

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 Geheimitipp 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.

Kalb & Matsutake-Pilze

Elements Restaurant, New Jersey, USA

„Wir steckten unsere Nasen ins Glas und hatten umgehend Ideen im Kopf. Der **Gewürztraminer Nussbaumer** ist ein faszinierender Wein. Sein florales Bukett und sein vielschichtiges Aroma machen es einem leicht, spannende Kombinationen zu finden.

Helles Fleisch, aber auch Thun- oder Schwertfisch waren unsere ersten Assoziationen. Letztlich haben wir uns für ein in Molke geschmortes Kalb entschieden. Fenchel, Galgant, Ingwer

geben dem Gericht einen asiatischen Touch. Die Sauce besteht aus fleischigen Matsutake-Pilzen, die ganz fantastisch mit den floralen Noten des Weines harmonieren.

Das Bukett des Weines hat uns besonders beeindruckt. Was für ein Duft! In Kombination mit dem Geruch der Pilze vermählen sich diese Noten in einzigartiger Weise,“ schwärmt Küchenchef Scott Anderson.



Küchenchef Scott Anderson & Sommelier Justin Kuruvilla

Seit 2008 zelebriert der avantgardistische Küchenchef Scott Anderson in seinem Restaurant „Elements“ große amerikanische Küche - es zählt zu den besten Restaurants in den USA. Die Weinkarte von Sommelier Justin Kuruvilla wurde vom US Magazin The Wine Spectator ausgezeichnet.



ELEMENTS Restaurant

163 Bayard Lane, Princeton, NJ 08540, USA
T: +1 609 924 0078, www.elementsprinceton.com

Küchenchef: Scott Anderson

GESCHMORTES KALBFLEISCH MIT MATSUTAKE-PILZEN

Rezept für 4 Personen:

GEPÖKELTES KALBFLEISCH

1 Bruststück vom Kalb

Beide Seiten mit viel Salz würzen, eine Woche aufhängen, in freier Luft trocknen, dünn aufschneiden.

GERÖSTETE

MATSUTAKE-PILZE

4 Pilze teilen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Bratpfanne Öl erhitzen, Pilze auf die geschnittene Seite legen; goldbraun anbraten. Pilze umdrehen, dünsten.

GESCHMORTES

KALBFLEISCH

1 Bruststück vom Kalb

1l Molke

25 cl Kalbfleischfond

1 Stück Zwiebel geschnitten

1 Stück Karotte feingehackt

1 Selleriestange geschnitten

1 Stück Fenchel gehackt

1 großes Stück Thai-Ingwer

Zwiebel, Fenchel, Karotte, Thai-Ingwer und Sellerie anbraten.

Kalbfleisch in einer gußeisernen Bratpfanne scharf anbraten — zum Gemüse geben.

Fond und Molke hinzugeben, Kalbfleisch weich schmoren.

Fleisch herausnehmen und die Sauce einreduzieren; abschmecken

WACHOLDER JOGHURT

25 cl Joghurt

10 Stück Wacholderbeeren

pürieren und abschmecken

GEMÜSE UND BEILAGE

12 Stück Trauben geschält, in brauner Butter leicht geschwenkt

12 Stück gebratene Schweinschwarte

12 Stück Sellerie hauchdünn, mit Olivenöl und Essig

12 Stück Fenchel dünn geschnitten

12 Stück gebratenen Fenchel zum Garnieren

Geschmortes Kalbfleisch in der Molkesauce wärmen und in eine Schüssel geben.

Darauf ein paar Tropfen Wacholderjoghurt. Pilze auf dem Fleisch arrangieren, mit Gemüse und Schweinschwarte garnieren, mit gepökeltm Kalbfleisch vollenden, und mit Kräutern garnieren.

