



AUSGABE 2018

WASSER, WEIN & FEINE SPEISEN

Exklusive Menüs aus den letzten 12 Monaten



AUSGABE 2018

**WASSER,
WEIN &
FEINE SPEISEN**

**Exklusive Menüs
aus den letzten 12 Monaten**

LIEBE GENIESSERIN, LIEBER GENIESSER!

Herzlichen Glückwunsch! Teinacher feiert in diesem Jahr ein ganz besonderes Jubiläum: Vor 25 Jahren trat die unverwechselbare blaue Flasche in der regionalen Gastronomie ihren Siegeszug an. Heute ist Teinacher Gourmet auch über die Landesgrenze hinweg in der Gastronomie beliebt. Die Gastroflasche hat sich in allen Bereichen etabliert, in denen Genuss und guter Geschmack gefragt ist. Teinacher Mineralwasser ist ausgewogen mineralisiert und der ideale Begleiter zu feinen Speisen und edlen Weinen. Deshalb ist Teinacher Gourmet in der baden-württembergischen Gastronomie die Nummer Eins.

Als Hotelier und Genießer lege ich Ihnen dieses Buch wärmstens ans Herz. Es ist nicht einfach nur eine Rezeptesammlung. Es ist auch ein interessantes Werk, das Ihre Sinne anspricht und Ihr Genusswissen erweitern kann. Die Teinacher Genussbotschafter – Sommelière Christina Hilker sowie Sternekoch Bernd Bachofer – geben ihr geballtes Fachwissen weiter. Welches Wasser passt zu welchem Wein? Worauf sollte ich bei der Wahl des Weines achten? In welchem Glas entfalten sich Wein und Wasser perfekt? Diese und viele weitere Fragen werden im ersten Teil von den Profis beantwortet.

Im zweiten Teil haben ausgesuchte Gourmet-Küchenchefs ihre Lieblingsmenüs jahreszeitlich zusammengestellt und laden zum Nachkochen und Genießen ein. Beim Lesen der Rezepte wird Ihre eigene Kreativität angeregt. Lassen Sie sich nicht von starren Kochanleitungen abschrecken, sondern spielen Sie mit Zutaten, Aromen und Kochmethoden. So bringen Sie genussvolle Gerichte mit Ihrer persönlichen Note auf den Tisch!

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein genussvolles Jahr

Ernst Fischer
Ehrenvorstand
DEHOGA Bundesverband Berlin





INHALT

6 DER REINSTE GENUSS

8 Wasser ist nicht gleich Wasser – hätten Sie es gewusst?

12 ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS! – EIN GESCHMACKVOLLES GESPRÄCH MIT CHRISTINA HILKER UND BERND BACHOFER

26 DIE KLEINE WEINKUNDE FÜR AUSGEZEICHNETE GENIESSER

- 28 Weinlagerung
- 30 Korken
- 31 Temperatur
- 32 Dekantieren
- 34 Weinaromen
- 36 Reifeprüfung
- 38 Kleine Gläserkunde

40 DIE SYSTEMATISCHE KOMBINATION VON WASSER, WEIN & FEINEN SPEISEN

- 42 Weißweine
 - 44 Leichte & einfache Weißweine
 - 48 Mittlere & kräftige Weißweine
 - 52 Aromatische & liebliche Weißweine
- 56 Rotweine
 - 58 Leichte & erfrischende Rotweine und Rosés
 - 62 Mittlere & kräftige Rotweine
 - 66 Große & reife Rotweine
- 70 Schaumweine, süße & verstärkte Weine
 - 72 Schaumweine, Champagner & Co
 - 76 Exquisite Süßweine, Sauternes & Co
 - 80 Verstärkte Weine, Portweine & Co
 - 84 Brände & Desserts
 - 86 Schokolade, Wein & Mineralwasser

88 AM HERD MIT VITTORIO CAPEZZUTO VOM RESTAURANT WEISSER OCHSE

- 90 Menü des Monats Januar 2017
- 98 Menü des Monats Februar 2017
- 106 Menü des Monats März 2017

114 SANDY UND CHRISTIAN HESS VON CHRISTIANS RESTAURANT

- 116 Menü des Monats April 2017
- 124 Menü des Monats Mai 2017
- 132 Menü des Monats Juni 2017

140 JÖRG SCHERLE VOM GOURMETRESTAURANT ZUR WEINSTEIGE

- 142 Menü des Monats Juli 2017
- 150 Menü des Monats August 2017
- 158 Menü des Monats September 2017

166 ERICH ELISCHER UND SVEN KATZ VOM RESTAURANT GERBERS BOOTSHAUS

- 168 Menü des Monats Oktober 2017
- 176 Menü des Monats November 2017
- 184 Menü des Monats Dezember 2017

192 DANK

DER REINSTE GENUSS



Es hat schon was für sich, immer schön bescheiden tiefzustapeln. So konnte man, unter dem Deckmantel unserer sprichwörtlichen Verschwiegenheit, in aller Ruhe und Gelassenheit reifen. Wie ein guter Wein. Als Genussmensch wissen Sie sicher schon längst Bescheid:

Sie sind im Teinacherland. Die »Südländer« nehmen die Tatsache, dass sie das Genießerland mit den meisten Sterne-Restaurants sind, ganz gelassen hin.

Schließlich ist »nicht gemeckert schon gelobt genug«. Man hat hier Besseres zu tun: genießen! Sei es die vielen Sonnenstunden, die fröhlichen Besenwirtschaften und guten Restaurants, die Märkte, die schönen Landschaften oder einfach mal nur sich selbst.

Inmitten dieses Lebensgefühls und einer unberührten Natur entspringt aus einer über 100 Meter tiefen Quelle Teinacher. Das Mineralwasser aus dem Schwarzwald, das den Geschmack von Weinen und feinen Speisen perfektioniert.

Das bestätigen auch die Sommelière des Jahres 2005, Christina Hilker, und der Gourmetkoch Bernd Bachofer, die Sie durch unsere Genusswelten auf den folgenden Seiten führen werden. Genießen Sie einfach die Zeit mit einer geschmackvollen Lektüre und lassen Sie sich inspirieren!

WASSER IST NICHT GLEICH WASSER – HÄTTEN SIE ES GEWUSST?

Teinacher. Ausgezeichnet von der Natur



PREMIUM-WASSER HAT TIEFGANG

Mineralwässer für anspruchsvolle Genießer haben Herkunft. So wie Teinacher Mineralwasser. Es entspringt inmitten der unberührten Natur des Nordschwarzwaldes. Aus einer über 100 Meter tiefen Quelle hat es wichtige Mineralstoffe aufgenommen und bietet somit ein einzigartiges Geschmackserlebnis und den unverfälschten und reinen Genuss aus der Natur.

WASSER IST NICHT GLEICH WASSER

Meistens trinkt man zum Essen und zum Wein auch ein Glas Wasser. Aber was Sie unbedingt beachten sollten: Nicht jedes Wasser ist der ideale Begleiter für feine Speisen und Weine. Denn bei dem, was wir allgemein als Wasser bezeichnen, gibt es entscheidende Unterschiede.

Leitungswasser

In Deutschland wird das Leitungswasser aus Grundwasser und aus Flüssen und Seen gewonnen. Es wird chemisch gereinigt und desinfiziert, bevor es in die Leitungen gelangt. Hierzulande besitzt Leitungswasser Trinkqualität.

Tafelwasser

Das industriell hergestellte Tafelwasser ist in der Regel eine Mischung von verschiedenen Wasserarten (Leitungswasser, Mineralwasser, Meerwasser) und auch anderen Zutaten, zum Beispiel Mineralstoffen und Kohlensäure.

Mineralwasser

Mineralwasser ist ein Naturprodukt aus unterirdischen, vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen. Um es so rein zu erhalten, muss es direkt am Quellort abgefüllt werden. Generell sorgen strenge Verordnungen und Kontrollen dafür, dass Mineralwasser nur in hoher Qualität in unsere Gläser gelangt.

Heilwasser

Ein Sonderfall ist das Heilwasser: Es ist ein Mineralwasser, das zusätzlich noch dem Arzneimittelgesetz unterliegt. Bei ihm sind die Mineralstoffe so kombiniert, dass es nachgewiesenermaßen vorbeugend, lindernd oder heilend wirkt.

DIE MINERALISIERUNG MACHT DEN UNTERSCHIED

Für den Genuss ist der Mineralstoffgehalt entscheidend, denn nur ein ausgewogen mineralisiertes Mineralwasser wie Teinacher neutralisiert die Geschmacksnerven und macht sie so aufnahmefähiger für die vielfältigen Aromen und Geschmacksrichtungen kulinarischer Erlebnisse.

Ist hingegen die Mineralisierung nicht stimmig oder zu stark, kann der Geschmack von Essen und vor allem von Wein verändert oder sogar zerstört werden.

Aufgrund seiner einzigartig harmonischen Mineralisierung empfehlen Christina Hilker und Bernd Bachofer gern Teinacher Mineralwasser als perfekten Begleiter kulinarischer Genüsse.

GUTER WEIN WÄHLT GUTES WASSER!



PRICKELND, MILD, OHNE? ALLES ZU SEINER ZEIT!

Kohlensäure selbst beeinflusst den Geschmacksinn nicht. Nichtsdesto- trotz spielt sie eine ganz wesentliche Rolle, da sie die natürliche Säure und die Gerbstoffe in Weinen und Speisen ganz erheblich beeinflussen kann. Viel Kohlensäure verstärkt den natürlichen Säuregehalt von Nahrungsmitteln.

Deshalb gilt als Faustregel für Kenner: Je säureärmer Wein und Speisen, desto mehr Kohlensäure verträgt das Mineralwasser.

DAS PASST!

Teinacher Naturell ohne

Kohlensäure:

zum reifen Rot- und Weiß- wein, aber auch hervorragend zu Schaumweinen

Teinacher Medium mit wenig

Kohlensäure:

zum leichten, spritzigen Rotwein

Teinacher Classic mit Kohlensäure:

für die spritzige Weißweinschorle

LÖSCHEN SIE IHREN DURST!

Ist Ihnen schon mal aufgefallen, dass Rotwein ein besonderes Durst- gefühl auslöst? Schuld daran ist die erhöhte Osmolarität – die Konzen- tration der gelösten Teilchen.

Teinacher besitzt eine niedrige Os- molarität und ist somit ein idealer, ausgleichender Weinbegleiter. Das gilt auch für Weinproben.

Trinken Sie nach jeder Probe z. B. einen Schluck Teinacher. Durch die ausgewogene Mineralisierung werden die Geschmacksrezept- oren auf Zunge und Gaumen immer wieder aufs Neue vitalisiert, erfrischt und neutralisiert.

So können Sie den ganzen Cha- rakter des Weines unverfälscht wahrnehmen und genießen.

SCHAFFEN SIE EIN KLIMA DES GENIESSENS

Auch Mineralwasser will richtig temperiert sein: Um eine angeneh- me Frische zu entfalten, sollte die Temperatur des Mineralwassers leicht unter der des Weines liegen.

Viele Genießer bevorzugen ihr Teinacher allerdings mit Zimmer- temperatur: Denn das fördert den einmaligen Geschmack und die Bekömmlichkeit.



ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS!

Ein geschmackvolles Gespräch
mit Christina Hilker und Bernd Bachofer

CHRISTINA HILKER www.christina-hilker.de

Im »Bareiss« im Schwarzwald lernte Christina Hilker den Beruf der Restaurantfachfrau – dort nahm sie wohl auch schon die erste Witterung für feine Tropfen auf. Denn sie beschloss eine zusätzliche Ausbildung als Sommelière bei der IHK Koblenz zu absolvieren. Martin Öxle, damaliger Betreiber und

Küchendirektor des 2-Sterne-Restaurants »Speisemeisterei« in Stuttgart, hatte den richtigen Riecher und stellte Frau Hilker prompt als Chef-Sommelière ein.

