

ROSÉ  
DINNER PARTY  
2015  
côtes de  
provence

côtes de  
provence



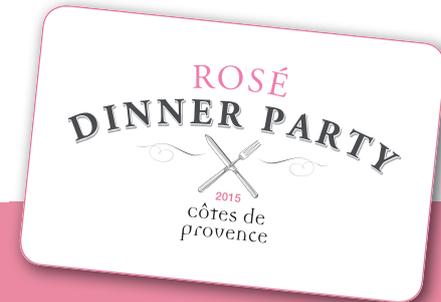
vins de  
provence

7 Tage, 7 Blogger, 7 Rezepte!



# 7 Tage, 7 Blogger, 7 Rezepte

So lautete das Konzept der virtuellen „Rosé Dinner Party“, zu der der Verband der Weine aus der Provence 2015 zum zweiten Mal in Folge einlud. 7 leidenschaftliche Food- und Weinblogger kredenzt die folgenden leckeren Gerichte, zu denen wir die passenden Roséweine aus der Provence servieren. *A votre santé und bon appétit!*



## 1. Tag mit „HighFoodality“

Lachstatar mit Miso-Mirin-Marinade und Rettichsprossen-Salat



## 2. Tag mit „Küchenchaotin“

Lauwarmer Spargel-Mango-Salat mit Nudeln und Ziegenkäse



## 3. Tag mit „Küchenjunge“

Gebackene Austern mit Wachtelei und Bacon



## 4. Tag mit „Culinary Pixel“

Kalbsfilet „sous vide“, Selleriepüree, Bärlauch, Fenchel, Frühlingszwiebel und Ziegenfrischkäse



## 5. Tag mit „Livelifedeeply-now“

Bärlauch-Involtini mit Parmesan-Spargel



## 6. Tag mit „GenussSucht“

Steinbeißerfilet in Zitronenöl mit Oliven-Ziegenkäse-Stampf und Schmortomate



## 7. Tag mit „Confiture de vivre“

Profiteroles mit Lavendel-Joghurt-Eis und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

# Lachstatar mit Miso-Mirin-Marinade und Rettichsprossen-Salat

„Dieses Lachstatar ist eine fantastische Vorspeise, die sich auch wunderbar als Amuse-Gueule für ein Frühlingsmenü eignet. Serviert wird es mit einem Glas gekühltem Rosé aus der Provence, in diesem Fall einem 2014er Estandon Héritage AOP Côtes de Provence, der mit seinen leichten Grapefruit-Aromen die Süße des Lachstatars sehr gut ergänzt.“

## ZUTATEN (ALS VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN):

- 300 g Lachsfilet ohne Haut, Sushi-Qualität
- 5 EL Mirin
- 1 EL Miso-Paste
- 1/2 EL Zucker
- Etwas gemahlener Chili
- Evtl. etwas Salz
- 1 Handvoll frischer Koriander
- 100 g Rettichsprossen
- 2 EL Mirin
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Sesamöl
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zitronenabrieb

## ZUBEREITUNG

1. Gräten im Lachsfilet mit einer Grätenzange entfernen. Den Lachs mit einem scharfen Messer in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Miso mit Mirin, Zucker und Chili verrühren. Ggf. mit etwas Salz abschmecken. Koriander hacken und mit der Paste unter den Lachs heben. Ca. 60 Minuten im Kühlschrank marinieren.
3. Die Rettichsprossen waschen und mit Mirin, Sesamöl, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Lachstatar auf einem Teller anrichten und darauf den Rettichsprossen-Salat positionieren.



1. Tag mit „HighFoodality“

## UNSER WEINTIPP:

Héritage 2014 - Estandon Vignerons  
AOP Côtes de Provence

# Lauwarmer Spargel-Mango-Salat mit Nudeln und Ziegenkäse

„Der Première de Figuière 2014 AOP Côtes de Provence hat ein feines, frisches und ganz leicht fruchtiges Aroma und beim ersten Probieren dachte ich nur an eins: Dazu eine Vorspeise, die ein ganz kleines bisschen süß und fruchtig ist – das wär der Knaller!“

