

Wein-Tipp



Sicilia IGT Catarratto

Bromeus

Herkunft:

Italien

Region:

Sizilien

Rebsorte:

Catarratto

Charakter:

Schönes Goldgelb, Aromen von reifen tropischen Früchten und angenehme Holzfassnoten von Vanille und Rauch. Im Gaumen bekömmlich mit guter Aromakonzentration, kraftvoll und ausgewogen, ein Weisswein mit Körper und Finesse!

Passt zur Tomaten-Kaltschale sowie zu Muscheln, Fisch, Fischsuppe und hellem Fleisch.



Tomaten-Kaltschale mit Basilikum-glace

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Gefrieren: ca. 5 Std.

Backen: ca. 5 Min.

Basilikumglace (ergibt ca. 5 dl)

2 Eier

siedendes Wasser

1 grünschaliger säuerlicher Apfel (z. B. Granny Smith)

2 Esslöffel Hühnerbouillon

2 dl Rapsöl

2 Bund Basilikum

1 unbehandelte Zitrone, wenig Schale und 2 Esslöffel Saft

¾ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

½ Teelöffel Zucker

1. Eier ca. 6 Min. kochen, kalt abschrecken und schälen.

2. Apfel mit dem Messer ca. ½ cm dick schälen, Schale mit Eiern und Bouillon fein pürieren.

3. Öl in einem dünnen Strahl vorsichtig begeben, so lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Restliche Zutaten begeben, weiterpürieren, bis die Masse grün ist.

4. Masse in ein weites Gefäß geben und ca. 5 Std. gefrieren. Ab und zu mit einer Gabel gut durchrühren (siehe «Gewusst warum»).

Tomatenkaltschale (ergibt ca. 8 dl)

6 Tomaten, geschält, entkernt

1 kleine Knoblauchzehe

2 dl Orangensaft

½ Teelöffel Paprika

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

Alle Zutaten pürieren, zugedeckt kühl stellen.

8 Tranchen Rohschinken (ca. 150 g, z. B. Jamón Serrano)

Rohschinken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Schinken knusprig ist. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

5 gelbe Cherry-Tomaten, geviertelt

Basilikumblätter zum Garnieren

Servieren: Tomaten-Kaltschale in Suppenteller verteilen, von der Basilikumglace Nocken abstechen, hineingeben. Mit Cherry-Tomaten, Basilikumblättern und Rohschinken chips garnieren.

Dazu passen: Grissini oder Weissbrot.

Lässt sich vorbereiten:

Tomaten-Kaltschale ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren gut durchrühren.

Pro Person: 59 g Fett, 16 g Eiweiss, 17 g Kohlenhydrate, 2771 kJ (663 kcal)



Gewusst warum: Das regelmäßige Umrühren verhindert die Bildung von Eiskristallen, und die Glace wird dadurch cremiger.