

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



ENGEL Rieslingsekt extra-dry Flaschengärung



Ein Klassischer Rieslingsekt, der in Flaschengärung nach der Champagnermethode vergoren wird. Knapp ein Jahr liegt der Engel in der Flasche auf der Hefe und wird schonend gerüttelt. Hierbei entwickelt er seine feine Perlage und Cremigkeit.

Ein himmlischer Tropfen zum Anstoßen mit anregend frischer Säure, feiner Riesling-Aromatik und dezentem Apfelduft.



EINKAUFLISTE

- 500 g** Bio-Lachs in Sushi-Qualität
- 1** Bio-Mango
- 2** Bio-Äpfel (am besten Jonagold)
- 1** Bio-Fenchel
- 4 El** Reisessig
- Saft von 2 Bio-Limetten
- 2 El** Sonnenblumenkernöl
- 1/2 El** brauner Zucker
- 1** rote Zwiebel in feine Streifen geschnitten
- 1/2** Chilischote in feine Streifen geschnitten
- 1/2** Bund fein geschnittener Dill
- gehackte glatte Petersilie
- 5 cm** Bio-Ingwer
- 1** Bio-Baguette
- Bio-Butter
- Salz, Pfeffer

(Rezept für 4 Personen)

himmlische häppchen

Lachs Canapés mit Mango, Fenchel, Apfel und Dill

ZUBEREITUNG

1. Den rohen Lachs, das Fruchtfleisch der Mango und einen Apfel in feine Würfel schneiden.

Den Fenchel der Länge nach halbieren. Eine Hälfte in Würfel schneiden, die andere Hälfte in feine Streifen. Den zweiten Apfel achteln und feine Scheiben davon abschneiden, gemeinsam mit den Fenchelstreifen mit Limettensaft beträufeln und beiseite stellen.

2. Den Reisessig mit Limettensaft, Öl, Zucker, Zwiebel, Chili, Dill und Petersilie vermengen, den Ingwer mit einer Küchenreibe dazu reiben. Außer den Apfel- und Fenchelstreifen alle Zutaten mit der Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe Apfel und Fenchel belegen und darauf den Salat zu kleinen Häppchen anrichten und mit Dillspitzen garnieren.

 ca. 20 min  leicht

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

