Gewürztraminer RENAISSANCE

TRAMIN

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.

Schweineschulter & Pfifferlinge

Relais & Châteaux Landhaus Stricker, Sylt, Deutschland

„Der **Gewürztraminer klassik** hat es uns besonders angetan. Diese Frische und gleichzeitig diese Fülle, gepaart mit diesem unglaublichen Aromenspektrum - **ein Ausnahmewein, den die Kellerei Tramin jedes Jahr aufs Neue in einer wunderbaren Spielart vinifiziert.** Nicht umsonst zählt er heute zu den begehrtesten Weinen in Südtirol, auch wir sind vernarrt in diese herausfordernde Spezialität.
Als Sommelier wurde ich zum gespannten Zuschauer und staunte, mit welcher Sicherheit unser Küchenchef Holger Bodendorf die verschiedenen Aromen kombinierte. Er brachte die fruchtigen und würzigen Aromen, die dezente Bitternote sowie den Schmelz des Gewürztraminers mit Aprikosen, Salsiccia, Endivie und Pilzen in Einklang.
Die pfeffrigen und leicht erdigen Noten der Pfifferlinge, das traumhaft zarte Fleisch des Iberico-Schweines sowie die dezente Süße der Aprikosen harmonieren perfekt mit diesem facettenreichen Wein", erzählt Sommelier Nils Hoyer.

Grand Chef Holger Bodendorf
& Sommelier Nils Hoyer

Im Landhaus Stricker, auf der einzigartigen Insel Sylt, Ostsee, Deutschland serviert Holger Bodendorf eine zeitgeistige Küche mit südfranzösischen Akzenten. Weine aus Frankreich und Deutschland kennt Sommelier Nils Hoyer wie seine Westentasche.

Relais & Châteaux LANDHAUS STRICKER
Boy-Nielson-Straße 10, 25980 Sylt / OT Tinnum, Deutschland
T: +49 4651 8899 0, www.landhaus-stricker.de

Grand Chef: Holger Bodendorf

IBERICO SCHWEINESCHULTER & PFIFFERLINGE MIT APRIKOSE, SALSICCIA UND ENDIVIE

Rezept für 4 Personen:

APRIKOSENCHUTNEY

3 Aprikosen, geschält, in kleine Würfel geschnitten
1 Schalotte, geschält, fein geschnitten
20 ml Apfelessig
100 ml Aprikosensaft
30 g Butter
4 Safranfäden
Saft und Abrieb von einer Zitrone
Zucker
Fleur de Sel und weißer Pfeffer aus der Mühle

Den Zucker karamellisieren, mit Apfelessig ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, Aprikosenwürfel dazugeben, mit Essigfond begießen, Safranfäden hinein geben, nochmals reduzieren. Mit Zitronensaft und Abrieb ergänzen, abschmecken.

ENDIVIENPÜREE

2 Köpfe Endiviensalat, gewaschen
3 Schalotten, geschält, grob gewürfelt
1/4 Zehe Knoblauch, geschält, fein geschnitten
20 g Butter
Fleur de Sel und weißer Pfeffer aus der Mühle

Schalotten und Knoblauchwürfel in Butter weich garen, Endiviensalat dazu geben, abschmecken. Abkühlen lassen, im Mixer pürieren, passieren und noch ein letztes Mal abschmecken.

PFIFFERLINGSPÜREE

150 g Pfifferlinge, gewaschen, geputzt
20 g Butter
20 g Schalotten, geschält, feine Streifen
20 ml Weißwein
100 ml Sahne
2 g Kümmel, gemahlen
Fleur de Sel und weißer Pfeffer aus der Mühle

Pfifferlinge in heißer Butter kurz anbraten, Schalotten hinzufügen, glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Sahne zugießen, einkochen lassen und zu einem feinen Püree mixen, vollenden.

APRIKOSENGEL

150 g Aprikosenpüree, ungesüßt
10 g brauner Rohrzucker
10 g Ingwer, geschält, gewürfelt
Abrieb von einer Bio-Zitrone
mildes Olivenöl
Fleur de Sel

Braunen Zucker karamellisieren, mit Aprikosenpüree ablöschen und bis auf die Hälfte reduzieren, Ingwer dazugeben und anschließend 10 Minunten ziehen lassen. Das Püree durch ein Spitzsieb stoßen, abschmecken, kalt stellen und in eine kleine Spritzflasche füllen.

ENDIVIENGEMÜSE

250 g Endivie, gewaschen, fein geschnitten
10 g Schalotten, geschält, fein gewürfelt
10 g Salsiccia, ohne Haut, fein gewürfelt, ausgelassen
5 g Butter
Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Butter zergehen lassen, Schalotten und Salsiccia- Würfel hinzugeben, glasig anschwitzen. Geschnittene Endivie dazu geben, zusammenfallen lassen und abschmecken. Unbedingt warm servieren!

SALSICCIA-RAVIOLI

Raviolifüllung
100 g Salsiccia, ohne Haut, gewürfelt
20 g Schalotten, geschält, fein geschnitten
3 Stängel Kerbelblätter, frisch, gehackt
10 g Butter
10 g Olivenöl
10 g Eigelb
etwas Pfifferlingspüree für die Bindung
Abrieb von einer halben Bio-Zitrone
Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Butter zergehen lassen, Schalotten und Salsiccia zugeben und anbraten. Kerbel dazugeben, abkühlen lassen, Eigelb und Olivenöl einrühren, abschmecken. Tipp: zur Bindung etwas von dem Pfifferlingpüree dazugeben!

NUDELTEIG

8 Eigelbe
1 Vollei
2 g Salz
8 ml Olivenöl
200 g Weizenmehl, Typ 405
100 g Nudelgrieß
1 Stück Eigelb zum Bestreichen der Ravioli
Fleur de Sel

Eigelbe, Vollei, Salz und Olivenöl mixen, in die Küchenmaschine geben. Mehl hinzufügen, dann Nudelgrieß, zu einem glatten Teig kneten. Danach den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen. Ravioli herstellen, in Salzwasser ca. 3 Min. lang garen.

SCHMELZE

20 g Pankomehl, (japanisches Paniermehl)
40 g Butter
20 g Schnittlauch, fein geschnitten

Pankomehl in Butter bräunen, Schnittlauch und Ravioli hinzugeben, glasieren.

IBERICO-SCHWEINESCHULTER

200 g Iberico Schweineschulter
Olivenöl
Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Fleisch parieren und einvakuumieren, im Wasserbad bei 57° C 2 Stunden lang garen.
Würzen, in heißem Öl von allen Seiten kurz anbraten, in beliebige Stücke schneiden, salzen.

TRAMIN

Weinstraße 144, I-39040 Tramin, Südtirol - Alto Adige, www.CantinaTramin.it, info@CantinaTramin.it