

Rosé

Die Leichtigkeit des Seins



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Rosé

EIN TOLLER KULINARISCHER BEGLEITER

Milde Säure und ein eher leichter Alkoholgehalt prägen den Charakter der Roséweine, sie sind deshalb die idealen Begleiter zarter Genüsse: Roséweine mildern den Geschmack scharfer Gerichte durch ihre oft vorhandene dezente Süße, ihr ausgleichendes Wesen verbindet sehr schön die Extreme exotischer Gerichte und Gewürzmischungen.



Ob auf dem Grill ein delikates Hähnchenfilet duftet, oder zartrosa Scampi in der Pfanne schmoren, knackige Sommersalate Erfrischung versprechen oder Erdbeeren in delikatesten Variationen Gelüste stillen, Roséwein ist der passende Begleiter.

Ganz und gar nicht passt der sanfte, fruchtige Rosé zu fettreichen Speisen. Dazu sind kraftvolle Weine gefordert, die reich an Alkohol und Gerbstoffen sind. Erdbeeren und Himbeeren harmonieren dagegen nicht nur farblich mit dem frischen Sommerwein, sondern auch in kulinarischer Hinsicht. Die absolute Harmonie entfaltet sich zwischen Erdbeeren und Rosé, wenn sie in einer Bowl-Komposition zusammenfinden.





Roséweine versprechen unkomplizierten, frischen Genuss. Genau das Richtige für gesellige Sommerabende auf Terrasse und Balkon. Sie leuchten wie ein Sonnenuntergang im Glas und harmonieren nicht nur optisch mit vielen kulinarischen Leckereien der leichten, modernen Sommerküche.

Kühl serviert entfalten Roséweine die ganze Fülle ihrer fruchtigen Aromen. Das macht sie zum idealen Sommer-Getränk.

Serviertemperatur: 9 bis 11 °C



Rilette vom gebeizten Lachs

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g gebeizter Lachs, 2 EL Crème fraîche, 1 EL fein gehackter Dill,
1 EL Schnittlauchröllchen, 1 EL grob gezupftes Basilikum,
2 TL Zitronensaft, 2 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 EL Winzeressig,
1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Die Tomaten aufschneiden, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Den Lachs in kleine Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.
4. Für etwa eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Die Masse mit einem Löffel in Nocken abstechen und mit einer kleinen Salatgarnitur servieren.

Dazu passen Weißbrot oder Toast.

Weinempfehlung:
ein leichter,
trockener Rosé oder
ein Blanc de Noir



Hähnchenbrustfilets „Sommerlich“

Weinempfehlung:
ein mittelkräftiger
Weißherbst, trocken
bis halbtrocken

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Hähnchenbrustfilets, 3 Eigelb, 1 EL Zitronensaft, 0,15 l Hühnerbrühe, 100 g Crème fraîche, 1 EL Dijonsenf, 2 EL Butterschmalz, 1 Beet Kresse, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets salzen und pfeffern und von jeder Seite 3 – 4 Minuten braten. Danach in Alufolie gewickelt warm halten.
2. In einem Rührbecher Eigelb, Zitronensaft und Senf schaumig rühren. Die heiße Hühnerbrühe nach und nach einrühren. Sauce in einen Topf gießen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen so lange erwärmen, bis sie etwas eindickt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche unterziehen.
3. Die Hähnchenbrustfilets schräg in Streifen schneiden und auf einem Teller anrichten. Die abgeschnittene Kresse unter die Sauce rühren. Die Sauce über das Fleisch gießen und servieren.

Dazu passen frisches Weißbrot oder Reis.







Pasta mit Scampi-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Tagliatelle, 250 g Scampi oder Shrimps, 200 g Crème légère, 0,1 l Hühnerbrühe, 0,1 l halbtrockener Rosé, 1 gewürfelte Zwiebel, 1 EL gehackte Petersilie, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Tagliatelle bissfest kochen.
2. Währenddessen die gewürfelte Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, dann mit der Brühe und dem Wein auffüllen und zum Kochen bringen.
3. Die Crème légère in die Brühe einrühren und etwas einreduzieren lassen. Die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Scampi in einer separaten Pfanne in Olivenöl anbraten, anschließend pfeffern und mit Alufolie abdecken.
5. Die Tagliatelle abgießen und als Nest auf einem Teller anrichten. Mit der Sauce übergießen und mit den Scampi garnieren.

Weinempfehlung:
ein halbtrockener,
mittelkräftiger
Rosé



Erdbeer-Carpaccio

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Erdbeeren, 1 EL Balsamico-Essig, 1 EL Erdbeer- oder Himbeerbalsamessig, 4 EL Olivenöl oder Traubenkernöl, 1 EL süße Sahne, 100 g Tête de Moine-Käse in Locken, 1 TL Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen, entkelchen und quer in dünne Scheiben schneiden. Auf vier Tellern dekorativ anrichten und mit etwas Zucker bestreut 15 Minuten ziehen lassen.
2. Essig mit etwas Salz, Zucker, einem Spritzer Zitronensaft, Öl und Sahne verrühren. Über die Erdbeeren träufeln, mit Pfeffer grob übermahlen und den Tête de Moine darauf anrichten. Sofort servieren.



Weinempfehlung:
ein lieblicher Rosé







WINE_{in}MODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de