

Sizilien zuhause: Rezepte mit Donnafugata-Weinbegleitung

VERÖFFENTLICHT AM FREITAG, MÄRZ 20, 2020

Mitteilen auf Twitter

Teilen auf Facebook



Donnafugata-Weinbegleitung zu sizilianischer Küche. Foto B. Pilotto, Donnafugata.

Marsala/Stuttgart, 19.3.2020. Hashtags wie #homeofficeideas oder #stayathomeandcook spiegeln die momentane Verlagerung des Alltags in die eigenen vier Wände wider. Auch #donnafugatatime wird nach Hause verlegt: Die frischen und anmutigen Weine des Familienguts passen zur schnellen Küche und bringen Sizilien nach Hause. Wir haben einfache Rezepte zusammengestellt, deren Geschmacksnuancen mit den ausgewählten Weinen harmonieren – und die etwas Abwechslung in das Kochen mit Zutaten aus dem Vorratsschrank bringen. #andrätutobene, oder #alleswirdgut.

SurSur Grillo Sicilia DOC 2019

SurSur ist ein frischer, charismatischer Weißwein aus der gefragten Rebsorte Grillo. Die Reben stammen aus Contessa Entellina, dem traditionellen Weinbaugebiet im Herzen Siziliens. Hier baut Donnafugata seit den 1980er Jahren seine beliebtesten Weine an. Sur Sur strahlt in einem hellen Strohgelb und besticht mit einem Bouquet von Pfirsich und Melone, kombiniert mit Nuancen von Wiesenblüten und Minze. Im Geschmack ist er weich und fruchtig. "SurSur" beschreibt lautmalerisch das Zirpen der Grillen. Das Etikett steht für den Frühling und zeigt ein Kind, das barfuß durch eine Blumenwiese streift. Erhältlich bei www.superiore.de für ca. 12 EUR.

Das Rezept

Zu den frischen Kräuter- und Fruchtnoten von SurSur passen Spaghetti mit Zucchini und Ricotta: 600 g Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden. 500 g Spaghetti al dente kochen. Währenddessen 2 Knoblauchzehen zerdrücken und in einem großen Topf in Öl golden andünsten. Knoblauch herausnehmen und Zucchiniestreifen im selben Topf auf hoher Flamme anbraten, dabei ständig wenden. 200 g Ricotta in eine tiefe Servierschüssel geben und verrühren. Spaghetti abgießen, kurz zu den Zucchini geben und anbraten. Alles mit dem Ricotta vermengen. Sofort mit geriebenem Parmesan, Pfeffer und etwas frischem Basilikum anrichten. Dazu SurSur bei 9° bis 11° C servieren.

Sherazade Nero d'Avola Sicilia DOC 2018

Sherazade ist ein reinsortiger Nero d'Avola. Die bekannteste der sizilianischen Rebsorten hat ein intensives Aroma mit blumigen, würzigen Noten und zeigt sich in einem kräftigen Rubinrot. Sherazade ist ein überraschend frischer Rotwein, der am besten gekühlt serviert wird oder sogar als Aperitif schmeckt. Das Bouquet duftet nach Pflaume und Sauerkirsche, am Gaumen ist er weich mit schmeichelndem Tannin und erfrischender Säure. Sherazade, die Protagonistin und Erzählerin von "Tausendundeiner Nacht", ist auf dem Etikett abgebildet und verweist auf den arabischen Einfluss in der Kultur Siziliens. Erhältlich bei www.superiore.de für ca. 11 EUR.

Das Rezept

Sherazade harmoniert mit Tomatensugo, wie zum Beispiel bei Spaghetti mit Thunfisch und Kapern. 500 g frischen Thunfisch in Würfel schneiden. In einer Pfanne die Thunfischwürfel mit Olivenöl, Knoblauch und Minze bis zum gewünschten Garpunkt anbraten. Alles aus der Pfanne nehmen und in einem Topf beiseitestellen. Im selben Öl eine halbe fein gehackte Zwiebel anbraten. 100 g Tomatenmark, Thunfisch, 100 g Kapern, 1 Glas Weißwein und 3 Gläser Wasser zugeben. Mit einer Prise Zimt und einer Messerspitze Pfeffer aromatisieren, 45 Minuten köcheln lassen. 500 g Spaghetti al dente kochen, abgießen und zum Thunfischsugo geben. Mit gerösteten Brotwürfeln anrichten. Dazu Sherazade bei 15° bis 16° C servieren.

Diese Pressemitteilung sowie hochauflösende Bilder finden Sie zum Download unter:

<http://www.panama-pr.de/download/DonnafugataSizilienZuhause.zip>

Über Donnafugata

Donnafugata ist ein familiengeführtes Weingut mit Sitz in Sizilien, das 1983 von Giacomo und Gabriella Rallo gegründet wurde. Das Unternehmen mit knapp 100 Mitarbeitern wird heute von den Kindern Jose und Antonio Rallo geleitet und steht für Pionierarbeit im Qualitäts-Weinbau Siziliens. Donnafugata verfügt über 405 Hektar Rebflächen, die auf vier Produktionsstätten verteilt sind: Contessa Entellina in Westsizilien, Vittoria (Acate) und Etna (Randazzo) in Ostsizilien sowie auf der Vulkaninsel Pantelleria. In den historischen Familienkellereien in Marsala finden Ausbau und Abfüllung statt, hier liegt auch der Firmensitz. Die Familie Rallo arbeitet bereits in der fünften Generation im Weinbau. Das Weingut empfängt jährlich ca. 10.000 Besucher zu Veranstaltungen, Führungen und Verkostungen, die einen kreativen Einblick in das Lebensgefühl, das Terroir und den Qualitätsanspruch von Donnafugata geben. Donnafugata ist Mitglied des Istituto Grandi Marchi, einem Verbund der 19 renommiertesten familiengeführten Weingüter Italiens. Antonio Rallo ist Präsident des Schutzkonsortiums DOC Sicilia.

<https://www.donnafugata.it/de/>

Firmenkontakt

Donnafugata

Laura Ellwanger

Via S. Lipari 18

91025 Marsala

071166475970

donnafugata@panama-pr.de

<http://www.donnafugata.it>

Pressekontakt

Panama PR GmbH

Tamara Stegmaier

Gerokstr. 4

70188 Stuttgart

071166475970

t.stegmaier@panama-pr.de