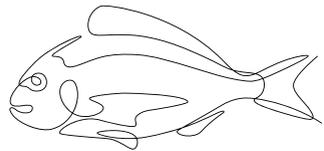


Miriam's Rezeptidee mit Tapenade Rouge & Triennes Rosé



„Langsam vermissen wir Familie und Freunde in Frankreich schon sehr. Vielleicht liegt es daran, dass wir in letzter Zeit umso häufiger französisch gekocht haben? Hier eines unserer liebsten Rezepte, das unser Fernweh wenigstens ein bisschen lindert: Dorade ‚en Papillote‘! Der Fisch und das Gemüse lassen sich beliebig austauschen und abwandeln, je nachdem, was einen tagesfrisch auf dem Markt anlacht.“

DORADE „EN PAPILOTTE“ MIT MÖHRENJULIENNES UND ZITRONEN-ESTRAGON-BUTTER FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 4 Doradenfilets
- 2 junge Möhrchen, in sehr feine Juliennes geschnitten, kurz blanchiert
- 1 unbehandelte Zitrone, davon fein geriebene Schale und Saft
- 1 Glas Weißwein, säurearm
- 1 kleines Bund Estragon
- Meersalz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Olivenöl
- 4 Blatt Backpapier
- Band zum Zubinden

Zitronen-Estragon-Butter

- 100 g zimmerwarme Butter
- 1 unbehandelte Zitrone, davon fein geriebene Schale und Saft
- einige Estragonblättchen, fein gehackt
- Fleur de Sel
- Tapenade Rouge, Baguette

ZUBEREITUNG

Juliennes je mittig auf einem Blatt Backpapier verteilen.

Fischfilets von der Haut befreien, entgräten und auf die Juliennes legen.

Mit Wein, Olivenöl und Zitronen-

saft beträufeln, Estragon-Zweiglein, etwas Salz und Pfeffer darauf verteilen, Backpapier jeweils zu Päckchen falten und gut zubinden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 bis 18 Minuten garen.

Inzwischen Butter mit allen Zutaten vermengen, in ein hübsches Glas oder Schälchen füllen und beiseitestellen.

Päckchen aus dem Ofen nehmen und im Papier heiß servieren.

Am schönsten ist es, wenn jeder sein Päckchen bei Tisch selbst öffnet und den köstlichen Duft genießen kann. Nach Wunsch etwas Zitronenbutter ins Päckchen geben, Tapenade Rouge und Baguette dazu reichen.

Und wenn es der Moment erlaubt, passt dazu natürlich auch ein kühles Glas Triennes Rosé. Fast wie Ferien in Frankreich ...

Morgenpost-Online-Tasting

NOVEMBER 2021

Die ersten Herbststürme liegen hinter uns. Es wird kalt und ungemütlich draußen. Ein schöner Zeitpunkt, um sich einen Abend lang in die Sonne Südfrankreichs entführen zu lassen. Ich freue mich auf ein genussvolles Online-Tasting mit Ihnen am 21. November um 18 Uhr. Ihre Anja Schröder

Hier gelangen Sie am Veranstaltungstag zum Livestream:
morgenpost.de/online-tasting



2020 ROSÉ, DOMAINE DE TRIENNES, SÜDFRANKREICH

Winzer scheinen die Herausforderung zu lieben. Die zwei Burgundergrößen Jacques Seysses und Aubert de Villaine bewirtschaften gemeinsam 46 Hektar im Süden Frankreichs. Mit diesem Rosé aus Cinsault holen wir die warme Sonne Südfrankreichs zurück und genießen ihn zusammen mit frischem Baguette und der Tapenade Rouge von Miriam Eva Kebe.

TAPENADE ROUGE – ROTE OLIVENPASTE, 120 G / MIRIAM EVA KEBE

Wir kombinieren diesen pikanten Appetizer zum Rosé und entführen Sie für einen kleinen Moment nach Südfrankreich. Sie benötigen nur ein frisches Baguette oder Weißbrot!





2018 ESTIBALS, DOMAINE DE L'OSTAL, MINERVOIS

In der alten Sprache Südfrankreichs, in der Languedoc, bezeichnet das Wort „l'Ostal“ eine Familie, aber auch das Haus, in dem sie wohnt. Da diese Verbindung von Familie und Heimat auch die Geschichte von Winzerikone Jean-Michel Cazes prägt, entschied er sich, das 2002 neu entstandene Weingut „L'Ostal Cazes“ zu nennen. Er erwarb es zusammen mit seinem Sohn Jean-Charles Cazes, dem heute die Leitung obliegt. Seither machte sich die Domaine mit herausragenden Minervois-Weinen einen Namen in der Weincommunity und reiht sich nahtlos in weitere berühmte Châteaux der Familie wie Lynch-Bages oder Les Ormes de Pez ein.



2019 CLASSIQUE RED, CHATEAU D'ANGLÈS, LA CLAPE

Vom Médoc zum Languedoc ... für Eric und Christine Fabre 2001 kein so großer Sprung auf der Suche nach einem hochwertigen Terroir in Südfrankreich. Beide stammen aus Winzerfamilien und ihre Intuition führte sie zum Terroir von La Clape ... und direkt zum Château d'Anglès. Dank Eric Fabres Erfahrungsschatz – acht Jahre war er beispielsweise als technischer Direktor bei Château Lafite Rothschild tätig – meisterten sie die vielen Herausforderungen, die auf sie warteten.

Die Syrah-geprägte Rotwein-Cuvée aus La Clape ist ein Allrounder in der Speisekombination und sogar eine warmherzige Begleiterin dunkler Schokoladen wie der „2081“ von Christoph Wohlfarth.



HOCHALPBERGKÄSE, 200 G

Dieser Klassiker der deutschen Hartkäsekultur kommt von einer kleinen Alpe, tief in den Bergen des Allgäus gelegen. Er ist mindestens zwölf Monate gereift und verdankt seine intensive Würze den stark mit Wildkräutern bewachsenen Weiden des Allgäus. Diesen und viele weitere Manufakturkäse finden Sie bei Fritz Lloyd Blomeyer in der Pestalozzistraße in Wilmersdorf.

TAFEL „2081“ – DUNKLE SCHOKOLADE MIT MILCH, 45 G

Dunkle Schokolade und Rotwein sind längst kein Geheimnis mehr. Gut, wenn es so harmoniert wie diese beiden Partner. „2081“ ist Wohlfarths dunkelste Schokolade. Durch die Milchzugabe ist sie aber deutlich cremiger und etwas milder als klassische Schokoladen mit hohem Kakaoanteil. Das macht „2081“ zu einem absoluten Geheimitipp, wenn es um die Kombination mit Wein geht.

