

umfüllen und im Kühlschrank über Nacht erkalten und fest werden lassen.

3 Am Folgetag Pumpernickel

würfeln und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Fest gewordene Geflügelleber-Creme zunächst mit einem kleinen Löffel in etwa walnussgroße Portionen aufteilen, diese dann mit den Händen zu runden Kugeln formen. Jede Kugel in Pumpernickel-Brösel wälzen.

4 Für den Sirup Balsamico zusammen mit braunem Zucker in einem kleinen Topf sirupartig auf etwa 50 ml einkochen und anschließend abkühlen lassen.

5 Chicorée putzen, in einzelne Blätter zerteilen und kalt abrausen. Blätter trocken tupfen bzw. schleudern. Auf je 1 Blatt 1 Trüffel setzen und nach Belieben mit etwas Blutampfer oder einem anderen Kraut garnieren. Abschließend mit etwas dickflüssigem Balsamico-Sirup beträufeln und sofort servieren.

 **2021 Trollinger Sine, Weingut Aldinger, Württemberg, www.weingut-aldinger.de, € 14,50**

Der leichtfüßige, saftige, animierende Rotwein vereint Aromen von Sauerkirsche und schwarzem Tee. Vor dem Servieren eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, dann zeigt sich der Wein von seiner feinfruchtigen Seite. Er reagiert fein mit der Geflügelleber, geht gegen den Pumpernickel nicht unter, spielt mit der Sirupsüße und strahlt bei der Trüffelaromatik.



Käse-Kräuter-Cracker mit Portwein-Zwiebel-Marmelade

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten plus 1 Stunde Kühlzeit und 15 Minuten Backzeit

ZUTATEN für 6 Portionen

CRACKER

100 g Parmesan,
2 Zweige Rosmarin,
je 3–4 Zweige Thymian
und Oregano,
125 g Mehl plus etwas zum
Ausrollen,
100 g Butter,
1 TL Salz
Ausstecher von etwa 5 cm Durchmesser

MARMELADE

1 rote Chilischote,
3 rote Zwiebeln,
1 EL Rapsöl,
2 EL Rotweinessig,
250 ml roter Portwein,
75 g Gelierzucker 3:1,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

AUSSERDEM

gemahlene rote Pfefferbeeren zum Bestreuen

1 Für die Cracker Parmesan fein reiben. Kräuterblätter abzupfen und fein hacken. Beides zusammen mit Mehl, klein gewürfelter Butter und Salz zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie gewickelt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

2 Für die Marmelade Chili halbieren und entkernen, Zwiebeln schälen. Beides



Die Weintipps stammen von Nancy Großmann, Chef-Sommelière im Restaurant „Rutz“, Berlin. Der Fokus ihrer Weinkarte liegt auf Deutschland, wo der Riesling die Erste Geige spielt; bei der Weinbegleitung darf es aber auch ganz Europa sein.

klein würfeln. Chili mit Zwiebeln in heißem Öl etwa 3 Minuten anschwitzen. Dann mit Essig und Portwein ablöschen und bei reduzierter Hitze in etwa 5 Minuten um die Hälfte einkochen lassen. Danach den Gelierzucker hinzufügen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Marmelade abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und erkalten lassen.

3 Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn ausrollen und etwa 5 cm große runde Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Ofen in 12–15 Minuten

goldbraun und knusprig backen.

4 Abgekühlte Cracker mit der Marmelade servieren und nach Belieben mit jeweils 1 Prise rotem Pfeffer bestreuen.

 **2020 Riesling Qualitätswein feinherb, Weingut von Hövel, Saar, www.weingut-vonhoevel.de, € 10,80**

Ein Wein, der in seiner Eleganz strahlt: Mineralität, feine Feuchtigkeit und die sehr eleganten kräuterigen Aromen fangen die süß-scharfe Portwein-Zwiebel-Marmelade förmlich am Gaumen auf und verlängern die mediterranen Aromen von Rosmarin, Thymian und Oregano.