

Recept och viner



Karl-Johansvampsoppa med fasanfrikadeller och tryffelskum

Den mulliga soppan toppad med tryffelskum, möts upp fint i smakerna med ett glas italiensk Tommasi Appassimento – kryddigt och smakrikt, eller en tuff amerikanare – Brazin Old Vine Zin, med smaker av kaffe, choklad, krydda och fat.

VIN:

SOPPA: Tommasi Appassimento
5354 89:-

Varmrätt: Rocca di Montemassi Marmera
2523 89:-

Dessert: Moscatel de Setubal
8011 99:-

Soppa:
Ca 150 g Karl-Johansvamp
1 morot
2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
2 lagerblad
5 dl mörk fasanfond alt. mörk kycklingbuljong
ca 2 dl grädde
1 dl torrt vitt vin
1 dl mjölk
1 msk sherryvinäger
salt och peppar
smör, rapsolja

Fasanfrikadeller:
100 g fasanbröst
3/4 dl grädde
salt och peppar

Tryffelskum:
1/2 dl mjölk
1 tsk tryffelolja

5 ggr.

Fasanfrikadeller – gör så här: Skär fasan köttet i mindre bitar, mixa i matberedare, tillsätt under tiden grädden i en svag stråle, smaka av med salt och peppar. Se till att allt fasan köttet är kallt och att bunken och kniven till matberedaren är ordentligt rena när du ska mixa. (Av hygieniska skäl). Forma 8 bollar och sjud i buljongen tills frikadellerna flyter till ytan (testa och forma med två fuktiga skedar eller se till att ha rena händer fuktade med kallt vatten). Buljongen sparas och används sedan till soppan.

Tryffelskum – gör så här: Värm mjölken, som nu dock ej får koka! Tillsätt tryffelolja och "piska" sedan mjölken till skum med en visp. Toppa över frikadellerna vid servering.

Svampsoppa – gör så här: Skär svampen och moroten i mindre bitar, hacka löken och vitlöken. Stek svampen i smör och olja tills den börjar få fin färg. Tillsätt lök, vitlök, morot och lagerblad. Sänk värmen och sautera i ett par minuter. Tillsätt vitt vin och reducera till hälften, fyll sedan på med fond/buljong och grädde och koka sakta under lock i ca. 10 min tills moroten är mjuk. Ta bort lagerbladen och mixa alltsammans slätt i en kannmixer eller matberedare. Smaka av med salt, peppar och sherryvinäger. Blir soppan för tjock, späd med mer buljong eller vatten. Precis före servering tillsätter du 1/2 dl uppkokt mjölk i soppan, för att kunna skumma den med stavmixer.