

Sugestão de Domingo com Bons Vinhos Portugueses e Cozinha Alemã

Suggestion of Sunday with Good Portuguese Wines and German Cuisine



Sugestão de Domingo com Bons Vinhos Portugueses e Cozinha Alemã



Como Sugestão de Domingo com Bons Vinhos Portugueses e Cozinha Alemã, trazemos receitas do chef Heiko Grabolle.



Heiko Grabolle, Chefe de cozinha alemão, atualmente em Florianópolis no Brasil.

O chefe nasceu na região da Vestefália, no oeste da Alemanha.

Cresceu num pequeno vilarejo com cerca de mil habitantes, sonhava em ser jardineiro, mas ficou fascinado pela atração nos aroma dos temperos da sua terra.

Ragu de cogumelos – Pilz Ragout



Preparação

Cortar a cebola em brunoise (cubos pequenos) e refogar na manteiga numa frigideira grande.

Cortar os cogumelos em fatias grossas e adicionar à frigideira.

Refogar tudo até ficar bem dourado, acrescentar a nata fresca e os temperos.

Deixar cozinhar em lume baixo até a nata e o suco dos cogumelos firmem um molho.

Vinhos Recomendados



Espumante Soalheiro Bruto Rose

Ostra com bacon e pão – Austern min Speck und Brot

Preparação

Preparar o azeite: refogar um pouco de tomate seco, um ramo de cada tomilho, salsa fresca, e manjeriço.

Acrescentar a flor de sal e o azeite de oliva. Reservar.

Preparar as ostras: cozinhá-las ao bafo por 8 min com água, um ramo de manjeriço e um ramo de tomilho.

Abrir e remover as ostras e mariná-las no azeite temperado por duas horas.

Lavar as conchas de parte fundas e reservá-las para a finalização.

Preparar os croutons e o bacon: cortar o baguete e o bacon em brunoise (cubos pequenos) e fritar o bagnetes e o bacon separadamente com manteiga até dourar. Reservar.

Finalização: preparar o sal grosso em dois pratos.

Organizar seis conchas em cada prato.

Recheiar com uma ostra e um pouco de azeite cada concha.

Cobrir com os croutons e o bacon. Servir imediatamente.



Vinhos Recomendados



Soalheiro Reserva Alvarinho Branco

2016