Vier Jahre später übernahm Frau Hilker verantwortlich die Leitung der Geschicke der Kölner Agentur »Sommelier Consult« für den süddeutschen Raum und sie hat diese Position auch heute noch inne.

Die mehrfach ausgezeichnete Weinexpertin (beispielsweise Sommelière des Jahres, Gault Millau 2005, Gewinnerin der Trophée Ruinart »Beste Sommelière Deutschlands 2003«) und Teinacher Liebhaberin ist seit Jahren überzeugte Genussbotschafterin für das Genießwasser Teinacher. Kompetent, stilvoll und allürenfrei lebt sie ihre Leidenschaft und freut sich diese mit anderen Menschen zu teilen.



BERND BACHOFER www.bachofer.info

Schmeck- und Wanderjahre in Luzern, St. Moritz, Bangkok, Japan und Sylt erweiterten den Geschmackshorizont von Bernd Bachofer. Weitere Meriten verdiente sich Bachofer in der Meisterschule in Heidelberg, im »Zauberlehrling« in Stuttgart und im Restaurant »Zum

Hirschen« in Fellbach als Küchenchef. Dort war er ganze vier Jahre lang mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, diesen trug er allerdings – und das ist typisch für ihn – nie groß zur Schau. Seit 2003 ist er sein eigener Herr und Küchenmeister im Restaurant »bachofer« in Waiblingen. Der umtriebige, äußerst kreative und vom Kochen Besessene ist u. a. Genussbotschafter

von Teinacher, experimentiert gern und bringt fantastische Inspirationen von seinen vielen kulinarischen Reisen aus aller Welt auf den Teller. Und während die Fachpresse das »bachofer« in den höchsten Tönen lobt, bleibt Bachofer selbst fröhlich am Boden und heckt wahrscheinlich schon längst wieder etwas Neues aus...



»Es ist nicht nur entscheidend, was man kocht, sondern auch dass man die handwerkliche Perfektion auf einem konstanten Level hält.«

TEINACHER:

»Können Sie sich noch an Ihren ersten Schluck Wein erinnern, Frau Hilker?«

CHRISTINA HILKER:

»Mein erstes Weinerlebnis hatte ich relativ spät, ich habe tatsächlich erst mit 18 Jahren angefangen Wein zu trinken. Allerdings bin ich in einer sehr genussfreudigen Familie aufgewachsen. Meine Mutter kocht gern und sehr gut – und mein Vater hat einen kleinen Weinkeller ...«

TEINACHER:

»Und dort unten haben Sie die Witterung aufgenommen?«

CHRISTINA HILKER, SCHMUNZELT:

»Nein, eher überirdisch, bei uns wurde immer Wein zum Abendessen oder auch mal sonntags zum Mittagessen getrunken. Allerdings wurde da nicht, wie man sich das jetzt vielleicht vorstellt, ein Mouton Rothschild aus dem Keller geholt,

sondern schöne deutsche Weine, die mein Vater von seinen vielen Reisen durch Deutschland aus Weingütern mitgebracht hatte.«

TEINACHER:

»Und da waren Sie schon sensibilisiert für Geschmack?«

CHRISTINA HILKER:

»Interessiert auf alle Fälle, ich muss allerdings sagen, dass mir früher andere Weine geschmeckt haben als heute – eher was Süßeres und einfach Strukturiertes – also ein trockener Bordeaux hätte mir damals sicher nicht geschmeckt. Man entwickelt ja mit der Zeit und der damit verbundenen Erfahrung seinen Geschmack weiter.

Das gefällt mir auch an meinem Beruf besonders – Menschen, die zuvor noch gar kein oder wenig Interesse am Wein entwickelt haben, den Zugang zum Wein zu eröffnen und sie mit meiner Leidenschaft anzustecken.«

TEINACHER:

»Also auch Geschmack muss reifen – wann reifte bei Ihnen die Idee, Sommelière zu werden?«

CHRISTINA HILKER:

»Stetig. Während meiner Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Hotel Bareiss im Schwarzwald habe ich mich schon sehr für verschiedene Weine interessiert. Und nach einem Jahr in Frankreich wollte ich mich unbedingt weiterbilden, das habe ich dann auch in die Tat umgesetzt und bei der IHK-Koblenz eine zusätzliche Ausbildung zur Sommelière absolviert.«

TEINACHER:

»Und dann waren Sie eine der jüngsten Chef-Sommelière in Deutschland ...«

CHRISTINA HILKER:

»Ja, Martin Öxle von der Speisemeisterei in Stuttgart hat mir nicht nur das Vertrauen geschenkt, sondern auch die Möglichkeit, aus einem großen und anspruchsvollen Weinangebot auszuwählen.«

TEINACHER:

»Herr Bachofer, ab wann hat es in Ihnen geköchelt?«

BERND BACHOFER:

»Ich muss da tatsächlich ein Klischee bedienen: Meine Oma war auch Köchin und bei Besuchen zog es mich immer instinktiv in die Küche ...«

TEINACHER:

»Aha, zum Naschen?«

BERND BACHOFER LACHT:

»Nicht unbedingt, mich faszinierte wohl eher das Handwerkliche, die Sensibilität, wie meine Oma zu Werke ging. Zum Beispiel bei ihrem legendären Hefezopf: Ganz ohne Rezept, nur mit zwei Händen – egal welche Mengen, in welchem Zeitraum, es kam immer das gleich gute Ergebnis heraus. Diese Souveränität und vor allem die Konstanz hat mich schon tief beeindruckt.«

TEINACHER:

»Ausgestattet mit Genussgenen, aufgewachsen in einem inspirierenden Umfeld – gab's während der Ausbildung Ernüchterungen?«

BERND BACHOFER, SCHMUNZELT:

»Wenn Sie ein Jahr nur Zwiebeln schälen dürfen, werden Sie schon ungeduldig – man will ja endlich an den Herd. Im Nachhinein macht das aber Sinn.

Später ist nicht nur entscheidend, was man kocht, sondern auch dass man die handwerkliche Perfektion auf einem konstanten Level hält. Und das bei unterschiedlichsten Voraussetzungen. Das gilt für einen Kartoffelsalat genauso wie für ein Hummergericht.«

TEINACHER:

»Die Perfektion des Handwerks ist die Basis für die Kreation?«



WEINPROBE

Probieren Sie ohne Brot

Trinken Sie lieber ein ausgewogen mineralisiertes Mineralwasser zur Weinprobe, um die Geschmacksrezeptoren perfekt zu neutralisieren.

Die im Brot enthaltene Stärke entwickelt beim Kauen eine Süße, die den Geschmack und damit auch den Genuss von Weinen verfälscht.

Und ganz wichtig – immer schön der Reihe nach: Weißwein vor Rotwein, trockene vor halbtrockenen und lieblich-milden Weinen.

»Unser Beruf braucht einfach Leidenschaft, Einsatz und die gleiche Menge Konzentration dazu – dann kann man jeden Tag eine Premiere liefern ...«



BERND BACHOFER:

»Natürlich, das Zubereiten von Speisen ist eine ergebnisorientierte Arbeit – alles sollte möglichst perfekt zusammenlaufen. Egal ob die Kartoffeln heute mehlig sind als gestern. Als 15-jähriger 14 Stunden unter Hochstress zu arbeiten ist schon kein Zuckerschlecken. Wenn der Aufwand aber der Sache dient und das Team zusammenwächst, kann daraus ein großer Zauber werden ...«

TEINACHER:

»Also keine Ausbildung für Sensible?«

BERND BACHOFER:

»Doch, nur das sollten Sie als Azubi nicht zeigen, denn in der Küche herrscht das Gesetz des Stärkeren. Und umso gehobener die Kategorie, desto schwieriger die Bedingungen. Wenn was nicht klappt, wird der Ton rauer, das ist dann aber oft nicht böse gemeint – es laufen einfach in kurzer Zeit viele Fäden zusammen, die man später nicht

mehr korrigieren kann. Da wird es einfach hochemotional – durchaus verständlich.«

CHRISTINA HILKER:

»Das kann ich auch bestätigen. Man wird nicht mit Samthandschuhen angefasst, das späte Zubettgehen und das frühe Aufstehen und die vielen Stunden, das ist anstrengend und am Anfang eine echte Herausforderung. Und es ist schon fatal, wenn Sie als Azubi einem Gast einen teuren Wein einschenken, den er gar nicht bestellt hat ... Aber ich wusste von Anfang an: Das ist mein Traumberuf!

Lieber 14 Stunden mit Leidenschaft arbeiten, als acht Stunden etwas tun, mit dem man sich nicht identifizieren kann – das geht mir bis heute so.«

BERND BACHOFER:

»Genau so denke ich auch. Unser Beruf braucht einfach Leidenschaft, Einsatz und die gleiche Menge Konzentration dazu – dann

kann man jeden Tag eine Premiere liefern ...«

CHRISTINA HILKER:

»... und genießt dann auch das positive Feedback der Gäste.«

TEINACHER:

»Apropos positives Feedback, Frau Hilker, Sie waren 2005 Sommelière des Jahres und Sie, Herr Bachofer, sind schon mal mit einem Stern dekoriert worden. Ist das die beste Entlohnung für Ihre engagierte Arbeit?«

BERND BACHOFER:

»Ehrlich gesagt hatten wir uns gar nicht um den Stern bemüht, das war dann schön, schmeichelte und ist natürlich eine Verpflichtung für alles, was danach kommt. Aber das ist eben nur eine Momentaufnahme und kein Selbstzweck.

Nach wie vor macht mir Kochen große Freude und wenn das dann meinen Gästen schmeckt, ist das für mich die beste Auszeichnung.«



»Es gibt immer etwas Neues zu entdecken und zu lernen.«

CHRISTINA HILKER:

»Das sehe ich ähnlich. Natürlich war die Auszeichnung eine große Ehre für mich. Aber man ist, trotz aller Auszeichnungen, ja nie am Ende der Fahnenstange angelangt. Unser Beruf lebt von ständiger Veränderung, Weiterbildung und es gibt immer etwas Neues zu entdecken, zu lernen.«

BERND BACHOFER:

»Das gilt doch für alle! Der ambitionierte Gast möchte sich kulinarisch ja auch weiterentwickeln.«

TEINACHER:

»Sie sind also immer auf Entdeckungsreise. Inwieweit haben Sie sich von Ihren vielen Auslandsaufenthalten inspirieren lassen?«

BERND BACHOFER:

»Für mich ist es einfach wichtig, nicht in meiner eigenen Suppe zu schwimmen und – nicht nur kulinarisch – über den Tellerrand zu schauen. Es ist schon faszinierend zu sehen, wenn Sie zum Beispiel in Thailand sind, wie und wo gegessen wird, eigentlich immer und überall. Da werden Techniken entwickelt, die dem Gericht untergeordnet sind.

Neue, frische Produkte und Kombinationen, verbunden mit der Liebe zum Detail, spielen eine wichtige Rolle. Das regt an, alles zu überdenken, zu experimentieren und neu zu kombinieren. Diese Eindrücke sind nicht zu ersetzen.«

CHRISTINA HILKER:

»Das geht mir ähnlich, ich bin auch gerne unterwegs. Außerdem leben Wein und Genuss von der Begeisterung und die erlebt man am besten vor Ort in den Weinbergen und bei den Winzern.