## ZUTATEN (ALS VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN):

- 50 g kurze, flache Pasta
- 500 g grüner Spargel
- 1 reife Mango
- 1/2 rote Zwiebel
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- 1–2 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 Handvoll Basilikumblätter

## ZUBEREITUNG

1. Die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen.
2. Die holzigen Enden des Spargels entfernen, die Mango schälen. Sowohl den Spargel als auch die Mango auf dem Grill (oder in einer Grillpfanne) weich grillen. Beides in mundgerechte Stücke schneiden.
3. In einer heißen Pfanne ohne Fett die Pinienkerne anrösten und bereitstellen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
4. Die Limette auspressen und den Saft mit dem Olivenöl vermengen. Mit Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing abschmecken.
5. In einer großen Schüssel Spargel, Mango, Nudeln, Zwiebel und Dressing vermengen. Den Ziegenfrischkäse zerbröseln und zügig unterheben. Den Salat sofort lauwarm mit Pinienkernen und etwas gehacktem Basilikum servieren.



2. Tag mit „Küchenchaotin“

## UNSER WEINTIPP:

Première de Figuière 2014 - Domaine Saint André de Figuière  
(Biowein) AOP Côtes de Provence

# Gebackene Austern mit Wachtelei und Bacon

„Meine Vorspeise ist wunderbar schnell zuzubereiten und passt perfekt zum Rosé auf der Terrasse, wenn die Gäste sich in der lauen Frühlingsluft noch nicht dazu durchringen können, zur Hauptspeise an den gedeckten Esstisch zu wandern. Als Rosé habe ich einen Château Les Crostes 2014 gewählt. Er ist ein klassischer fruchtiger Rosé, so wie ich ihn auch gerne im Urlaub in der Provence zum Mittagessen in einem netten kleinen Bistro trinke.“

## ZUTATEN (ALS VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN):

- 12 Austern
- 12 Wachteleier
- 6 Scheiben Bacon
- Etwas Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Baconstreifen halbieren und auf einem Backblech mit Backpapier auslegen. Unter dem Backofengrill (oder in der Pfanne) knusprig ausbacken.
2. Austern öffnen und Austernfleisch auslösen.
3. Wachtelei aufschlagen und in eine Ecke der Austerschale legen. Das Austernfleisch in die andere Ecke geben und alles in einer Auflaufform im Ofen bei 180 °C backen, bis das Ei die gewünschte Konsistenz hat (ca. 4 Minuten). Die Austern dabei eng aneinanderstellen, damit der Inhalt nicht ausläuft.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch und Bacon-Chips servieren.



3. Tag mit „Küchenjunge“

### UNSER WEINTIPP:

Château les Crostes 2014  
AOP Côtes de Provence

# Kalbsfilet „sous vide“, Selleriepüree, Bärlauch, Fenchel, Frühlingszwiebel und Ziegenfrischkäse

„Frühling und Rosé, das passt so offensichtlich, dass es schon wieder Klischee ist. Stimmt aber trotzdem, und richtig kombiniert emanzipiert sich der Rosé definitiv vom Terrassenwein zum Essensbegleiter – besonders, wenn er so straff und charakterstark daherkommt wie dieser.“

