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.

Knuspriges Ei

Relais & Châteaux Restaurant Falsled Kro, Millinge, Dänemark

„Wir haben die ultimative Kombination entdeckt. **Das Knusprige Ei mit Kraut, Pfifferlingsauce und Kräutersalat hat seinen perfekten Partner im Glas gefunden.**
Der **Gewürztraminer Nussbaumer** hat alles, was das Gericht als Ergänzung braucht. Ein reiches Bouquet von reifen Früchten, Pfirsich und Marille. Am Gaumen kommen fast weihnachtliche Gewürze durch - ein reichhaltiger Wein, der großartig mit den pochierten, in Semmelbrösel gebratenen Eiern harmoniert. Vollendet wird die Kombination durch die Pfifferlingsauce. Und hier ist es phänomenal, wie der Wein die leichte Bittere der Pilze praktisch auflöst. Was am Gaumen bleibt sind die intensiven Aromen von Wein und Speise.
Gewürztraminer sind fantastische Speisenbegleiter. Wir lieben es auch, diesen Gewürztraminer mit asiatisch gewürzten Speisen zu kombinieren," schwärmt Küchenchef Per Hallundbaek.

Grand Chef Per Hallundbaek
& Sommelier Nicolai Hyllested

Im märchenhaften Anwesen von Falsled Kro kocht der leidenschaftliche Küchenchef Per Hallundbaek einzigartige Gerichte, die von nordischen Legenden erzählen. Sommelier Nicolai Hyllested stellt stets die bestmögliche Weinbegleitung bereit.

Relais & Châteaux Restaurant FALSLED KRO
Assensvej 513, Falsled, 5642 Millinge, Dänemark
T: +45 6268 1111, www.falsledkro.dk

Grand Chef: Per Hallundbaek

KNUSPRIGES EI MIT KRAUT, PFIFFERLINGSAUCE UND KRÄUTERSALAT

Rezept für 4 Personen:
4 Poschierte Eier (4,5 Minuten)
100 g Mehl
1 Eiklar
100 g Panko (Japanisches Paniermehl) oder Semmelbrösel
1 Liter Sonnenblumenöl
1 Stück Weißkraut, geschält und in kleine Stücke geschnitten
500 g Pfifferlinge
1 dl Gewürztraminer Nussbaumer
1 Schalotte
250 g kalte, ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten
5 Tropfen Tabasco
2 Löffel Soja
Saft einer Zitrone
etwas geriebener Ingwer
Verschiedene Kräuter: Kerbel, Petersilie, Koriander, Estragon und Schnittlauch

Beginnen Sie mit der Sauce: geben Sie Zitronensaft, Schalotten, Gewürztraminer, Ingwer, Soja und Tabasco in einen Topf. Alle Zutaten gemeinsam aufkochen und auf 50 ml Flüssigkeit reduzieren.

Die kalte, in kleine Stücke geschnittene Butter hinzugeben und daraus eine schaumige Buttersauce herstellen. Die Pfifferlinge scharf mit etwas Öl anbraten, in die Buttersauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun sautieren Sie das Kraut ca. 1 Minute mit etwas Butter.

Legen Sie die poschierten Eier vorsichtig in das Mehl, danach Eiklar und Semmelbrösel dazu und für einen kurzen Moment zur Seite stellen.

Erhitzen Sie nun das Sonnenblumenöl auf ca. 200 Grad, legen Sie die Eier hinein, nur für ca. 10 Sekunden, die Eier nun wieder herausnehmen, auf ein Tuch legen, abtropfen lassen.

Am Teller mit den frischen Kräutern und der Pfifferlingsauce vollenden.