AMLINGER & SOHN

WEINGUT · NEEF/MOSEL

REZEPTE MIT BLANC DE NOIR, ROSÉ UND ROTLING

WAS PASST ZU WAS?

- Trockener Rosé passt zu leichten Salaten, Tapas und leichten Fischgerichten
- Blanc de Noir (weiß gekeltert aus roten Trauben) harmoniert mit cremigen Käsen und leicht gerösteten Aromen.
- Fruchtiger Rosé (Rotling oder auch der Rosé Sekt) mag asiatisch angehauchte Gerichte oder fruchtige Komponenten.

COCKTAIL: FROSÉ

- ein Glas 0,1l gefrorene Erdbeeren
- 1/2 Glas in Weinbergs-Pfirsich-Gin eingelegte Pfirsich-Stücke
- 1/2 Glas gefrorene weisseTrauben
- 2cl Zuckerrohrsirup
- auffüllen mit Rosé oder Rosé-Secco nach Wahl
- Alles zusammen in den Mixer und so als Slushie gut gekühlt servieren. Mit Trauben und Minze dekorieren.

Wenn das Obst nicht gefroren ist, dann Obst, Sirup und etwas Wein fein pürieren, gut mit crushed Ice shaken und grob abseihen, mit Wein auffüllen.

MEDITERRANER ROSÉ-SOMMERSALAT

Der salzige Feta und die säuerlichen Tomaten passen perfekt zu einem fruchtigen Rosé.
- 200 g Kirschtomaten (halbiert)
- 1 kleine Gurke (gewürfelt)
- 1 rote Zwiebel (fein geschnitten)
- 100 g Feta (gewürfelt oder zerbröckelt)
- 1 Handvoll schwarze Oliven
- 1 EL Kapern - Frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Minze) - 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Creme, perfekt ist unsere Weinbergspfirsich-Crema
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:
Alles vermengen und mit frischem Baguette servieren.

GEGRILLTE PFIRSICHE MIT BURRATA & RUCOLA

Passt zu: fruchtbetontem Rotling oder Blanc de Noir
- 2 reife Pfirsiche (geviertelt & leicht gegrillt)
- 1 Kugel Burrata oder Mozzarella
- Handvoll Rucola
- 1 EL Honig oder Agavendicksaft
- 1 TL Balsamico
- Walnüsse (gehackt)
- Salz & Pfeffer

Pfirsiche von beiden Seiten kurz grillen oder in der Pfanne anbraten. Mit Burrata, Rucola und Nüssen anrichten, mit Honig und Balsamico beträufeln. Ein Traum zu einem eleganten Blanc de Noir!

TAPAS-PLATTE MIT ANTIPASTI (EINFACH & FLEXIBEL)

Passt zu: fast jedem Rosé oder Blanc de Noir
Ideen:
- Eingelegte Artischocken
- Oliven in Kräuteröl
- Getrocknete Tomaten
- Marcona-Mandeln
- Manchego-Käse oder Ziegenkäse
- Feigenchutney oder Honig
- Auf Wunsch Schinken, Salami…

Einfach alles auf einem Brett anrichten und genießen – perfekt für gesellige Abende mit gutem Wein!

WEINE:
WWW.AMLINGER.DE/SHOP

LAMM MIT APRIKOSEN & ROSMARIN (AUSGEFALLEN & AROMATISCH)

Passt zu: kräftigem, würzigem Rosé oder auch zum Crémant
Zutaten (für 2 Personen):
- 2 Lammrückenfilets (oder Lammkeule in Stücken)
- 4 frische Aprikosen (halbiert & entkernt)
- 1 rote Zwiebel (in Spalten)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL Honig
- 1 EL Balsamico-Essig
- 100 ml Roséwein (zum Ablöschen)
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- Optional: Pistazien oder Mandelblättchen zum Toppen

1. Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Herausnehmen.
2. In derselben Pfanne Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin anschwitzen. Mit Rosé ablöschen und reduzieren lassen.
3. Honig und Balsamico zugeben, dann die Aprikosen hinzufügen und kurz mitköcheln, bis sie weich werden.
4. Das Lamm zurück in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze fertig garen (medium: ca. 5–7 Minuten).
5. Mit gerösteten Pistazien bestreuen – die süß-säuerlichen Aprikosen und das herzhafte Lamm sind ein Traum zu einem strukturierten Rosé!
Beilage: Couscous mit Minze oder Ofenkartoffeln.

BLANC-DE-NOIR-HIGHLIGHT: ENTENBRUST MIT LAVENDEL-HIMBEERSAUCE (EDEL & BLUMIG)

Passt zu: elegantem Blanc de Noir oder Rosé mit Beerenaromen (z. B. Pinot Noir oder Spätburgunder)
Zutaten (für 2 Personen):
- 1 Entenbrust (mit Haut)
- 100 g frische Himbeeren (plus einige zum Garnieren)
- 1 Schalotte (fein gewürfelt)
- 100 ml Blanc de Noir oder Roséwein
- 1 TL Lavendelblüten (essbar, frisch oder getrocknet)
- 1 TL Honig
- 1 EL kalte Butter (zum Montieren der Sauce)
- Salz, Pfeffer

1. Entenbrust hautseitig in einer Pfanne anbraten, bis die Haut knusprig ist. Wenden und bei niedriger Hitze fertig garen (ca. 8–10 Minuten, je nach Dicke). Herausnehmen und ruhen lassen.
2. In der gleichen Pfanne Schalotten anschwitzen, mit Wein ablöschen und reduzieren.
3. Himbeeren und Lavendel zugeben, leicht zerdrücken und mit Honig abschmecken.
4. Sauce durch ein Sieb streichen und zum Schluss kalte Butter unterrühren (für Glanz und Sämigkeit).
5. Entenbrust in Scheiben schneiden, mit Sauce beträufeln und mit frischen Himbeeren garnieren.

Beilage: Kartoffelpüree oder Röstis mit Thymian.

Warum das passt:
- Lamm & Aprikose: Die süß-fruchtigen Noten spiegeln die Röte im Rosé wider, während Rosmarin und Knoblauch die Würze des Weins unterstreichen.
- Ente & Himbeere: Die blumige Note im Wein harmoniert mit der Beerenfrische, während das Fett der Ente die Säure ausgleicht.

MOSEL-ROSÉ-TRÄUMCHEN: ZANDER MIT RIESLING-RHABARBER-ROSÉ-SAUCE

Zutaten (2 Personen):
- 2 Zanderfilets (oder Saibling)
- 1 Stange Rhabarber (in feine Scheiben schneiden)
- 1 Schalotte (fein gewürfelt)
- 100 ml Riesling (trocken)
- 50 ml Roséwein
- 1 TL Honig (Mosel-Rieslinghonig passt perfekt!)
- 1 EL Butter
- 1 EL Sahne (optional)
- Salz, Pfeffer, Dill

Zubereitung:
1. Zanderfilets salzen und pfeffern, in Butter goldbraut braten. Herausnehmen.
2. In der Pfanne Schalotten und Rhabarber anschwitzen, mit Riesling und Rosé ablöschen.
3. Honig zugeben und einköcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Sauce mit Sahne verfeinern.
4. Fisch zurück in die Sauce legen, mit Dill bestreuen.
Beilage: Petersilienkartoffeln oder Spargel (wenn Saison).

Warum das passt: Die säurebetonte Rhabarber-Rosé-Sauce spiegelt die Frische eines Mosel-Rosés wider – genau wie die regionale Riesling-Küche!