

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



'Jarasole' Rosé Frizzante IGT La Jara



'Jarasole' ist sonnige
'Dolce Vita', dezente
Süße, feines Prickeln,
einfach nur italieni-
sche Lebensfreude
im Glas!

Mit den Aromen
von frischen
Äpfeln, einem
Hauch Melone und
der cremigen Textur,
harmonisiert

Jarasole Rosé perfekt zu den
nussig-rauchigen Aromen
der Forelle und lockert die
gesamte Komposition fein und
harmonisch auf. Zusammen als
Aperitif reichen ...



EINKAUFSLISTE

- 250 g** Bio-Dinkelmehl hell
(ca. 20 Plätzchen
à 20 g)
- 125 g** Bio-Butter
- 1** Bio-Ei
- 1 TL** Koriander gehackt
- 150 g** Bio-Frischkäse
- 2 EL** Bio saure Sahne
- 2 EL** Zitronensaft
- 1 Msp.** Zitronenabrieb
- 1 Msp.** fein gehacktes Chili
- 100 g** Bio-Salatgurke
entkernt, in feine
Würfel geschnitten
- 1** Salatgurke
- 1** geräucherte Bio-Forelle
ca. 300 g
- ca. 200 g** Kräutersalatmischung
(z.B. Sauerampfer,
Rucola, Rote Beete
Blätter)
- Salz, Pfeffer

(Rezept für 4 Personen)

canapé nordico

Dinkel-Koriander-Plätzchen an geräucherter Forelle und Kräutersalat

ZUBEREITUNG

- 1.** Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mit der zimmerwarmen Butter, dem Ei, einer Msp. Salz und dem Koriander zu einem glatten Teig verkneten und 20 min ruhen lassen.
- 2.** Den Teig 4 mm dick ausrollen und Plätzchen von 6 cm Durchmesser ausstechen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 8-10 min backen.

- 3.** Frischkäse mit Sahne, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Chili verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewürfelte Salatgurke unter die Crème mischen. Von der zweiten Salatgurke 20 Scheiben (entsprechend der Menge an Plätzchen) schneiden. Die Plätzchen mit einer Scheibe Gurke, einem Stück geräucherter Forelle, einem Esslöffel Frischkäsedipp und Wildkräutersalat garnieren.

 ca. 45 min  leicht


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

