

Weißburgunder

Filigrane Eleganz



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Weissburgunder

FINESSE MADE IN GERMANY

Der Weißburgunder – international als Pinot Blanc bekannt – ist längst kein Geheimtipp mehr. Fast fünf Prozent der deutschen Anbaufläche ist mittlerweile mit Weißburgunder bestockt. Die höchsten Flächenanteile hat er in Baden, sowie in Sachsen und Saale-Unstrut, wo er als Spezialität gilt. Von Bedeutung ist er auch in Rheinhessen und in der Pfalz.



Fans kommen beim Weißburgunder schnell auf äußerst appetitliche Ideen. Pastagerichte mit sahnigen Saucen, Geflügel, Fisch in jeder Form – gebraten oder gedünstet – Salate aller Art: alles kein Problem für den Weißburgunder. Der umfängt alle Aromen großzügig. Durch die sehr bekömmliche Säure sind auch Salatdressings kein Hindernis. Im Barrique ausgebaut, entfaltet der Weißburgunder seine ganze Kraft und nimmt es auch mit Gebratenem auf.

Weißburgunder zeichnet sich durch eine besonders elegante Säurestruktur aus. Seine Aromen von Zitrusfrüchten und Aprikosen, die bisweilen auch an Heu, frisches Gras und Kräuter erinnern, machen den Weißburgunder zum brillanten Partner vieler Gemüsegerichte. Besonders zu Spargel passt er perfekt.





Harmonie wird beim Weißburgunder ganz groß geschrieben. Das macht ihn so vielseitig als Speisebegleiter, genau wie seine Spielarten: vom leichten, frischen Weißburgunder Qualitätswein bis zur voluminösen Spätlese mit Barrique-Ausbau. Übrigens kann man aus ihm auch wunderbaren Sekt erzeugen.

Gereifte Weißburgunder entwickeln oft spannende Noten, die an Haselnüsse erinnern.

Serviertemperatur: 7 bis 9 °C



Weinempfehlung:
ein leichter
Weißburgunder
Qualitätswein oder
Kabinett trocken

Gefüllte Zucchiniringe

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 kleine Zucchini, 200 g Joghurt, 1 Limette, 1 abgezogene Knoblauchzehe, 40 g Kürbiskerne, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Zucchini waschen, abtrocknen und längs halbieren. Mit einem Sparschäler von jeder Zucchini 5 Scheiben abziehen, den Rest fein stifteln.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchinischeiben darin vorsichtig bräunen und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im verbleibenden Öl die Zucchinistifte goldgelb dünsten, danach salzen und pfeffern.
3. Die Kürbiskerne ohne Öl kurz anrösten. Den Knoblauch ganz fein hacken und zusammen mit dem Joghurt verrühren. Die Zucchinistifte und drei Viertel der Kürbiskerne unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
4. Die Zucchinischeiben zu Ringen formen, je 5 davon auf einen Teller setzen, die Füllung mit einem Löffel hinein geben und mit den restlichen Kürbiskernen garnieren.

Mit dunklem Landbrot servieren.



Birnensalat mit karamellisierten Walnüssen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN


250 g Camembert, 2 große Birnen, 2 EL Zitronensaft, 3 EL Birnensaft, 60 g Walnusshälften, 1 Friséesalat, 2 EL Weißweinessig, 3 EL Walnussöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG


1. Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse heraus schneiden. Die Birnenviertel längs in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Den Birnensaft in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten darin ca. 2 Minuten dünsten. Danach herausnehmen und die Walnusshälften in dem Saft so lange wenden, bis sie gänzlich mit eingekochtem Saft umhüllt sind.
3. Den Friséesalat waschen, trocken schleudern und auseinander zupfen. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren.
4. Den Salat in der Vinaigrette wenden und zusammen mit den Birnenspalten und den Walnüssen auf Teller geben. Den Käse in 4 Portionen teilen und dazu anrichten.

Mit frischem Weißbrot servieren.





Weinempfehlung:
ein Weißburgunder
Classic oder feinherb



Weinempfehlung:
eine gehaltvolle
Weißburgunder
Spätlese

Filet im Blätterteig mit Kressesauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Schweinefilet, 1 Pck. Blätterteig, 100 g Blattspinat (TK),
20 g Basilikumpesto, 0,15 l Gemüsebrühe, 1 Becher Crème fraîche,
1 TL Dijonsenf, 1 Spritzer Zitrone, 1 EL Honig, Eigelb zum Bepinseln,
2 EL Butter, Kresse zum Garnieren, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Schweinefilet salzen, pfeffern und in einer Pfanne in 1 EL Butter scharf anbraten, bis es von allen Seiten goldbraun ist. Zum Abkühlen beiseite stellen.
2. Für die Farce einen Topf mit Butter aufsetzen, Spinat dazugeben, mit etwas Brühe ablöschen, ggf. nachsalzen.
3. Den Blätterteig auftauen und ausrollen.
4. Den abgekühlten Spinat auf dem Blätterteig verteilen und das Filet mit der Unterseite darauf setzen. Die Oberseite des Filets mit dem Basilikumpesto bestreichen. Die Enden der Teigplatte übereinander schlagen und mit Eigelb bepinseln.
5. Das eingepackte Filet bei ca. 200 °C (180 °C Umluft) in den Backofen geben und ca. 20 – 30 Minuten goldbraun backen lassen, bis der Blätterteig aufgeht und eine schöne Farbe bekommt.
6. Für die Sauce 0,15 l Gemüsebrühe aufkochen, die Crème fraîche, den Dijonsenf, Zitrone und den Honig zugeben. Etwas einreduzieren lassen.
7. Die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen und kurz vor dem Servieren drei Viertel der Kresse dazu geben.
8. Einen Saucenspiegel auf den Teller geben, das Fleisch in Scheiben schneiden und darauf setzen, mit frischer Kresse dekorieren.

Lavendel Crème Brulée

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

0,2 l fettarme Milch, 3 große Eigelbe, 4 Blatt Gelatine,
200 g fettarmer Frischkäse, 80 g Zucker, 4 Lavendelstängel
(oder fertigen Lavendelzucker), 1 Messerspitze gemahlene Vanille

ZUBEREITUNG

1. Den Zucker zusammen mit den Lavendelstängeln in ein Glas geben, luftdicht verschließen und für einige Tage aromatisieren lassen. Danach die Stängel entfernen. (Aromatisierten Zucker gibt es im Fachhandel auch fertig zu kaufen)
2. Die Milch mit der Vanille zum Kochen bringen, danach beiseite stellen. Die Eigelbe mit dem Lavendelzucker schaumig schlagen, in die Milch gießen und langsam erhitzen, bis die Crème am Kochlöffel haften bleibt. Vom Herd nehmen.
3. Die Blattgelatine nach Packungsanweisung einweichen. Die eingeweichten Blätter in die heiße Crème geben und rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst haben.
4. Die Crème in eine Schüssel geben, diese in eine größere, mit Eiswasser gefüllte Schüssel stellen und die Crème darin abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt.
5. Den Frischkäseiterrühren, die Crème in Förmchen oder Tassen füllen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie völlig erstarrt ist.
6. Vor dem Servieren die Crème mit etwas Lavendelzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner den Zucker karamellisieren (alternativ bei 220 °C im Backofen oder Grill, bis der Zucker braun wird).





Weinempfehlung:
eine Weißburgunder
Beerenauslese



WINE_{in}**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de