

WeinEntdeckerWissen

OnlineSeminar • Wein & Grillen

2. Mai
19 Uhr

Am 2. Mai grillen wir mit TV-Koch Frank Brunswig. Neben einem Theorieteil, der sich der Frage widmet, welche Weintypen am besten zu welchen Grillgerichten passen und vor allem warum, werden wir auch live drei einfache Gänge grillen und testen, ob und wie die Weine aus unseren Weinpaketen dazu passen. Wer will, kann sich zurücklehnen und unseren Experten zuhören, aber wer will, kann natürlich auch mitgrillen. Wer sich für Letzteres entscheidet, findet hier die „Einkaufsliste“ und ein paar Anweisungen, um vorbereitet zu sein. Wir starten um 19 Uhr mit unserem Seminar, zwischen 19:20 und 20:20 Uhr sollte euer Grill auf Betriebstemperatur sein.

1. Gang | *Burgunder-Weißwein oder Sauvignon Blanc mit „Fumé“-Stilistik, dazu: Fisch in Backpapier*

Saibling oder Lachs pro Person 150 – 200g

1 Dillzweig, 1 Sternanis

1 TL Fenchelsaat, 2 Zehen Knoblauch

1 Chicoree pro Person

Zucker, Salz

Backpapier

Bürohefter

Nussbutter-Crème fraîche (kann vorbereitet werden)

100 g Butter erhitzen, bis die Butter „nussbraun“ ist, die Nussbutter warm unter die Crème fraîche (250g) rühren und mit dem Saft einer halben Zitrone, Pfeffer, Salz, Zucker abschmecken.

2. Gang | *Rotwein trocken Barriqueausbau, dazu: Steak/Süßkartoffel/Barbecuesauce (alternativ: Rote Paprika)*

Flanksteak 200 g/Person (alternativ eine rote Paprika/Person)

Salz, Pfeffer, Knoblauchöl

1 Süßkartoffel, in fingerdicke Scheiben geschnitten, gegrillt

2 EL Barbecuesauce

1 EL Honig

1 EL Sesamöl

1 Limette

Salz, Pfeffer

2 Rote Zwiebeln (nicht schneiden)

3. Gang | *Rosé oder Rotwein oder Rosé-/Rotsekt süß (mind. 100 g/l RZ), dazu: Rumbanane, Milchreis*

1 Banane/Person

2 – 8 EL gereifter Rum

1 EL brauner Zucker

1 Limette

150 g Milchreis

Die Nussbutter-Crème fraîche kann vorbereitet werden, alles andere bereiten wir live zu.

Weitere Infos zum Seminar, zu den Weinpaketen und zur Anmeldung:

<https://www.deutscheweine.de/seminare-events/online-seminare-weinentdeckerwissen>

