

Wagyu Steak med kartoffeltønder og salat

Wagyu Flap Meat er en utroligt lækker, mør & smagfuld udsækering. Dyrene kornfodres mindst 200 dage! Super flot marmorering. Fantastisk mør og smagfuld.

Kødet blev krydret med salt og peber og derefter stegt på grill – og lad kødet hvile.

Skær kødet i tynde skiver på tværs af kødfibrene

8 bagekartofler
16 skiver bacon
ca. 100 g. hvidløgsmør med persille

Skæl kartoflerne. Skær en skive af i den ene ende, så de kan stå. Skær lidt af toppen og skær en fordybning ned. Ønsker du meget smør kan du lave fordybningen dyb. Sno to stykker bacon om hver kartoffel og kom hvidløgsmør på toppen. Kom kartoflerne i et ovnfastfad og bag i ca. 1 time ved ca. 200 grader, i ovnen. Baconen skal være sprød. Man kan evt. koge kartoflerne lidt inden hvis de er meget store.

Salaten var en bund af blandet grønne salater, bagte cherry tomater, frisk rød peberfrugt, sugarsnaps og som krone på værket en Burrata ost. Burrata er en friskost, den er blødere end en mozzarella. Burrata osten består af to dele. Den har et ydre lag af Mozzarella og en indre cremet kerne af stracciatella. Dette mix gør osten utrolig delikat.

Vi drak en Konvent Portugieser, som er en absolut top rødvin der er lagret i Barrique fad i 18 måneder.

Portugieser er en meget gammel druesort, der formentlig opstod i Donau-dalen og ikke Portugal, som man måske skulle tro. Denne frugtige drue modner tidligt og giver skønne vine, der er lette at nyde. Denne Portugieser kan kun beskrives som ekstraordinær og interessant. Masser af fine frugter, en harmonisk tannin struktur og en subtil krydret smag. En behagelig friskhed gør denne rødvin meget drikkevenlig. En portugieser med en dyb jord og stor udtryksfuldhed.

Denne fantastiske rødvin har fået 3. pladsen på Vinum og 92 point af falstaff weinguide.

