

Publicerad 26 mar 2006 07:06

Långkok med fina viner

PER STADE I VÄSTERÅS efterlyser en artikel om vin i mat och här är den. Själv har han provat så kallat "matlagningsvin", avalkoholiserat vin som säljs i livsmedelsbutiker. Det har inget med vin att göra, menar Stade och han har helt rätt. Billigare blir det knappast. Onödigt dessutom, eftersom alkoholen ändå kokar bort i grytan.

Just det är också en förutsättning för att det ska smaka riktigt bra. Vin eller sprit i mat måste hinna koka med en längre stund för att smakerna ska integreras. Behöver du tillsätta mer vin mot slutet, så måste därför vinet först kokas vid sidan om.

Det gör att vin i mat mestadels handlar om långkok. Per Stade berättar om sin burgundiska köttgryta, boeuf bourguignon. Till ett och ett halvt kilo kött beräknar han en hel flaska **2003 Domaine Boyar Cabernet Sauvignon & Merlot** (nr 2604, 49 kr) och resultatet blir fantastiskt. Det ger mersmak.

En annan smaksensation är oxsvans som får puttra länge, länge i rödvin. Många mästerkockar använder just denna styckningsdetalj för att koka sin buljong, men köttet är både gott och förhållandevis billigt. Så här gör du:

Skär av fett och hinnor runt svansbitarna. Det tar lite tid, men gör grytan både godare och aptitligare. Vänd dem i mjöl som smaksatts med herbamare och nymalen vitpeppar. Bryn i oliv- eller rapsolja med tjocka vintermorötter i stora bitar och rikligt med smålök. Ta även med några vitlöksklyftor. Lägg allt i en stor kastrull eller gryta och häll över vin så att köttet nästan täcks. Koka på lägsta värme tills köttet börjar släppa från benen (skumma väl), minst fyra timmar och gärna längre. Lagerblad och en bukett örter kryddor, tillsammans med en matsked tomatpuré per flaska vin ska också i grytan.

Detta är mat som definitivt bör göras ett dygn i förväg. Ställer du sedan grytan kallt över natten är det enkelt att ta bort fett som lägger sig överst. Låt sedan grytan koka ihop med lite mjöl utrört i vin och du har ett smakprov på husmanskost i den allra översta ligan (reder du med mjöl, så ska såsen eller grytan alltid koka minst tjugo minuter för att smaken av stärkelse ska försvinna).

Enkelt uttryckt kan sägas att ju godare vin, desto bättre smakar grytan. Till min oxsvansgryta tvekar jag inte att hålla i ett bättre rödvin som **2002 Valréas** (nr 12815, 89 kr), **2004 Château de Seguin** (nr 3958, 89 kr) eller **2001 Gran Feudo Reserva** (nr 2037, 79 kr). Det kan tyckas slösaktigt, men är raka motsatsen. Smakskillnaden är värd vartenda öre!

RÖDA VINER SMAKAR bäst i maten om de är unga och ordentligt fruktiga. De används både till ljust och mörkt kött. Ibland serveras också en hårt reducerad rödvinssås till fisk.

Fruktsyran är det viktiga, både för att göra köttet mörkt och för att ge anrättningen fräschör. Av detta skäl väljer jag helst viner från Italien, Frankrike och Spanien. Viner från varmare klimat är ofta lite sötare, en trend i tidens tecken som också gör syrligheten mindre framträdande. Av detta skäl föredrar jag också alltid flaskan före det mer kommersiellt utslätade och snabbmognande boxvinet.

Garvsyran är däremot av mindre betydelse, den balanseras av sältan i maten. Till fisk och ljust kött kan det dock vara bra om vinet inte är alltför strävt. Här är en lång koktid

särskilt viktig, eftersom ett rött vin kan missfärga anrättningen.

Ett bra sätt att hitta lämpliga alternativ är via Systembolagets hemsida. Under fliken Sök viner kan du specificera letandet till viner med särskilt hög fruktsyra. Några bra exempel, utöver vinerna ovan, är **2003 Periquita** (nr 2574, 61 kr), **2004 Côtes-du-Rhône** (nr 6018, 67 kr), **2002 Agramont Crianza** (nr 6050, 69 kr), **2001 Torres Gran Sangre de Toro Reserva** (nr 2686, 75 kr), **2004 Château de Campuget** (nr 12209, 79 kr), 2003 Roodeberg (nr 7451, 83 kr), **2003 Barbera d'Asti Ca'Bianca** (nr 32355, 89 kr) och **2003 Eremo** (nr 42361, 89 kr). Samtliga är också väl värda att ackompanjera maten i glaset.

TILL VILT OCH FETA FÅGLAR som anka och gås serveras med fördel lite sötsura såser. Om du kokar finhackad schalottenlök och några vitpepparkorn under lock i en blandning av en halvflaska rödvin och cirka en deciliter koncentrerad hallon- eller svartvinbärssaft, så får du en bra bas till en sådan sås. Sila och pressa all vätska ur löken när bara någon deciliter återstår. Balansera sötman med balsamvinäger, använd svampsoja för att ge sälta och montera skyn med smör. Vill du dra ner på smöret, så kan du reda skyn med en tesked maizena eller potatismjöl.

Här väljer jag lättare viner i saftig, syraprofilerad stil. Några goda exempel är **2004 Montepulciano d'Abruzzo** (nr 2337, 55 kr), **2004 Bardolino Classico** (nr 2329, 59 kr), **2004 Gamay** (nr 2141, 59 kr), **2004 Beaujolais-Villages** (nr 5003, 74 kr), **2004 Masi Valpolicella** (nr 6998, 79 kr), **2004 Santa Christina** (nr 22356, 79 kr), **2003 Barbera d'Asti** (nr 12328, 89 kr) och **2003 La Vignée Pinot Noir** (nr 5421, 99 kr). Även dessa är lika goda att dricka som att koka och de fungerar även i grytor med mörkare kött.

