

Gewürztraminer

RENAISSANCE



Der **Gewürztraminer** gehört zu Südtirol – seit jeher. Wie keine andere Sorte verströmt der Wein betörenden Duft, der an Rosen, Litschi und Nelken erinnert. Die Eleganz und Frische hat er dem alpin-mediterranen Klima zu verdanken.

Während der Wein viele Jahre lang ein Geheimtipp für Liebhaber war, zählt er heute zu den gefragtesten Weinen in Italien. Auch im Ausland fragen immer mehr Weinkenner nach einem duftigen „Gewurts“.

Eine der faszinierendsten Seiten des Gewürztraminers ist seine Stärke als Speisenbegleiter. Seine markanten Aromen ermöglichen spannende Kombinationen mit der Küche des Mittelmeers ebenso wie mit asiatischen, amerikanischen oder skandinavischen Gerichten.

Die **Kellerei Tramin** legt viel Herzblut in diese Rebsorte – und hat daher zwei sehr spezielle Gewürztraminer in ihrem Programm. Aber welche Gerichte harmonieren am besten? Spitzengastronomen von New York bis Tokio zeigen wie es geht – und bereiten Gourmets durch die geschickt eingesetzte Gewürztraminer-Begleitung wahre Sternstunden.

Geflügelleber

Relais & Châteaux Restaurant St. Hubertus, Hotel Rosa Alpina, St. Kassian, Südtirol

„Eigentlich mussten wir nicht lange überlegen. Der **Gewürztraminer Nussbaumer** kombiniert mit einer sehr aparten Variation von Geflügel- und Entenleber ist nicht zu toppen. Das hat mehrere Gründe: Geflügel- und Entenleber sind kalorienreiche Zutaten, das bestreiten wir gar nicht, aber man isst so etwas ja nicht jeden Tag. Wenn man diese Delikatesse mit den richtigen Partnern vermählt, laufen sie zu geschmacklicher Höchstform auf. Da gehört Apfel Balsamico Creme Brûlée genauso dazu, wie die Rosmarinhippe.

Der Gewürztraminer Nussbaumer spielt den wichtigsten Part in diesem komplexen geschmacklichen Zusammenwirken. Die ungemein raffinierten Aromen des Weines (Rosen, Litschi, Zimt, Nelken), die moderate Säure sowie die klar strukturierte Mineralik unterstreichen das Gericht. Mehr als das: Dieser Wein verstärkt die Aromen auf dem Teller. Wein und Gericht verschmelzen zu einem unglaublichen Ganzen. Probieren Sie es einmal aus, **man wird fast verrückt dabei, so perfekt ist diese Kombination**“, ist Küchenchef Norbert Niederkofler überzeugt.



**Grand Chef Norbert Niederkofler
& Sommelier Chris Rainer**

Gourmets aus der ganzen Welt reisen nach Südtirol, um Norbert Niederkoflers hochdekorierte Küche zu genießen. Mit „Reduktion auf das Wesentliche“ beschreibt er seine unverwechselbaren Gerichte. Sommelier Chris Rainer liebt Weine aus Südtirol – sie stehen daher ganz oben auf der Weinkarte.



Relais & Châteaux Hotel ROSA ALPINA & Restaurant ST. HUBERTUS

Strada Micurà de Ru, 20, 39030 St. Kassian in Abtei, (BZ) Italien
T: +39 0471 849 500, www.rosalpina.it

Grand Chef: Norbert Niederkofler

VARIATION VON GEFLÜGELLEBER

Rezept für 4 Personen:

ROSMARINHIPPE

70 g Zuckerfondant
30 g Glukose
1 Zweig Rosmarin

Fondantzucker und Glukose auf ca. 170° C erhitzen. Vom Herd nehmen und Rosmarin beifügen. Auf eine Silikonmatte geben und auskühlen lassen. In Stücke brechen und fein mahlen. Passieren und das Pulver wieder auf eine Silikonmatte geben und bei 130° C 10 Minuten im Ofen karamellisieren lassen. Auskühlen und an einen trockenen Ort aufbewahren.

