

Prickelnde Speisenbegleitung: Leckere Foodpairing-Ideen mit Menger-Krug

Wiesbaden, Oktober 2022. **Genuss-Liebhaber aufgepasst: Qualitätssekt und gutes Essen gehören einfach zusammen. Egal ob zum festlichen Abendessen oder zum Dinner mit Freunden, Menger-Krug weiß genau, welche Gerichte zu welchem Sekt der Premiumkollektion „Deutscher Sekt“ passen und worauf beim Foodpairing geachtet werden sollte.**

Damit Speisen und Sekte harmonieren, sollten zunächst die Duft- und Geschmacksnoten der Sekte genauer betrachtet werden. Besonders harmonisch verhalten sich die beiden Komponenten vor allem dann, wenn der Sekt und die Speise Ähnlichkeiten aufweisen, z. B. passt ein „leichter fruchtiger Sekt“ gut zu einer „leichten Speise“.



Bei den Menger-Krug Sekten werden folgende Geschmacksprofile deutlich: Menger-Krug Chardonnay Brut verführt in der Nase mit zarten Anklängen von Banane und Ananas und am Gaumen mit Aromen von Pfirsich, reifen Stachelbeeren und Zitronenmelisse.



Menger-Krug Spätburgunder Rosé Brut duftet nach roten Beeren, Basilikum und Süßholz und besticht am Gaumen mit dezenten Noten von frischen roten Früchten und Apfelschalen.

Diese beiden Rezepte passen besonders gut:

Dazu passt Menger-Krug Chardonnay Brut:

Bunte Vanille-Thymian-Möhren mit Panko Feta Sticks

Die feine Süße des Gerichtes harmoniert ideal mit der fein eingebundenen Säure von Menger-Krug Chardonnay. Die Cremigkeit und der geradlinige Körper treffen hier auf eine faszinierende Frische, die von den bunten Möhren unterstrichen wird.

Pressemitteilung

Zutaten für 2 Personen:

Ca. 300 g bunte Möhren	1 Zweig Thymian
1 Vanilleschote	200 g Feta
1 kleine unbehandelte Orange	1 Ei, verquirlt
1 EL brauner Zucker	ca. 50 g Mehl
50 g gesalzene Butter	ca. 80-100 g Panko
125 ml Gemüsebrühe (wer mag, kann etwas Safran darin auflösen)	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Möhren schälen, waschen und je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und etwas Schale abreiben.
2. Den Zucker in einer großen Pfanne (die Möhren müssen hineinpassen) golden karamellisieren. Das Vanillemark, ca. 20 g Butter, die Möhren und die Orangenschale dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit der Brühe ablöschen und 8-10 Minuten garen. Die Möhren sollten auf alle Fälle noch bissfest sein. Den Thymian waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Feta in gleichmäßige Sticks schneiden, etwas trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl, Ei und Panko panieren und in der übrigen erhitzten Butter goldgelb braten. Die Fetasticks mit den Möhren auf den Tellern anrichten, mit dem Thymian garnieren und servieren.



Zubereitung: 50 Min.

Dazu passt Menger-Krug Spätburgunder Rosé Brut:

Zitronen-Lachsfilet mit buntem Bulgur-Salat

Dieses Gericht passt nicht nur farblich perfekt zu Lachs, sondern auch geschmacklich. Der lebendige Spätburgunder Rosé ergänzt mit seinen duftenden Fruchtaromen und einem Hauch von frischen Kräutern die Leichtigkeit des Gerichts. Die frische Minze und die Zitrone unterstreichen die samtig eingebundene Säure des Sektes.



Zutaten für 2 Personen:

1 Zitrone	150 g Bulgur
2 Lachsfilets (à ca. 150 g)	150 g Cherrytomaten
Salz, Zitronenpfeffer	3-4 getrocknete Aprikosen
3 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
2-3 frische Feigen	1 Knoblauchzehe
1 Sternanis	2 EL Pinienkerne, geröstet
1/2 TL Kurkuma	1-2 EL Balsamicoessig
1/2 TL Kreuzkümmel	Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Paprika, mild	1-2 Stiele Minze

Zubereitung:

1. Die Zitrone halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Den Lachs waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronensaft und 2 EL Öl beträufeln.

2. Ca. 300 ml gesalzenes Wasser mit dem Sternanis, Kurkuma, Kreuzkümmel und Paprika aufkochen, den Bulgur einstreuen und nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Die Tomaten waschen und halbieren oder vierteln. Die Aprikosen und Feigen in kleine Würfel bzw. Spalten schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel in feine Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken.
4. Den Bulgur mit einer Gabel auflockern. Die Zwiebel und den Knoblauch in 1 EL erhitztem Öl andünsten. Mit dem Essig ablöschen und mit den Pinienkernen, den Tomaten und den Aprikosen, Feigen sowie dem restlichen Olivenöl zum Bulgur geben und vermischen. Den Salat mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Lachs in einer erhitzten Pfanne von beiden Seiten ca. 10 Minuten braten. Ca. 4 Minuten vor Ende die Zitronenscheiben mit in die Pfanne geben und mitbraten. Minze waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen, fein hacken und über den Salat streuen. Den Salat mit dem Lachs und den Zitronenscheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Zubereitung: 50 Min.

Die beiden hochwertigen Sekte von Menger-Krug aus der Deutschen Sekt Kollektion sind in der 0,75 Liter-Flasche zu einer UVP von 9,99 Euro erhältlich.

Über Menger-Krug

Menger-Krug ist puristisch, modern und gleichzeitig edel im Design – ein zeitgemäßer Sekt, der eine hohe Verbraucherakzeptanz im Segment Premiumschaumwein aufweist. Die Marke steht für exzellente Deutsche Sekte, die mit Leidenschaft, Liebe und Herzblut hergestellt werden. Hierfür werden Burgunder-Trauben aus ausgewählten deutschen Weinlagen für die Menger-Krug Sekte vinifiziert. Die Heimat der Marke ist die Sektmanufaktur in Wiesbaden, die mit allen Sinnen erlebt und genossen werden kann. Die Deutsche Sekt Kollektion besteht aus zwei ausdrucksstarken Cuvées mit unverwechselbarem Charakter, die sich durch ihr langanhaltendes und feingliedriges Mousseux auszeichnen. www.menger-krug.de

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und der Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida de Côco sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Angelina Demeuth

Corporate Communications

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63 208

E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.com