

Vin och Vilt

Trosa Stadshotell

22 nov 2025

Mats Gernandt och Peter Wickberg

Tack för oss!



Mats Gernandt och Peter Wickberg



Älg

Tydlig viltkaraktär, smakar skog
Djup, mörk och jordig smak
Lätt mineralisk och syrlig ton
Extremt magert

Kronhjort

Mildare och rundare viltsmak än
älg
Saftigare än älg, mer insprängt fett
Lätta toner av jord och skog

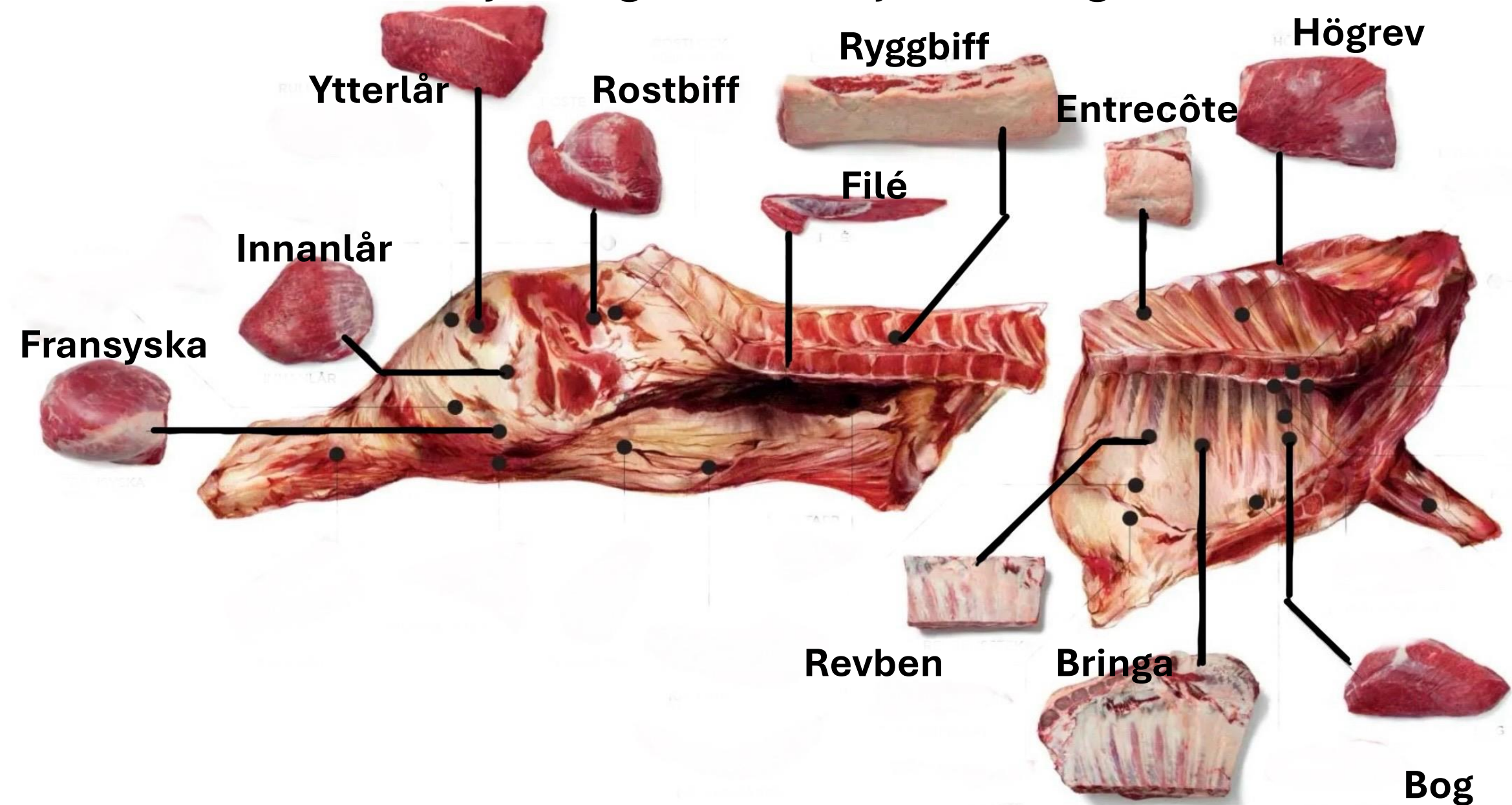
Dovhjort

Mindre utpräglad vildsmak än
Kronhjort och Älg
Mörast av allt viltkött
Svag ton av skog och jord

