



21

jun 2016

Dryck till rökt lax

Skribent: **Vin & Matguiden**

Rökt lax förknippas ofta med champagne, men faktum är att den passar lika bra ihop med såväl andra viner som öl, whisky och vodka.

Välj ett lätt, friskt vitt vin, ett mindre rökigt öl eller en ganska rökig sherry. Även andra rökiga spritsorter kan fungera bra ihop med rökt lax.

Rent generellt, när det kommer till vin bör man välja ett med hög syra då fiskens salta smak dämpar både syran och beskan i vinet. En hög syra kan möter även fetman i fisken på ett fint sätt. Detta beror förstås på tillagning, varm- eller kallrökt och vilken ved som använts eller om laxen istället är gravad.



Sancerre, Pouilly-Fumé och övriga Sauvignon Blancs Sauvignon Blanc från Loire är oftast mycket torra och har en utsökt ton av krusbärsfrukt som passar perfekt i kombination med den enkla rökta laxen. Sauvignon Blanc från andra delar av världen kan också fungera bra, så länge de inte har en allt för örtartad karaktär. Chablis Främst ung och frisk Chablis med en krispig syra som neutraliserar den något oljiga känslan som rökt lax kan ge. Till varmrökt lax går det bra med en fylligare Chardonnay.



Torr Riesling Äppelfruktigheten i en ung och torr Riesling från Tyskland passar särskilt bra, men även Riesling från Australien och unga viner från Alsace går bra ihop med laxen. Generellt bör man dock undvika halvtorra och söta Riesling. Gewurztraminer En Gewurztraminer från Alsace tillsammans med rökt lax är för många en uppskattad kombination. Det är även det självklara valet (tillsammans med champagne) till gravad lax med hovmästarensås.



Manzanilla och mycket torr Sherry t.ex. Tio Pepe Om du gillar torr sherry är detta ärligt talat ett av de hetaste tipsen. Den höga syran och något salta karaktären i torr sherry av denna typ passar perfekt ihop med rökt fisk. Den ska vara nyöppnad och serveras väl kyld.



Tysk eller tjeckisk Pilsner Ett annat utmärkt alternativ är en redig pilsner, friskheten och den lätta bitterheten är precis vad du behöver tillsammans med rökt lax. Ett öl med viss andel rökt malt kan också bli en bra kombination.

Veteöl? Vit? Veteöl funkar bra ihop med de flesta typer av fisk och skaldjur, även till rökt fisk faktiskt. Den något kryddiga korianderns smak är helt enkelt en perfect match.



MaltwhiskyKanske inte den idealiska drycken på en middagsbjudning, men faktum är att whisky är en riktigt bra dryck för tillfällen då du använder rökt lax till snittar eller annan plockmat. Välj en ljusare och väldoftande maltwhisky.

AkvavitI synnerhet den klassiska, danska Jubilæums Aalborg Akvavit, med sin tydliga koriander- och dillkaraktär. Top notch tillsammans med den gravade laxen på julbordet (eller när helst du vill).

VodkaVälkyld vodka eller en god gin fungerar alltid.