

# Riesling

Königlicher Genuss



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)

# Riesling

EINZIGARTIG, VIELSEITIG, UNÜBERTROFFEN

---

Der Riesling ist Deutschlands Weißwein Nummer eins. Mit über 23.000 Hektar Fläche ist Deutschland weltweit der größte Riesling-Erzeuger. Wer kann die vielfältigen Böden und Standorte differenzierter ausdrücken als der König unter den Weißweinen? Verspielt und leicht an der Mosel, mineralisch elegant am Rhein, deftig und saftig in der Pfalz, fein und duftig in Baden und Württemberg.

Die größten Flächen liegen an der Mosel, in der Pfalz, in Rheinhessen und im Rheingau – in den Anbaugebieten Mittelrhein und Hessische Bergstraße ist Riesling die dominierende Rebsorte.

Riesling-Weine verdanken ihre enorme Frische ihrer fruchtigen Säure. Ihre Aromen erinnern an Weinbergspirsiche, Äpfel und Grapefruits. Entsprechend sollten die Speisen gewählt werden, die sie begleiten. Vorspeisen, feine Pasteten und Fischterrinen passen gut zu den frischen Zitrus- und Apfelnoten des Rieslings.





Die Säure wirkt als Gegengewicht zur Süße. Daher schmecken manche halbtrockenen Rieslinge eher trocken. Süße in Speisen macht die Süße im Wein weniger spürbar. Süßsaure Gerichte aus der asiatischen Küche harmonieren deshalb perfekt mit halbtrockenen oder lieblichen Rieslingen.

Die grandiosen edelsüßen Riesling-Kostbarkeiten wie Trockenbeerauslesen und Eisweine sind weltweit unübertroffen. Sie passen zu fast allen Desserts, sogar zu (weißer) Schokolade. Ganz wunderbar eignen sich auch Käsesorten wie Blauschimmelkäse.

Aber auch alltagstauglich ist der Riesling, etwa zur deftigen Brotzeit – und im Sommer gibt es nichts Erfrischenderes als eine Rieslingschorle.

Serviertemperatur: 7 bis 9 °C

# Mozzarella-Türmchen mit Auberginenpüree

---

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

2 Auberginen, 300 g Mozzarella, 4 Scheiben Schwarzbrot, ½ Salatgurke, 1 Tomate, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Schnittlauchröllchen, 1 EL Olivenöl, 2 EL Balsamessig, 2 EL Zitronensaft, Salz, schwarzer Pfeffer

