

Tariquet i hundre

Den gamle kjenning Domaine Tariquet fyller 100 år i år. Derfor har de i samarbeid med sin norske importør satt ned prisene på flere av sine flaskeprodukter til hundre kroner. Når vi nå befinner oss rett rundt Olsok har feriepengene og øvrig feriebudsjett nok blitt nesten brukt opp. Da passer det med litt rimeligere viner. Mange av Tariquet-produktene er tilgjengelige rundt omkring i Telemark. Det går mye i hvitvin, men en enslig og særdeles god rosé har sneket seg med. Vinene er velegnet til salat og sjømat. Prøv for eksempel en varmende fiskesuppe! Med dette vil jeg ønske dere en riktig god, fredelig og rolig helg!



Mads Endresen mads.endresen@ta.no



Nr 31908 Tariquet 2011 3 liter BiB kr 339,90
 Nr 30583 Domaine du Tariquet 2011 kr 99,90
 Domaine du Tariquet, Gascogne, Sørvest-Frankrike (Fins overalt i Telemark)

Hvitvin. Druer: Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Gros Manseng. Ikke fatlagret. Naturvennlig produsert. Lys grønnul. Behagelig aromamatisk duft av hylleblomst, grønt eple og pære. Delikat og slank smak med syrlig fruktighet. Sitronfrisk finish.

Passer til: Fiskesuppe, reker, blåskjell, salat eller kos.

Konklusjon: Begge variantene er vella-gede, men flaskevarianten er friskere og mer eplepreget. Disse to er de originale Tariquet-vinene på polet. Med andre ord: De gamle er best! Begge er drikkeklare, og bør ikke lagres.



Nr 44104 Domaine du Tariquet Le Rosé 2011 kr 100 (Nedsatt fra kr 109,90)

Domaine du Tariquet, Gascogne, Sørvest-Frankrike (Stathelle og bestillingsutvalget)

Rosévin. Druer: Cabernet Franc, Syrah, Tannat. Ikke fatlagret. Naturvennlig produsert. Jorbærsaftfarget. Dufter sommerlig friskt av bringebær, rips og blomstereng. Slank, leskende, saftig, ren og frisk med en delig liten restsødme pare med et pent syrespill i finish.

Passer til: Grillet eller stekt fisk, salat, lyst kjøtt, spekemat, snitter eller kos.

Konklusjon: En aldeles nydelig rosé til nedsatt pris! Drikkeklar, bør ikke lagres.

Nr 15495 Tariquet Sauvignon Blanc 2011 kr 100 (Nedsatt fra kr 109,90)
 Domaine du Tariquet, Gascogne, Sørvest-Frankrike (Kragero, Porsgrunn og Skien)

Hvitvin. Druer: Sauvignon Blanc. Ikke fatlagret. Naturvennlig produsert. Middels dyp grønnul. Finfin, men litt enkel duft av stikkelsbær og nesle. Middels fyldig smak med passe kremet fruktighet og finfin friskhet. Bra frisk ettersmak.

Passer til: Skjellmat, reker, Chevre, asperges med skinke, salat eller kos.

Konklusjon: God, men den var friskere, mer kompleks og bedre i 2010-årgangen. Hyggelig prisnedsettelse. Drikkeklar, bør ikke lagres.



Nr 93553 Tariquet Gros Manseng Chardonnay 2010 kr 100 (Nedsatt fra kr 109,90)
 Domaine du Tariquet, Gascogne, Sørvest-Frankrike (Porsgrunn og Skien)

Hvitvin. Druer: Gros Manseng, Chardonnay. Så vidt fatlagret. Naturvennlig produsert. Middels dyp grønnul. Egenartet og litt sær lukt av kokt kål, nøtter og aprikos. Middels fyldig smak med passe fet og fleskete kremet smak. Flott frisk ettersmak.

Passer til: Grillet og stekt fisk, hel taskekrabe, lyst kjøtt eller sær kos.

Konklusjon: Duft som både er sær og interessant, flott smak, pen prisnedsettelse. Drikkeklar, bør ikke lagres.



Mat



Lars A. Fredriksen

Varmende fiskesuppe

En god og enkel fiskesuppe bør alle kunne klare å lage. Det er ikke med stolthet jeg melder om at jeg lagde min første skikkelige fiskesuppe fra bunnen av i en alder av 38 år. Det fine med en slik bekjennelse er at det ikke er for sent å lære seg å lage godsaker. Det du må ha, om du skal lage god fiskesuppe, er god fiskekraft. Har du ikke tid eller ro i koppen til å lage din egen fiskekraft kan du gjøre som meg – kjøpe den ferdig. Jeg brukte fiskekraften fra Jacob's – og suppa blei god.

Mads har tatt frem rimelige og gode viner i dag og en av dem tenker jeg passer perfekt til en varmende fiskesuppe. Supper generelt er varmende (og det kan man jo trenge med denne sommeren). Denne suppen varmer litt ekstra om du er raus med cayennepepperet, slik jeg har har vært i dag. Oppskriften er til 4 personer.



Dette trenger du:

- 400 gram ønsket fiskefilet – jeg brukte torsk og laks
- 4 dl fiskekraft
- 2 dl tørr hvitvin, eplejuice eller vann med sitron
- 2 store gulrøtter
- 1 stor pastinakk
- 1 purreløk
- 3 sjallottløk
- 2 fedd hvitløk
- 1 putt matfløte
- 1 beger crème fraîche
- ½ sitron
- 1-2 ts cayennepepper
- en liten bunt gressløk
- salt og pepper



Slik gjør du det:

Start med å smelte tre finhakkede sjallottløk og to fedd hvitløk i god olje. Når løken har blitt myk og blank, har du i hvitvinen og lar det koke til det er redusert til halvparten. Så har du i matfløten og 2-3 ss med crème fraîche. Pisk godt så det ikke klumper seg. La det koke opp og smak til suppen med saften fra ½ sitron, salt og cayennepepper. Jeg liker at suppen har litt sting, så jeg brukte mye cayennepepper (2 ts). Når suppen har fått et oppkok har du i terninger – 1x1 cm – av gulrot og pastinakk. Ha også i finsnittet purreløk nå. Nå skal suppen koke på svak varme til grønnsakene er møre, men har tyggemotstand. Det tar rundt 5 minutter. Ta suppen av varmen og legg opp i terninger av fisken – cirka 2x2 cm. La fisken trekke i suppen i 2-3 minutter. Da er det bare å justere suppen inn med salt og sitronsaft før du har i en neve med finsnittet gressløk.

Når du serverer suppen har du en liten stråle med god olivenolje over hver tallerken. Det løfter både smaken og synet. Hjemme hos oss spiste vi suppen med godt brød til.

Håper du lar deg friste og koker noe godt - god helg!



Matbloggen «Lars spiser, drikker & synser» danner bakgrunnen og universet for de ukentlige MAT i TA. Tanken er å formidle opplevelser, refleksjoner, historier og oppskrifter - med MAT som fellesnevner. Målet er å dele engasjement, matglede og feelgood-historier fra kjøkkenbenk til restaurant, fra bondegård til gryte, fra fersk foie gras til suppepose. Velkommen til MAT i TA og til matbloggen «Lars spiser, drikker & synser»

<http://larsspiserdrikerogsynser.matprat.no/>

