

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



'Agathon' Mount Athos ggA 2010 Tsantali



Agathon bedeutet in der griechischen Philosophie: das Gute, das Göttliche. Treffender konnte man den Wein vom heiligen Berg Athos nicht benennen. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und autochthonem Limnio ergibt einen harmonischen und kräftigen Rotwein, der intensiv nach reifen Beerenfrüchten mit einer schönen Holznote aus acht Monaten reife in französischen Barriques duftet.



EINKAUFLISTE

- 2-4** Lammkarrees (je nach Größe)
- 10** schwarze Bio-Oliven kernlos
- 10** grüne Bio-Oliven mit Paprikafüllung
- 1** gehackte Knoblauchzehe
- je 1** Zweig Rosmarin und Thymian
- 100 g** Bio-Tapenade
- 50 g** Weißbrot / Toast (sehr klein geschnittenes)
- 1** Bio-Eiweiß
- 500 g** Bio-Kartoffeln (geschält / in groben Würfeln)
- 20 ml** Bio-Milch
- je 200 g** Bio-Aubergine / -Zucchini (fein gewürfelt)
- Olivenöl
- gehackte glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

(Rezept für 4 Personen)

arni paidáki

Lammkarree in Olivenkruste an Auberginen-Zucchini-Püree

ZUBEREITUNG

1. Oliven, Knoblauch, Rosmarin und Thymian fein hacken, mit Olivenpaste, Salz, Pfeffer, Weißbrot und dem Eiweiß vermischen und 10 min ziehen lassen.

2. Die oberen Knochen frei schaben und das Lammkarree von der dicken Fettschicht befreien, im unteren Teil am Knochenrand ca. 1 cm Fett stehen lassen, damit das Fleisch saftig bleibt. Salzen, pfeffern und in ca. 1 min kurz auf der Fleischseite anbraten. Die Karrees aus der Pfanne nehmen, mit der Paste bestreichen und bei Umluft für ca. 5-8 min bei 200 °C überbacken.

3. Kartoffeln in Salzwasser kochen, mit der erhitzten Milch zu einem groben Püree stampfen. Auberginen und Zucchini in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und unter die Stampfkartoffeln mischen. Gehackte Petersilie dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Lammkarree aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Püree anrichten.

 ca. 45 min  mittel

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

