

WINE
WINE & DINE

KOCHTIPPS FÜR
WEINFREUNDE

BY
Reiterer

SAFTIGE SCHWEINE- MEDAILLONS MIT LEINSAMEN-BUTTER- KRUSTE UND POMMES-TRIO

- 1 Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig anbraten, etwas Gemüse dazu geben und die Leinsamen-Kruste daraufsetzen und bei Heißluft 190°C auf 54° Kerntemperatur oder ca. 9min kurz gratinieren.
- 2 Die Kartoffeln in gleichmäßige Stäbchen / Pommes schneiden. Diese sorgfältig mit Öl abschmälzen und auf ein Backblech geben.
- 3 Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und im Backrohr bei Heißluft 190 bis 200°C knusprig ca. 25min braten.
- 4 Mit dem Pommes-Trio anrichten und servieren.



WEISSBURGUNDER KLASSIK 2019

Feinfruchtiger Duft mit Anklängen von reifen, gelben Äpfeln, zarten Mandel-Nuss-Aromen und einem Hauch von erfrischenden Zitrustönen. Am Gaumen saftige Frucht und lebendiges Säurespiel, feingliedrig.

12 St. Schweinemedallions
á 50g
Gemüse nach Wunsch
Öl zum Braten
Salz, Pfeffer
Jus oder Sauce zum
Anrichten
50g Butter weich
50 g Leinsamen
30g Brösel

Salz, Pfeffer
Alles zusammen kneten
1 - 2 Violette Kartoffel
1 - 2 Kartoffel
1 Süßkartoffel oder
Topinambur
Salz
Pfeffer
Zucker
Öl