



## DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

### *Verschiedene Dippes zum Wein*

Diese Dippes sind sehr einfach herzustellen und bei vielen Gelegenheiten verwendbar. Wenn Sie Sekt oder Secco als Aperitif vor einem schönen Essen anbieten, eignen sie sich hervorragend als Gruß aus der Küche.

Bei **WEINPROBEN** lässt sich sehr gut erschmecken welcher Wein zu welchem Dipp besonders gut passt.

#### **Ein feines Entrée im Zusammenspiel mit Böcking Secco und Sekt**

### *Pumpernickel mit Räucherforellen-Creme*

150 g Räucherforelle  
50 g Creme Fraiche  
Saft von 1/2 Zitrone  
2 EL Mayo (vorsichtig dosieren, eher reduzieren)  
Pfeffer  
16 Pumpernickel -Taler

Alles im Mixer oder mit Pürierstab zerkleinern, großzügig auf die Taler geben.

Dekoration: Gurke mit Gemüsehobel in längliche Streifen schneiden, mit Salz bestreut 5 Min stehen lassen, dann drauf.

#### **Guter Begleiter zu den trockenen Riesling Editionsweinen**

### *Wasa kleine Knackige Teile mit Rote Bete-Frischkäse*

1 gekochte rote Bete (vakuum eingeschweißt in Folie)  
125 Dopplerahmkäse  
Salz, Pfeffer

Alles im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern, großzügig auf die Taler geben.

Falls die Creme zu dünn wird Frischkäse zugeben.

Dekoration: Saurer Apfel in feine Streifen geschnitten, mit Zitrone beträufeln damit er nicht braun wird auf der Frischkäse-Rote Bete Masse verteilen.

[www.weingut-boecking.de](http://www.weingut-boecking.de) > Kochen mit Riesling



**RICHARD  
BÖCKING**

WEINBAU SEIT 1624

**Sehr beliebt zu einem fruchtsüßeren Wein,  
wie die 2003er Trarbacher Ungsberg Riesling Auslese**

### *Cräcker mit Gogonzola und Birne*

150 Gogonzola oder Roquefort, nach Geschmack.

2-3 El Milch

zerkleinern und miteinander zu einer homogenen Masse rühren.

Dekoration: Birnen in dünne Spalten schneiden, Zitronensaft gegen das Braun werden drauf,  
Walnüsse zerkleinern und drüber geben.

*Lassen Sie sich inspirieren, ergreifen Sie den Kochlöffel und los geht's!*