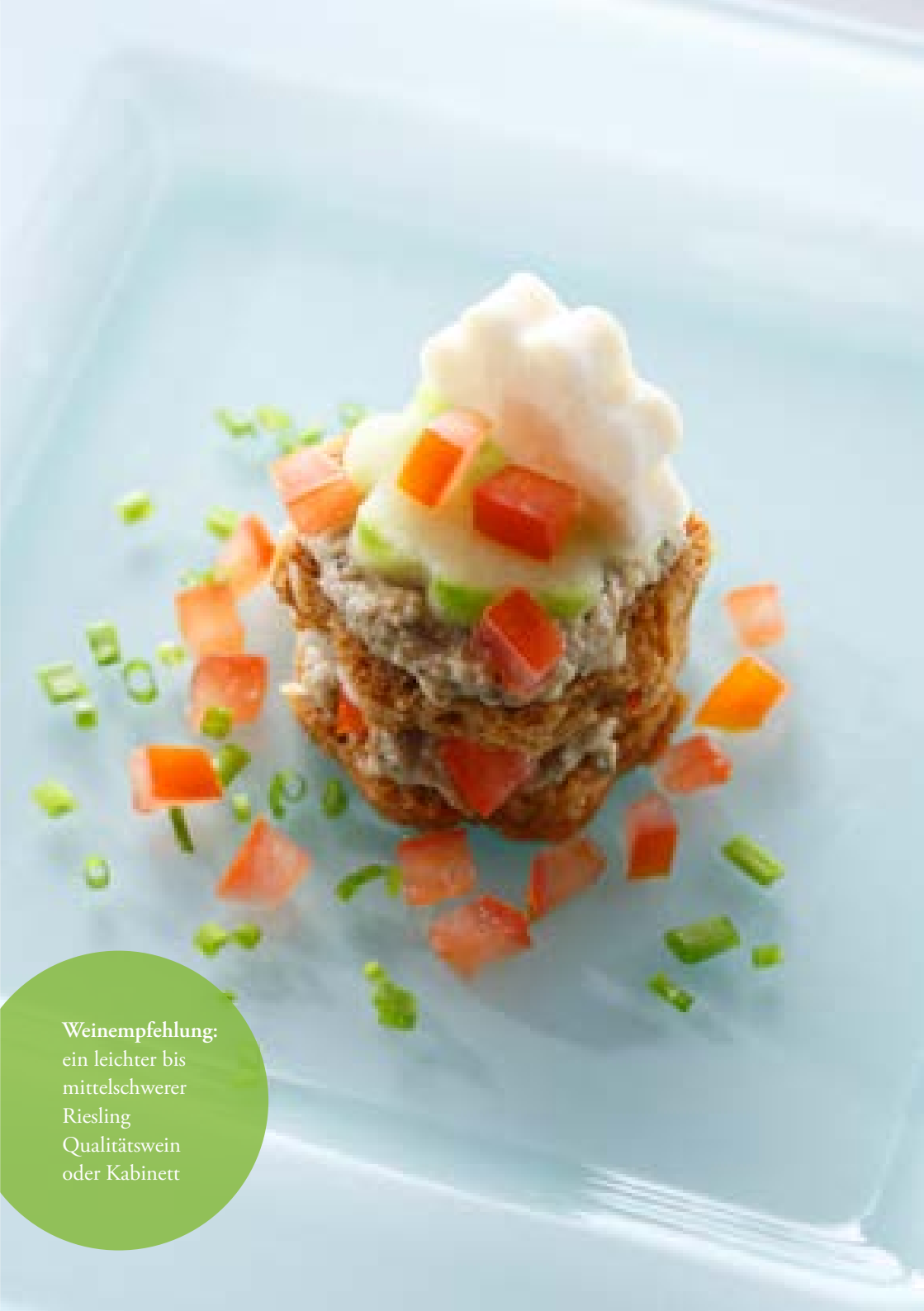
---

## ZUBEREITUNG

---

1. Die Auberginen abwaschen, abtrocknen und im Backofen bei 200 °C auf der oberen Schiene ca. 20 Minuten rösten; dabei einmal wenden. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Den Stielansatz abschneiden, die Auberginen längs halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen und in einen Rührbecher geben. Salzen und mit Zitronensaft, Olivenöl und Balsamessig beträufeln. Mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse rühren.
3. Die Gurke waschen und in 8 Scheiben schneiden. Die Tomate waschen und vierteln, den Stielansatz herausschneiden, die Kerne entfernen und in kleine Würfelchen schneiden.
4. Aus dem Schwarzbrot mit einem Ausstecher 8 kleine runde Scheiben ausstechen, die Mozzarellakugeln in Scheiben schneiden und ebenfalls ausstechen.
5. Abwechsend je eine Brotscheibe, 1 Gurkenscheibe, eine Mozzarella-scheibe und einen EL Auberginenpüree zu einem Türmchen aufschichten. Mit Tomatenwürfelchen und Schnittlauch garnieren.