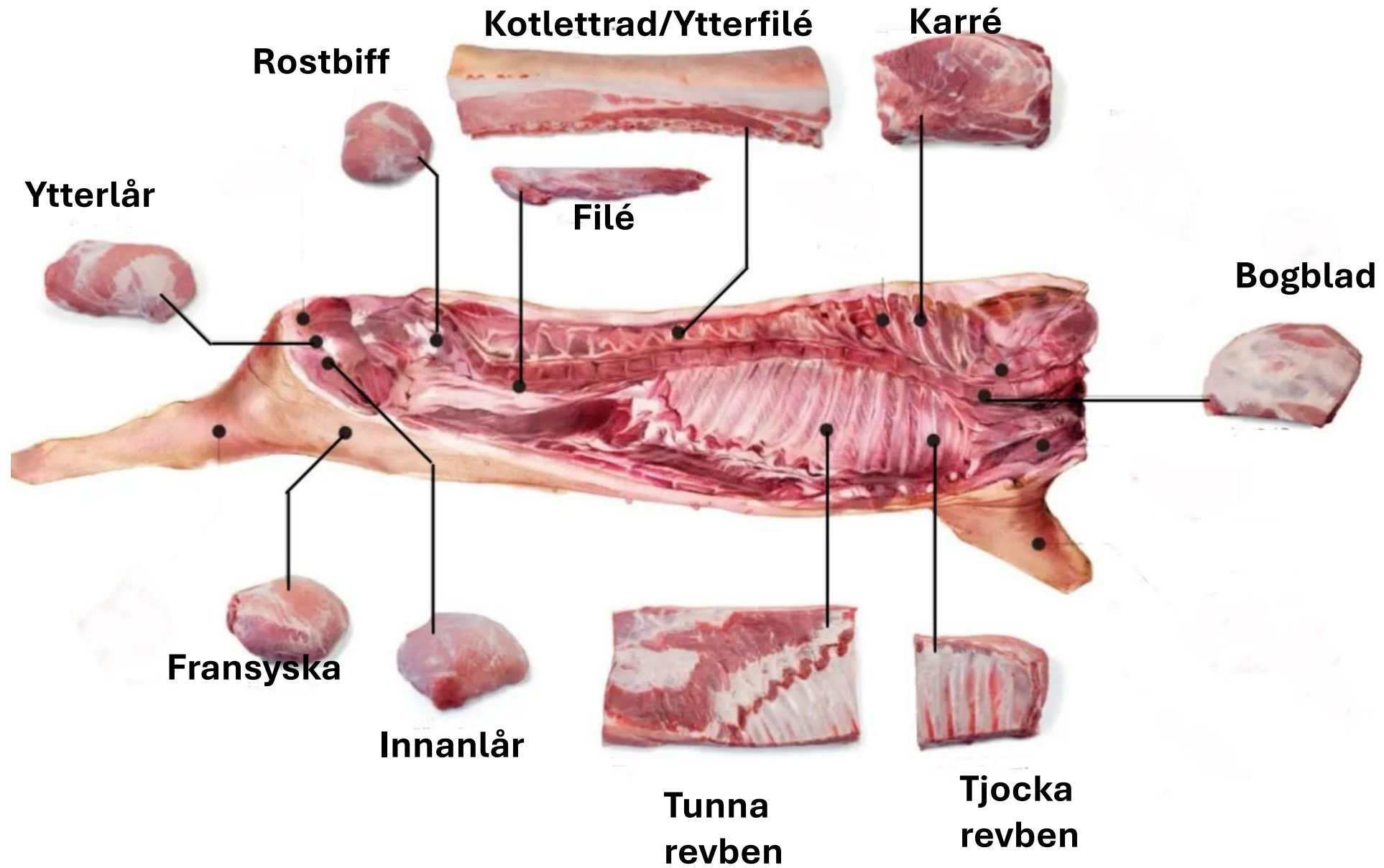
Vildsvin

Minst viltsmak
Saftigare än hjortdjuren, mer
insprängt fett
Lite söt och nötig ton
Liknar tamgris, mer smak
och mörkare

