

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.

Sashimi Tramin

Morimoto Restaurant, New York, USA

„Der Gewürztraminer ist für die asiatische Küche wie gemacht. Gäbe es ihn nicht, wir würden ihn erfinden“, sagt Masaharu Morimoto mit einem Zwinkern im Gesicht.

„Asiatische Gerichte brauchen nämlich im Glas einen perfekten Gegenspieler für die Schärfe. Dann sollte der Wein auch florale Noten mitbringen und über nicht zu viel Säure verfügen. All das bietet der **Gewürztraminer Nussbaumer** auf ideale Weise. Daher zählt er bei uns zu den wichtigsten Weinen. Unsere Gäste lieben diese Spezialität aus Südtirol. Für unser „Sashimi Tramin“ haben wir ganz spezielle Meeresfrüchte ausgewählt, um das

Gericht bestmöglich auf den Wein abzustimmen: Oktopus, Seeigel, Gelbschwanzmakrele, glänzender Schleimkopf, Abalone, Thunfisch. Dazu kommen Lotuswurzel, Mangold, Radieschen, japanischer Ingwer, Perzwiebel, Avocado. Zugegeben, die Zutaten sind nicht so leicht erhältlich und das Gericht erfordert ein wenig Zeitaufwand, aber echte Hobby-Köche haben bestimmt Spaß daran“, sagt Masaharu Morimoto augenzwinkernd. Wichtigstes Utensil sind natürlich echte, hervorragend geschliffene, japanische Küchenmesser. „Sonst geht ja gar nichts“, so Morimoto.



**Küchenchef Masaharu Morimoto
& Sommelier Kevin O'Rourke**

Tadao Ando „Meister des Minimalismus“ zählt zu den renommiertesten Architekten der Welt. Er hat Morimotos Restaurant, in der Nähe des Hudson River (10th Av.) gelegen, entworfen. Hier zelebriert Masaharu Morimoto mit seinem Sommelier Kevin O'Rourke eine unglaublich kreative japanische Küche.



MORIMOTO Restaurant

88 10th Avenue, New York, NY 10011
T: +1 212 989 8883, www.morimotonyc.com

Chef de Cuisine: Masaharu Morimoto

SASHIMI TRAMIN

Rezept für 4 Personen:

Kuruma-Garnelen	rote & weiße Perlzwiebel
Thunfisch	Sellerie
Schleimkopf	japanischer Ingwer
Gelbschwanzmakrele	Lotuswurzel
Jakobsmuschel	Radieschen
Baby Abalone	kleine Gurke
Kaviar	Wassermelone
Alse	Erbsenranke
Oktopus	buntgemischter Mangold
Seeigel	Hibiskusblatt

FISCHSUD FÜR GARNELEN UND OKTOPUS

500 ml Wasser	1 Zehe Knoblauch feingehackt
250 ml Gewürztraminer Nussbaumer	1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
Saft von einer Zitrone	1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel feingehackt	4-5 frische Zweige Thymian
1/2 Selleriestange geschnitten	

Alle Zutaten in einen Kochtopf geben, zum Kochen bringen. Hitze auf 70° C reduzieren. Garnelen 5–6 Minuten garen lassen. Oktopus 10 Minuten bei 80° C garen lassen; anschließend abkühlen.

GEWÜRZTRAMINER SCHAUM

250 ml Gewürztraminer Nussbaumer
10 g Kombu-Seetang
20 g getrocknete Bonitoflocken
20 ml Yuzusaft
Zucker, Salz nach Belieben

Gewürztraminer im Kochtopf aufkochen, Kombu hinzugeben, flambieren. Bonitoflocken hinzugeben, dann passieren. Yuzusaft begeben, abschmecken – etwas Sojalecithin unterrühren und mit dem Mixer aufschäumen.

GEWÜRZTRAMINER VINAIGRETTE

200 ml Gewürztraminer	1 Teelöffel Dijon-Senf
Nussbaumer	200 ml Olivenöl
1 Zitrone	Zucker, Salz nach Belieben

Gewürztraminer im Topf zum Kochen bringen, flambieren – zu einem Sirup reduzieren. Zitronensaft hinzufügen; mit Senf, Olivenöl, Salz und Zucker abschmecken.

SUD FÜR DIE PERLZWIEBEL, MANGOLD & LOTUSWURZEL

Wein zum Kochen bringen. Weißen Balsamessig und Zucker hinzugeben; aufkochen und im Anschluss das Gemüse begeben.

GEWÜRZTRAMINER CREME FRAICHE

200 ml Gewürztraminer
200 g Creme Fraiche
1 Zitrone
Salz und Pfeffer nach Belieben

Wein aufkochen und reduzieren, danach Creme Fraiche hinzugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

AVOCADO MOUSSE

2 Stück Avocado
10 g Dill
200 ml Gewürztraminer
1 Limette
Salz und Pfeffer nach Belieben

Avocado schälen, Kern entfernen – mit der Küchenmaschine zusammen mit Dill, einreduziertem Gewürztraminer, Salz und Limonensaft nach Geschmack vermengen. Passieren.

KOHADA MARINADE

Fisch entgräten, salzen, 15 Minuten in Verjus und Gewürztraminerreduktion marinieren.

GEDÄMPFTE ABALONE

Abalone
500 ml Dashi (Seetang-Fischsud)
20g Kombu (Seetang)
50 ml Gewürztraminer
Nussbaumer
Sojasauce nach Geschmack

Alles zusammen für ca. 1 Stunde im Druckkochtopf garen.

