

Weine Von Donnafugata & Ein Kochkurs Mit Ali Güngörmüş

14. Dezember 2019 ·  Petra (<https://dermutanderer.de/author/petra/>) ·
0 Comments (<https://dermutanderer.de/weine-von-donnafugata-ein-kochkurs-mit-ali-guengoermue/#respond>)

Eine charmantere Begrüßung mit entsprechender Spumatebegleitung ist kaum vorstellbar: José Rallo & Ali Güngörmüş reichen Dir ein Glas Donnafugata's Millesimato Brut Metodo Classico. Strohgelb im Glas, blumig, mineralisch, frisch und fein prickelnd der perfekte Auftakt zum **Kochkurs** (<http://www.pageou.de/de/specials.php>) von Ali Güngörmüş, den er jeden ersten Samstag des Monats im **Gaggenau Showroom München** (<https://www.gaggenau-showroom.de/>) gibt.



Donnafugata kreiert.

José Rallo brachte die Weine aus Sizilien mit und erzählte uns zu jedem Gang etwas über den begleitenden Wein, das Anbaugebiet und zum Ende sang sie uns noch ein kleines Ständchen.

José stellt ihre Weine auch gerne singend vor, wobei gesagt sein muss, dass sie eine hervorragende Jazz-Sängerin ist.

Vor Jahren habe ich sie in einem Besuch des Weinguts auf Sizilien kennengelernt und auch singen hören, was sehr beeindruckend war.

Auf die Idee, die Weine singend vorzustellen kam sie eines Tages in China: bei einer Präsentation mit einigen anderen Kollegen war sie noch lange nicht an der Reihe, nur waren schon einige der chinesischen Kunden im Tiefschlaf.

Die Zeit verging, es wurde nicht besser und José kam auf die Idee, die Weine zu singen: es wachten wieder alle auf!

Zurück zum Kochkurs: alles wurde gemeinsam zubereitet, es darf geschnipselt werden während Ali Güngörmüş alles zum Gang erklärt.

Die beste Kürbis-Orangensuppe mit Zimtcroupons gab es dann als Vorspeise.

Mich begeistert weder Kürbis noch Zimt, Kürbis ist mir meist zu pappig und Zimt ausserhalb Asiens zu laut oder weihnachtlich.

Hier war alles anders, die Suppe fein cremig, die Orange nicht süß sondern frisch, in der Suppe sehr kleingeschnittene, leicht angeschwitzte Hokkaido Stückchen, die für etwas Biss sorgten.

Der Zimt kommt auch nur bei den Croupons vor und schmeckt interessant.

Der von Ali Güngörmüş ausgesuchte Wein zur Suppe: **Lighea** (<https://www.donnafugata.it/de/weine/lighea/>).

Ein Lieblingswein von Donnafugata und auch ein Lieblingsname, wie die Erzählung von Edgar Allan Poe „Ligea“.

Fruchtig, blumig, mineralisch mit Zitrusnoten ist der trockene Zibbibo die perfekte Kombination.



Kürbis-Orangen-Suppe



Begleite Von Lighea .

Der beste Pulpo kommt übrigens aus marokkanischen Gewässern.

Fertig gekocht und zerlegt werden die Arme noch mit Olivenöl in die Pfanne rundum angebraten.



Pulpo aus Marokko



Gekocht Und Angebraten



Pulpo Auf Pisoni

Aber es wird weiter gearbeitet für das sahnige Gemüse mit Polenta zu Lammkarree.

Viel zu Schnipseln beim Gemüse und im Vorfeld ist für das Lammkarree auch einiges zu tun.

Das Abziehen der Silberhaut, das Putzen der Knochen und das Parieren des Fleisches braucht Zeit, aber wir sind mittlerweile ein eingespieltes Team.



Bohnengemüse Mit Zwiebeln



Auf Polenta



Zu Sur Sur

Zu den kräftigen Aromen von Lamm, Bohnen und Zwiebeln bietet der Grillo SurSur (<https://www.donnafugata.it/en/wines/sur-sur/>) die optimale Frische.

SurSur verfügt über Noten von wilden Blumen, Pfirsich und hat die perfekter Säure zum Fleisch mit Bohnengemüse.



Zur Polenta Mit Gemüse: Lammkarree

Zum Lamm schmeckt natürlich auch Rotwein, die Wahl: **Sherazade** (<https://www.donnafugata.it/en/wines/sherazade/>).
Ein Nero d'Avola mit Gewürzen in der Nase und viel Frucht von Pflaume und dunklen Beeren im Mund.

Und die Ikone von Donnafugata: **Mille e una Notte** (<https://www.donnafugata.it/en/wines/mille-e-una-notte/>).
Der elegante, fruchtig-milde Nero d'Avola war mein perfekter Abschluss zum Lamm.



Sherazade



Mille E Una Notte



Endivien, Gorgonzola Und Feige

Zum leicht bitteren Endiviensalat mit cremigen Gorgonzola und eingelegter Feige kam aber der wirkliche Abschluss der excellenten Weinbegleitung. Der „Passito della Pantelleria“ **Ben Ryé** (<https://www.donnafugata.it/en/wines/ben-rye/>) ist sicher einer der besten Passitos überhaupt. Zu dem Ali Güngörmüş die perfekte Nachspeise entwickelt hatte, was ich mir merken muss, ich mache da oft zu lange rum. So gefiel mir die Unkompliziertheit des Kochkurses sehr gut, wäre als Geschenk eine gute Idee!

Und wer noch auf der Suche nach einer Weinbegleitung für Weihnachten oder Silvester dem kann ich die Weine von Donnafugata nur ans Herz legen.

Sonst aber schmecken sie auch ohne besondere Anlässe immer und das das ganze Jahr!



Den Abschluß machte Ben Ryé

Ich danke Donnafugata für die Einladung zu diesem wunderbaren Vormittag mit Weinbegleitung und Kochkurs.

Like This:

Like

Be the first to like this.

EMAIL (MAILTO:?SUBJECT=WEINE%20VON%20DONNAFUGATA%20%26%203038%3B%20EIN%20KOCHKURS%20MIT%20ALI%20G%3BCNG%3CB6RM%3CBC%59F&BODY=EINE%20CHARMANTERE%20BEGR%3CBC%39FUNG%
FACEBOOK (HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER.PHP?U=HTTPS%3A%2F%2FDERMUTANDERER.DE%2FWEINE-VON-DONNAFUGATA-EIN-KOCH
PINTEREST (HTTP://PINTEREST.COM/PIN/CREATE/BUTTON/?URL=HTTPS%3A%2F%2FDERMUTANDERER.DE%2FWEINE-VON-DONNAFUGATA-EIN-KOCH



Previous
Dom Pérignon - The Legacy Bei Christian Jürgens In Der Überfahrt
(<https://dermutanderer.de/dom-prignon-the-legacy-bei-christian-juergens-in-der-ueberfahrt/>)

Latest One
Weine Von Donnafugata & Ein Kochkurs Mit Ali Güngörmüş

| Kommentar Verfassen