

# Honigäpfel mit Weinschaum

Ein leckeres Rezept für ein Dessert aus einem meiner Kochbücher für die Mikrowelle.

In 13 Minuten in der Mikrowelle gegart.

Und auch die Zubereitungszeit liegt bei gerade einmal 10 Minuten.

Alles in allem also sehr schnell zubereitet und serviert.

Und der Weinschaum schmeckt wirklich vorzüglich.

Das Originalrezept beinhaltet Apfelwein für eine Apfelweincreme. Diesen hatte ich nicht vorrätig. Ich habe ihn durch einen normalen trockenen Weißwein, einen leckeren Chardonnay, ersetzt.

[amd-zlrecipe-recipe:1154]

---

## Riesling-Woche



Weingut Tesch mit sechs verschiedenen Riesling

Ich habe für die kommenden Wochen eine Aktion geplant.

Ich habe vom Weingut Tusch eine Lagenbox mit sechs Rieslingen aus verschiedenen Lagen zur Verkostung erhalten.

Ich trinke zwar keinen Alkohol, koche jedoch sehr gern damit.

Nun werde ich die kommende Zeit jeweils ein veganes Pasta-Gericht mit jeweils einer original italienischen Pasta mit einer Gemüse-Riesling-Sauce zubereiten. Da ich die Sauce mit dem Pürrierstab püriere, könnte man auch von einem Pesto reden.

Als Gemüse wähle ich Paprika, Brokkoli, Zucchini und was mir noch so einfällt oder mein Discounter derzeit im Sortiment hat.

Die Saucen schmecken wirklich sehr gut und kräftig nach Riesling. Und es gilt natürlich das Motto, wenn man mehrere Gäste mit diesem Gericht bewirbt, dass man den Wein, mit dem man kocht, auch seinen Gästen zu dem Gericht serviert.

Die sechs Riesling stammen von verschiedenen Weinbergen bzw. Lagen. Was mir zunächst auffiel, ist, dass die Flaschen nur einen Schraubverschluss und keine Korken haben. Das sieht auf den ersten Blick „billig“ aus. Man könnte es jedoch auch unter

einem modernen Gesichtspunkt betrachten.

Das Weinbaugebiet liegt bei Langenlonsheim an der Nahe. Die sechs Weinberge bzw. Lagen sind Rothenberg, Königsschild, Löhler Berg, Krone, St. Remigiusberg und Karthäuser. Jeder Riesling aus einer dieser Lagen hat seinen eigenen Geschmack und schmeckt wirklich hervorragend.

Mein Rat: Seid gespannt auf mein gewohntes Foodblog-Event ab Anfang Dezember in der Adventszeit zum Thema „Fleisch“. Denn ich habe vom Weingut Tesch noch ein zweites Verkostungspaket mit ebenfalls sechs Flaschen Riesling erhalten, das ich als ersten Preis des Events auslobe.

---

## Weinempfehlung



Pinot Grigio aus Venedig

Mein Lebensmittelhändler hatte doch heute wirklich eine Besonderheit und Kuriosität in seinem Weinregal stehen: Einen Pinot Grigio aus Venedig von 1992 (!).

Vermutlich hatte er die Erlaubnis – auch wenn es bizarr klingt –, den Keller einer verstorbenen Kundin zu räumen und dortige gefundene Besonderheiten in seinen Sortimentsbestand im Laden zu übernehmen. Denn es befand sich ebenso ganz neu ein Müller-Turgau vom Kaiserstuhl von 1989 (!) nun in seinem Angebot. Ich argumentierte sofort, diese 23 Jahre alte Weinkuriosität Kunden aus der ehemaligen DDR anzubieten, denn zu dieser Zeit hatte die DDR ja noch existiert – auch wenn der Wein damals in der BRD in Südwestdeutschland abgefüllt worden ist. Ein weinseliger Abend in alten Erinnerungen wäre somit sicherlich

vorprogrammiert.

Den Pinot Grigio habe ich mir ziemlich schnell reserviert. Es bewahrheitete sich aber dennoch der alte Ausspruch von Weinkennern: Weißwein sollte man jung und spritzig trinken, Rotweine dagegen nehmen mit dem Alter immer mehr an Gehalt zu.

Ich habe bei diesem Wein die alte Vorgehensweise wieder entdeckt, den Korken – kein Schraubverschluss! – abzuschneffeln. Er roch würzig, leicht süßlich und pikant. Der Wein im großen Weinglas roch ansprechend und vollmundig. Jedoch wurden die Erwartungen, ein Wein nehme in 20 Jahren an Qualität, Reife und Geschmack zu, in diesem Fall weitestgehend enttäuscht. Ein Rotwein mit diesem Alter hätte sicherlich noch schmackhafter und erdiger geschmeckt als junger Rotwein. Diese Entwicklung hatte dieser 20 Jahre alte Weißwein aber nicht. Er schmeckte gut, würzig und gehaltvoll. Aber nicht außergewöhnlich. Es war kein großer Unterschied zu schmecken, als wenn man einen Pinot Grigio von 2010 trinkt. Vielleicht nur ein wenig kräftiger. Das war aber auch alles.

Die alten Weißheiten haben sich also wieder bewahrheitet. Und der Wein war leider nur normal trinkbar und rangierte eher „unter ferner liefen“.