

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



spumante pinot grigio rosé



In der Traubenschale der Pinot Grigio Traube steckt ein kleiner Anteil an roten Farbstoffen, die für den Spumante Rosé von La Jara besonders wichtig sind. Vor dem Pressvorgang der Trauben werden die Schalen und der Saft für 20 Stunden kalt mazeriert. Dieser Prozess löst die roten

Farbstoffe aus der Traubenschale und bringt eine dezente Roséfarbe in diesen außergewöhnlichen Spumante. In der Nase ein Hauch Lakritz, viel Frucht und hochfeine Noten von würzigem Bonbon. Im Gaumen vereinen sich feingliedrige Perlage und dezente Süße zu einem Wohlgenuss.



EINKAUFLISTE

Crème

- 150 ml** Milch
- 80 g** brauner Zucker
- 1** Vanilleschote
- 75 g** weißes Mandelmus
- 1 TL** Agar Agar
- 300 ml** Buttermilch
- 125 ml** Sahne

Gelee

- 1** Bio Orange
- 400 ml** Blutorangensaft
- 25 g** brauner Zucker
- 1 Msp** Zimt
- 1 EL** Honig
- 1 TL** Agar Agar

Tipp

- 1 EL** Bio Amaretto di Mattia Walcher (Dschnn GmbH)

Zusätzlich: 4 Dessertgläser à ca. 250 ml, Zesten von einer Bio Orange zum Garnieren


(Rezept für 4 Personen)

schneeweißchen und orangenrot


Mandel Vanille Crème auf Blutorangengelee

ZUBEREITUNG

- 1.** Crème: Milch und Zucker in einen kleinen Topf geben, Vanilleschote quer halbieren, auskratzen und hinzufügen. Mandelmus und Agar Agar zugeben, mit dem Schneebeesen umrühren und 2 Minuten aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote herausnehmen, in eine Schüssel umfüllen unditerrühren. Dann die Buttermilch unterrühren, die Masse abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Eventuell einen Schuss Bio Amaretto hinzugeben. Die Crème für ca. 2 Stunden kühl stellen.
- 2.** Gelee: Orange abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Abrieb der Orangenschale mit Blutorangensaft, Zucker, Zimt und Honig aufkochen. Agar- Agar hinzugeben und während stetigem Rühren ca. 2 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, unter Rühren die Masse abkühlen lassen. Gelee auf vier Dessertgläser verteilen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3.** Zum Servieren Mandel Vanille Crème über das Blutorangengelee verteilen und mit Orangenschale garnieren.

 ca. 40 min
ca. 2 h Wartezeit

 leicht

 amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vine

