



Kaninchen in der Marinade ca. 6 Stunden ziehen lassen, dann aus der Marinade nehmen, trockentupfen. In ca. 3 El Olivenöl goldbraun anbraten, mit etwas Istrice ablöschen, in einen ofenfesten Bräter geben, mit dem restlichen Istrice auffüllen.

- Speckwürfel in 1 El Öl anbraten, Sellerie würfeln, mitdünsten, dann Kapern, Oliven, Pinienkerne und die Rosinen zugeben, gut durchmischen, alles zum Kaninchen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Essig etwas erhitzen, Zucker darin auflösen. Essig zusammen mit den Pflaumen zum Kaninchen geben. 1 Tasse Fleischbrühe zugeben.
- Kaninchen im vorgeheizten Ofen zugedeckt bei 200 Grad ca. 90 Minuten schmoren. Nach Geschmack mit der restlichen Fleischbrühe auffüllen, zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Polenta und ein Glas Istrice von Elena Walch.

Gewürztraminercreme Zutaten für 6 Personen

Creme: 1 Flasche Gewürztraminer
1 1/2 Blatt Gelatine (7 g)
250 g Crème fraîche, 100 g Puderzucker
200 g Sahne, 2 Eiweiß
30 Puderzucker
1 Prise Salz, Schale von 1 Zitrone
Apfelragout: 10 kleine würzige Äpfel,
z. B. Renetten wie Cox Orange
4 El Zucker, frische Minzeblätter

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vom Gewürztraminer ein Glas abfüllen, wegstellen. Den Rest einköcheln, bis 1/2 Glas Weinreduktion übrig bleibt. Ausgedrückte Gelatine im heißen Wein auflösen.
- Crème fraîche mit 100 g Puderzucker aufschlagen, sie wird zuerst etwas flüssiger, dann fest. Sahne halb steif schlagen. Eiweiß steif schlagen, Puderzucker und Salz unterschlagen. Sahne unter das Eiweiß heben. Crème fraîche mit der abgeriebenen Zitronenschale würzen.
- Warme Weinreduktion mit dem restlichen Wein vermischen, durch ein Sieb zur Crème fraîche geben, verrühren. Eiweiß-Sahnemasse unter die Weincreme heben. Masse in Timbaleförmchen füllen. Auch gerade Tassen eignen sich. Etwa 3 Stunden kühl stellen.
- Die Äpfel dünn abschälen, entkernen, einige besonders rote Schalenstücke aufbewahren. 6 Äpfel in Spalten schneiden. 3 El Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Apfelspalten darin garen, dabei wenden, bis die Spalten goldbraun sind. Die restlichen Äpfel klein schneiden, mit 1 El Zucker und 1/2 Glas Wasser garen. Pürieren, durch ein Sieb passieren. Apfelschalen fein schneiden.
- Cremetöpfchen kurz in heißes Wasser tauchen, auf Teller stürzen. Mit den Karamelläpfeln und dem Apfelpüree anrichten. Mit Schalenstückchen und Minze dekorieren.

Was Sie wissen müssen

- **Zu Hause genießen:** Wenn Sie zum Kaninchen ein Glas Istrice von Elena Walch trinken wollen – Weine der Südtiroler Winzerin vertreibt die DC-Gesellschaft für Weinimporte mbH, 65719 Hofheim, Telefon 0 61 92/20 97-0, Fax 0 61 92/2 27 56, E-Mail: mail@dcwein.de, <http://www.dcwein.de>
- **So kommen Sie hin:** Die Kellerei Elena Walch liegt zwischen Bozen und Trient in: I-39040 Tramin/Alto Adige, via A. Hofer 1, Tel. 00 39/04 71/86 0172, Fax 00 39/04 71/86 07 81, E-Mail: walch@cenida.it, <http://www.cenida.it/walch>. Dort können Sie Pinot Grigio, Pinot Bianco, Gewürztraminer, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Istrice und andere Weine verkosten. Wer Landschaft und Wein länger genießen möchte, findet im benachbarten Kurtatsch das romantisch gelegene Turm-Hotel „Schwarz-Adler“, Telefon 00 39/04 71/88 06 00. Etwas weiter nördlich, bei Kaltern, liegt Castel Ringberg. Dort sitzt man im Sommer mitten in den Weinbergen auf der Restaurantterrasse und bekommt Köstliches serviert, Telefon 00 39/04 71/96 00 10.



Elena Walch verkostet Weine und kümmert sich engagiert um die Produktion. Ihr Gewürztraminer hat es bis in den Olymp italienischer Weißweine geschafft

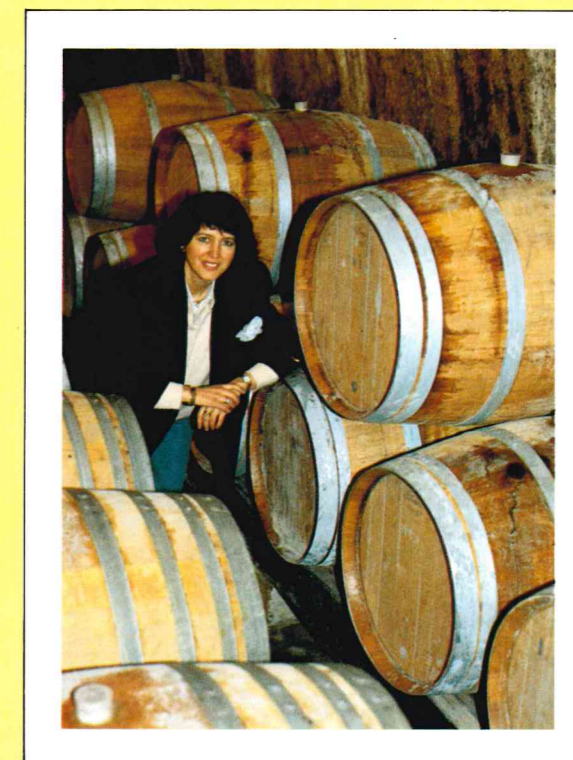
zuhaushaus wohnen

zuhaushaus wohnen

5,30 DM



Heft 9/September 2000



P O D E R I
Castel Ringberg & Kastelax

AZIENDA VITIVINICOLA ELENA WALCH
PODERI SRL TERMENO/ALTO ADIGE
TEL. 0471/86 01 72 FAX 0471/86 07 81

P O D E R I
Castel Ringberg & Kastelax

AZIENDA VITIVINICOLA ELENA WALCH
PODERI SRL TERMENO/ALTO ADIGE
TEL. 0471/86 01 72 FAX 0471/86 07 81

Flussen
Kleider für Stühle

Wohlfühl-Mix

FOTOS: OLAF GOLLNEK, ELENA WALCH (1), PRODUKTION UND TEXT: GARDYO FRÜHAUF
IN EINEM TEIL DER AUFLAGE FEHLT NACH DIESER SEITE EIN ACHTSEITIGER ANZEIGENBEIHEFTER