Es ist einfach ein Unterschied, wenn man einen Winzer persönlich kennt, den Weinberg und die Keltereien selbst sehen kann – das mag emotional klingen – ist aber ganz wichtig für die Meinungs- und Geschmacksbildung.«

TEINACHER:

»Frau Hilker, ist die Reiselust auch dafür verantwortlich, dass Deutsche immer mehr Wein zum Essen trinken?«

CHRISTINA HILKER:

»Das ist bestimmt ein Grund, wir haben die mediterrane Lebensart erfolgreich importiert:

Die Läden öffnen später, man genießt es, draußen zu sitzen und die warmen Abende zum Tag zu machen, das alles spielt auch in der Kulinarik eine Rolle.



BIER Guter Anfang – gutes Ende

Ein Pils – quasi als Aperitif vor dem Essen – oder auch als erfrischender Durstlöcher verträgt sich durchaus gut mit anschließendem Wein. Auch nach Weinproben wird es von Frau Hilker empfohlen, weil es sogar ausgleichend auf den pH-Wert wirkt. Oder denken Sie japanisch, dort wird oft auch zu Sushi ein Bier genossen.

Aber ich glaube, dass sich auch das Bewusstsein für Genuss verändert hat. Immer mehr Menschen wollen ihre wenige Zeit nutzen: mit einem Glas schönem Wein zum Essen. Dafür öffnet man sich jetzt übrigens auch zunehmend für regionale Tropfen. Was mich sehr freut.«

TEINACHER:

»Verdrängt die mediterrane Genusswelt das gute alte, klassische Bier?«

CHRISTINA HILKER:

»Ganz im Gegenteil – es erfindet sich neu: Immer öfter wird ein Pils gern auch als Aperitif getrunken. Ich persönlich schätze ein Bier im Biergarten als Durstlöcher oder als Erfrischung nach einer Weinprobe.«

TEINACHER:

»Mineralwasser ist ja mittlerweile Standard – manche Restaurants haben sogar Wasserkarten. Ist das nicht ein bisschen aufgesetzt?«

CHRISTINA HILKER:

»Das würde ich nicht sagen, auch hier hat eine Bewusstseinerweiterung stattgefunden. Der Trend geht

übrigens eindeutig zu heimischen Wässern, also weg von modischen und exotischen Wässern, die um die halbe Welt gereist sind, bevor sie auf dem Tisch stehen.

Das begrüße ich sehr, denn Deutschland besitzt wirklich ausgezeichnete Quellen. Wenn Sie zum Beispiel im Schwarzwald essen, ist es einfach auch schön, ein Wasser aus der Region zu genießen.«

TEINACHER:

»Und wie erkennt man ein richtig gutes Wasser, das auch zum Wein passt?«

CHRISTINA HILKER:

»Wasser ist nicht gleich Wasser. Zum Wein empfiehlt sich immer ein ausgewogenes Mineralwasser.

Ist die Ausgewogenheit nicht gegeben, kann es unschöne Geschmackseinflüsse auf Wein und Speisen haben. Zum Beispiel die Bitternoten im Wein hervorheben oder aufgrund einer zu starken Mineralisierung ein zu salziges Geschmackserlebnis produzieren. Die richtige Wahl des Wassers ist viel wichtiger als allgemein bekannt. Daher bin ich auch mit

großer Freude überzeugte Genussbotschafterin für Teinacher.«

TEINACHER:

»Herr Bachofer, sollte man auch das Wasser auf die Auswahl der Speisen abstimmen?«

BERND BACHOFER:

»Aber unbedingt, hier gelten die gleichen Gesetze wie beim Wein. Oft bestellt der Gast ja einfach das Mineralwasser, das er am liebsten trinkt. Entweder still oder mit Kohlensäure versetzt.

Dabei kann man doch im Gegenteil das Geschmackserlebnis vergrößern, wenn man das Passende empfiehlt. Zum Beispiel verträgt sich ein säurebetontes Essen besser mit einem kohlesäurearmen Mineralwasser. Eine harmonische Mineralisierung unterstreicht die Aromen.

Die sorgsame Wasserwahl zum Essen ist also nicht albern, sondern absolut berechtigt.«



»Die richtige Wahl des Wassers ist viel wichtiger als allgemein bekannt.«

TEINACHER:

»Mineralwasser kann wirklich den Genuss vergrößern?«

CHRISTINA HILKER:

»Selbstverständlich! Mineralwasser bereitet die Geschmacksknospen der Zunge auf kulinarische Erlebnisse vor und neutralisiert den Gaumen. Mit einer ausgewogenen Mineralisierung, wie bei Teinacher gegeben und mit den verschiedenen Kohlesäuregehalten von Still über Medium bis hin zu Classic können Sie auch verschiedene Geschmackswahrnehmungen fördern und somit den Weingenuss vergrößern.«

TEINACHER:

»Der Weg zum Wein führt übers Wasser – aber Weingenuss fängt ja nicht erst beim Trinken an?«

CHRISTINA HILKER:

»Richtig. Die Vielfalt der Weinaromen entdecken Sie am intensivsten über die Nase, denn sie ist 10.000-mal feiner als der Gaumen.

Probieren Sie mal einen Wein und halten Sie sich dabei die Nase zu, Sie werden fast nichts schmecken. Ohne das Geruchsorgan nimmt man keine Aromen über die Zunge wahr.«

TEINACHER:

»Sie müssen doch bestimmt einen besonderen Riecher haben, oder?«

CHRISTINA HILKER:

»Das ist sicher eine gute Voraussetzung – aber letztendlich kann jeder Mensch, der offen für Genuss ist, mit etwas Übung die Aromenvielfalt – Rosendüfte, Pfirsichnoten, Nussiges, Pfeffertöne, Vanillenoten und vieles mehr – erfahren.

Schnuppern Sie einfach an allem, was Ihnen unter die Nase kommt. An frisch aufgeschnittenem Obst, an Kräutern, aber auch in der freien Natur, z. B. an Bäumen oder an einer Handvoll Waldboden, das trainiert den Geruchssinn.

Nur Mut, trauen Sie sich einfach zu sagen, was Sie im Wein erkennen, es gibt nichts Falsches – der eine riecht beim Riesling eher Apfel, der andere Pfirsich. Bei Spirituosen gibt es eher eindeutige Zuordnungen: Ein Williams sollte schon nach Birne duften und nicht nach Quitte.«

TEINACHER:

»Aber Aroma und Bouquet ist nicht das Gleiche?«

CHRISTINA HILKER:

»Ein Aroma, das können Sie auch als »Anfänger« an einem Apfel bemerken, besteht aus vielen Aromastoffen. Bouquet nennt man das gesamte Duftspektrum des Weines, das sich natürlich auch durch die Gär- und Reifungsprozesse und die Lagerung, z. B. in Eichenfässern, bestimmt.«

TEINACHER:

»Muss eigentlich jeder Wein dekantiert werden, um an Aroma zu gewinnen?«

CHRISTINA HILKER:

»Aus fachlicher Sicht ist das nicht bei jedem Wein nötig, ein leichter, einfacher Weißwein kann nach dem Öffnen gern aus der Flasche ausgeschenkt werden.

Das soll aber nicht heißen, dass Sie sich um den Genuss bringen müssen, zu dekantieren – für manche ist das eben eine schöne Overtüre zum Weinvergnügen. Bei einem älteren, stark gereiften Wein sollten Sie aber tatsächlich lieber aufs Dekantieren verzichten.«

TEINACHER:

»Und welche Rolle spielen Farben?«

CHRISTINA HILKER:

»Mal ganz abgesehen davon, dass es ein Vergnügen ist, die Farbe eines Weines im Glas zu betrachten, ist sie auch aussagekräftig und erzählt viel über den Charakter eines Weines.

So wird Rotwein mit der Zeit tendenziell heller, ein junger Weißwein hat ein grünliches Farbenspiel, wenn er reifer wird, wechselt er seine Farbe ins Goldene oder gar ins Bernsteinfarbene.«

AROMEN

Ohne sie geht gar nichts

Unter Aromen versteht man Substanzen, die im Zusammenspiel für Geruch und Geschmack verantwortlich sind.

Ein Aroma aus der Natur kann aus mehreren hundert einzelnen Substanzen bestehen. Lebensmittel werden schon seit prähistorischen Zeiten aromatisiert – am Anfang mit Rauch. Im Mittelalter wurde Pflanzenmaterial extrahiert – allerdings nur für den Gebrauch in Apotheken. Seit dem 19. Jahrhundert verwendet man es dann auch zur Aromatisierung von Lebensmitteln.

BEISPIELE

Natürliche Aromastoffe

Pflanzliche oder tierische Stoffe. Zum Beispiel Vanille aus Vanilleschoten.

Naturidentische Aromastoffe

Hergestellte Aromastoffe, die chemisch identisch mit dem Aromastoff sind. Zum Beispiel Vanillin.

Künstliche Aromastoffe

Geruchs- oder Geschmacksstoffe, chemisch hergestellt, aber nicht in der Natur vorkommend.



»Ich kann auch an einem einfachen Gericht Freude haben.«

TEINACHER:

»Herr Bachofer, wie ist das Verhältnis Gaumen – Nase beim Kochen?«

BERND BACHOFER:

»Beides muss stimmen, manchmal werde ich bei meinen Kochkursen gefragt, warum ich eine Sauce für gelungen erkläre, obwohl ich sie noch gar nicht abgeschmeckt habe – ich kann es mittlerweile riechen.«

TEINACHER:

»Es wird ja viel diskutiert über Aromen, künstliche und naturidentische, und Geschmacksverstärker. Was ist da dran oder drin?«

BERND BACHOFER:

»Der Gesetzgeber gibt da ja klare Formulierungen vor. Würde man so viel Erdbeeren haben, wie es Erdbeeraromen gibt, wäre ganz Deutschland ein einziges Erdbeerefeld. Alles sollte klar und unmissverständlich deklariert sein. Der Kunde muss wissen, was er bekommt! Geschmacksverstärker haben in der Küche nichts zu suchen. Sie degenerieren den Geschmack und potenzieren natürliche Aromen, die so gar nicht vorkommen.

Für engagierte Köche sollte es immer eine Herausforderung sein, den größten Eigengeschmack zu fördern und diesen spannend zu kombinieren.«

TEINACHER:

»Kommen Geschmacksverstärker auch aus gesundheitlichen Gründen nicht in den Topf?«

BERND BACHOFER:

»Auch – obwohl die schädliche Wirkung noch nicht nachgewiesen ist. Freies Glutamat kommt ja auch in der Natur vor – es wurde in Japan im Seegrass entdeckt und ist verantwortlich für den Umami-Geschmack – die fünfte Geschmacksrichtung neben salzig, süß, sauer und bitter. Aber auch hier gilt: Die Menge macht das Gift.«

TEINACHER:

»Und dann verdirbt es einem im wahrsten Sinne des Wortes den Geschmack?«

BERND BACHOFER:

»Genau – man wird unbewusst konditioniert und verlernt regelrecht den echten Geschmack. Vor allem wenn man schon in jungen Jahren daran gewöhnt wird. Manche Menschen sind dann sogar enttäuscht beim Erleben eines echten Aromas,

weil ihre Geschmackserinnerung etwas anderes gespeichert hat. Als es Ananas z. B. hierzulande nur in Dosen gab, war der Genuss einer frischen Frucht erst mal gewöhnungsbedürftig.«

CHRISTINA HILKER:

»Viele Gastronomen nutzen letztendlich Geschmacksverstärker, um Zeit und damit auch Geld zu sparen.«

BERND BACHOFER:

»Ja, und so suggeriert man, dass Qualität billig zu haben ist – der volle Geschmack spielt einem Wertigkeit vor – ein typisches Merkmal der industriellen Massenproduktion.«

TEINACHER:

»Muss man also betucht sein, um genießen zu können?«

CHRISTINA HILKER:

»Das glaube ich nicht. Genießen bedeutet auch authentisch zu sein. Ich kann auch an einem einfachen Gericht Freude haben, das muss nicht immer die Top-Gastronomie sein.«

BERND BACHOFER:

»Eigentlich ist es doch ganz einfach: Unabhängig von der Kategorie kommt es auf das Produkt an – hier zahlt es sich aus, schon beim Einkauf kritisch zu sein.

