

VIN & STRUTS

STRUTS ÄR UTMÄRKT KÖTT, verkligen. Magert, miljörikt, smakrikt och fortfarande ganska exotiskt. Känslan av det exotiska försvinner ju fler gånger man tillagar köttet och istället finner sig en känsla av att detta är ett ovanligt användbart kött som går att variera på tusen sätt.

Med viss automatik tänker man kanske att det vore nog bra med ett sydafrikanskt vin till strutsbiffen och det är helt rätt tänkt, om än kanske lite smalspårigt. I och med att struts kan varieras på så många sätt så kan man naturligtvis också variera vinerna. Sydafrika javisst, men Italien kommer också mycket bra fram som strutsvin, liksom USA, Frankrike och andra länder. Vinvalet beror mer på tillbehören och tillagningsätt än själva köttet. Men att struts är mycket vinvänlig mat, det råder det ingen tvekan om. Köttets milda men tydliga smak med sin speciella smak och struktur vill ha viner av samma karaktär; tydliga, smakrika men inte alltför dominerande.

Vad som slog mig när jag provade igenom vissa recept var att förvånande många rätter tycker om vitt vin, framför allt när det finns frukt med i bilden. Äpplen, citrus etc. vill ju gärna ha den fräscha syra som vita viner bjuder mer på än sina röda syskon. Tanninerna i röda viner är å sin sida inte heller förtjusta i fruktsyran från färsk och ibland även tillagad frukt, smakerna skär sig och ett i och för sig gott och tilltalande rött vin kan bli hur gringigt och surt som helst.

Gör själv det lilla smakexperimentet med druvor och vin. Ta ett rött vin du verkligen vet att du tycker om, prova det omsorgsfullt och låt hela munnen smaka vinet, svälj och känn eftersmaken. Ta nu en blå vindruva, tugga den och skalet (spotta ut kärnorna) och svälj. Ta nu åter en klunk av ditt goda vin och se vad som händer; det är minst sagt fascinerande. Kan man tänka på när man serverar goda viner till goda ostar, då det förvånande ofta dyker upp just vindruvor som smaktillbehör. Kanske tänkte någon: druvor och vin, mor och dotter, klart att de vill dela utrymme med ostar som de bägge älskar så högt. Men kärleken är för-



rädisk, mycken svartsjuka ligger och trycker under de vackra leendena.

Men om druvan är en fiende till vinet så är strutsen det motsatta. Inte helt lätt att välja viner till de olika rätterna för det var så många viner som passade, dessutom var vår lilla panel inte alltid överens om bästa vinet, men oftast tyckte vi åt samma håll.

Viktigast är att du själv tycker om vinet och att du väljer en kvalitet som står i paritet med receptet. En enkel Chianti är gott nog till en hamburgare men knappast till strutsfilé med anklever och murklor, då krävs det lite mer arbete bakom.

Skål och Smaklig spis.

Johan Edström

Johan Edström, är sommelier och vinexpert på Philipson Söderberg. På följande sidor ger Johan tips om vin och dryck till strutsrätterna.