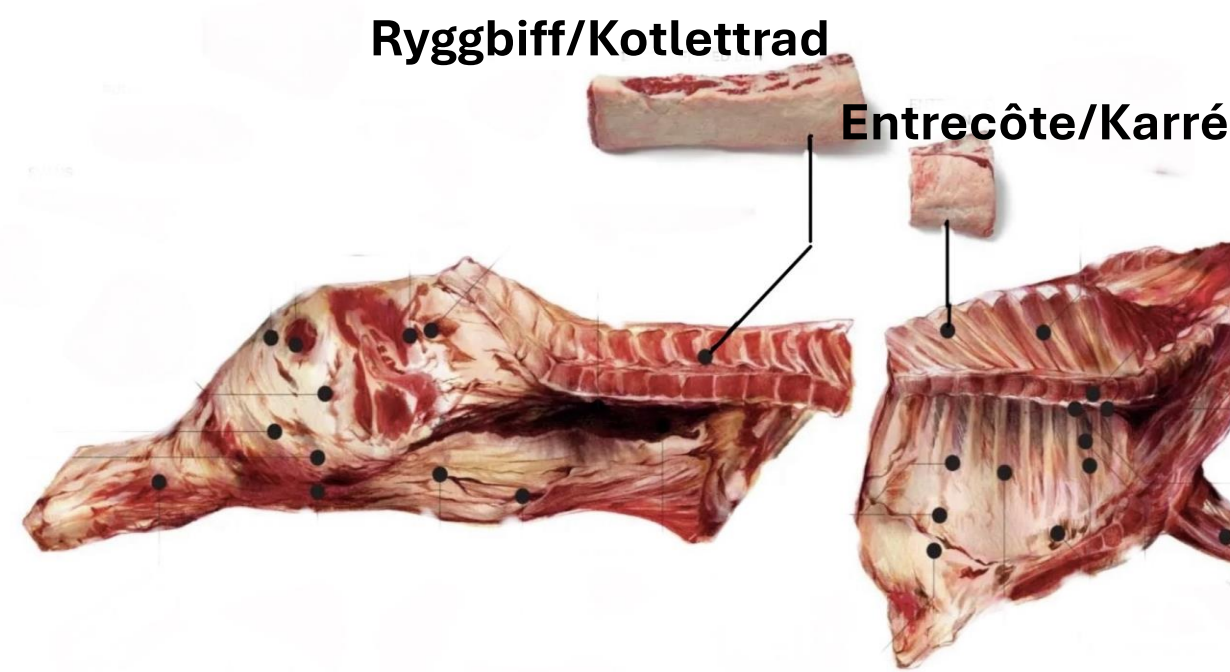
Styckningsschema Hjort och Älg



Styckningschema Vildsvin

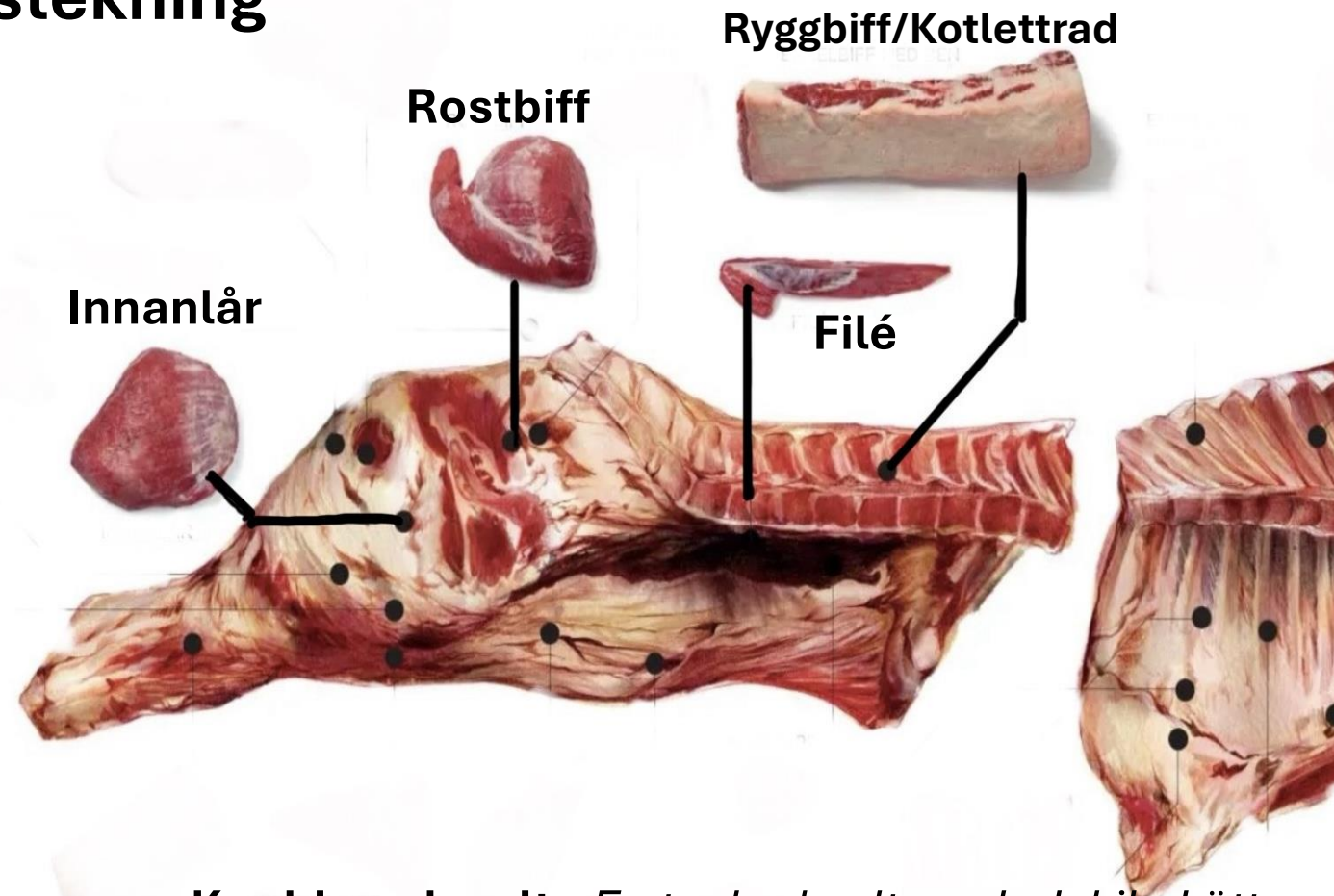


Grillning



- Snabbt på hög värme => fin yta
- Vila på indirekt värme

Rosastekning



- **Krydda och salta** *En tesked salt per halvkilo kött*
- **Bryn i mycket olja och smör**
- **Ugnstemp 125 grader**
- **Innertemp 56-58 grader**
- **Låt vila**
- **Skär i halvcentimeter tjocka skivor**
- **Njut**

