



Harmonisk smak: Ole er også lydkunstner, og har satt inn et piano på røykeriet sitt. - For meg handler smaken av røykelaks om en reise. Tilbake til et sted jeg har mistet, sier han.

Renselse

Røyk er og blir en forurensning av maten, selv om - slik det er tilfelle med røykelaks - røyken er med på gjøre maten enda bedre. Når man skal finne drikke til røykelaks, kan det være lurt å lete etter enkle, klare og friske smaker som skjærer gjennom både røyksmaken og fett fra fisken. I noen ytterst få tilfeller kan det fungere med tunge og komplekse viner, men langt oftere vil dette bli en kollisjon.



Dagens anbefalinger er to ganske ulike hvitviner, som begge er deilige og relativt rimelige. Et alternativ i helt annen retning, er å drikke brennevin. Vi er ikke uvant med dette i Norge, hvor det har vært vanlig å drikke akevitt til feit og røykt mat. I dette tilfellet har jeg funnet fram et godt, men litt vanlig fransk brennevin - helt blank armagnac, som river i nesa som grappa.



Winter Riesling Trocken 2010
kr 117,90

Frisk og deilig riesling med intens duft av epler, sitrus og våt stein. Kun tre gram sukker per liter, så den er knusktørr, men med søtlig parfymert preg. Et kjempekjøp.

Varenummer: 9182901

(Produktutvalg: Basisutvalg)

Filippo Gallino Roero Arneis 2009
Kr. 129,90

En hvitvin fra piemonte med modne aromaer av sitrus og eple og en spennende bitter snert. Fin fylldighet, litt blomsterpreg, lang etter smak.

Varenummer: 4862101

(Produktutvalg: Bestillingsutvalg)



Tariquet Blanche Armagnac
Kr. 379,90

En helt vannklar armagnac. Litt overraskende, for den ser ut som vodka eller hjemmebrent, men smaken avslører et deilig druepreg - rått og tøft, så det river i nesa. 46 prosent alkohol, så pass på!

Varenummer: 5954301

(Produktutvalg: Bestillingsutvalg)

► Nok til 2

- 2 ts rømme eller creme fraiche
- 1-2 ts mild hvit geitost (chevre)
- 1 ts finhakket gressløk
- blandet salat, persille, nesler
- 3-4 ss olivenolje
- 1 ss nypresset sitronsaft
- 1 ts dijonsennep
- eventuelt litt sukker
- smør til steking
- 6 egg
- ½ dl fløte
- 1 ss finrevet parmesan
- 150-200 gram røykelaks
- rista brød

Bland rømme, geitost og gressløk med en gaffel til du har en jevn blanding.

Ha salaten i isvann. Tørk godt.

Bland dressing av olje, sitronsaft og sennep. Smak til med litt sukker.

Varm smør i en panne over moderat varme. Pisk sammen eggene. Ha røra i panna og rør godt med en slikkepott eller en sleiv. Når blandingen begynner å tykne litt, ha i fløte og parmesan - smak eventuelt til med litt salt. Skru av varmen. Målet er en temmelig myk røre, fortsett å røre litt, så den ikke stivner for mye.

Bland dressingen igjen, så den blir tykflytende. Bland sammen salat og dressing.

Skjær laksen på tvers, i om lag 6 til 8 millimeter tjukke skiver. Ha eggerøre, røykelaks og salat på tallerkener sammen med rista brød. Server.

ANDRE GODE TING MED RØYKELAKS:

Båndspaghetti med med røykelaks: Kok pasta. Stek 1 ss hakket løk, ha i hvitvin, fløte eller creme fraiche og litt hakket røykelaks. La koke i to minutter. Vend sammen pasta og røykelakssausen. Tilsett mer røykelaks og grov pepper.

Røykelaks med bringebærhollandés: Kok eller posjer egg. Lag hollandés, tilsett bringebæreddik i stedet for sitronsaft. Server med salat og noen friske bringebær eller andre syrlige bær. ●

andreas@andreasviestad.com