Pighvar, rødvin og ramsløg



Kan man egentlig servere fisk til rødvin? Svaret er JA! John Kofod Pedersen fra restaurant Sortebro Kro viser med denne fantastiske ret, at Pinot Noir og pighvar sagtens kan gå arm i arm.

Opskrift af: John Kofod Pedersen

Tilberedningstid: ca. 30 min
Antal personer: 4

Ingredienser

- Ca. 600 g pighvar i filet
- smør til stegning
- 8-12 nye løg (forårsløg)
- et par kviste timian
- Masser af friske ramsløgsblade (eller spinat, hvis ramsløg ikke er i sæson)
- 2-3 dl rødvin
- ca. 50 g smør
- Rød havesyre
- Frisk kørvel

Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Pinot Noir
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445136



Spätburgunder, Alte Reben
Weingut Michel
Baden, Tyskland
Varenr. 4258736



Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir
Domaine Jean Monnier & Fils
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1443636

Fremgangsmåde

- Del pighvarfileterne i passende stykker og brun dem i smør på en pande.
- Del løgene i halve på langs og brun dem på skærefladen i en bredbundet gryde eller sauterpande.
- Læg de brunede pighvarstykker oven på løgene og kom et par kviste timian ved.
- Dæk det hele med friske ramsløgsblade (eller friske spinatblade) og tilsæt rødvin nok til at løgene under fisken er dækket.
- Læg låg på og lad retten dampe i ca. 6 minutter.
- Fordel ramsløgene (spinaten) på varme tallerkener. Anret fisk og løg ovenpå.
- Kog saucen op, sluk for varmen og rør smørret i, så saucen bliver tyk og cremet. Den må endelig ikke koge.
- Fordel sauce på tallerkenerne og vend havesyren rundt i resten af saucen i gryden.
- Fordel havesyre og frisk kørvel over retten.

Tip!

Vin i mad
Når vinen skal bruges til at koge, dampe eller braisere i, kan du sagtens bruge en billigere vin end den, du har tænk dig at drikke til maden.
Når vinen er kogt ind, kan du med fordel justere smagen med en smule af den vin, du har i glasset.

Ramsløg
Ramsløg er kun i sæson i kort tid i forsommeren og er svær at opdrive senere.
Kan du ikke finde ramsløg, kan retten laves med spinat i stedet for.

Se afsnittet af Jagten på maden til vinen på Sortebro Kro her