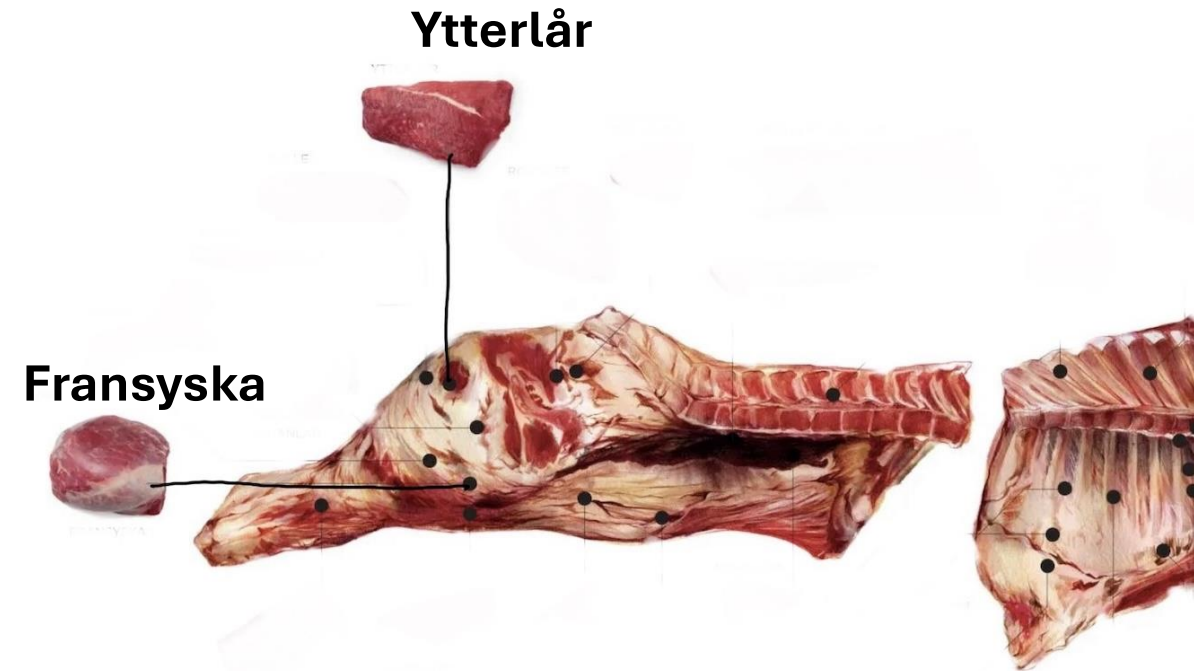


Sous Vide

- **Ger exakt tillagningstemperatur**
- **Långa tillagningstider =>mört kött**
- **Garanterar säkerhet vid tillagning av vildsvin**
- **Exempel: 58 grader, tre timmar för ytterfilé av vildsvin**
- **Bryn på spisen**



