensla það eða úða með úðabrúsa, þá leysist sykurinn betur upp. Notið lítinn gasbrennara til að bræða sykurinn og karamellumetta hann. Hreyfið logann fram og aftur svo að karamellan brenni ekki um of. Látið biða nokkra stund áður en rétturinn er borinn fram.

Porri mælir með: Sætu hvítvíni frá Sauternes í Bordeaux.