Lieber mal gute Kartoffeln mit leckerem Quark als andauernd Fleisch, bei dem ich gar nicht weiß, woher es kommt – und wenn, dann bitte bewusst und hochwertig.«

TEINACHER:

»Die neue Ehrlichkeit – wie ehrlich ist denn Molekularküche?«

BERND BACHOFER:

»Absolut ehrlich, wenn sie nicht als reine Effekthascherei betrieben wird. Sie ersetzt nicht das handwerkliche Kochen, sondern ist ein zusätzliches Werkzeug. Intelligent eingesetzt ist sie eine echte Bereicherung, mit der man den Gast kreativer überraschen kann.«

TEINACHER:

»Aber es gibt da ein paar Hilfsmittel...«

BERND BACHOFER, LACHT:

»Ein Kochlöffel ist auch ein Hilfsmittel. Die meisten Hilfsmittel, wie z. B. Xanthan als Verdickungsmittel,

sind biologischer Natur und auch nicht anders zu sehen wie der Farbstoff aus Läden im Aperol.

Und der Name Molekularküche – übrigens eine Wortschöpfung der Journalisten – ist irreführend und klingt eher nach Radioaktivität als nach Genuss.«

TEINACHER:

»Ist alles erlaubt, was gefällt – oder gibt es doch Regeln?«

BERND BACHOFER:

»Das Produkt ist die rote Linie, in Kombination mit einer echten



»Genießen bedeutet authentisch zu sein.«



SORBET Kurz vor Schluss

Eigentlich ist das Sorbet vor dem Hauptgang eine Unart. Der Gaumen wird lahmgelegt, es wirft einen geschmacklich aus dem Konzept, die Zitronensäure versäuert den folgenden Hauptgang inklusive Rotwein. Probieren Sie lieber eine klare Suppe oder Essenz zum Neutralisieren. Wer dem Sorbet verfallen ist, muss nicht darauf verzichten. Es eignet sich hervorragend als Geschmacksvorbereitung auf das eigentliche Dessert.

MOLEKULARKÜCHE

Kleine Gerüchteküche

Die Molekularküche ist weder gefährlich noch ist ungesunde Chemie im Essen. Bernd Bachofer bringt es auf den Punkt: Die Molekularküche beschreibt elementare Zusammenhänge bei der Zubereitung, umfasst chemische, physikalische und biologische Aspekte.

Die meisten Hilfsmittel sind biologisch und eben nicht chemisch. Eine bekannte Textur von Lebensmitteln wird »zerlegt« und wieder neu zusammengesetzt.

Das Produkt ist zwar als solches identifizierbar – das Konsistenz-erlebnis im Mund ist aber ein völlig anderes. »Sieht aus wie ein Apfel, riecht wie ein Apfel, schmeckt aber schaumig leicht.« Das ist ein überraschendes Erlebnis, das die Kochkunst bereichern kann.

Idee auf der Basis von handwerklichen Regeln und fachlichem Können – das macht die eigenständige Küche aus. Wer diese Regeln beherrscht, der darf sie auch mal mit Herz und Seele brechen.«

CHRISTINA HILKER:

»Dem kann ich mich nur anschließen – ich kann einen Wein zu einem bestimmten Essen trinken, der laut Reglement gar nicht dazu passt. Wenn ich das bewusst tue – dann kann man diese Regelbrüche auch mal genießen und dabei vielleicht sogar Neues entdecken.«

TEINACHER:

»Es gibt ein paar Starköche, die mit Aktionen, wie z. B. kochen in Schulkantinen, versuchen, Kindern vernünftiges Essen beizubringen – glauben Sie, das funktioniert?«

BERND BACHOFER:

»Geschmack ist zum größten Teil anerzogen. Wenn Sie mit Tütensuppen groß werden, können Sie nicht von heute auf morgen Geschmack an einer selbstgemachten und natürlich viel gesünderen

Suppe finden – deswegen ist es umso wichtiger, schon Kindern die Möglichkeit zu geben, herauszufinden, wie z. B. Gemüse schmecken kann – das muss einen Besuch in einem Fastfood-Restaurant ja nicht völlig ausschließen.«

TEINACHER:

»Ernährung als Schulfach?«

BERND BACHOFER:

»Warum nicht. Bewusstes Essen kann man lernen, aber auch die Wechselwirkung von Essen und Gesundheit sollte zur Allgemeinbildung gehören.«

TEINACHER:

»Tischkultur und Ambiente – auch eine Frage des Geschmacks oder gibt's Dos und Dont's?«

CHRISTINA HILKER:

»Schön ist es immer, passend zur Jahreszeit zu dekorieren – dabei ist weniger mehr, schließlich soll man sich auf feine Weine, Speisen und schöne Gespräche konzentrieren. Wenn ich vor lauter Blumengestecken mein Gegenüber nicht mehr sehen kann, wird es schwierig.«

TEINACHER:

»Frau Hilker, Herr Bachofer. Wir danken Ihnen für dieses Gespräch – eine Vorspeise, die Appetit macht auf Ihre folgenden spannenden Genusswelten.«



»Bewusstes Essen kann man lernen.«

DIE KLEINE WEINKUNDE FÜR AUSGEZEICHNETE GENIESSER

Mit freundlicher Unterstützung
von Christina Hilker



WEINLAGERUNG

Bitte nicht stören

Sie haben probiert und gewählt – bieten Sie nun Ihren Schätzen ein passendes Zuhause. Nach dem Transport brauchen vor allem Rotweine Ruhe. Wenigstens einige Tage, besser einige Wochen. Hochwertige Weine, die über Jahre gelagert werden können, sollten unbedingt einen Lagerplatz mit folgenden Bedingungen vorfinden.

DUNKEL UND GUT BELÜFTET

Unbedingt vermeiden: Muffige Keller, in denen auch noch andere Dinge wie Lebensmittel oder Reinigungsmittel gelagert werden, denn der Wein atmet über den Korken und nimmt diese Fremdgerüche auf.

70 % LUFTFEUCHTIGKEIT

Unbedingt vermeiden: Eine noch höhere Luftfeuchtigkeit führt zu Schimmelbildung am Korken und auf dem Etikett.

KONSTANTE TEMPERATUR ZWISCHEN 10 UND 16 °C

Unbedingt vermeiden: Bei zu warmen Temperaturen und zu trockener Luft reift der Wein zu schnell, der Korken trocknet aus, wird undicht und der Wein oxidiert.

FLASCHEN IMMER LIEGEND LAGERN

Eine stehende Lagerung fördert ebenfalls das Austrocknen des Korkens und die Oxidation (Verbindung mit Sauerstoff) des Weines.

Weißweine werden oft und gerne jung getrunken – manchmal zu jung. Auch mineralische und komplexe Weißweine sollten von ein paar Jahren Reife profitieren.

Weinliebhaber – ohne Keller?

Ein hochwertiger Weinklimaschrank (achten Sie darauf, dass es sich nicht nur um einen Weinkühlschrank handelt) ist eine gute Alternative, damit sich Ihre edlen Tropfen weiterentwickeln können und Ihnen zum Dank den größten Genuss verschaffen.



KORKEN

Der richtige Dreh

Nach der Ruheperiode trennt Sie eigentlich nur noch der Korken vom Glück. Reinigen Sie den Bereich um den Weinkorken sorgfältig, damit Fremdaromen und Verunreinigungen nicht in den Wein gelangen. Vermeiden Sie unnötiges Schütteln der Flasche, um kein Depot und keinen Weinstein aufzuwirbeln.

Ein Korkenzieher mit einer hohlen Spindel ist hilfreich, um den Korken nicht zu durchbohren. Drehen Sie ihn senkrecht hinein und ziehen Sie ihn genauso wieder hinaus. Sitzt der Korken zu fest, hilft leichtes Erwärmen des Flaschenhalses. Sollte der Korken doch einmal abbrechen, dann müssen Sie den Rest vorsichtig in die Flasche drücken. Ein behutsames Dekantieren über einem Sieb und Ihr Weingenuss wird kaum getrübt sein.

SCHRAUBVERSCHLUSS – WARUM NICHT?

Der Schraubverschluss ist besser als sein Ruf. Was er an Eleganz einbüßt, macht er mit heutigem Pragmatismus wieder wett. So eignet er sich hervorragend für Weine, die für den unmittelbaren Genuss gedacht sind. Zum Beispiel für Lokaltäten, in denen viel Wein ausgeschenkt wird und keine Zeit bleibt, jede Flasche auf den ungeliebten Korkgeschmack zu überprüfen. Und: Viele junge, qualitätsorientierte Winzer setzen bewusst auf Schraubverschlüsse, u. a. als Problemlöser gegen verdeckten Kork. Dabei riecht der Wein nicht nach Kork, aber er präsentiert sich nicht klar, wirkt dumpf und erscheint in der Nase und am Gaumen belegt. Hat der Weintrinker keine Flasche zum Vergleich, ist er von dem Wein enttäuscht, ohne bemerkt zu haben, dass der Kork für die dumpfe Wahrnehmung verantwortlich ist.

KUNSTSTOFF – DARUM NICHT!

Kunststoffkorken hingegen sind nicht zu empfehlen, da es durch den Kunststoff zu geschmacklichen Veränderungen kommen kann und durch eine nicht optimale Abdichtung Oxidationsnoten auftreten können.

TEMPERATUR

Eine Gradwanderung

Jeder Wein hat eine Temperatur, bei der sein Charakter am harmonischsten zur Entfaltung kommt.

Als einfache, aber wichtige Faustregel gilt: Je wärmer der Wein, desto besser kommen die flüchtigen Aromastoffe zur Geltung. Je niedriger die Temperatur, desto stärker sind die Säuren wahrzunehmen. Weißweine eröffnen ihren Genuss am besten zwischen gefühlvoll gekühlten 8 und 14 °C. Denn die für diese Weine typische, ausgeprägte Säure würde durch höhere Temperaturen gedämpft.

Rotweine dagegen entfalten ihre Aromenvielfalt erst bei höheren Gradzahlen: Zwischen 14 und 18 °C liegt die ideale Genießertemperatur. Die Wärme macht das Tannin milder, niedrigere Temperaturen dagegen verstärken es. Denken Sie daran, dass sich der Wein auf dem Tisch und im Glas schnell erwärmt. Und ein zu warmer Wein verliert nicht nur an Finesse, sondern überbetont den Alkohol. Deshalb servieren Sie ihn am besten immer 2 °C unter der empfohlenen Trinktemperatur.

KLIMAWANDEL

Zu warm? Legen Sie Ihren Wein ins Gefrierfach.

Pro Minute sinkt die Temperatur um ca. 1 °C.

Zu kalt? Stellen Sie Ihren Tropfen in handwarmes Wasser.

Die Temperatur steigt pro Minute um etwa 0,5 °C.



DEKANTIEREN

Offen für mehr Weingenuss

Hochwertige Rotweine entwickeln im Alter eine besondere Reife und sind anspruchsvoll. Es empfiehlt sich, sie erst kurz vor dem Genuss zu öffnen und vorsichtig in eine Karaffe mit enger Öffnung zu dekantieren. Zu viel Sauerstoff könnte ihnen das Aroma rauben.

EIN TIPP FÜR ALLE

Durchleuchten Sie die Flasche beim Umgießen mit einer Kerze, um eventuelle Schwebstoffe unter Kontrolle zu halten. Ein ganz weit gereifter Wein ist zwar ein Hochgenuss, aber auch eine Diva, die sehr empfindlich auf Sauerstoff reagiert und geöffnet deutlich abbaut. Gehen Sie auf Nummer sicher und verzichten Sie bei diesen fragilen Kostbarkeiten ganz auf das Dekantieren – riskieren Sie dafür lieber ein wenig Depot im Glas.

