

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Riesling QbA Kesselring



Intensiver und fruchtig-
markanter Riesling
mit Aromen von
reifer Ananas, Birne
und Pfirsich. Der
weiche Körper ist
angenehm herb mit
schön langem Nach-
hall. So präsentiert
sich der Kesselring
Riesling und
untermalt die feine

Komposition des Limetten-
Zitronengras-Shooters. Ideal als
sommerliche Vorspeise.



EINKAUFSLISTE

- 40 g** Bio-Butter
- 3 El** Bio-Schalotten klein gewürfelt
- 2** Stangen Zitronengras
- 1** Prise Zucker
- Saft und Schale von 1 Bio-Limette
- 40 ml** Kesselring Riesling
- ¼ l** Bio-Hühner- oder Gemüsebrühe
- ¼ l** Bio-Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Brandteig:

- 50 ml** Wasser
- 20 g** Butter
- 50 g** Mehl
- 2** Bio-Eier

(Rezept für 4 Personen)

Limetten-Zitronengras-Shooter

mit Brandteig

ZUBEREITUNG


1. Shooter: Butter im Topf erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Zitronengrasstangen jeweils in 3 Stücke schneiden und mit dem Zucker zu den Zwiebeln geben. Mit Limettensaft und Riesling ablöschen, die Brühe aufgießen und ca. 10 min köcheln lassen. Sahne zugeben, aufkochen und mit der Limettenschale mixen. Bei Bedarf durch ein Sieb passieren und abschmecken.

2. Brandteig: Wasser aufkochen, Butter schmelzen, Mehl dazugeben

und unter ständigem Rühren, bei mittlerer Hitze verquirlen bis ein glatter Kloß entsteht. Den Teig einige Minuten anbbrennen, bis sich ein dünner Teigfilm bildet.

3. Den Teig nun in eine Rührschüssel geben und die Eier unterrühren. Alles hauchdünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 5-8 min bei 180°C backen. Die Brandteigstücke als Beilage auf den Shooter legen und zur Deko mit Sprossen bestreuen.

 ca. 45 min

 Shooter leicht, Brandteig schwer


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

