

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



'Odyssee' Thraki ggA



Odysseus und seine
Gefährten entkamen
dem Zyklopen
Polyphem mit Hilfe
des göttlichen
Weines aus der
Rebsorte Mavroudi.
In Anlehnung an
diese Begebenheit
aus Homers Odyssee
wurde dieser reinsortige
Mavroudi-Rotwein aus Thraki,
am nordöstlichen griechischen
Festland, benannt. Gefällig,
wunderbar harmonisch und
süffig, duftet nach Dörrpflau-
men und milden Gewürzen.



EINKAUFLISTE

- 600 g** Bio-Schweinefilet am Stück
- 100 g** gemischtes Bio-Hackfleisch
- 50 g** Walnüsse gehackt
- 150 g** Bio-Milch
- 75 g** Bio-Mehl
- 2** Bio-Eier
- 1 El** Walnussöl
- 100 g** weiße Bio-Bohnen aus dem Glas
- 250 ml** Bio-Gemüsefond
- 75 g** Bio-Salami gewürfelt
- 1 rote** Bio-Paprika
Petersilie gehackt
- 1 kg** junge Bio-Kartoffeln
- 1** Zweig Rosmarin gehackt
- 200 ml** dunkler Kalbsfond
Salz, Pfeffer, Bio-Olivenöl

(Rezept für 4 Personen)

schweinefilet im walnusscrêpe

an Bohnenmus und Backkartoffeln

ZUBEREITUNG

1. Das Hackfleisch mit den Nüssen mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Aus Milch, Mehl und Eiern einen Crêpeteig zubereiten, 4 dünne Crêpes in Walnussöl ausbacken und das Nushackfleisch darauf geben.

2. Das Schweinefilet zuschneiden, in Olivenöl kurz anbraten und in den Crêpes einrollen. Danach zunächst auf der Nahtseite und anschließend auf allen Seiten in der heißen Pfanne goldbraun anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 13 min garen, anschließend 5 min ruhen lassen.

3. Die Bohnen abseihen, mit dem Gemüsefond kurz erhitzen, anschlie-

Bend pürieren und mit den Salamiwürfeln und der fein geschnittenen, enthäuteten Paprika, Salz, Pfeffer abschmecken.

4. Die Kartoffeln waschen, halbiebieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Meersalz und Rosmarin bestreuen und großzügig mit Olivenöl beträufeln. Bei 180°C ca. 25 min backen.

5. Den Kalbsfond erhitzen und mit dem Schweinefilet, dem Bohnenmus und den Kartoffeln anrichten.

 ca. 60 min  schwierig


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