Je jünger der Wein, umso mehr kann er durch den Kontakt mit Luft an Reife und Aroma gewinnen. Öffnen Sie jungen Rotwein oder komplexen Weißwein einige Stunden vor dem Genuss. Schwungvoll belüftet, in einer Karaffe mit einer großen Öffnung, kann er über sich hinauswachsen.

Leichter und einfacher Weißwein braucht keine langen Lagerzeiten und muss nach dem Öffnen auch nicht dekantiert werden. Das soll nicht heißen, dass Sie es nicht trotzdem tun können. Ganz nach Ihrem Geschmack!

WEINAROMEN

Eine aromatische Geruchs- und Geschmacksreise

Toast, Butter, Wild, Pilze und Schokolade. Das ist keine Zusammenstellung für ein Menü. Sondern je nach Art und Herkunft finden sich diese und noch viele andere erlesene Aromen in Ihrem Wein. Ein blumig-fruchtiger Weißwein kann Sie mit sanftem Rosenduft oder mit verspielten Pfirsichnoten verzaubern. Weißer Burgunder kann ins Nussige spielen, Champagner an den Duft von frischem Toast erinnern. Die roten Weine beherrschen eine ganze Duftskaala von lieblichen schwarzen Beeren über kräftige Kräuter bis hin zu würzigen Lakritze-, Pfeffer- oder Vanilletönen.

Für diese aromatische Vielfalt sind mehrere Faktoren verantwortlich: Zunächst hängt der Duft des Weines natürlich von der Rebsorte und von ihren Wachstumsbedingungen ab. Darüber hinaus beeinflussen Gär- und Reifungsprozesse die Geschmacksbildung. Daraus entwickelt sich das Bouquet, die Fruchtaromen treten zurück und weichen einer immer angenehmeren Weichheit. Schließlich bauen viele Winzer den Wein durch Lagerung – z. B. in Eichenfässern – weiter aus und veredeln ihn dadurch mit würzigen oder erdigen Holzaromen.

Da braucht es schon einen guten Riecher, um die vielen Weinaromen zu entschlüsseln. Der wichtigste Partner der Nase ist dabei die Zunge. Sie erkennt in der Vielfalt der Aromen zwar nur vier Geschmacksrichtungen: Die Spitze vermittelt Süße, an den Rändern prickelt Saures, weiter zur Mitte hin schmecken Sie Salz und ganz hinten am Zungengrund liegen die Rezeptoren für die bittere Note, die der Wein stets im Abgang entfaltet und die in Maßen sehr erfrischend sein kann. Dennoch ist der Beitrag der Zunge zum reinen Geschmackserlebnis groß. Denn sie erwärmt den Wein im Mund und setzt so seine Aromen frei. Sie nehmen das Bouquet dann auf dem Umweg über den Rachenraum in der Nasenhöhle wahr.

Ein Experiment verdeutlicht das: Atmen Sie die Blume Ihres Weines schlürfend durch den Mund ein und entlassen Sie den Strauß der Düfte anschließend durch die Nase. Sie werden sehen: So erfahren Sie die Vielfalt der Aromen am intensivsten. Schließlich kommt auch noch der Tastsinn ins Spiel: Denn Ihre Zunge kann die verborgenen Geheimnisse des Weines auch fühlen. Zunächst erkennt sie die Temperatur der Flüssigkeit und des darin gelösten Alkohols. Dann erspürt sie das im Wein enthaltene Tannin (die Gerbsäure, die Ihre Mundhöhle in größeren Mengen trocken, rau und pelzig macht). Und schließlich erspürt sie den »Körper«: Ist der Tropfen süß und geschmeidig oder trocken und hart? Gleitet er leicht und cremig am Gaumen entlang oder fließt er schwer und ölig vorüber? Mit all diesen Empfindungen prägt die Zunge den Weingenuss, auf den Sie sich freuen können.

Muskattraube

Curry Aprikose

BROMBEEERE

Mango

Vanille

BLÜTEN

Apfel

Heu

Mandel

Kümmel

Orange

Weißer Pfeffer

Zitronenzeste

Walnuss

Grüne Haselnuss

Veilchen

Anis



REIFEPRÜFUNG

Höhepunkt oder Tiefpunkt?

Jeder Weinliebhaber beurteilt den Weinhöhepunkt anders. Als Orientierungshilfe dienen Weinkritiker, wie z. B. »Parker«, und natürlich der eigene, individuelle Geschmack. Je nach Reifestadium treten Aromen stärker oder schwächer hervor. Der Weintrinker darf selbst entscheiden, ob er die frischen Apfel- und Zitrusfruchtnoten eines jungen Rieslings bevorzugt oder eher die reiferen Noten, wie Petroleum oder Erde.

AROMENAUFBAU

Primäre Aromen

Aromen, die die Traube »mitbringt«, unterteilt in Frucht-, Pflanzen- und Gewürzaromen.

Sekundäre Aromen

Aromen, die während des Gärprozesses entstehen.

Tertiäre Aromen

Aromen, die durch den Ausbau (Edelstahl, großes Holzfass oder Barrique) bestimmt werden.

Säure und Tannin (bei Rotwein) bauen sich im Laufe der Reifung ab und auch hier entscheidet der persönliche Geschmack. Mag man die Weine jugendlich, also säure- und gerbstoffbetont, oder cremig und balanciert. Entscheidend ist hier natürlich auch immer das Essen, denn unterschiedliche Lebensmittel, Zubereitungsarten, Saucen etc. verlangen nach unterschiedlich gereiften Weinen.

Ein Rotwein ist über seinem idealen Reifepunkt, wenn er in der Farbe ins Bräunliche tendiert und im Aroma deutliche Oxidationsnoten (vergorenes Obst) aufweist oder wenn Säure und Tanine eckig und unharmonisch hervortreten und nicht mehr vom Körper und der Frucht des Weines getragen werden.

Ein Weißwein ist überlagert, wenn er eine bräunliche Farbe hat, kaum Säure spürbar ist, er keinerlei Frucht mehr aufweist und insgesamt müde wirkt.

KLEINE GLÄSERKUNDE

Damit sich Wein und Wasser
perfekt entfalten

Echte Genießer sind nicht nur bei ihrem Wein wählerisch, sondern auch bei der Auswahl der Gläser: Form und Größe der Öffnung können bei Wein und Mineralwasser entscheidenden Einfluss auf die Entfaltung des Geschmacks haben.

Um den Geschmack von Weißwein zu fördern, wird er in einem schmalen Glas mit relativ enger Öffnung ausgeschenkt. So berührt der goldene Tropfen zunächst die Süßerezeptoren an der Zungenspitze und gibt erst im Abgang am hinteren Zungenrand seine Säure preis.

Rotweingläser haben dagegen eine weitere Öffnung und werden immer bauchiger, je ausdrucksstärker sie werden. So bringen sie zum einen die Blume voll zur Entfaltung, zum anderen kann sich der Geschmack mit jedem Schluck auf der ganzen Zunge verteilen und so die vielschichtigen Aromen freisetzen.

Schaumweingläser sind lang und schlank mit relativ enger Öffnung, damit Sie möglichst lange Freude an der perlenden Frische haben. Gute Schaumweingläser haben am Boden einen kleinen aufgerauten Moussierpunkt, der die Perlage in der Mitte bündelt und sie nicht so schnell entweichen lässt.

Süßweine und verstärkte Weine schließlich werden aus noch kleineren Gläsern mit engerer Öffnung genossen. Bei den verstärkten Weinen hindert das den leicht flüchtigen Alkohol daran, Sie in der Nase zu kitzeln.

Für den Genuss von Teinacher Mineralwasser sollten Sie auch den dünnwandigen Gläsern den Vorzug geben. Wenn das Glas am Rand leicht ausgestellt ist und das Wasser Schluck für Schluck direkt auf die Zungenspitze fließt, nehmen Sie es als noch milder wahr. Je enger sich der Rand des Glases schließt, umso weiter verlagert sich das Geschmackserlebnis auf den hinteren Bereich der Zunge. Teinacher Classic mit Kohlensäure sollte immer aus Gläsern mit kleinerer Öffnung genossen werden, in denen das Wasser nur eine geringe Oberfläche hat, damit das frische Prickeln nicht so schnell entweichen kann.



Rieslingglas (junger Weißwein)
Glas für äußerst säurebetonte
und spritzige Weißweine



Klassisches Weißweinglas
Allround-Glas, das gern
bei Weißwein-Degustationen
verwendet wird. Ideal für junge,
fruchtige Weißweine



Weißweinkelch
Besonders geeignet für in
Barrique ausgebaute Weine mit
hohem Alkoholgehalt und
reduzierter Säure



Wasserglas
Dünnwandiges Glas für
den perfekten Genuss
von Mineralwasser



Klassischer Rotweinkelch
Kompaktes Glas für Weine
mit normalem Körper und
ausgeprägter Säure. Universal
verwendbares Rotweinglas



Rotweinballon (Burgunder)
Bauchiges Glas für reife,
kräftige
und tanninarme Rotweine mit
hohem Alkoholgehalt



Rotweinglas (Bordeaux)
Glas mit langschultriger,
elliptischer Form für komplexe,
tanninbetonte (gerbstoffreiche)
Rotweine



Süßweinkelch (Port)
Glas mit schmalen, hoch-
gezogenem Kelch.
Für Portweine, süße Sherrys,
alte Marsalas



Champagnerkelch
Hochgezogenes Glas in
harmonischer Tulpenform für
edle und reife Schaumweine und
Champagner



Sektkelch
Für trockene und fruchtige
Schaumweine



Grappaglas
Für Grappa und
Tresterbrände



Destillat
Für Obstbrände, Armagnac,
Calvados, Rum, Sherry
und Digestifs

DIE SYSTEMATISCHE KOMBINATION VON WASSER, WEIN & FEINEN SPEISEN

schafft Raum für Kreativität,
macht Unmögliches möglich und
vergrößert den Genuss

Christina Hilker & Bernd Bachofer

SPRUDELNDES MINERALWASSER ZU PRICKELNDEN SCHAUMWEINEN? ROTWEIN ZUM SPARGEL? WEISSWEIN ZUM WILD?

Wer mit wem, warum und wie eine perfekte Liaison eingeht, basiert auf einer gewissen Systematik. Denn die Inhaltsstoffe von Wasser, Weinen und Speisen spielen eine große wechselseitige Rolle. Dabei geht es nicht nur um Harmonie, sondern auch um gegenseitige ausgleichende oder verstärkende Wirkweisen der jeweiligen Inhaltsstoffe.

Aromen in Wein und Speisen

Ergänzen sich gegenseitig. Deshalb gilt: Die Aromen im Essen führen uns zum passenden Wein und umgekehrt (z. B. ein Riesling mit den Aromen Apfel und Senf passt zu Forelle in Apfel-Senf-Sauce).

Säuregrad von Wein und Speisen, Kohlensäuregehalt im Mineralwasser

Können sich gegenseitig addieren. Deshalb gilt: Je säurereicher ein Wein ist, desto weniger Säure sollte in den Speisen und Kohlensäure im Mineralwasser sein.

Zucker/Süße im Wein und Kohlenhydrate/Süße in Speisen

Heben sich gegenseitig auf. Deshalb gilt: Der begleitende Wein sollte genauso viel Restsüße besitzen wie die Speise Süße.

Mineralstoffe/Salze in Wein, Speisen und Mineralwasser

Verstärken sich gegenseitig. Deshalb gilt: Mineralische Weine ergänzen hervorragend salzige Speisen. Und nur harmonisch mineralisiertes Mineralwasser fördert und unterstützt den Geschmack von Weinen und feinen Speisen.

