

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



'Castillo de Enguera' Reserva Valencia DO 2009 Enguera



Die Reserva zieht bereits durch ihre dunkelrote Farbe die Blicke auf sich. Der Ausbau in neuen Barriques mit anschließender Flaschenreife verleiht dem Wein eine besondere Cremigkeit. Am Gaumen feine Würze, gepaart mit intensiver Mineralität. Ein kräftiger, vollmundiger Wein mit großem Potential!

Empfohlen vom spanischen
Weinführer Guía Peñín 2013



EINKAUFSLISTE

- 4** mittelgroße Bio-Pastinaken geschält
- Bio-Butter
- Bio-Sonnenblumenöl
- 100 ml** trockener Bio-Weißwein
- Saft von ½ Bio-Zitrone
- 2** Bio-Eier, Salz, Pfeffer
- 50 g** Bio-Weizenmehl
- 50 g** Bio-Semmelbrösel
- 100 g** gemahlene Bio-Haselnüsse
- 150 ml** Bio-Rotwein
- 1 El** Waldhonig
- 80 ml** Bio-Balsamico
- 40 ml** Casal dos Jordões Bio-Portwein
- 1 Tl** gehackter Rosmarin

(Rezept für 4 Personen)

chirivía en crosta de frutos secos

Pastinaken in der Nusskruste
an Rotwein-Rosmarinreduktion

ZUBEREITUNG

1. Die Pastinaken in 5 mm dicke Scheiben schneiden, Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pastinaken darin anbraten. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen und dünsten bis das Gemüse gar ist. Währenddessen den Rotwein erhitzen, Honig, Balsamico und Portwein einrühren und reduzieren lassen, bis die Sauce einem Sirup gleicht, anschließend den Rosmarin dazugeben.

Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Semmelbrösel mit den gemahlenden Haselnüssen vermengen.

3. Die Pastinakenscheiben zuerst in Ei, dann in Mehl und anschließend in der Nussmischung wenden und in Sonnenblumenöl goldgelb anbraten.

 ca. 60 min  leicht

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

