

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



'Vergel' Tinto Alicante DO 2012 Pinoso



Eine Cuvée aus Alicante Bouschet, Merlot und Monastrell ist nicht alltäglich, dafür aber umso interessanter. In der Nase erinnert sie an eingelegte Sauerkirschen gepaart mit rauchigen Noten und einem Hauch minziger Frische.

Im Gaumen überzeugen ein eleganter Körper und ein samtiger Abgang. Ein Wein, von dem man sich immer wieder ein weiteres Glas einschenken möchte.



EINKAUFSLISTE

- 150 g** doppelgriffiges Bio-Weizenmehl
- 1** Bio-Ei
- 2** Bio-Eigelb
- 1 TL** Olivenöl
- 2** Schalotten (fein gehackt)
- 1** Frühlingszwiebel (in Ringe geschnitten)
- 1** Bund Petersilie (fein gehackt)
- 200 g** Steinpilze (frisch oder getrocknet)
- 150 g** gemischte Waldpilze
- 100 g** Bio-Kräutersaitlinge
- 45 g** Butter
- 40 ml** trockener Bio-Weißwein
- ½** Bio-Zitrone Salz, Pfeffer
- 75 g** Bio-Maronen aus dem Glas
- 1** Zweig Rosmarin

(Rezept für 4 Personen)

ravioli ai porcini e castagne

Steinpilz-Maronen-Ravioli

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Ei, Eigelb, Öl und ¼ TL Salz rasch miteinander verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 min ruhen lassen.

2. Die Steinpilze putzen und klein würfeln bzw. getrocknete Pilze nach Packungsangabe in Wasser einweichen. Die Butter zerlassen und die Schalotten darin hell anschwitzen. Frühlingszwiebel, 1 EL Petersilie und Pilze zugeben und bei hoher Hitze mit anschwitzen. Mit dem Wein und dem Saft der Zitrone ablöschen, reduzieren lassen, salzen und pfeffern.

3. Den Nudelteig dünn ausrollen und ca. 4 cm hohe Dreiecke ausrädeln. Jeweils 1 TL Füllung darauf setzen, zusammenfallen und die Ränder mit den Fingern andrücken. Die Teigtaschen in kochendem Salzwasser gar kochen.

4. Die Kräutersaitlinge in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze, Maronen und Rosmarin darin schwenken. Die Ravioli dazugeben, durchschwenken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

 ca. 90 min  mittel

 amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vin

