



Drink outside the box #2 Martin Diwald & Franz Weninger



Välkomna till Drink outside the box

Drink outside the box är en ordlek med Think outside the box och att återinföra en god dryckeskultur i Sverige där bra vin dricks ur flaska i kombination med god mat, gärna närproducerad och ekologiskt odlad.

Svenska hushåll äter allt mer ekologiskt, lägger allt mer tid och pengar på mat och matlagning men tyvärr glöms den andra viktiga komponenten, drycken. Vinerna i Drink outside the box är småskaligt producerade, ingen besprutning med kemikalier och utan tillsatser, det är riktigt vin som passar till modern svensk matlagning.

Nu är det dags för bra dryckeskultur i Sverige! **DRINK OUTSIDE THE BOX!**

Vi hjälper dig med festmåltiden, vår kollega Katja Nyqvist, en av Sveriges främsta kvinnliga kockar, utbildad sommelier och väldigt respekterad inom Sveriges gastronomiska elit hjälper dig med recept till utvalda viner!

Nedan finner du recept till Martin Diwalds och Franz Weningers viner. Martin Diwald håller till i norra Österrike i området Wagram och gör fantastiska vita viner på druvorna Grüner Veltliner och Riesling. Franz Weninger håller till Horitschon i Österrike och Sopron Ungern, två vinerier på vardera sidan om gränsen. Här finns ingen kemi eller manipulation utan rent och snyggt hantverk!

Principium #2 innehåller

1 st Grüner Veltliner Goldberg	serveras till Kålrabbicannelonni
2 st Riesling Goldberg	serveras till Kålrabbicannelonni
1 st Kekfrankos	serveras till struts
1 st Blaufränkisch	serveras till struts
1 st Soproni Pinot Noir	avnjuts efter middagen

Hoppas ni gillar detta lika mycket som vi!

Smaklig måltid önskar vi på Principium Dryck AB





Kålrabbicannelloni med kräftor och dill 4 pers.

500 g svenska kräftor (redan kokta eller om du är en lyckost som får ta på färska så koka dem med krondill, lite öl, salt och en gnutta socker)

4 st kålrabbi

1 knippe dill

1 citron

Snabb kräftolja:

Skala de kokta kräftorna och rosta skalen tills de börja dofta rostade skal

Värm upp 4 dl olja och lägg i skalen och dillstjälkar, olja ska bara få en hint av smaken.

Till kräftcreme:

Dela upp en kålrabbi och ha den i ett folie paket med olja och salt och en skvätt citron och rosta den tills den är mjuk på 180 grader.

Blanda allt nedan i ordning, funkar bra med vanlig stavmixer.

1 ägg

1 tsk dijon

Skvätt champagnevinäger

Lite cayennepeppar

Salt och kräftolja som mixas i till önskad konsistens.

Mixa den rostade kålrabbin slät och ha i den i crèmen sist.

Skala kålrabbin, kör en av dem i råsaftscentrifug.

Skiva dem andra 2 till cannelloni, mandolin är att föredra.

Värm upp juice av en kålrabbi, en del av kräftspad och en skiva citron. Lägg i kålrabbiskivor och låt dra en liten stund. Koka ej.

Blanda kräftor med hackad dill och kräftcremen. Fyll cannellonin med kräfttröran och smaksätt med dill.

Rätten bygger på 2 helt fantastiska smaker som fungerar fantastiskt bra ihop både med Grüner Veltliner eller Riesling, båda dessa från vingården Goldberg i Grossriedentahl, Wagram.

PrincipiumTM
Dryck med ursprung



Tallbark sotad struts file med jordärtskocks risotto och vanilj-lime marinerade smålökar 4 pers

600 g struts file (om man inte kan få ta på det så använd oxkött eller vilt)
Några bitar tallbark som man torkar i ugn och mortlar till pulver

Salt och peppar
4 tsk olja
2 st scharlotten lökar
1 vitlöksklyfta
300 g risotto ris
1 dl vitt vin
1 lit buljong efter smak

Värm upp olja i en kastrull, hacka löken fint och svetta av den en aning, ha i ris och se till att det bryns lite grann. Ha i vin och låt koka in lite. Häll på delar av buljong och låt puttra och fyll på när man ser att det kokar bort tills risotton är al dente.

600 g jordärtskocka
250 ml mjölk
250 ml grädde
salt och peppar

Tvätta kockan ordentligt och lägg dem i en ugnsfast form
Ställ in dem i ugnen på 175 grader i ungefär 20 min.
Dela in dem och lägg allt i en kastrull med grädde och mjölk. Låt sjuda, salta och mixa till en pure.

Blanda risotton med den mixade puren och smaka av.

Gnid in tallbarks pulvret i köttet och låt stå en stund. Salta och stek runt om. Ha på lite olja och kör in den i ugnen på 150 grader tills inne temperaturen är 47 grader. Ta ut och låt vila under en kökshanduk.

Halvera lökarna och torr stek dem i en panna tills dem är svarta, ta ut dem bit för bit och häll på en god olja, vaniljfrön och lime zest och låt dem marineras fram till serveringen.

Till strutsen fungerar både Kekfrankos och Blaufränkisch som i grunden är samma druva men från två olika länder och framförallt två olika vingårdslägen. Ni avslutar middagen med ett glas Pinot Noir bara för njutningens skull eller spar den underbara Pinot till annat trevligt tillfälle.

Smaklig måltid och kom ihåg, Drink outside the box!