GENUSSPAKET:
EINFACHE FREUDE

VINORAMA

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

VORSPEISE

91
A la Carte

Weißburgunder Wagramlöss 2024

Weingut Nimmervoll, Engelmannsbrunn

Farbe: helles Strohgelb

Nase: Exotik, leicht nussig

Gaumen: extraktreich, vollmundig, nussig, Kernobst, exotische Anklänge, feinfruchtig, balanciert

13 % vol.

HAUPTSPEISE

92
A la Carte

Dankbarkeit Rot Cuvée 2023

Weingut Zur Dankbarkeit, Podersdorf

Zweigelt, Blaufränkisch

Farbe: helles Rubinrot

Nase: milde Frucht mit feiner Kirschnote

Gaumen: weich mit Noten von Bitterschokolade, Kirschen

12 % vol.

DESSERT

92
Falstaff

Cuvée Spätlese 2023

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz

Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling

Farbe: Grüngelb

Nase: feine Nuancen von Wiesenblumen

Gaumen: gelbe Früchte, sehr erfrischend, gut integrierte Säure

8 % vol.

Art.Nr. 35125
3 x 1 Fl. à 0,75 l

Sie sparen € 8,65

statt 34,60

25,95

VORSPEISE

Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola mit Honig und Walnüssen

ZUTATEN ZIEGENKÄSE

150	g	Ziegen-Weichkäse
70	g	Blattsalat gemischt
50	g	Himbeeren
2	EL	Walnüsse

ZUTATEN DRESSING

2	TL	Honig
4	EL	Balsamicoessig hell
4	EL	Olivenöl
6	TL	Honig
4	TL	Senf

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
2. Den Ziegenkäse in etwa 1,5 cm dicke Scheiben und auf das vorbereitete Backblech legen.
3. Die Oberseite der runden Käsescheiben mit dem Honig bestreichen und für etwa 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
4. In der Zwischenzeit das Honigdressing und die restlichen Zutaten für den Salat vorbereiten.
5. Für die Vinaigrette den hellen Balsamicoessig zusammen mit dem Olivenöl, dem Honig, dem Senf und etwas Salz und Pfeffer verrühren.
6. Den Salat waschen, abtrocknen und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Die Walnüsse mit einem Messer groß hacken und bei Bedarf zusätzlich in einer Pfanne kurz anrösten.
7. Jetzt kann der bunte Salat mit Ziegenkäse, Honigdressing, Walnüssen und den frischen Beeren auf einen Teller angerichtet werden.

HAUPTSPEISE

Rote-Bete Risotto mit gerösteten Pinienkernen

ZUTATEN

360	g	Aquerello Risotto Reis
4	ganze	Schalotten
125	ml	trockenen Weißwein
750	ml	Bio Rote Bete Saft
150	g	Butter
200	g	Parmesan
100	g	Erbsen

Pinienkerne nach Belieben
Winterkresse zum Dekorieren, Salz, Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Den Risotto-Reis mit den fein gehackten Schalotten in 25 g Butter glasig anschwitzen, danach mit Weißwein ablöschen und den Alkohol auskochen lassen.
2. Mit leicht köchelndem Rote Bete Saft immer wieder aufgießen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis der Reis nicht mehr zu kernig ist.
3. Danach mit der restlichen Butter und Parmesan montieren, Erbsen beigeben und immer weiter rühren.
4. Wenn das Risotto die gewünschte Cremigkeit erreicht hat, in einem tiefen Teller anrichten.
5. Zum Servieren noch die Pinienkerne drüberstreuen und mit Winterkresse ausdekorieren.

DESSERT

geschichtete Himbeer-Mascarpone-Creme

ZUTATEN

300	g	tiefgekühlte Himbeeren
50	g	Puderzucker
3-4	EL	Amaretti-Kekse
250	g	Mascarpone
200	g	Sahne
50	g	Zucker
150	g	Magertopfen

ZUBEREITUNG

1. 100 Gramm der Himbeeren im Tiefkühlfach lassen, die übrigen antauen lassen und dann zusammen mit dem Puderzucker pürieren – 2 Esslöffel zum Garnieren beiseitestellen.
2. Die Amaretti-Kekse grob zerbröseln und auf vier Dessertgläser (á 200 ml) verteilen.
3. Mascarpone, flüssige Sahne und Zucker mit dem Schneebesen schlagen, bis eine feste Creme entstanden ist und anschließend den Topfen unterrühren.
4. Zum Schluss die Creme und das Himbeerpüree abwechselnd in die Gläser schichten und kaltstellen.
5. Zum Servieren mit übrigen Himbeeren und restlichem Himbeer-Püree garnieren.

VINORAMA