Weinempfehlung:  
ein leichter bis  
mittelschwerer  
Riesling  
Qualitätswein  
oder Kabinett



# Ciabatta-Pizza mit Meeresfrüchten

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

4 Ciabattabrötchen, 125 g geriebener Emmentaler, 200 g Thunfisch „Naturel“, 100 g geschälte und gegarte Garnelen, 100 g Tintenfischringe, 100 g Maiskörner, 4 Tomaten, 4 EL rotes Pesto, 1 Blattsalat, z.B. Lollo bianco, 5 EL Olivenöl, 1 TL Essig, Salz und Pfeffer

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Ciabattabrötchen halbieren und mit jeweils ½ EL rotem Pesto bestreichen. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in je 6 Scheiben schneiden. Jede Brötchenhälfte mit 3 Tomatenscheiben belegen. Mais und Käse darüber geben.
3. Thunfisch, Garnelen und Tintenfischringe auf den Brötchenhälften verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je ½ EL Öl beträufeln.
4. Im Backofen ca. 10 bis 12 Minuten backen, bis der Käse schmilzt. Währenddessen den Salat putzen, auf 4 Tellern anrichten und mit einer Vinaigrette aus 1 EL Olivenöl, 1 TL Essig, Salz und Pfeffer begießen.
5. Die Ciabatta-Pizzas aus dem Ofen nehmen, auf das Salatbett geben und heiß servieren.

Weinempfehlung:  
ein nicht zu  
kräftiger Riesling,  
z.B. Classic oder  
Kabinett



# Lachs mit Wok-Gemüse

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

2 Lachsfilets, 1 kleiner Broccoli, 200 g Erbsen, 200 g Zuckerschoten, 200 g Mungosprossen, 0,2 l Sahne, 250 g Bandnudeln, 0,2 l Weißwein, 0,2 l Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Den Broccoli in kleine Röschen teilen und zusammen mit den Zuckerschoten und den Erbsen in der Gemüsebrühe ca. 5 Minuten köcheln lassen. Abgießen und dabei die Gemüsebrühe in einer Schüssel auffangen.
2. Die Bandnudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser „al dente“ kochen und abgießen.
3. Den Lachs in schmale Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl im Wok erhitzen und den Lachs anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
4. Zur Aromatisierung des Öls die Knoblauchzehe schälen, klein würfeln (nicht pressen), kurz anrösten und heraus nehmen.
5. Den Rest des Olivenöls in den Wok geben, die Sprossen andünsten, mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Das Gemüse zugeben und mit der Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei milder Hitze etwas einreduzieren lassen. Den Lachs und die Nudeln zugeben, erwärmen und servieren.

Weinempfehlung:  
eine Riesling  
Spätlese trocken









Weinempfehlung:  
eine edelsüße  
Riesling  
Beerenauslese

# Beeren-Mousse auf Sektschaum

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

500 g Brombeeren oder Himbeeren, 1 EL gemahlene Gelatine oder  
½ TL Agar Agar, 0,3 l Sahne, 7 Eier, 150 g Zucker, 0,2 l Winzersekt

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Für die Mousse  $\frac{2}{3}$  der Beeren im Mixer pürieren. Den Rest zur Dekoration beiseite stellen.
2. Die gemahlene Gelatine in einer Schüssel in 2 EL Wasser auflösen und 5 Minuten quellen lassen. Danach die Schüssel im Wasserbad erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
3. 3 Eier mit 100 g Zucker schaumig rühren, dann nach und nach das Beerenpüree untermischen. Zum Schluss die Gelatine einrühren.
4. Die Sahne steif schlagen und unter die Beerenmischung ziehen. Im Kühlschrank ca. 3 Stunden kalt stellen.
5. Für den Sektschaum die restlichen 4 Eier trennen, die Eigelbe mit dem Sekt im Wasserbad aufschlagen, nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Mit dem Handmixer 3 bis 4 Minuten weiter aufschlagen.
6. Den Sektschaum auf flachen Tellern verteilen und für ca. 2 Minuten bei 150 °C unter dem Grill oder im Backofen bräunen lassen. Danach etwas abkühlen lassen.
7. Die restlichen Beeren auf dem Sektschaum anrichten, die Beeren-Mousse in Nocken abstechen und auf den Sektschaum geben.





**WINE**<sub>in</sub>**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

---

**HERAUSGEBER:**

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

[info@deutscheweine.de](mailto:info@deutscheweine.de)

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)