APFEL BALSAMICO CREME BRULÉE

½ Liter frischer Apfelsaft	80 g Spinatblätter
½ Liter weißer Balsamicoessig	1 EL Butter
225 ml Sahne	Salz und Pfeffer
2 Eigelbe	Kardamom in Pulver
40 g Apfelpüree	Rohrzucker
25 g Rohrzucker	

Den frischen Apfelsaft so lange einkochen bis ein Sirup entsteht. Das selbe auch mit dem weißen Balsamico machen. Den reduzierten Apfelsaft und Balsamico zusammen mit der Sahne, dem Eigelb und dem Apfelpüree vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kardamom abschmecken. Mit der erhaltenen Masse vier kleinere Schüsseln füllen, mit einer Klarsichtfolie versiegeln und im Wasserbad für 35-40 Minuten bei 140° C im Ofen garen.

Herausnehmen, die Folie abnehmen und in den Kühlschrank stellen. Etwas Rohrzucker darüber geben und diesen karamellisieren. Die Spinatblätter gut waschen, abtrocknen und in etwas Butter anschwitzen. Salzen, pfeffern und auf die Creme Brulée geben.

GEFLÜGELLEBER

250 g Geflügelleber sauber geputzt	1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch in der Schale	2 cl Cognac
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl und Butter
	Salz und Pfeffer

Geflügelleber gut anbraten, Rosmarin und Thymian dazugeben. Mit etwas Cognac ablöschen, gut abtropfen und auf der karamellisierten Creme Brulée anrichten.

ZWIEBELTARTE

500 g frische Entenleber	4 Blättergelatine eingeweicht
100 g weiße Zwiebel geschnitten	200 g Pflaumensaft
1 Zehe Knoblauch	2 g Gelatine "K"
1 Blatt Salbei	8 Stück entkernte Pflaumen
1 Blatt Lorbeer	100 g Zucker
2 cl Cognac	2 dl Weißwein
300 g Sahne	0,5 dl Pflaumenschnaps
300 g Butter	Olivenöl zum Anbraten

Weißer Zwiebel mit Olivenöl anschwitzen – Salbei, Lorbeerblatt sowie die Entenleber dazugeben und mit Cognac ablöschen. Alles in den Thermomixer geben und bei 70° C ca. 5 Minuten mixen. Die Sahne, kalte Butter sowie die Gelatine langsam einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Teil der Leber in einem Gefäß im Kühlschrank kalt stellen - hiervon werden die kleinen Nocken gemacht. Den Rest in Halbkugelformen füllen, eine kleine Wölbung in der Mitte frei lassen. Gefroren als Pralinen zusammensetzen und in dem Pflaumen Saft mit der Gelatine eintauchen, so lange bis sie eine feine Kruste „Pflaumen Hülle“ haben.

Zucker karamellisieren lassen, mit dem Weißwein ablöschen und Pflaumenschnaps beimengen. Ungefähr 2 Stunden langsam köcheln lassen und passieren. Vor dem Servieren mit einer Spritze diesen Saft in die Mitte der Pflaumen füllen. Mit einem Pflaumenblatt dekorieren.

BLÄTTERTEIG

200 g Blätterteig
1 Eigelb

Ausrollen, einstechen und bei 190° C ca. 15 Minuten backen. Danach 3 x 10 cm große Rechtecke schneiden.

ZIEGENMOZZARELLA

125 g frischer Ziegenkäse	5 g Alginat
180 g Ziegenmilch	Salz und Pfeffer
½ Liter kaltes Wasser	

Ziegenfrischkäse mit Milch mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schüssel das Alginat auflösen und die Ziegenmasse langsam eintropfen lassen, damit sich kleine Kugeln bilden. Vorsichtig herausnehmen und in eine Schüssel mit kaltem, klarem Wasser geben – darin aufbewahren bis sie gebraucht werden.

BALSAMICOWZIEBEL

2 Stück rote Zwiebel	½ Liter Brühe
50 g Zucker	Stärkemehl zum Binden
2 dl Balsamico	Salz und Pfeffer

Zwiebel schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. In eine sehr heiße Pfanne geben und mit Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen, die Brühe dazugeben und so langsam schmoren. Wenn die Zwiebel weich sind herausnehmen und den Fond einreduzieren lassen und mit etwas Stärkemehl binden, damit dieser eine dickflüssige Konsistenz erlangt. Vor dem Servieren die Zwiebel leicht erwärmen und auf dem Blätterteig anrichten.

Anrichten

Blätterteig auf dem Teller anrichten die Zwiebel darauf verteilen – die kleinen Mozzarella verteilen. 2 Nocken von der Entenleber und die Pflaume darauf anrichten. Geflügelleber braten und auf der Creme Brulée anrichten und mit der Rosmarinhippe garnieren.