Gerbstoffe/Tannine im Wein und Röstaromen in Speisen

Mildern sich gegenseitig ab. Deshalb gilt: Speisen mit viel Röstaromen (z. B. scharf angebratenes Fleisch) vertragen mehr Tannin im Wein. Aber Achtung: Bitternoten im Essen (z. B. Chicorée) und Tannine (Bitterstoffe) im Wein addieren sich unangenehm.

Alkoholgehalt im Wein und Fettgehalt in Speisen

Alkohol und Fett vermitteln beide Süße. Deswegen gilt: Je fetthaltiger das Essen, desto höher darf der Alkoholgehalt im begleitenden Wein sein.

In den folgenden Genusswelten finden Sie die Speisenkategorien: **Käse, Spargel, Vegetarisch, Asiatisch, Fisch, Krustentiere, Geflügel, Kalb/Rind/Schwein, Wild und Desserts** – passend kreiert zu den jeweiligen Weinkategorien.

Staunen Sie über Kombination, die Sie vielleicht bisher nicht für möglich gehalten haben. Mit den besten Empfehlungen von Christina Hilker und Bernd Bachofer.

WEISSWEINE

Genussvoll kombiniert



LEICHTE & EINFACHE WEISSWEINE

Hier öffnet sich für Sie der wohl kürzeste Weg zu ausgezeichnetem Weingenuss, denn die leichten, einfachen Weißweine in diesem Kapitel zeichnen sich durch ihr zartes Farbenspiel, ihr dezentes Bouquet und ihren leichten Körper in Verbindung mit niedrigem Alkoholgehalt (max. 12,5%) aus – und durch ihre leicht vergängliche jugendliche Frische, die Sie ohne lange Lagerung sofort genießen sollten.

WEINE, AROMEN UND DAS PASSENDE TEINACHER MINERALWASSER

Säurebetonte Weine

Leichte Rieslinge aus Deutschland, Österreich und dem Elsass

Apfel, Zitronenzeste, Pfirsich, Aprikose

Leichte Sauvignon Blancs aus kühlen Klimazonen (wie der Sancerre)

Apfel, Birne, Walnuss, Stachelbeere, Brennnessel, Senf, Feuerstein

Dezente Chardonnays aus kühlen Klimazonen (wie der Chablis aus dem Burgund)

Reinette-Apfel, Haselnuss, Zitronenzeste, Heu, Champignon, Anis, Butter

Leichte Grüne Veltliner aus Österreich (wie die »Steinfederqualitäten« aus der Wachau)

Walnuss, Apfel, Zitronenzeste, Birne, weißer Pfeffer, Knollensellerie, Holunderblüte, Mineralien, Feuerstein

Leichte Weißweine aus Italien (wie der Gavi aus der Cortesetraube aus dem Piemont oder der Pinot Grigio aus ganz Norditalien)

Cortese – Apfel, Birne, Mandel, Walnuss, Zitronenzeste, Blüte, Holunderblüte, Anissamen, Trockengebäck
Pinot Grigio – Walnuss, Apfel, Birne, Mandel, Bittermandel, Holunderblüte, würzig, Vanille, Mineralien, Karamell

Milde, säurearme Weine

Müller-Thurgau aus ganz Deutschland (auch Rivaner genannt)

Aprikose, Orange, Mandel, Anis, Kümmel

Leichte Weißburgunder aus Deutschland, Österreich, Frankreich

Apfel, Walnuss, Zitronenzeste, Mandel, Birne, Sellerie, Anis, Senf, Butter

Silvaner aus Deutschland (auch als Sylvaner im Elsass oder als Johannisberg in der Schweiz bekannt)

Apfel, Walnuss, Zitronenzeste, Birne, Holunderblüte, Kümmel

Gutedel aus Deutschland oder Chasselas aus der Schweiz (z. B. aus Eppesses, Dézaley)

Apfel, Zitronenschale, Birne, Mandel, Käse



Das passende Teinacher Mineralwasser

Zu säurebetonten Weinen
Zu Hause
NATURELL



Gastronomie
GOURMET NATURELL

Zu milden, säurearmen Weinen
Zu Hause
MEDIUM



Gastronomie
GOURMET MEDIUM

DAS WASSER ZUM WEIN

Als ideale Begleiter dieser blumig-frischen Weißweine empfehle ich Ihnen Teinacher Naturell, wenn Sie zu Hause genießen, oder Teinacher Gourmet Naturell ohne Kohlensäure, wenn Sie im Restaurant schlemmen. Die beiden unterstreichen den frischen und anregenden Weinstil perfekt. Besonders bei den säurebetonen Rebsorten wie dem Riesling kann sich die weineigene Säure mit Teinacher Naturell und Teinacher Gourmet ohne Kohlensäure am besten entfalten.

Für den Genuss von säureärmeren Rebsorten wie dem Gutedel z. B. bieten sich Ihnen Teinacher Medium (zu Hause) oder Teinacher Gourmet Medium (im Restaurant) als sehr gute Partner an. Teinacher Classic ist ideal, wenn Sie eine erfrischende Weinschorle trinken möchten, denn die Kohlensäure gibt Ihrer Schorle die prickelnd frische Note.

ES IST SO EINFACH, LEICHT ZU GENIESSEN

Genießen Sie die blumig-frischen Weißweine dieser Kategorie am besten gut gekühlt bei etwa 8 bis 9 °C aus klassisch schlanken Weißweingläsern. Natürlich ist der perfekte Ort dafür eine Sommerterrasse. Blumige Frische passt ausgezeichnet zu gedünstem See- und Süßwasserfisch, zu gekochtem Fleisch mit heller Sauce, zu Frischkäse und zu Spargelgerichten.

KULINARISCHES ZU LEICHTEN & EINFACHEN WEISSWEINEN

Käse

Gerichte mit jungem Ziegenfrischkäse oder leicht gereiftem warmem Ziegenkäse

Passen sehr gut zu einem Sancerre von der Loire. Der Wein kommt aus der gleichen Region und hat ein ähnlich subtiles Säurespiel wie der Käse. Ein Erwärmen mildert die Säure im Käse. Umso reifer der Käse wird, desto komplexer und säurearmer sollte der Wein sein.

Warmer Vacherin Mont d'Or oder klassisches Käsefondue

Harmoniert gut mit einem Chasselas aus der Schweiz. Der Wein erfrischt zum komplexen Käsegericht und wirkt zum warmen, opulenten Käse bekömmlich – das Fehlen von Schimmelbakterien lässt einen Einsatz von Säure zu.

Spargel

Spargelgerichte mit zerlassener Butter
Ergänzen sich hervorragend mit trockenen, mineralischen und säurearmen Weißweinen. Achtung: Durch die

Oxalsäure im Spargel würde eine Kombination mit einem zu säurehaltigen Wein metallisch und bitter schmecken.

Vegetarisch

Gehaltvolles vegetarisches Ratatouille
Leichte Weißweine, z. B. aus der Traube Sauvignon Blanc, unterstützen noch die vegetabile Struktur von Kräutern und grünem Gemüse.

Asiatisch

Leichte asiatische Glasnudelsalate mit Algen und Meeresfrüchten
Bei der traditionellen asketischen Kaiseki-(Kaiser-)Küche gibt es nur schonende Garmethoden und keine Bratprozesse. Der Einsatz von Gewürzen oder Marinaden ist sehr zurückhaltend und immer dem Produkt (meist Fisch und Meeresfrüchte) untergeordnet.

Die Mineralität der Algen oder Meeresfrüchte wird mit einem mineralischen Wein mit leichter Säure herausgestellt. Alles wirkt frisch und lebendig.

Achtung: Zu viel Struktur und Alkohol im Wein würden stören.

Fisch

Poellierte Seezunge auf Austernpilzen in Weißweinschaum

Poellieren ist eine Zubereitungsmethode zwischen leichtem Sautieren und Dünsten in eigenem Fond, also schonend für Fisch. Es entstehen keine Brataromen und keine zu intensiven Reduktionen. Perfekt passend zu leichten Weißweinen.

Krustentiere

Krustentiere, pochiert

Als Vorspeise mit Limonen-Vinaigrette oder warmem Pulposalat. (Beim Pochieren handelt es sich um eine sanfte Garmethode, bei der keine Röstaromen entstehen – meist wird im eigenen Saft und unterhalb des Siedepunkts pochiert). Der Wein sollte also nicht aufdringlich und zu aromaintensiv sein.

Kalter Pulpo ist übrigens zurückhaltender und milder als warmer Oktopus. Grund: Das nicht aktivierte Kollagen bindet Aromen.

Klassische Muschelgerichte in Weißwein

Bei dieser Art von Gericht sollte die Mineralität der Muschel unterstrichen werden – am besten mit einem frischen, mineralischen Wein derselben Region.

Achtung: Intensive Restsüße oder Holzöne stören den subtilen Muschelgeschmack.

Desserts mit reifen Charantais Melonen mit Mandeleis

Unwiderstehlich gut zu einem süßen Sherry, z. B. Pedro-Ximénez oder Moscatel.

Geflügel

Helles Coq au Vin aus Stubenküken mit Minze-Erbesen und Morcheln

Coq au Vin ist ein Klassiker unter den Geflügelgerichten. Alle Teile vom Huhn werden z. B. im Elsass mit Weißwein, Gewürzen und Sahne geschmort. Hühnerfleisch nimmt besonders gut den Geschmack von Kräutern und Aromen auf.

Die Zubereitung ist schonend und der passende Wein sollte nicht zu aufdringlich erscheinen. Die Sahnezugabe verlangt allerdings ein Säurespiel und die meisten zugegebenen Kräuter (z. B. Estragon) würden mit einem Weinbouquet, das an Kräuter erinnert oder das vegetabile Noten zeigt, Hand in Hand gehen.

Wildgeflügel

Wachtelbrust auf Kürbis oder Rebhuhn auf Spitzkohl

Helle Wildgeflügel nehmen sich im Eigenaroma deutlich zurück. Es entsteht auch kein typischer Wild-Hautgout, weil die Reifung nicht so wie bei anderem Wild stattfindet.

Wenn man zudem die Kurzbratvariante wählt, die Sauce nicht allzu kräftig reduziert und Sahne oder Crème fraîche verwendet, sollte der Wein dementsprechend leichtfüßig sein, aber dennoch Struktur haben. Wie z. B. ein mineralischer Weißburgunder oder ein dezenter Chardonnay.

Rind

Gekochter Rindertafelspitz in Senfsauce mit frischem Meerrettich

Der Fettanteil nimmt sich beim Kochvorgang deutlich zurück und ist viel weniger präsent als beim Braten (Fett ist der größte Geschmacksträger beim Fleisch), auch Brataromen gibt es keine.

Frischer Meerrettich (bitte immer ganz frisch reiben!) ist der nötige Kick und auch das Bindeglied zwischen Wein und Tafelspitz. Damit der Wein zu diesem Gericht harmoniert, muss er frisch und lebendig sein.

TIPP

Rindfleisch zum Kochen sollte man immer ins heiße Wasser geben. So schließen sich die Poren sofort und es verbleibt viel Aroma im Fleisch. Die Zugabe der Gemüse-Dreifaltigkeit Lauch/Karotte/Sellerie sollte erst nach zwei Dritteln der Fleischgarzeit erfolgen, da sonst die Brühe zu süß wird!

TIPP

Grüner Spargel hat ein nussiges Aroma und besitzt weniger Oxalsäure und mehr sonnenbedingten Eigengeschmack. Der Wein darf also auch mehr Würze, Aroma und ein leichtes Säurespiel zeigen. Gute Weinbegleiter sind ein Grüner Veltliner oder ein Sauvignon Blanc.