Bräsering

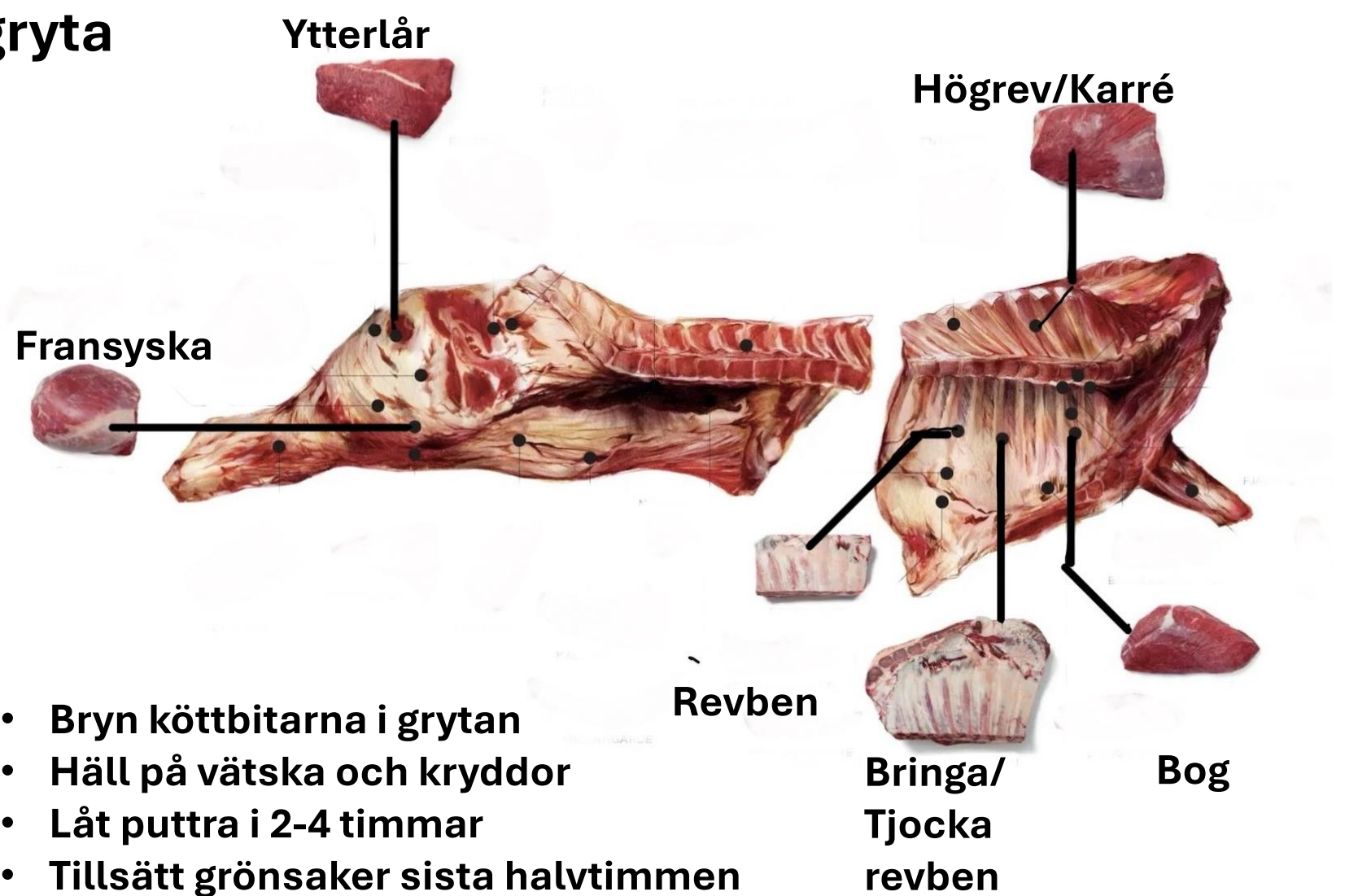


- Bryn för att få färg
- Långsam tillagning i i gryta under lock i liten mängd vätska
- För segare kött med mycket bindväv
- Innertemperatur 75 grader
- Ugnstemperatur 125 grader

Viltgryta



Foto: Magnar Kir



- Bryn köttbitarna i grytan
- Häll på vätska och kryddor
- Låt puttra i 2-4 timmar
- Tillsätt grönsaker sista halvtimmen

Bringa/
Tjocka
revben

Bog

Viltfärs



- Viltbiffar av älg och hjort ska stekas snabbare än nötkött
- Tillsätt gärna lite fett t ex grädde i färsen
- Bacon gott tillbehör

Krydda Vilt

- Enbär
- Äpple Päron
- Bacon
- Timjan Rosmarin etc
- Lingon
- Sherry Portvin Madeira



Lena Isoz viltsås

- Fräs 2 msk Rödlök med 16 Enbär i smör
- Tillsätt 1,5 dl Madeira och två Grönsaksbuljongtärningar och koka ihop till hälften
- Tillsätt 2 dl Vispgrädde, 6 dl Crème Fraiche och 1 msk kinesisk Soya

”BALANSBRÄDAN”