## ZUTATEN (ALS HAUPTPEISE FÜR 4 PERSONEN):

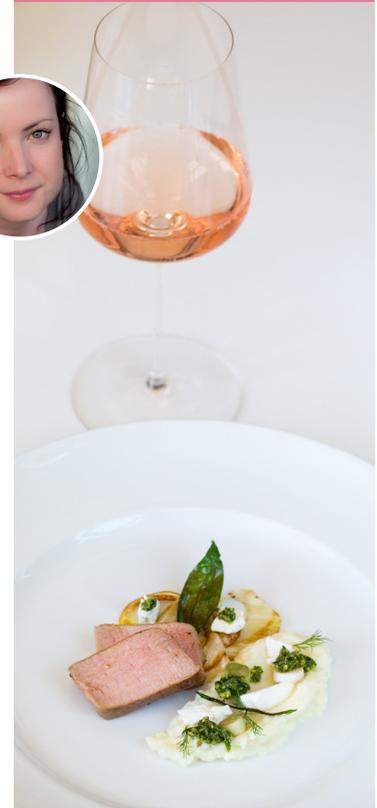
- 8 Kalbsfiletmedaillons
- 100 g Butter
- 2 Frühlingszwiebeln
- 5 EL Rotweinessig
- 1 Knolle Fenchel
- 1 große Sellerieknolle
- 1 Liter Milch
- 4 EL Ziegenfrischkäse
- 2 Handvoll Bärlauch
- 1 Handvoll Walnüsse
- 100 ml Olivenöl
- Saft und Zeste von 1/2 Zitrone
- 1 TL Honig
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Kalbsfilet mit einem Stück Butter 2 Stunden bei 56 °C „sous vide“ garen. Alternativ scharf anbraten und bei 140 °C ca. 15 Minuten im Ofen erwärmen.
2. Bärlauch, Walnüsse, Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer und Olivenöl mit dem Pürierstab oder im Thermomix zu einem sämigen Pesto verarbeiten.
3. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und ca. 2 Stunden in einer Mischung aus Rotweinessig, Salz und Zucker (ca. 3 : 1 : 1) einlegen.
4. Fenchel in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.
5. Knollensellerie in grobe Würfel schneiden. In einem Topf knapp mit Milch bedecken, salzen und weich kochen. Anschließend mit etwas Sud pürieren, sodass ein sämiges Püree entsteht.
6. In einer Pfanne Butter zerlassen und aufschäumen. Einige kleine Bärlauchblätter in der Butter kross braten und auf Küchenpapier abtropfen.
7. Das fertig gegarte Fleisch kurz in der Butter wenden. In Scheiben schneiden, mit den restlichen Komponenten und dem Ziegenfrischkäse anrichten und mit der Butter beträufeln – und das Glas kühlen Rosé dazu nicht vergessen!
8. In einer großen Schüssel Spargel, Mango, Nudeln, Zwiebel und Dressing vermengen. Den Salat sofort lauwarm mit Pinienkernen und etwas gehacktem Basilikum servieren.



## 4. Tag mit „Culinary Pixel“



## UNSER WEINTIPP:

Mas de Cadenet 2014 (Biowein)  
AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire

# Bärlauch-Involtini mit Parmesan-Spargel

„Die diesjährige Rosé Dinner Party ist ziemlich exklusiv, und ich bin ganz hibbelig, ob Sie meine Bärlauch-Involtini mit Parmesan-Spargel mögen oder anschließend nicht doch lieber einen Döner vom Büdchen möchten. Aber lassen Sie uns flugs anstößeln, das lockert auf und nimmt die Anspannung. In Ihrem Weinglas haben Sie übrigens einen 2014er Eternelle Favorite Cru Classé, der hat eine feine Pfirsichnote und macht Lust auf Urlaub in Frankreich.“

## ZUTATEN (ALS HAUPTSPEISE FÜR 2 PERSONEN):

- 1 Bund Bärlauch
- 100 ml Rapsöl,
- zusätzliches Öl zum Braten
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 2 Putenschnitzel à 125 g
- 2 Scheiben Parmaschinken
- 2 TL frisch geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml gestückelte Dosentomaten
- Basilikum

## ZUBEREITUNG

1. Für das Pesto den Bärlauch bis auf 2 Blätter hacken und mit Rapsöl, Salz und Pfeffer pürieren, Mandeln zugeben und erneut pürieren.
2. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und vorsichtig plattieren. Salzen, pfeffern und eine Seite mit jeweils einem TL Bärlauchpesto bestreichen, etwas Parmesan daraufstreuen und mit jeweils einer Scheibe Parmaschinken und einem Bärlauchblatt belegen. Fest zu einer Roulade einrollen und mit dem Küchengarn verzwirren.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini unter Wenden 4 Minuten anbraten.
4. Brühe und Tomaten angießen und die Involtini-Röllchen ca. 8 Minuten schmoren lassen.
5. Die Röllchen herausnehmen und warm halten, den Tomatensugo etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Etwas Basilikum dazugeben.

