

23. Oktober 2017

KULINARIK: 3 GÄNGE 3 WEINE – OSTER DINNER



- DIE VORSPEISE – ERDBEER-TIRAMISU

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Rucola (oder gemischter Salat)
- 130 g frische Heidelbeeren
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 1 Ziegenkäserolle
- 25 g frisch gehobelter Parmesan
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico Bianco
- 1 EL Zitronen- sowie Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Honig, Salz und Pfeffer
- Je nach Belieben Thymian und Rosmarin



Das gesamte Rezept inklusive der Zubereitungshinweise finden Sie [hier](#) zum Download als PDF-Datei.

IHR PERFEKTER BEGLEITER ZUR VORSPEISE



2015er Argile à S Pouilly Fumé,
Pouilly Fumé AC

Weitere Informationen sowie eine ausführliche Weinbeschreibung finden Sie [hier](#).

- DER HAUPTGANG – LAMMKARREE MIT OLIVENKRUSTE

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Lammkarree
- 100 g getrocknete Tomaten
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g Oliven (schwarz)
- 1 EL Senf und 1 EL Zitronensaft
- Je nach Blieben Thymian und Rosmarin.



Das gesamte Rezept inklusive der Zubereitungshinweise finden Sie [hier](#) zum Download als PDF-Datei.

IHR PERFEKTER BEGLEITER ZUM HAUPTGANG



2014er Laccento Ruché,
Ruché di Castagnole Monferrato DOCG

Weitere Informationen sowie eine ausführliche Weinbeschreibung finden Sie [hier](#).

- DAS DESSERT- ERDBEER-TIRAMISU

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Erdbeeren
- 60 g Puderzucker (einmal 20 g und einmal 40 g)
- 200 g Naturjogurt (1,5% Fett)
- 200 g Vanillejogurt
- 200 g Mascarpone
- Löffelbiskuits

Das gesamte Rezept inklusive der Zubereitungshinweise finden Sie [hier](#) zum Download als PDF-Datei.



IHR PERFEKTER BEGLEITER ZUM DESSERT



2011er Crémant Château Beausoleil
Brut Réserve, Crémant de Limoux AOC

Weitere Informationen sowie eine ausführliche Weinbeschreibung finden Sie [hier](#).