



"DER KRAFTVOLLE, ABER ELEGANTE CHARDONNAY HARMONIERT IDEAL ZUM VORSPEISEN-ROASTBEEF. DIE TANNINSTRUKTUR DES IMPRESARIOS FUNKTIONIERT WUNDERBAR MIT DEN RÖSTAROMEN DES GEGRILLTEN RINDES ZUM HAUPTGANG.."

Philipp Haueis
Dipl. - Sommelier



ROASTBEEF MIT ITALIENISCHEM PESTO AUF SALATBOUQUET

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 800 Gramm Roastbeef (Rumpsteak)
- 1 Prise Salz (grob)
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Schuss Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Das Roastbeef von Haut und Sehnen befreien. Die obere Fettschicht rautenförmig einschneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und gut damit einreiben.

Das Öl in einem Topf oder einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch im Ganzen darin von allen Seiten ca. 5-6 Minuten scharf anbraten.

Danach im vorgeheizten Ofen bei 150°C, Heißluft für ca. 35-40 Minuten garen. Kerntemperatur für rare zwischen 45-55°C und für medium zwischen 55-65°C liegen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und für 10-15 Minuten ruhen lassen. Dann dünn aufschneiden und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Bund Basilikum
- 150 ml Olivenöl
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 60 Gramm Pinienkerne
- 60 Gramm Parmesan gerieben
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, herausnehmen und beiseitestellen. Den Knoblauch schälen und grob hacken, Basilikum waschen und die Blätter von den Stielen lösen. Mit dem Mixer zusammen mit dem Salz und dem Olivenöl pürieren. Den Parmesan untermischen und weitere 5 EL Olivenöl zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die perfekte Anrichteweise schauen Sie auf unserer Website www.vinorama.at vorbei.

Minglers Sportalm – Das Gourmet- und Geniesserhotel
in Kirchberg bei Kitzbühel
Julia Mingler-Haueis & Philipp Haueis

MEINE WEINEMPFEHLUNG



Chardonnay Ried Loes 2019

Johanneshof Reinisch, Tattendorf

Farbe: Goldfarben

Nase: feine Aromen nach Nüssen, florale Nuancen, zart nach Vanille und Orangenzenen

Gaumen: eife gelbe Fruchtnoten, harmonische Säurestruktur, feiner Blütenhonig im Finish

14 % vol.

Art.Nr. 13055 19
Preis ab 1 Fl. 0,75 l

statt 22,10
-20% **17⁶⁸**



Cuvée Impresario 2019

Paul Kerschbaum, Horitschon

Farbe: dunkles Rubingranat

Nase: Rosenpaprika und dunkles Waldbeerenkonfit

Gaumen: mineralisch-würzige Nuancen, hauchzarter, schokoladiger Abgang

14 % vol.

Art.Nr. 12910 19
Preis ab 1 Fl. 0,75 l

statt 35,20
-20% **28¹⁶**