

Trüffel pasta

Meiningers weinwelt

Meiningers weinwelt

Trüffelpasta peppt im Winter die Laune auf, finden wir jedenfalls. Deshalb stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe hausgemachte Pasta mit frischer Trüffel vor. Ein einfaches Rezept mit unschlagbarer Wirkung. Zur Pasta gibt es eine Sauce aus gedünsteten Schalotten, die mit Weißwein abgelöscht und mit Sahne verfeinert wird. Kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta in die Soße geben und mit etwas Kresse garnieren. Zum Schluss je nach Gusto frische Trüffel über die Pasta hobeln. Einfach und sehr fein. Das Rezept verraten wir Ihnen auf

> www.meiningers-weinsuche.de

Der Weintipp von Frank Kämmer
Wenn ich mir einen Wein zu diesem Gericht zaubern könnte, würde ich diese Zutaten verwenden: Erstens eine saftige, tiefe und reife Frucht, zweitens eine markante, steinig-rauchige Mineralität, und drittens eine gehörige Portion Flaschenreife, um die ersten beiden Elemente miteinander zu verschmelzen. Zum Glück habe ich einen solchen Wein in meinem Keller! Meine Lieblingslage Les Genevrières in Meursault erbringt Weine von immenser Tiefe und Würze, aber ohne jegliche Schwere. Der 2002er Meursault 1er Cru Les Genevrières von der Domaine François Mikulski zeigt jetzt, nach rund zehn Jahren in der Flasche, eine aristokratische Noblesse im Aroma nach reifen gelben Früchten, gerösteten Haselnüssen sowie Steinpilzen à la crème und eine faszinierende Balance mit feinsalzigem Rückgrat.

Frank Kämmer (MS) hat viele Jahre als Weinkellner im Stuttgarter Restaurant Délice gearbeitet und wurde in dieser Zeit zu den führenden europäischen Sommeliers gezählt. Im Jahr 1996 gelang es ihm mit dem „Master Sommelier“, die weltweit höchste Qualifikation des Berufsstandes zu erlangen. Er ist heute hauptberuflich als Consultant in der Wein- und Gastronomiebranche tätig.