TIPP

Schön zart wird Pulpo (beste Größe: 600–800 g), wenn Sie ihn mit einer kalten Würzbrühe (Gemüsefond, Weißwein, Lauch, Knoblauch, Fenchel, Sellerie, Wacholder, Rosmarin) ansetzen, ihn einmal kräftig aufkochen und anschließend ca. 1,5 Stunden knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Danach im Fond komplett auskühlen lassen. So wird der Pulpo schön weich und behält trotzdem Struktur. Außerdem schützt der Fond vor dem Austrocknen.



MITTLERE & KRÄFTIGE WEISSWEINE

Klassische, kräftige Weißweine betören Ihren Gaumen mit einem ausgeprägten Bouquet, trockenem Geschmack und zuweilen üppiger Fülle. Die entsteht unter anderem durch die Lese von optimal ausgereiften Trauben mit hohen Mostgewichten. Die ausgezeichnete Reife hat wiederum einen höheren Alkoholgehalt zur Folge: 12,5 bis 14,5%. Wie alle Klassiker gewinnen auch die mittleren und kräftigen Weißen bei längerer Lagerung noch an Kraft, Reife und Charakter und sorgen für einen außergewöhnlichen Hochgenuss.

WEINE, AROMEN UND DAS PASSENDE TEINACHER MINERALWASSER

Säurebetonte Weine

Weiß-/Grauburgunder mit Spätlesecharakter und/oder Barriqueausbau aus Württemberg, Baden und der Pfalz (auch als Pinot Blanc oder Pinot Gris im Elsass bekannt)

Grauburgunder – Bitterorange, Quitte, Mandel, Knollensellerie, Anis
Weißburgunder – Apfel, Walnuss, Zitronenzeste, Mandel, Birne, Sellerie

Riesling mit Spät- oder Auslesecharakter, trocken aus-gebaut, aus ganz Deutschland, Österreich und dem Elsass
Apfel, Orange, Aprikose, Pfirsich, Senf, Honig

Kräftige Grüne Veltliner (wie die »Smaragdqualitäten« aus der Wachau)
Walnuss, Walnusshaut, Bittermandel, Apfel, Ananas, Mandel, Pfirsich

Chardonnay mit Barriqueausbau (wie aus Burgund und Kalifornien)

Burgund – geröstete Mandel, Haselnuss, Apfel, Anis, Sternanis, Butter
Kalifornien – geröstete Mandel, Apfel, Birne, Haselnuss, Champignon, Anis, Vanille, Karamell, Butter, Honig, Barrique

Weißer Rhöneweine aus den Rebsorten Roussanne und Marsanne (wie Crozes-Hermitage, Hermitage oder Châteauneuf-du-Pape)

Crozes-Hermitage – Birne, Apfel, Aprikose, Akazienblüte, Lebkuchengewürz
Châteauneuf-du-Pape – Birne, Apfel, Zitronenzeste, Akazienblüte, Süßholz
Bordeaux Blanc – Apfel, Grapefruit, Mandel, Birne, Mango, Pfirsich, Aprikose, Walnuss, Banane, Buchsbaum, Brennnessel

Chenin Blanc Loire

Birne, Quitte, Apfel, Haselnuss, Mandel, Akazienblüte, Brennnessel, weiße Baumblüten, Curry, Kardamom, Mineralien, getrocknete Austernschale

Soave aus der Rebsorte Garganega

Apfel, Birne, Walnuss, Mandel, Mango, Baublüte, Basilikum, Anis, weißer Pfeffer, Curry, Roggenbrot

Verdicchio dei Castelli di Jesi aus den italienischen Marken

Birne, Mandel, Walnuss, Zitronenschale, Blüte, Basilikum, Harz

Inzolia aus Sizilien

Birne, Mandel, Orangenschale, Pfirsich, grüne Haselnuss, Zitrone



**Das passende Teinacher
Mineralwasser**

Zu Hause
NATURELL



Gastronomie
GOURMET NATURELL

DAS WASSER ZUM WEIN

Wenn Sie einen dieser klassischen Weine zum Essen genießen, empfehle ich Ihnen, sie mit Teinacher Naturell oder Teinacher Gourmet Naturell ohne Kohlensäure zu servieren: Dadurch treten die ausgeprägten Charaktere dieser Weine und der Genuss einer etwas kräftigeren und aromareicheren Küche in den Vordergrund.

Der Tipp: Falls Sie diese Weine im Rahmen einer Weinprobe verkosten, dann sollten Sie Ihre Geschmacksnerven mit dem Genuss eines Teinacher Medium oder Teinacher Gourmet Medium erfrischen. Denn diese leicht kohlenensäurehaltigen Wässer neutralisieren sehr gut und verbessern so Ihre Wahrnehmungsfähigkeit hinsichtlich der unterschiedlichen Weinstile.

WÄHLEN SIE DIE MITTE UND GENIEßEN SIE KRÄFTIG

Die klassische Trinktemperatur für diese Weißweine liegt bei etwa 10 bis 12°C. Viele Klassiker gewinnen, wenn Sie sie schwungvoll dekantieren. Sauerstoffkontakt fördert das Aroma. Deshalb sind die Gläser für diesen Weinstil auch etwas bauchiger.

Der klassische Charakter entfaltet sich ausgezeichnet in Begleitung von kräftig abgeschmecktem Meeresfrüchtesalat, geräuchertem oder gebratenem Fisch, gebratenem hellem Fleisch oder Jungwild und Wildgeflügel.

KULINARISCHES ZU MITTLEREN & KRÄFTIGEN WEISSWEINEN

Käse

Gereifter Weichkäse aus Rohmilch (Brie de Meaux)

Der Weißschimmel bei einem Rohmilch-Brie hat ein intensives nussiges Aroma und ist dennoch subtil und schmelzig. Umso reifer und schärfer der Brie wird, desto komplexer und süßer sollte der Wein werden, ansonsten gewinnt der Schimmel die Oberhand.

Wird beim Käse der Sahneanteil größer (z. B. Brillat-Savarin) sollte der Wein mehr Säure haben (Fett schluckt Säure!), da er sonst matt und müde wirkt.

Spargel

Spargelgerichte mit Sauce hollandaise

Der Wein braucht wegen des Ei-Lecithins und der schmelzigen Liaison mehr Körper und Fülle. Da eine Hollandaise aber auch mit Wein gemacht wird, ist ebenfalls Säure mit an Bord. Es empfiehlt sich deswegen, z. B. einen säurearmen Weißburgunder zu wählen.

TIPP

Hollandaise geronnen? Kein Problem! Einfach wieder ein neues, frisches Eigelb mit einem zerdrückten Eiswürfel aufschlagen (auf dem heißen Wasserbad) und die geronnene Sauce (wie vorher die Butter) langsam dazugeben. Der Temperaturschock fördert eine erneute Liaison.

Vegetarisch

Gerichte mit frischem Blattspinat oder Artischocken

Durch die Oxalsäure des Spinats und das bittere Cynarin der Artischocken würden Weine mit zu viel Säure in der Kombination oft metallisch wirken. Deswegen empfehlen sich dichtere Weine mit wenig Säure.

Gerichte und Salate mit getrockneten Tomaten und Oliven

Kann man gut mit restsüßen Weißweinen, z. B. Riesling, kombinieren. Der Salzgehalt der Oliven und die verstärkte Säure der Tomaten werden durch die Restsüße des Weines abgemildert.

Asiatisch

Klassisches Fondue chinoise mit einer kräftigen Gewürzbrühe

Die unterschiedlichsten Marinaden, Produkte und Gewürze werden mit einem Wein dieser Kategorie gut zurechtkommen.

Entscheidend ist immer das Primäraroma (also hier die verschiedenen Saucen – meist aus Soja und Fruchtchutneys).

Reicht man z. B. einen Aprikosen-Kardamom-Dip dazu, passen ein Muskateller oder eine Scheurebe sehr gut, denn Frucht und Gewürze finden sich in den Weinen wieder.

Fisch

Warm geräucherter Salm auf Rahmsauerkraut

Raucharomen sind intensiv und nachhaltig. Nur Fettfische halten mit ihrem Eigengeschmack dagegen und sind fürs Räuchern geeignet. Also eine intensive Verbindung, die nach dementsprechend kräftigen Weinpartnern sucht.

Krustentiere

Hummer, Languste und Garnelen vom Grill (mit Schale)

Mit leichten Röstaromen zubereitet, passt dieses Gericht optimal zu gereiften Chardonnays mit dezentem Barriqueinsatz. Ein Hummer multipliziert sein Aroma um ein Vielfaches durch das Rösten der Schalen. Das süßlich-nussige Aroma harmoniert gut mit den Toastnoten, die der Wein durch den Ausbau im Barrique erhält. Auch wird die Süße des Fleisches durch das Braten gefördert, was einen höheren Alkoholgehalt im Wein erlaubt. Grund: Alkohol vermittelt Süße am Gaumen.

Geflügel

Bresse-Poularde mit krosser Haut auf Lauch und Trüffelaromen

Ein »Auf-der-Haut-Braten« erzeugt feinste Röstaromen und der höhere Fettanteil von Bresse-Poularden besitzt ein intensiveres Aroma. Zudem wird das Fett nicht in Brühe aufgelöst, wie bei einem Coq au Vin, sondern bleibt am Produkt haften. Dementsprechend kräftiger sollten die Beilagen und die Saucen sein. Trüffel haben erdige Aromen, dies kann man noch verstärken, indem man einen Wein wählt, der einen dezenten Holzbaubau aufweist.

Kalb

Eingemachtes Kalbsfrikassee in Pommery-Senf-Sauce mit Pfifferlingen

Beim Frikassee wird mit Fett durchgezogenes Kalbfleisch (Bug oder Keule) in Butter kurz angebraten (im Gegensatz zum Blankett). Der Bratensatz wird mit Wein abgelöscht, reduziert und mit Brühe und Sahne eingekocht.

Das Produkt besitzt durch das Fett und Kollagen einen größeren Eigengeschmack als reines Filet. Zudem entstehen leichte Brataromen, die mit Wein eingekocht werden. Ein hierzu passender Wein braucht unbedingt Struktur und Körper.

Gebackener Kalbsschwanz in Rahmsauce, geschmortes Ossobuco mit Risotto oder gebackener Kalbskopf mit Sauce tartare

Der Kollagenanteil in Haxe, Schwanz und Kopf verlangt nach einem komplexen und nachhaltigen Wein. Warmes Kollagen wirkt im Mund belegend und gibt Aromen frei.



TIPP

Schneiden Sie die Garnelen vor dem Grillen von unten kurz auf – so ist das »Pulen« hinterher wesentlich einfacher! Krustentiere sollten auch nicht zu lange auf dem Grill bleiben. Man sollte sie genießen, bevor sie am Rande kleine weiße Eiweißflocken bilden (Eiweiß gerinnt bei 70 °C). Bei perfektem Hummerfleisch, weich und saftig, liegt die Kerntemperatur bei ca. 60 °C! Bei höheren Temperaturen wird er hart und gummiartig.

AROMATISCHE & LIEBLICHE WEISSWEINE

Der vielschichtige Charakter blumiger Weißweine zeigt sich in der Vielfalt ihrer Aromen. Sie locken mit ihrem fruchtigen bis dezent restsüßen Geschmack und ihrem ausgeprägten Bouquet. Und sie verwöhnen Ihr Auge mit ihrer goldgelben Färbung. Typisch für diese Genießertropfen sind der mittlere bis kräftige Körper und der mittlere bis kräftige Alkoholgehalt von etwa 12,5 bis 14,5%. Lagern Sie diese Weine nicht zu lange! Am besten kommt ihr ausgezeichnetes Aroma jung, also innerhalb von maximal 2 – 3 Jahren, zur Geltung.