Dasu passt mit Parmesan gratinierter Spargel



## 5. Tag mit „Livelifedeeply-now“



## UNSER WEINTIPP:

Eternelle Favorite 2014 – Château de Saint Martin Cru Classé  
AOP Côtes de Provence

# Steinbeifilet in Zitronenöl mit Oliven-Ziegenkäse-Stampf und Schmortomate

„Mein fast schon sommerlicher Frühling beginnt leicht und zart mit Fisch und vielen aromatischen Elementen, die für mich unauslöschlich zu meinen persönlichen Erlebnissen in der Provence gehören. Dort wechseln von Tag zu Tag Düfte und Optik der Region und bereiten sich Stück um Stück auf einen heißen Sommer vor. Zuerst mit zarten bunten Blüten und allen erdenklichen Nuancen von Grün, später mit immer kräuteriger werden den Aromen, deren Zauber man sich einfach nicht entziehen kann.“

## ZUTATEN (ALS HAUPTPEISE FÜR 2 PERSONEN):

- 400 g Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 10–11 EL Olivenöl
- 3–4 Petersilienstängel
- 2 TL Zitronenschalenabrieb
- 50 g aromatische schwarze Oliven (trocken eingelegt, nicht in Lake)
- 500 g Steinbeifilet
- 2 große, feste Tomaten
- 50 g Ziegenfrischkäse
- Etwas Milch und Salz

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln und Knoblauchzehen schälen. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit 2 Knoblauchzehen in gesalzenem Wasser garen.
2. Petersilie waschen und fein hacken. Mit Zitronenabrieb und Olivenöl vermengen, die verbliebene Knoblauchzehe hineinpressen. Die Oliven in Stücke schneiden, ein paar Oliven zur Dekoration zurückhalten. Öl und Olivenstücke beiseitestellen.
3. Die Tomaten waschen, trocken reiben und rundum mit Olivenöl einreiben. In einer ofenfesten Form 30 Minuten bei 80 °C im vorgeheizten Ofen backen.
4. In der Zwischenzeit das Steinbeifilet mit kaltem Wasser waschen, trocken tupfen und leicht salzen. Den Fisch in eine geölte Auflaufform legen und auch von der Oberseite mit Olivenöl begießen. Zu den Tomaten in den Ofen schieben, wenn die Tomaten bereits 30 Minuten gegart haben. 20 bis 25 Minuten weitergaren.
5. Kartoffeln abgießen, mit Ziegenkäse und Olivenöl zu Stampf verarbeiten und mit warmer Milch zur gewünschten Textur verarbeiten. Mit Salz abschmecken und klein geschnittene Olivenstücke hinzugeben.
6. Fisch mit Püree und geschmorter Tomate auf dem Teller anrichten, Zitronen-Petersilien-Öl über den Fisch träufeln. Rosé einschenken, servieren, genießen.



6. Tag mit „GenussSucht“

## UNSER WEINTIPP:

Le Pas du Moine 2014 – Château Gassier  
AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire

# Profiteroles mit Lavendel-Joghurt-Eis und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

„Zu den Profiteroles mit Lavendel-Eis und Erdbeer-Rhabarber-Kompott serviere ich einen frischen, mineralischen Rosé der Appellation Côtes de Provence. Der Cru Classé 2014 des Château du Galoupet ist eine Cuvée aus klassischen provenzalischen Rebsorten – Grenache, Cinsault und Syrah. In der Nase hat man sofort die Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, die Säure bitzelt am Gaumen, ist aber nicht zu stark. Zusammen mit dem leichten Dessert bietet der Wein einen runden, frischen, frühlingshaften Genuss, der noch genügend Spielraum für einen Nachmittagsspaziergang übrig lässt.“

## ZUTATEN (ALS NACHSPEISE FÜR 4 PERSONEN):

### Für das Lavendel-Joghurt-Eis

- 250 g Naturjoghurt
- 4 EL Frischkäse
- 300 ml süße Sahne
- 150 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 2 EL Kartoffelstärke
- 2 EL getrocknete Lavendelblüten

### Für die Profiteroles

- 120 ml Milch
- 120 ml Wasser
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- 1 EL Zucker
- 4 g Salz
- 3 EL Puderzucker

## ZUBEREITUNG

### Lavendel-Joghurt-Eis

1. Die Lavendelblüten in 100 ml Milch geben und kurz aufkochen, dann abkühlen lassen. In der restlichen Milch die Kartoffelstärke auflösen.
2. Den Frischkäse in einer großen Schüssel cremig rühren und beiseitestellen.
3. Die Lavendel-Milch durch ein Sieb gießen und in einem Becher auffangen.
4. In einem großen Topf die Sahne, die Lavendel-Milch und den Zucker zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen die Milch-Kartoffelstärke-Mischung einrühren. Die Mischung wieder zum Kochen bringen und für ca. 1 Minute unter ständigem Rühren köcheln lassen.
5. Die Mischung nach und nach in den Frischkäse einarbeiten. Den Joghurt unterheben und alles glatt verrühren. Im Kühlschrank für 1 Stunde kühlen.