VITA VINER ANVÄNDS i första hand till fisk, men själv använder jag dem ofta även till ljust kött och fågel. Inte minst när jag kokar buljong. På så sätt kan jag också använda mer vin och mindre vatten, vilket ytterligare skärper smaken på slutresultatet.

Stekar gör jag alltid i gryta på låg värme i ugnen för att bäst bevara saftigheten i köttet. Först bryner jag köttet runtom i en blandning av olivolja och smör. Under tiden smälter jag en buljongtärning i två, tre deciliter vitt vin. Jag slår i hälften i grytan och kokar resten under lock med en potatis för att dra ut sältan ur buljongen. Denna använder jag sedan som bas i såsen eller skyn, tillsammans med den vätska som bildats i grytan. Både lamm-, kalv och griskött blir godare med vitt än rött vin.

En klassiker är coq au vin, tupp i rödvin. Även denna rätt kan med fördel göras med vitt i stället och i Alsace tillhör detta den etablerade gastronomin: Coq au Riesling. Denna kokar jag i legryta med purjolök och toppmurklor. Vätskan blandas sedan med grädde som fått koka ihop på lägsta värme tills den börjat tjockna. Det är ljuvligt gott!

Suveränt är också fegato alla venezia, kalvlever på italiensk sätt. Först steker jag strimlad lök i olivolja. Ta upp löken och bryn kalvlever i skivor som vänts i mjöl. Sänk värmen, lägg i löken och slå i lite vin. Låt allt koka ihop ett par minuter. Lägg sedan upp levern på varma tallrikar, toppa med löken, montera skyn med smör och håll den över. Själv brukar jag lägga till lite kapis för att öka syrligheten. Pressad eller kokt, mjölig potatis är godast till.

Men allra vanligast är alltså det vita vinet när det ska kokas fisk eller skaldjur. Rena rama snabbmaten är musslor som stormkokas i en blandning av vin, persilja och finhackad schalottenlök. Vispa ner en rejäl klick smör i vätskan och servera den i djupa tallrikar med musslorna. Vitt bröd behövs för att suga upp den goda skyn.

Räksoppa och vanlig vit fisksås blir godare med en skvätt vin. Själv låter jag som regel också själva fisken sjuda långsamt under tättslutande lock i en bottenkyla av vin som först kokats med morotstärningar, purjolök, lagerblad och hel vitpeppar.

Välj alltid rena, fruktiga vitviner som helst inte bör ha lagrats på ekfat. Ett vin som

alltid håller är **2004 Fontana Candida Frascati** (nr 2410, 63 kr). Här finns rikligt med ren och fräsch fruktsyra, helt utan jordbeska eller kartiga skaltoner. Detsamma gäller i ännu högre grad rieslingviner av alla kategorier, men det betyder som regel ett högre pris. Godare fiskviner, både till och i maten, än **2004 Georg Breuer Riesling Sauvage** (nr 5899, 109 kr) och **2003 Trimbach Riesling** (nr 2639, 116 kr) finns inte. Ett billigare, fullt godkänt, alternativ är **2004 Dopff & Irion Riesling** (nr 2173, 79 kr).

Viktigt att tänka på är också att vinet ska vara så torrt som möjligt. Lite socker i botten gör ofta gott, men det är bättre att tillsätta det själv med smaskeden framme. Halvtorra rieslingviner, av gammaldags tysk modell, kan ställa till det i grytan. Rosévin används sällan i matlagning. Ett delikat undantag är dock bouillabaisse, den franska fisksoppan med hög smak av lök, tomat, fänkål och saffran. Här dricker du med fördel rosévinet även till soppan. Välj här den traditionella roséstilen som inte är en grisskär, saftsmakande drink. Spanskt eller provensalskt rosévin är grundtipset. Själv väljer jag **2005 Gran Feudo Rosado** (nr 22501, 59 kr) i nio fall av tio.

STARKVINER hör till den mer gammaldags matlagningen, precis som när det gäller att dricka dem. Det är synd, för här finns mycket gott att hämta.

Vermouth har en speciell karaktär som passar bra till vissa fiskrätter. Särskilt den franska **Noilly Prat** (nr 8610, 55 kr för en halvflaska) ger god smak i en sås till hälleflundra och annan vit fast fisk, framför allt om den serveras med spenat.

Torr finosherry är också utmärkt i matlagning. En mustig andalusisk gryta gör du med detta vin där ris kokas med fisk, bläckfisk, musslor, scampi och vadhelst som står till buds. Saffran och en bit apelsinskal ger ytterligare karaktär åt det hela som serveras med så mycket vätska att det påminner om en italiensk risotto, även det en delikatess där vin är obligatoriskt. Och riset ska ha en nästan hård kärna, annars blir det bara en grötig sörja av det hela!

Den kraftigare amontillado- och olorosherry låter jag istället ge smak åt klassiskt dillkött. Därmed kan du också dra ner på ättikan och får en maträtt som är betydligt mer vinvänlig.

Omelett med portvinsstuvade champinjoner är perfekt för en söndagsbrunch. Och torr madeira kan med fördel ersätta kognak i en sås. Mycket gott till fasan eller en fin kalvstek!

Men var försiktig med alltför karaktärsfulla drycker. Vinet får inte ta över.

Bengt-Göran Kronstam, sondag@dn.se

Annons

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.