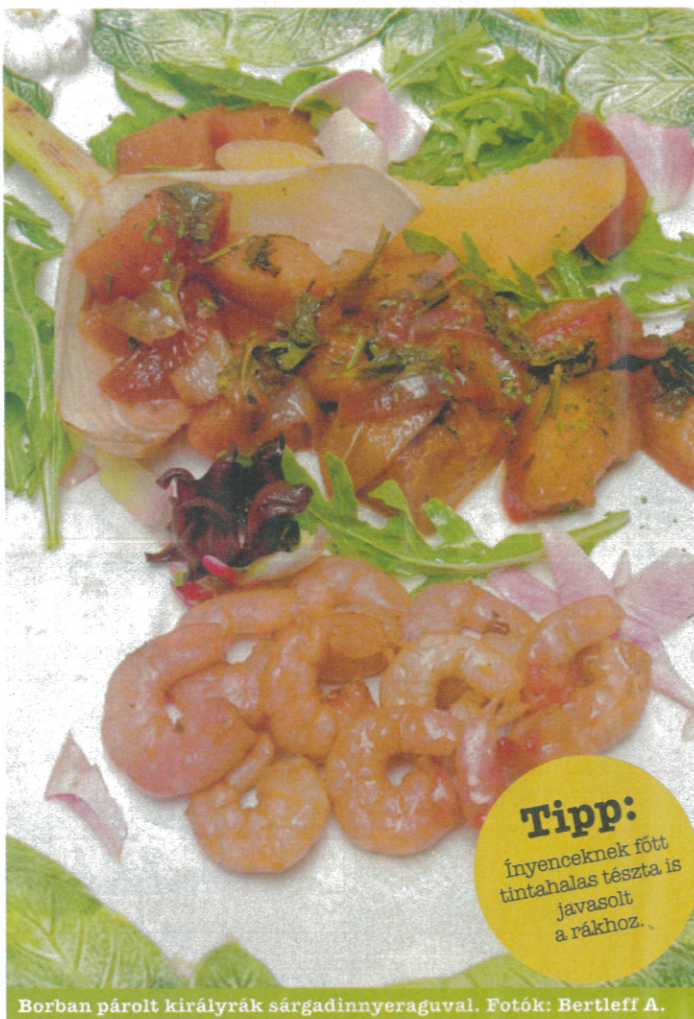


A nemes rajnai rizling



Borban párolt királyrák sárgadinnyeraguval. Fotók: Bertleff A.

Tipp:

Ínyenceknek főtt tintahalás tészta is javasolt a rákhoz.

A rajnai rizling a világ egyik legnemesebb szőlőfajtája.

A Rajna mellékéről, Németországból származik ez a szőlő, csak névrokonságot mutat az olaszrizlinggel. Hazánkban az Észak-Balaton mellett még Somlón és a pannonhalmi régióban is szép formát mutat az utóbbi években, persze gondos kezek mellett. A rajnai rizling a világ egyik legnemesebb szőlőfajtája. A nagyvilágban nagyon elterjedt lett, például az elzászi rizling általában almás, ásványos, az ausztrál rizling citrusos és lime-illatú, Ausztráliában vagy Új-Zélandon ez a fajta mézes ízvilágú. Édes borok is készülnek rajnai rizlingből, például az egyik legismertebb a kaliforniai késői szüretelésű édes rizling.



A választott borunk a régióból: Cseri Norbert Rajnai Rizling 2013 Nyúlról. Termőhelye Győrszemere, Gesztesi-dűlő. Első szüret, szűz termés. Klasszikus jellemzői között említhetők a virágos jegyek, a ropogós zöld almás, a kajszi-barackos illatok. Könnyed, de mégis tartalmaz bor, ízében fehér húsú gyümölcsök, citromfű, méz, meszes mineralitás, kissé petrolosba hajló jegyekkel, kevés ásványossággal és határozott savgerinccel. Szép sav-cukor egyensúly, zamatos, tartalmas rizling. Hosszan feltapad a pohár falára, közepesen bandukolnak le a cseppek. Utóízében finom fahordó, kellemes és hosszú savakkal. Ehhez a borhoz mi illene jobban, mint egy finom hal- vagy rákétel, idényjellegű gyümölcsökkel párolva, hogy kiemelje a bor zamátát és fentartási beltartalmi értékeit.

Borban párolt királyrákok fűszeres sárgadinnyeraguval

2 fő 30 PERC

Hozzávalók: 16 db királyrák

- 1 dl olívaolaj • 1 kis fej vöröshagyma • 2 gerezd fokhagyma • só • bors • fél citrom leve • 0,5 dl szójaszósz • 2 dl Cseri Rajnai Rizling
- 2 szál rozmarin • 10 g vaj • 25 dkg sárgadinnye • 6-8 levél citromfű • 1 tk méz • 1 mk őrölt csilipaprika

A rákfarkokat megtisztítjuk a páncéltól és megmossuk. Sóval és borsal ízesítjük. Közben serpenyőben felhevítjük az olívaolajat. Ebben megpirítjuk a rákokat addig, amíg rózsaszínűek lesznek. Kiszedjük a serpenyőből a félkészre sült rákokat és félretesszük pihenni. A rákok megmaradt kevés olajába beletesszük a vöröshagymát és a fokhagymát, és 2-3

percig üvegesre pároljuk. Ezután beletesszük a héjúktól megtisztított és közepesre darabolt sárgadinnyéket és a rozmaringszálakat, felöntjük a mézzel, a szójaszósszal és a Cseri Rajnai Rizling borral, majd belefacsarjuk a fél citromot. Beletesszük a citromfűleveleket és ízesítjük ízlés szerint csilipaprikával, majd 6-8 perc alatt puhára pároljuk. Visszatesszük a rákokat a pikáns sárgadinnyés raguba és fedő alatt, közepes lángon 5-6 perc alatt összepároljuk.

A borhoz kiválóan illik ez az étel, hiszen olyan hozzávalókból alkottuk, ami harmonizálni fog a borral. Önmagában is fogyasztható, de jól illik hozzá egy kis friss citrommal meglocsoltsaláta.

Tolvaj Csaba
sommelier,
Kisfaludy
Gourmet
Borbár
& Kávébár



HOTEL | FOGÁSZAT | ÉTTEREM | SZÉPSEGSZALON

EXKLUZÍV KÖRNYEZET, ELEGÁNS VACSORA, MEGFIZETHETŐ ÁR
LAJTA PARK ÉTTEREM



1. OSZTÁLYÚ ÉTTEREM MOSONMAGYARÓVÁR SZÍVÉBEN, ZÖLD KÖRNYEZETBEN.

Egy hely, ahol a vendég, a modern felszolgálat és a konyhaművészet találkozik, s barátságot köthet.

9200 Mosonmagyaróvár, Kórház u. 6.
Tel.: +36-96/207-088. Fax: +36-96/205-369

E-mail: info@hotellajtapark.hu

www.hotellajtapark.hu

facebook.com/hotellajtapark

