

Spiegelberg

Baden, 2015,
Pinot Gris GG

Der Wein zum Gericht

„Den Geburtsort des Weines an den Gaumen tragen“, lautet die Philosophie im Weingut Heitlinger. Die auf engstem Raum vor Millionen von Jahren entstandenen kalkhaltigen Hügel des Kraichgaus bieten ideale Voraussetzungen für die Kultivierung der Burgunder-Reben und des Rieslings. Lebendige Weinberge, strikte Handlese und modernste Kellertechnik - ökologisch zertifiziertes Arbeiten und biodynamische Lehren verschmelzen vorbildlich mit höchstem Qualitätsstreben und zeitgemäßem Handwerk. Dieser Wein entstammt der steilen Einzellage Spiegelberg in Tiefenbach, mit stark eisen- und kalkhaltigem, bunten Mergel. Die Trauben werden schonend geerntet, sortiert sowie nach einer Saftschalenkontaktzeit von mehreren Tagen langsam gepresst und 8 Monate im Barrique- sowie Holzfass gelagert. Die feinstoffige Art des Weines wird von einer zarten Säurader durchzogen und mit Aromen von Minze, Aprikose und Pfirsich begleitet. Der 2015er Spiegelberg Pinot Gris GG VDP.Große Lage ist im Weingut für 38 € erhältlich und hat einen Alkoholgehalt von 13,5 % Vol.

Weingut Heitlinger
Am Mühlberg 3
76684 Östringen-Tiefenbach
Tel. +49 (0) 7259 91120
info@weingut-heitlinger.de
heitlinger-genusswelten.de



Der Wein wurde
ausgesucht vom VDP.
Die Prädikatswein-
güter. vdp.de

Foto: Paul Jeroslawski



Muffel-Tajine

mit Kichererbsen

Zutaten für 4 Personen

500 g Muffelwildbret aus der Schulter	1/2 TL weißer Pfeffer
4 Schalotten	1 Sternanis
2 Knoblauchzehen	1 TL Safran
3 cm frischer Ingwer	1 Zimtstange
1 Karotte	1 Bund Minze
6 EL Olivenöl	1 Bund Blatt Petersilie
2 Zitronen	250 g Mandelsplitter
1 TL Kreuzkümmel	1 l Wildfond
1 TL Salz	2 Dosen Kichererbsen
	1 Granatapfel

Zubereitung

Das Wildbret von Sehnen sowie Silberhaut befreien und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Schalotten, Karotte, Knoblauch und Ingwer schälen sowie den Granatapfel pülen.

Die Schalotten und Zitronen achteln, die Karotten in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Knoblauch in feine Würfel schneiden und den Ingwer reiben.

Die Gewürze (Salz, Kreuzkümmel, Pfeffer und Safran) mörsern. Sternanis und die Zimtstange ganz lassen und zusammen mit dem Knoblauch, dem Ingwer, den gemörserten Gewürzen und dem Olivenöl vermengen. Das Muffelwildbret mit der Marinade einreiben.

Das marinierte Fleisch in die Tajine geben.

Karotten, Schalotten und Zitronen darauflegen. Mit dem Wildfond auffüllen, bis alles bedeckt ist.

Die Tajine verschließen und etwas Wasser in die Kuhle des Deckels geben. Bei mittlerer Hitze 90 min köcheln lassen.

Die Tajine öffnen, die Kichererbsen hinzugeben und ggf. etwas Flüssigkeit nachfüllen.

Weitere 30 min geschlossen köcheln lassen.

Minze sowie Petersilie waschen, zupfen, trocken tupfen und grob hacken. Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Öl oder im Ofen rösten.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch kontrollieren. Wenn es zart ist, den Deckel öffnen und die restliche Flüssigkeit einkochen lassen. Die gehackten Kräuter, Mandeln und Granatapfelkerne daraufgeben und servieren.



Viktoria Fuchs,
Romantikhôtel Spielweg, Münstertal

Foto: Sebastian Fuchs

Berbers Beste

Der Name Tajine steht nicht nur für das Gericht, sondern auch für das Gefäß. Die Tajine wurde ursprünglich von marokkanischen Nomaden, den Berbern, hergestellt. Auch heute wird sie noch oft in den westlichen nordafrikanischen Staaten genutzt.

Üblicherweise ist das Kochgerät Tajine eine runde, flache Form aus Lehm mit einem konisch geformten Deckel. Durch das Garen in diesem Gefäß geben wir dem Fleisch einen völlig neuen Geschmack.

Klassisch ist der Deckel der Tajine gewölbt. Daher steigt die verdampfende Flüssigkeit auf, wird durch das Wasser in der Kuhle im Deckel abgekühlt und tropft wieder auf das Gargut. So bleibt der ganze Geschmack in der Tajine und kann wieder von Fleisch und Gemüse aufgenommen werden. Das Fleisch bleibt äußerst saftig.