

Stenbiderrogn med cremefraiche og hjemmesyltet rødløg

Vi er ret vilde med stenbiderrogn hjemme hos os, og forkæler os selv med rigelige mængder, når der er sæson.

Ingredienser

Smørristet brød udstukket i cirkler
Stenbiderrogn
Cremefraiche 38%
Purløg
Lidt citronskal – skåret med juliennejern
Syltede rødløg

En portion syltede rødløg:

4 rødløg
4 dl eddike
1 dl vand
1 dl sukker
1 tsk peberkorn
3 stk stjerneanis

Skær løgene i tynde ringe evt med mandolinjern og kom dem i et rent skoldet patentglas. Kog eddike, vand og sukker op i en gryde sammen med peberkorn og eventuelt krydderier til sukkerkornene er smeltet. Hæld den kogende varme eddikeblanding over løgene, luk glasset og opbevar køligt.

Denne aften valgte vi en SchwarzWeiss Riesling til, men hvis det skal være mere festligt, kan vi absolut også anbefale en sekt.

Tyskland er det land i verden, lige efter Frankrig, der producerer mest mousserende vin. Sekt på riesling druen smager som de delikate rieslingvine, vi kender, bare med bobler, mens sekt på pinot noir minder om stilen fra Champagne.





www.vinogmad.dk

