

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.

Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebeln

Nahm Restaurant, Bangkok, Thailand

Der **Gewürztraminer** ist ein Klassiker im Metropolitan. Thompson liebt es, diesen Wein mit Meeresfrüchten zu kombinieren. Besonders gerne, so: Jakobsmuscheln in Sesamöl, mit Frühlingszwiebeln, Thai-Knoblauch, Soja und weißem Pfeffer.

Der gebürtige Australier David Thompson ist ein Großmeister der traditionellen Thai-Küche. Sein Restaurant im Hotel Metropolitan in Bangkok zählt zu den besten Thai-Adressen weltweit und wird kontinuierlich unter den „50 Besten Restaurants der Welt“ gelistet. Thompsons Küche ist eine faszinierende Entdeckungsreise durch

die Welt der Düfte, Aromen, Farben und Geschmacksintensitäten. Die Gerichte überraschen mit ungewöhnlichen Konsistenzen und Kombinationen. Thompson beherrscht das Wechselspiel zwischen süß, sauer, scharf und salzig wie kaum ein anderer. Mit seinem kühlen Inneren und dem Blick auf den Außenpool ist das Restaurant auch optisch eine Pracht. **„Es geht mir immer um das Gleichgewicht. Die würzig-aromatischen Noten des Gewürztraminers schaffen eine extrem spannende Balance zu den Zutaten und den Gewürzen.“** sagt David Thompson.



Küchenchef David Thompson

Das Restaurant Nahm in Bangkok führt seit Jahren die Bestenlisten an, wenn es um Thai-Restaurants geht. Küchenchef und Buchautor David Thompson ist international als Thai-Experte anerkannt. Im Nahm zelebriert er asiatische Küche auf höchstem Niveau und kümmert sich persönlich und leidenschaftlich um die kreativ sortierte Weinkarte.



NAHM Restaurant

Metropolitan by Como Hotel, 27 Sathorn Road, Bangkok, Thailand
T: +66 2625 3388, www.comohotels.com

Küchenchef: David Thompson

JAKOBSMUSCHELN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN

Rezept für 4 Personen:

1 Esslöffel geschälter
Thai Knoblauch
Meersalz, Chili (nach Belieben)
4 bis 6 Stück Jakobsmuscheln
4 Esslöffel Bio Sesamöl
10–12 Stück Frühlingszwiebel, in 2 cm lange Stücke geschnitten
etwas Hühnerbrühe
2–4 Esslöffel helle Sojasauce
Prise Zucker
Prise gemahlener weißer Pfeffer

Beginnen Sie mit der Paste: den geschälten Thai Knoblauch, mit Meersalz und Chili stoßen. Das Sesamöl in einen Wok geben, erhitzen und sofort die Jakobsmuscheln darin scharf anbraten. Anschließend die Knoblauch-Paste hinzufügen. Wichtig: der Knoblauch darf nicht anbrennen! Nun geben Sie die Frühlingszwiebel dazu und eventuell auch noch ein paar Tropfen vom Sesamöl. Noch einmal kurz aufkochen lassen, bevor die Jakobsmuscheln und der Jungzwiebel mit der Hühnerbrühe aufgegossen werden. Abschließend noch mit Sojasauce, Zucker und weißen Pfeffer würzen.

Als Beilage empfehlen wir gedämpften Reis!