### Profiteroles

1. In einem Topf die Milch, das Wasser, die Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen.
2. Vom Herd nehmen, das Mehl nach und nach einarbeiten und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Zurück auf den Herd stellen unditerrühren, bis der Teig eintrocknet.
3. Die Eier nach und nach unter den Teig rühren.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Häufchen von ca. 6–8 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten bei 210 °C backen. Anschließend einen Deckel abschneiden, die Profiteroles mit dem Eis füllen und den Deckel aufsetzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Dazu passt Erdbeer-Rhabarber-Kompott.



7. Tag mit „Confiture de vivre“



## UNSER WEINTIPP:

Château du Galoupet Cru Classé 2014  
AOP Côtes de Provence



## Die Provence: Auf jeden Fall eine Reise wert!

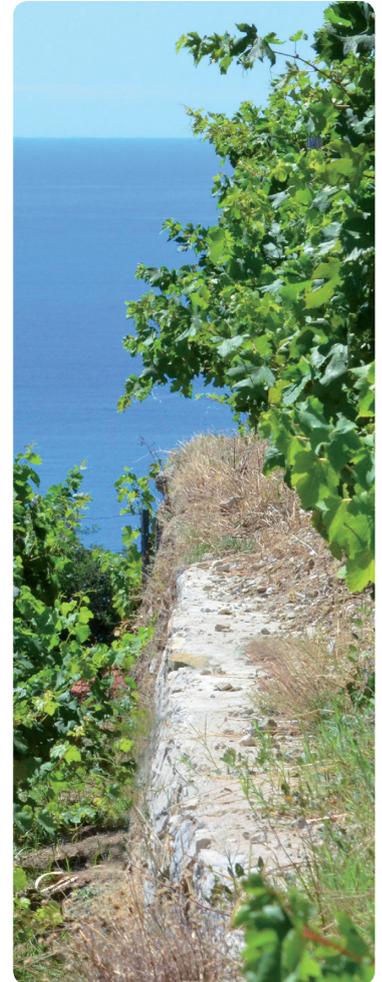
Bei uns erlebt ihr Natur pur, verkostet authentische Produkte und lernt die kreativen Menschen hinter den Weinen kennen. Ob Winzerkeller besichtigen, zu Pferd durch die Weinberge streifen, inmitten der Reben einem Konzert lauschen, Sonne tanken, Land und Leute kennenlernen – die Provence bietet tausendundeine Möglichkeiten. Zahlreiche Ferienwohnungen und schnuckelige Bed & Breakfasts warten schon auf euch.

Alle Infos für einen unvergesslichen Urlaub gibt's in Englisch auf [www.vinsdeprovence.com](http://www.vinsdeprovence.com) sowie unter [www.routedesvinsdeprovence.com](http://www.routedesvinsdeprovence.com) und [www.maison-des-vins.fr](http://www.maison-des-vins.fr)



# Das Weingebiet Côtes de Provence:

- Produktion von 137 Millionen Weinflaschen im Jahr 2014
- 90 % der Produktion: trockener, frischer und aromatischer Roséwein
- Roséwein ist das Symbol der „Art de vivre“ in der Provence und passt zu vielen verschiedenen Gerichten!



côtes de  
provence



vins de  
provence

#### KONTAKT

CIVP – Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

MAISON DES VINS

RN 7 - 83460 LES ARCS SUR ARGENS, Frankreich

Tel.: +33 (0) 4 94 99 50 25

E-Mail: [export@provencewines.com](mailto:export@provencewines.com)

[www.vinsdeprovence.com/en](http://www.vinsdeprovence.com/en)

