

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Sander's Sekt Scheurebe Brut Demeter



Der Winzer, Walfried Sander hat einen Weinberg der komplett mit der Rebsorte Scheurebe bestockt ist.

Durch die frühe Lese als Sektgrundwein, den aromatischen Ausbau und die gekonnte Versenkung mit zweifacher Vergärung, entsteht

ein anregender Sekt mit dem Duft nach pinker Pampelmuse, Limette und etwas Pfirsich. Schluck für Schluck harmonisch, mit einer erfrischenden animierenden Säure.



EINKAUFSLISTE

- 300 g** frisches Bio-Lachsfilet ohne Haut
- 1 El** Saft einer unbehandelten Bio-Zitrone
- 30 g** Frühlingszwiebelwürfel mit Grün
- 100 g** frische Bio-Ananas
- 1/2 Tl** Senf
- 2 El** gehackter Dill
- 2** Bio-Passionsfrüchte
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

- 2 El** Crème Fraîche
- 2** Dillzweige
- ca. 30** Mini Toast oder Zwieback

(Rezept für 4 Personen)

exotisches tartar vom lachs mit ananas und passionsfrucht

ZUBEREITUNG

- 1.** Für das Tartar das Lachsfilet sauber parieren (dunkle Stellen wegschneiden) und fein hacken, dabei aber keinesfalls zerdrücken. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 2.** Frühlingszwiebel putzen, fein hacken. Ananas in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Frühlingszwiebeln, dem Senf und Dill unter den Lachs mischen.
- 3.** Passionsfrucht halbieren, das Innere durch ein Sieb drücken, Fruchtfleisch auffangen und zur Lachsmischung geben. Das Tartar ca. 10 min durchziehen lassen.
- 4.** Auf die Mini Toasts je ein Tl Tartar mit einem Klecks Crème Fraîche geben und mit Dillspitzen garnieren.

 ca. 20 min  leicht

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