Mjuka paketet

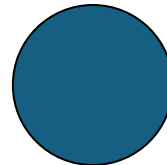
Hårda paketet

SÖTMA

VINET

SYRA

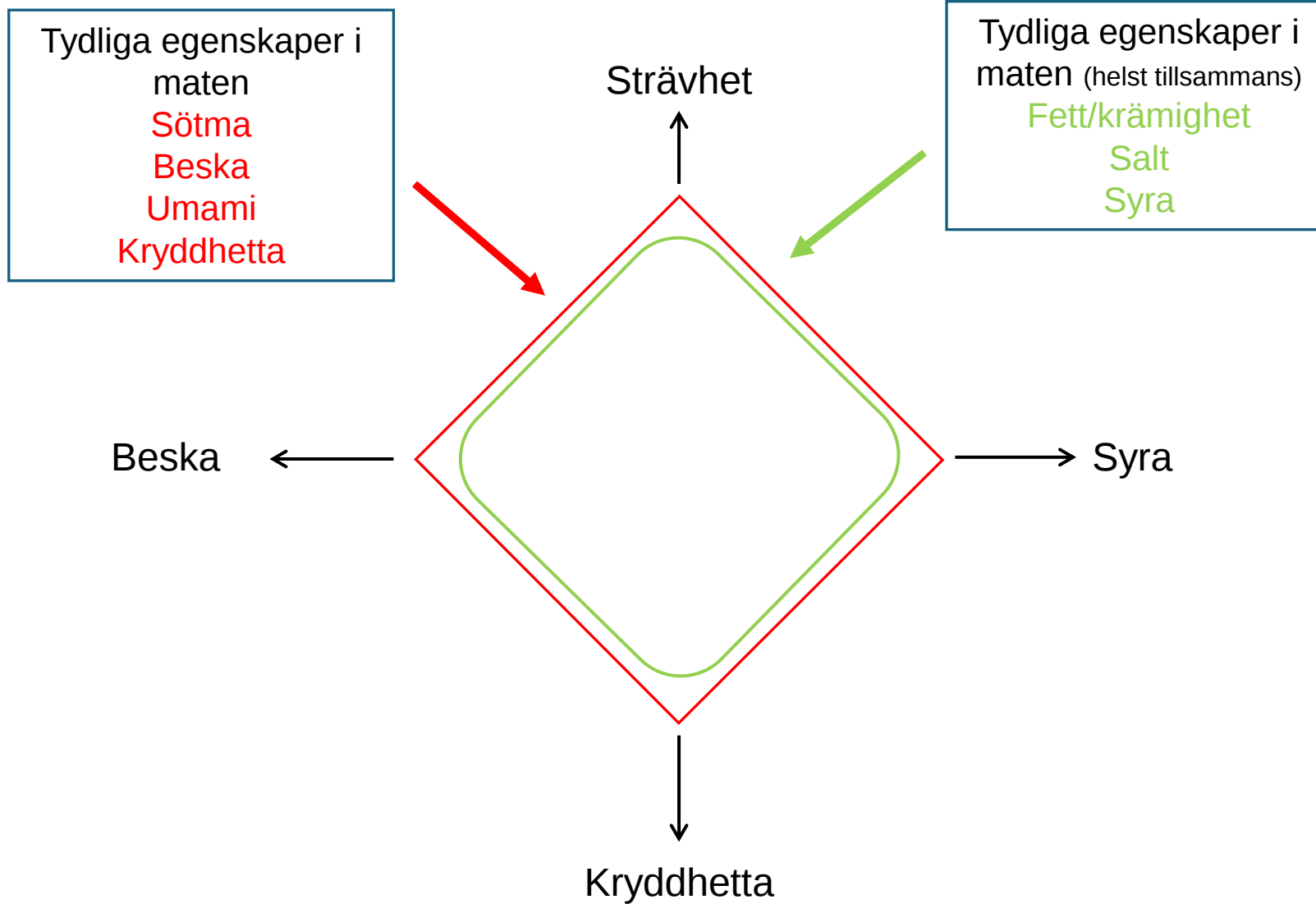
Fruktighet



Beska

Strävhet

Kryddighet



Vin 1. Halvtorr riesling



VIN. VITT VIN. FRISKT & FRUKTIGT

Dr L Riesling, 2024

 Tyskland, Mosel

Lättare glasflaska · 750 ml · 10,5 % vol.

Nr 721801

109:-

145:33 kr/l

Druvig, mycket frisk, ungdomlig smak med sötma, inslag av gröna äpplen, päron, honungsmelon och lime. Serveras vid 8-10°C till fisk- och skaldjursrätter, gärna med sötsura asiatiska inslag eller som sällskapsdryck.



Sockerhalt
2,1 g/100ml

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA





Mannerströms Wallenbergare på vilt

Vår lyxigaste "pannbiff", wallenbergare, går utmärkt att laga av vilt. Men det ska vara kalvfärs av hjort eller älg. Rårörda lingon, potatismos och små gröna ärter hör till.



- Fasanärs alt kalvfärs på rådjur/hjort
- Brynt smör
- Grädde
- Smörstekta kantareller
- Potatispuré
- Gröna ärter
- Rårörda lingon

- Kött – mild smak
- Smör - fetma
- Grädde - fetma
- Smörstekt svamp – umami, smakbrygga
- Potatispuré– krämighet
- Gröna ärter – sötma, vegetativa toner
- Lingon – sötma, syra

Elegantare vin på druvan pinot noir.

Vin 2. elegant fruktig



VIN, RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Rua Pinot Noir, 2023

 Nya Zeeland, Central Otago

Flaska · 750 ml · 13,5 % vol.

Nr 626501

189:-

252 kr/l

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, nougat, jordgubbar, skogshallon, örter och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till feta och vilda fåglar eller till rätter av fläsk- eller lammkött.



Sockerhalt
<0,3 g/100ml

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA





Älgfärsbiffar med mandelpotatis

Både barn och vuxna älskar köttbullar i gräddsås med potatis och lingon. Den feta vispgrädden är bra för den lite torra älgfärsen./Per - Receptet är hämtat ur *Morberg jagar och lagar*.



- Älgfärs
- Vispgrädde
- Enbär
- Soja
- Messmör
- Ugnsbakad mandelpotatis
- Rårörda lingon
- Kött – kraftig smak
- Grädde - fetma
- Enbär – beska
- Soja – sälta
- Messmör – sötma, vanilj
- Lingon – sötma, syra

Det mesta passar.
Fylligt vin med god frukt och bra syra,
men måttlig strävhhet.
Côtes-du-Rhône på grenache och syrah.

