

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.

Fettucine mit geräucherter Forelle

Lincoln Restaurant, New York, USA

„Das Gericht „Fettucine mit geräucherter Forelle und Senfsauce“ ist mittlerweile ein Klassiker, der **Gewürztraminer Nussbaumer** von der Kellerei Tramin als begleitender Wein ein absolutes Must“, erzählt Küchenchef Jonathan Benno.

Upper West Side Manhattan und nur einen Steinwurf vom Lincoln Center entfernt, befindet sich das urban gestylte Restaurant „Lincoln“, wo italienische Küche groß geschrieben wird. „Dolce Vita“ lautet das Motto von Küchenchef Jonathan Benno, der die ganze Vielfalt an nord- und süditalienischen Gerichten beherrscht wie kaum ein anderer. „Unsere Mittagsgäste,

sehr häufig Geschäftsleute aus der näheren Umgebung, sind kulinarisch ziemlich verwöhnt. Oft muss es schnell gehen, aber immer sehr gut schmecken.“

„Meistens dann, wenn ich bei der Auswahl des Weines hadere, weil ich befürchte, dass die Aromen am Teller nicht mit den Aromen im Glas harmonieren, passt ein Gewürztraminer. **Es sind anspruchsvolle Gerichte, wie Terrinen, Krustentiere, Geräuchertes und natürlich Käse, die sich einfach sensationell mit einem Gewürztraminer ergänzen**“, zeigt sich Aaron von Rock begeistert.



**Küchenchef Jonathan Benno
& Sommelier Aaron von Rock**

Hier wird New Yorker Business- und Lifestyle gelebt: Im beinahe vollständig verglasten „Lincoln“, mit herrlicher Terrasse, servieren Küchenchef Jonathan Benno (Protégé von Thomas Keller) und Aaron von Rock, Chefsommelier große italienische Küche.



LINCOLN Ristorante

Lincoln Center, 142 West 65th Street, New York, NY 10023
T: +1 212 359 6500, www.lincolnristorante.com

Chef de Cuisine: Jonathan Benno

VOLLKORNMEHL FETTUCINE MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND SENFSOSSE

Rezept für 4 Personen:

FETTUCINE

230 g Mehl
80 g Vollkornmehl
150 g Eier
8 ml Olivenöl
Salz

SENSAUCE

50 g Creme Fraiche
2 g gerösteter Kümmel, zu Pulver gemahlen
5 g geröstetes Knoblauchpurée
7,5 g Dijon Senf
7,5 g Senfkörner
Salz
Pfeffer

Alle Zutaten in der Küchenmaschine gut vermengen.

GERÄUCHERTE FORELLE

2 Stück geräuchertes Forellenfilet
8 Esslöffel Wirsing
8 Esslöffel Radicchio
4 Esslöffel Olivenöl

Fettucine: alle Zutaten in der Küchenmaschine vermengen. Im Anschluss mit der Hand kneten bis der Teig nicht mehr bröckelt. Den Teig durch die Nudelmaschine drehen. 4 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Salz und Fettucine hinzugeben, ungefähr 6–8 Minuten kochen.

Wirsing und Radicchio in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten anbraten.

Forelle, Senfsauce und Wasser hinzugeben. Die Fettucine beimengen und gut mit der Forelle und der Sauce vermischen – mit gehackter Petersilie garnieren.

