

Torsdagstipset – En klassiker från Alsace



Musik i lurarna även det en gammal goding, Polarpris-aktuella Iggy Pop med Lust for life”
<https://open.spotify.com/track/21YxK0klhpfLW8budkJaMF?si=PI3bRfd9ShCGrhbr88Jf0w>
<https://www.youtube.com/watch?v=kbCghaLVTOY>

Trimbach Riesling, nr 2639 159kr

Nyanserad doft med inslag av päron, örter, persika, mineral, citron och petroleum.

En riktig klassiker från Alsace, knastertorr men frukt driven i smaken; gröna äpplen, päron och mineral. Stram och elegant utan krusiduller. Dekanterar gärna vinet för full potential. Passar till fisk och skaldjur men även till vit sparris.

Familjeföretaget Trimbach har sitt säte i centrala Ribeauvillé och firmans vinodlartraditioner går tillbaka till år 1626. Trimbach äger idag 40 hektar vinodlingar, varav fyra hektar är klassade som grand cru.

Vin från de egna vingårdarna utgör cirka 20 procent av företagets produktion. Resterande druvor köps in från kontrakterade odlare.

Företaget leds idag av bröderna Jean och Pierre Trimbach samt Pierres dotter Anne. Pierre är även firmans vinmakare. Jeans son Julien arbetar som assisterande vinmakare.

Leverantören Ward Wines AB deltar i Dryckesbranschens klimatinitiativ. Bakom initiativet står Sveriges Bryggerier, Sprit & Vinleverantörsföreningen och Systembolaget. Visionen är en dryckesbransch utan klimatpåverkan, där varje droppe räknas.

Finns i alla butiker i Luleå. Få på Storheden just nu.

Hoppas ni gillar mitt tips! /**Elisabeth Lindblad**, fd ledamot i styrelsen

Laxtartar med råhyvlad sparris

Ingredienser för 4 personer

Tartar

- 200 g laxfilé, skinn- och benfri
- 200 g kallrökt lax i bit, skinn- och benfri
- 2 tsk fransk senap
- 2-3 msk crème fraiche
- 2 tsk god vinäger, gärna rosenvinäger
- 1 stjälk bladselleri
- 1 krm nymalen svartpeppar

Sparrissallad

- 1 knippe grön sparris
- 2 msk rapsolja
- 1 krm salt
- 6-7 kvistar färsk timjan
- 2 msk finhackad gräslök

Gör så här:

1. Sparrissallad: Skölj sparrisen och bryt av den nedersta torra delen. Skär av knopparna och förväll dem i kokande vatten i cirka 1 min.
2. Skär sparrisstjälkarna i tunna strimlor med potatisskalare. Blanda oljan med salt, repade blad av timjan och gräslök. Vänd ner sparrisstrimlor och knoppar i örtoljan och låt marinera någon timme.
3. Tartar: Hacka den råa och rökta laxen fint. Blanda i en skål med senap, crème fraiche, vinäger, finhackad bladselleri och peppar.
4. Lägg upp sallad och smörstekta brödskeivor på fyra tallrikar. Forma laxfärsen till fyra biffar, lägg på brödet. Forma nystan av sparrissalladen och lägg bredvid tartaren. Mal lite svartpeppar över det hela.