Vin 3. fruktig smakrik



VIN. RÖTT VIN. KRYDDIGT & MUSTIGT

Côtes-du-Rhône 2022

 Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône

Lättare glasflaska 750 ml ▼ 15 % vol.

Nr 201101

149:-

198:67 kr/l

Kryddig smak med inslag av fat, björnbär, viol, plommon, peppar, lakrits, lagerblad, nötter och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grytor eller stekar.



Sockerhalt
0,4 g/100ml

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



Hjortstek med rödvinssås och potatisgratäng



- Hjortstek
- Smör
- Rödvin
- Balsamvinäger
- Strösocker
- Smörstekt svamp
- Potatisgratäng med grädde
- brysselkål
- Kött – relativt kraftig smak med umami.
- Smör - fetma
- Vin och vinäger - syra
- Smörstekt svamp – umami, smakbrygga
- Potatisgratäng – fetma, sötma
- Brysselkål – beska

Ta vad du gillar, det mesta går bra. Var försiktig med hög strävhhet då denna kan skava mot brysselkålen.
Penfolds Shiraz.

Vin 4. smakrik, kraftfull



VIN. RÖTT VIN. FRUKTIGT & SMAKRIKT

Penfolds Bin 28 Shiraz, 2022

 Australien, South Australia

Flaska · 750 ml · 14,5 % vol.

Nr 1632001

299:-

398:67 kr/l

Smakrikt, mycket fruktigt vin med tydlig rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, kakao, lakrits, svarta vinbär, kaffe, eukalyptus och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till smakrika rätter av mörkt kött, gärna grillat.



Sockerhalt
<0,3 g/100ml

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



Ugnsstekt älgfilé med sötpotatispuré & madeirasås

Festligt recept på älgfilé som tillagas i ugnen och serveras med sötpotatispuré, madeirasås, lingon reduktion och chips crisp.



- Älgfilé
- Enbär
- Soja
- Sötpotatis, mjölig potatis, rotselleri
- Grädde
- Lingon – reduktion
- Madeira
- Kött – smakrikt
- Smör/grädde - fetma
- Enbär – beska
- Soja – sälta
- Sötpotatispuré – sötma, krämighet
- Lingon –syra
- Madeira - aromspeglas

Smakrikt, vin med höga klockvärden och bra fruktighet. Klarar det mesta från bättre pinot noir till amarone. Såsen avgör genom aromspegling. Madeira i såsen motiverar Prioratvin. Finca el Puig

Vin 5. Smakrik, aromspeglad



VIN. RÖTT VIN. STRAMT & NYANSERAT

Finca el Puig

2022

 Spanien, Katalonien, Priorat

Flaska · 750 ml · 15 % vol.

Nr 273701

249:-

332 kr/l

Smakrikt, kryddigt vin med tydlig rostad fatkaraktär, inslag av plommon, mörka körsbär, kaffe, kakao, kokos, kryddnejlika, tobak och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till rätter av nöt- eller viltkött.



Sockerhalt
<0,3 g/100ml

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



Tommy Myllymäkis viltgryta



- Grytbitar av älg eller hjort
- Morot
- Kalvfond
- Rödvin
- Krossade enbär
- Torkad svamp
- Svarta vinbär och gelé
- Kött – smakrikt
- Fond - umami
- Rödvin – syra
- Lök och morötter - sötma
- Enbär – beska
- Svartvinbär och gelé – sötma och arom

Smakrikt fruktigt vin med bra syra.
Svarta vinbären avgör genom
aromspegling. Cabernet från nya
världen.

Vin 6. Smakrikt, aromspeglad
bordeaux-blend från Nya världen.



VIN. RÖTT VIN. STRAMT & NYANSERAT

Tokara Director's Reserve, 2022

 Sydafrika, Western Cape, Coastal Region, Stellenbosch

Flaska · 750 ml · 14,5 % vol.

Nr 9596901

269:-

358:67 kr/l

Nyanserad, fruktig smak med tydlig rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, mörk choklad, plommon, ceder, fikon, kaffe, eukalyptus och vanilj. Serveras vid 18°C till rätter av mörkt kött, gärna grillat.



Råvaror

71% cabernet sauvignon, 14% petit verdot, 10% merlot, 3% cabernet franc och 2% malbec.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA

