

TAPA MASA CON MANCHEGO Y JAMON



ZUTATEN:

- 1 Platte frischer Blätterteig
- 1 Pck. tiefgekühlte Kräuter
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL Olivenöl
- 50 g mittelalter Käse, Manchego
- 100 g Serrano Schinken
- 100 g schwarze Oliven entsteint
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Prise(n) Pfeffer
- 1 Prise(n) Paprikapulver, rosenscharf

ZUBEREITUNG

Die schwarzen Oliven klein hacken und zusammen mit den tiefgekühlten Kräutern, Salz, Pfeffer und Öl vermischen und abschmecken. Die Knoblauchzehen abziehen, durch die Presse drücken und zu den Kräutern geben. Die Paste gut verrühren. Sollte die Paste noch nicht die passende Konsistenz haben, evtl. etwas mehr Öl zugeben.

Den gekühlten Manchegokäse mittels eines Käsehobels in hauchdünne Scheibchen hobeln. Den Serrano-Schinken bereitlegen. Den frischen Blätterteig auf einer Arbeitsplatte entrollen. Die nochmals abgeschmeckte Olivenpaste auf dem ausgerollten Blätterteig dünn verstreichen. Mit Käsescheiben belegen. Den Schinken auf dem Käse verteilen und den Blätterteig vorsichtig unter leichtem Druck zu einer Rolle aufrollen.

FÉLIX SOLÍS & PAGOS DEL REY

Die vier Brüder Félix, Pedro, Juan Antonio und Manuel Solís sind Eigentümer von Félix Solís und Pagos del Rey mit Bodegas in den bedeutendsten Regionen Spaniens. Mit handwerklicher Tradition und modernster Technologie entstehen dort Weine, die zu den Lieblingsweinen der Spanier zählen. Die Bodegas der Familie Solís wurden bei der Berliner Wein Trophy 2014 bereits zum fünften Mal zum Erzeuger des Jahres gewählt.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.felixsolisavantis.com

TAPAS - BERENJENAS GRATINADAS

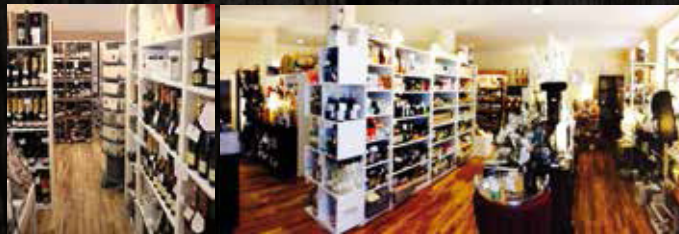


ZUTATEN:

- 1 Aubergine
- 4 Scheiben Käse
- Salz und Pfeffer
- 2 Eier
- Mehl
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

Gemüse in dünne Scheiben schneiden, zwischen zwei Scheiben jeweils ein Stück Käse (auf Größe des Gemüses zurecht geschnitten) legen. Diese so entstandenen Sandwiches mit Salz und Pfeffer würzen, in verquirltem Ei und danach in Mehl wenden. In Olivenöl goldbraun ausbacken.



Bei uns können Sie eine Auswahl der Pagos del Rey Weine verkosten.

Weinhaus Schulte Weine – Feinkost – Wohnaccessoires

Bahnhofstraße 7 | 59174 Kamen | Tel./Fax: +49 2307 22708
info@weinhaus-schulte.de | www.weinhaus-schulte.de



PRÄSENTIERT

Felix Solis

www.felixsolis.com



LA PIQUETA MERLOT

Verkaufspreis 6,50 EUR | Preis/Liter € 8,67

Weinbeschreibung

Brillantes Kirschrot mit fruchtigen Aromen in der Nase. Intensive Beeren- und Pflaumenaromen. Gut eingebundene Säure mit feinem seidigen Gefühl und ausgeglichenen Tanninen.

Speiseempfehlung

Gut zu Pizza und Lasagne, würziger spanischer Salami und Manchego.



LA PIQUETA CHARDONNAY

Verkaufspreis 6,50 EUR | Preis/Liter € 8,67

Weinbeschreibung

Sommerlicher und fruchtiger Weißwein mit hellgelber Farbe. In der Nase betont Frisch mit feinen Apfelnoten. Im Mund entfaltet sich eine tolle Komposition an weißen Früchten.

Speiseempfehlung

Gut zu hellen Soßen und mildem Käse. Oder einfach nur so auf der Terrasse.



CASA ALBALI GARNACHA ROSADO

Verkaufspreis 6,50 EUR | Preis/Liter € 8,67

Weinbeschreibung

Leicht rosafarben. Dieser Wein besitzt delikate Aromen von roten Beeren mit einem subtilen Hauch von Erdbeere und Kirsche. Die Charakter werden am Gaumen widerspiegelt, zusammen mit einer ausgeglichenen Säure und einer leichten Mineralität. Der Abgang ist elegant und persistent.

Speiseempfehlung

Perfekt zu Meeresfrüchten, wie gegrillte Garnelen, oder auch zu Fisch, Pasta, Salaten und asiatischen Gerichten.



LA PIQUETA SAUVIGNON BLANC

Verkaufspreis 6,50 EUR | Preis/Liter € 8,67

Weinbeschreibung

Sommer im Glas, hellgrüne Farbe mit feinen tropischen Noten in der Nase. Im Mund fühlt er sich ausgesprochen Fruchtig mit einer angenehmen Säure.

Speiseempfehlung

Leicht zu sommerlichen Gerichten, Salate und mittel gereiftem Käse.



CASA ALBALI TEMPRANILLO-SHIRAZ

Verkaufspreis 6,50 EUR | Preis/Liter € 8,67

Weinbeschreibung

Tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen, intensive Beeren- und Pflaumenaromen. Am Gaumen sind diese Aromen erneut präsent mit einem seidigen Gefühl und ausgeglichenen Tanninen.

Speiseempfehlung

Perfekt für leichte Tapas, einschließlich Serrano Schinken, Chorizo, Paella, Fleischgerichte mit Gemüse oder mittelreifem Manchego-Käse.



CASA ALBALI GRAN SELECCION

Verkaufspreis 7,50 EUR | Preis/Liter € 10,00 10

Weinbeschreibung

Glänzende Kirschfarbe mit komplexen Aromen wilder Beeren und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen der Geschmack reifer Pflaumen und Brombeeren mit weichen, ausgeglichenen Tanninen und einer seidigen Textur.

Speiseempfehlung

Gebratenes Schweinefleisch oder Rind in Weinsoße, Pasteten, Cremes und reifer Käse, Iberischer Schinken oder Paella.



LA PIQUETA CABERNET SAUVIGNON

Verkaufspreis 6,50 EUR | Preis/Liter € 8,67

Weinbeschreibung

Kirschrot mit violetten Tönen. Er duftet nach dunklen Früchten. Im Gaumen lebendig mit den typischen Kirschnoten, angenehmer Abgang.

Speiseempfehlung

Passt gut zu gebratenem Gemüse und gegrilltem Fleisch.



CASA ALBALI VERDEJO-SAUVIGNON BLANC

Verkaufspreis 6,50 EUR | Preis/Liter € 8,67

Weinbeschreibung

Dieser Wein hat eine glänzende, zitronengelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Intensive Aromen von exotischen Früchten und Kräutern mit Zitrusnoten schaffen einen sanften und ausgeglichenen Wein mit einem Hauch von Ananas, Birne, Apfel und einem genussvollen Abgang.

Speiseempfehlung

Ein Genuss zu einer Vielzahl von Speisen wie zum Beispiel Ziegenkäse, Salaten, Meeresfrüchten und Fischgerichten.



CASA ALBALI GRAN RESERVA DE FAMILIA

Verkaufspreis 12,50 EUR | Preis/Liter € 16,67

Weinbeschreibung

Dieser Tempranillo mit einem Anteil Cabernet Sauvignon hat in der Nase komplexe Aromen von Leder, Schokolade und Gewürzen. Am Gaumen sanft und reichhaltig, mit ausgeglichenen und integrierten Tanninen.

Speiseempfehlung

Perfekt zu rotem Fleisch, Reis, Eintöpfen, Wild, Pasteten, reifem Käse, Iberischem Schinken oder Chorizo.