

Châteauneuf-du-Pape Les Sinards till vegetarisk gratäng med rotfrukter och svamp

Elke Jung

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE. Vinet Châteauneuf-du-Pape Les Sinards har precis bytt årgång till hyllade 2015. Vinbanken har provat hur ett smakrikt, fylligt rött vin gör sig i kombination till vegetarisk mat. Valet föll på ett recept med rotfruktsgratäng och svamptäcke.

Familjen Perrin & Fils har sitt säte i Orange, direkt norr om Châteauneuf-du-Pape i Frankrike. De tillverkar många olika viner, vita, röda, rosé och söta viner av muscatdruvan under den klassiska märkningen, Muscat Beames de Venise.

Att årgång 2015 är utöver den vanliga i Rhône-dalen vet Vinbankens läsare. Många viner lever upp till förväntningarna medan andra överpresterar och skickar iväg smaklökarna – rakt in i kaklet – då de smakar hur bra som helst. Som Les Sinards 2015.

Att matcha ett smakrikt, kryddigt och fylligt vin till vegetarisk mat är en kombination som ska vara svår att få till. Har vi hört. Men det visade sig vara precis tvärtom kan vi konstatera efter att ha provat den smakrika rotfruktsgratängen med svamp. Rätten passar på buffé eller om du lagar bara för dig, som i matlåda. Att passa på och använda det du samlat på dig från förra årets dignande svampskörd är också en bra idé med tanke på att det snart kommer en ny höst...

Slutsatsen vi drar är att välja recept och ingredienser med omsorg. Att utgå från vinets karaktär och stil är en bra början!

Vin till maten

Les Sinards Châteauneuf-du-Pape 2015 (75207)

Perrin & Fils, Châteauneuf-du-Pape Frankrike, 299 kr

Druvor: merparten är grenachedruvor. Främst från yngre vingårdar nära Beaucastel.

Smak: Fyllig. Nyanserad smak av mörk frukt, plommon och körsbär, inslag av örter, lagerblad, kryddor, tobak och viol. Fruktigt balanserade tanniner. En lätt touch av violblommor i kombination med mineral avslutar. Lång, komplex och nyanserad eftersmak. Ungt vin. Utmärkt vin för att spara.

Recept | Rotfruktsgratäng med svamptäcke | 6 - 8 bufféportioner



Ingredienser

1 gul lök
400 g potatis
300 g morötter
300 g palsternacka
4 msk rapsolja
5 dl havregrädde
2 tsk torkad timjan
salt
nymald svartpeppar

Svamptäcke

500 g blandas svamp, ex kantareller, champinjoner, portabello
1 gul lök
1 msk vetemjöl
2 dl havregrädde
2 msk finhackad persilja

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader
Skala, dela och skiva löken tunt.
Skala och skär potatis, morot och palsternacka i millimetertunna skivor.
Fräs löken i hälften av oljan i en stor kastrull tills den mjuknar, utan att den får färg.
Tillsätt potatis, rotfrukter, grädde och timjan. Krydda med 1 tsk salt och 2 krm peppar.
Koka upp och låt sjuda under omrörning tills blandningen tjocknar och blir krämig, ca 5 minuter.

Häll blandningen i en ugnssäker form, ca 30×20 cm. Ställ in i mitten av ugnen ca 30 minuter. Gör sedan svamptäcket.

Svamptäcke

Ansa och hacka svampen.
Skala, dela och finhacka löken.
Fräs svampen i en torr stekpanna tills den har släppt sin vätska, och har kokat in.
Tillsätt lök och resterande olja.
Låt fräsa under omrörning tills allt börjar få lite färg.
Ta från värmen.
Strö över mjölet och rör runt ordentligt.
Rör ner grädden och låt koka in.
Krydda med persilja, 0,5 tsk salt och 1 krm peppar.

Ta ut gratängen. Bred på svamptäcket och ställ in i ugnen ytterligare 20-30 minuter eller tills rotfrukterna är mjuka.

Har själv lagat rätten både med laktosfri-, som havregrädde. Båda fungerar utmärkt.

Är du inte vegetarian och vill prova ett annat recept till vinet är den *rustika, italienska kycklinggrytan* eller *varför inte tournedos med gorgonzolasås* bra tips. Fler vin- och receptförslag finns att hämta på Vinbanken, <http://vinbanken.se/>