WEINE, AROMEN UND DAS PASSENDE TEINACHER MINERALWASSER

Duftige, blumige Weine

Kerner aus Württemberg, Rheinhessen und der Pfalz

Apfel, Zitronenzeste, Birne, Pfirsich, Baumblüte

Scheurebe aus Franken und Rheinhessen (in Österreich auch als Sämpling 88 bekannt)

Orange, schwarze Johannisbeere, Mandarine, Aprikose, Blätter der schwarzen Johannisbeere, Koriander

Arneis aus dem Piemont

Birne, Apfel, Walnuss, Zitronenschale, Pfirsich, Blüte, Anis, Honig

Gelber Muskateller aus der Steiermark

Muskattraube, Aprikose, Orangenschale, Pfirsich, Rose, Kardamom, Honig

Üppige, gehaltvolle Weine

Gewürztraminer aus der Pfalz, Baden, Rheinhessen, Württemberg sowie Gewürztraminer und Muscat aus dem Elsass

Gewürztraminer – Bitterorangenkonfitüre, Mandel, Aprikose, Birne, Rose, Akazienblüte, Kardamom, Honig, Karamell

Muscat d'Alsace – Apfel, Muskattraube, Aprikose, Rose, Koriander, Akazienhonig

Viognier von der nördlichen Rhône aus den Anbaugebieten Condrieu und Château Grillet, aus Südfrankreich (Languedoc-Roussillon) und vereinzelt auch aus Kalifornien

Aprikose, Dörraprikose, Birne, Pfirsich, Veilchen, Lebkuchengewürz, Laktose

Üppigere Sauvignon Blancs aus Neuseeland, Nordkalifornien und Südafrika

Apfel, Grapefruit, Stachelbeere, Birne, schwarze Johannisbeere, Mango, grüner Paprika, Senfmehl, Sojasauce, Kaffee, Holzrauch

Albariño aus Spanien (Galicien)

Apfel, Zitronenschale, Walnuss, Mandel, Aprikose, Liguster (Blatt, Blüte), Anis, Safran, Feuerstein



Das passende Teinacher
Mineralwasser

Zu Hause
CLASSIC



Gastronomie
GOURMET CLASSIC

DAS WASSER ZUM WEIN

Diese blumigen Charaktere bestechen durch ihre ausgeprägten Aromen. Deshalb empfehle ich für sie auch einen starken Partner: so wie Teinacher Classic. Der reichhaltige Kohlensäuregehalt von Teinacher Classic passt perfekt zu den blumigen Persönlichkeiten. Aber durch die Vielfalt der Charaktere dieses Weinstils sind durchaus auch andere Kombinationen denkbar. Der aromatische Charakter des Weines kann sich dabei immer sehr gut entfalten.

VERLIEBEN SIE SICH IN AROMEN

Bringen Sie den ganzen Strauß der Aromen zur Entfaltung, indem Sie die duftigen und blumigen Vertreter dieser Kategorie in einem schlanken Weißweinglas bei 9 bis 10 °C trinken.

Sie eignen sich ausgezeichnet als Aperitif, aber auch zu Speisen aus der asiatischen Küche.

Die üppigen und gehaltvollen Vertreter, wie z. B. den Gewürztraminer aus dem Elsass, serviert man etwas wärmer (10 – 12 °C) und in einem bauchigeren Glas. In Begleitung von Wild- oder Gänseleberterrinen mit süßlich-fruchtigen Komponenten und zu würzigen Hart- oder Rotschmierkäsen machen sie eine gute Figur.



KULINARISCHES ZU AROMATISCHEN & LIEBLICHEN WEISSWEINEN

Käse

Gerichte mit gereiftem Rotschmierkäse (z. B. Münster, Livarot)

Rotschmierbakterien sind würzig und können bei reifen Rohmilchkäsen für große Schärfe sorgen. Weine ohne Schmelz und Süße werden in dieser Kombination oft metallisch im Mund. Aufgrund des intensiven und würzigen Aromas des Käses empfiehlt sich ein aromatischer Weißwein (z. B. ein Gewürztraminer).

Spargel

Weißer Spargel als Salat mit exotischer Passionsfrucht-Vinaigrette

Extreme Säure wird ausgeglichen durch süßliche Komponenten beim Wein. Die exotischen Aromen des Weines finden ihren Partner in der fruchtigen Vinaigrette.

Spargel in der Folie

Die Bitternoten werden nicht aus dem Spargel gekocht und sind somit noch präsent. Der passende Wein sollte deshalb wenig Bitternoten und eine zarte Süße besitzen.

Vegetarisch

Geschmorter Chicorée in Chili-Orangen- Sauce mit Ingwer

Entscheidend bei diesem Gericht sind die scharfen medialen und die Fruchtaromen. Ein lieblicher Wein mildert die Bitterkeit von Chicorée.

Asiatisch

Sashimi ohne Reisanteil

Weil die Schärfe von Wasabi und die Salznoten der Sojasoße nicht vom Reis abgemildert werden, sollte man zu einem Wein greifen, der viel Frucht mitbringt. Das schafft einen schönen Ausgleich.

Klassisches Thai-Curry mit Geflügel oder Langusten

Die Schärfe ist bei einer angebratenen Chilipaste heftiger ausgeprägt.

Oft ist der Korianderanteil hoch, was eine sehr medizinal Wirkung hat. Zudem kommt noch Limonensäure ins Spiel: Hier ist eine höhere Restsüße beim Wein gefragt – sehr gut gekühlt wirkt ein solcher Wein schlanker und filigraner.

Fisch

Gelbflossenmakrele auf weißem Pfirsich mit rosa Pfeffer

Frische Makrelen haben einen hohen Fettanteil und sie lassen so ein üppiges Würzen zu (hoher Eigengeschmack). Dies in Verbindung mit dem aromatischen Pfirsich und dem scharfen roten Fruchtpfeffer harmoniert wunderbar z. B. mit einem Muscat aus dem Elsass mit viel Frucht und wenig Säure. Viel Säure würde hier nur stören.

Krustentiere

Geschmorter Hummer in japanischer Ponzusauce* (*Sojasauce mit Limettensaft und Mirin – ein süßer Reiswein)

Der Schmorvorgang potenziert das süßliche Nussaroma des Hummers. Die salzige Note (Sojasauce) und die vorhandene Säure (Limettensaft) der Sauce verlangen nach einem aromatischen und lieblichen Wein.

TIPP

Servieren Sie doch die Leber nach dem Hauptgang. So können Sie den Wein zum Dessert weitertrinken.

Geflügel

Marinierte Gänseleberterrine mit eingelegten Rosinen und Kumquats

Der Fettgehalt und die Bitterstoffe einer Gänseleber werden von einem süßlichen Wein bestens begleitet. Das Gericht wird dadurch leichter und bekömmlicher.

Achtung: Ein allzu leichter Wein würde untergehen und vorhandene Weinsäure würde mit den Bitternoten kollidieren.

Wildgeflügel

Fasan an Gänselebersauce mit Quitten- kompott

Fasan ist ein helles Wildgeflügel, das einen ausgeprägten, typischen Geschmack besitzt. Der aromatische, liebliche Wein wird zum Bindeglied zwischen Fleisch, gehaltvoller Gänseleber und der bittersüßen Frucht.

Schwein

Spanferkelrücken auf Aprikosen-Confit mit schwarzem Pfeffer

Spanferkel mit Kruste hat einen hohen Fettanteil und der Geschmack wird gegrillt/geröstet noch intensiver. Als Ausgleich für das Fett braucht dieses Gericht als Begleitung unbedingt Frucht, Süße und eine anregende Säure im Wein. Es wirkt dadurch leichter.

Dessert

Kaffir-Limetten-Crème-brûlée mit exotischen Früchten und Tonkabohnenschäum

Das Dessert sollte insgesamt nicht zu süß sein. Die Fruchtaromen bleiben so natürlicher. Die exotischen und blumigen Dessertkomponenten unterstreichen den Geschmack des Weins dieser Kategorie.

TIPP

Waschen Sie den Chicorée vor dem Schmoren in warmem Wasser – das nimmt die Bitterkeit. Geben Sie zum Schmoren ein wenig Vitamin C hinzu – das erhält die Farbe.

TIPP

Koriander verstärkt sein Aroma beim Mitkochen. Deswegen: erst am Schluss zugeben oder gesondert reichen. Rote Chilis sind viel schärfer als grüne Chilis, sie werden vor der Verarbeitung abgekocht. Die grünen Chilis werden roh verwendet, dies ergibt die schärfere Paste!

TIPP

Nehmen Sie zum Karamellisieren von Crème brûlée gemahlene braunen Rohrzucker (löst sich gleichmäßiger auf und schmeckt vollmundiger). Geben Sie bei allen Desserts immer ein Prise Fleur de Sel dazu. Das Aroma wirkt so komplexer und fülliger.



ROTWEINE

Genussvoll kombiniert



LEICHTE & ERFRISCHENDE ROTWEINE UND ROSÉS

Leicht und erfrischend kommt die Jugend unter den Roten und Rosés daher: Ihre zarte Färbung zwischen Rosa, Lachsfarben und Hellrot und das dezente, von der Frucht dominierte Bouquet versprechen ein ausgezeichnetes Vergnügen. Vom ersten Schluck an genießen Sie ein trockenes, aber fruchtiges Aroma. Den leichten Körper trägt ein niedriger Alkoholgehalt von 11,5 bis 13%.

Genießen Sie die Jugend dieser ausgezeichneten Tropfen rasch, denn nach zwei bis drei Jahren ist sie vorüber!

WEINE, AROMEN UND DAS PASSENDE TEINACHER MINERALWASSER

Roséweine

Weine aus Deutschland aus Rebsorten wie Spätburgunder, Schwarzriesling

Schwarzriesling – Aprikose, Apfel, Hagebutte, Heu, Lebkuchengewürz
Spätburgunder – Kirsche, Quittengelee, Apfel, Himbeere, Zwiebelschale, Zimt, Karamell

Œil de Perdrix aus Pinot Noir – aus Neuchâtel, Wallis und Waadt

Kirsche, Himbeere, Kirschstein, Akazie, schwarzer Pfeffer, Hartkäserinde

Bandol aus der Rebsorte Mourvèdre aus der Provence

Kirsche, Hagebutte, schwarze Johannisbeere, Heu, Rosenholz, Curry, Leder

Côtes-du-Rhône-Rosé aus den Rebsorten Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre

Himbeerdrops, rote Johannisbeere, Mandel, Quittengelee, schwarzer Pfeffer

Sancerre-Rosé von der Loire aus Pinot Noir

Kirsche, Himbeere, roter Apfel, Erdbeere, Hagebutte, Walnuss, Quittengelee

Spanische Rosés aus den Rebsorten Garnacha und Tempranillo

Kirsche, Himbeere, Erdbeere, Hagebutte, Fenchel, Heu, schwarzer Pfeffer

Rotweine

Weine ohne Barriqueausbau aus Deutschland aus Rebsorten wie Spätburgunder, Schwarzriesling

Schwarzriesling – Aprikose, Apfel, Hagebutte, Heu, Lebkuchengewürz
Spätburgunder – Kirsche, Quittengelee, Apfel, Himbeere, Zwiebelschale

Trollinger aus Württemberg

Kirsche, Pflaume, Bittermandel, Linsen, Wacholder, Holzrauch

Pinot Noir aus dem Elsass

Kirsche, Himbeere, schwarze Johannisbeere, altes Laub, schwarzer Pfeffer

Weine aus der Rebsorte Gamay aus dem Beaujolais und dem Loiretal

Kirsche, Himbeere, Pflaume, Banane, Veilchen, schwarzer Pfeffer, Schokolade

Zweigelt aus Österreich

Brombeere, Holunderbeere, Pflaume, Schlehe, Kirsche, schwarze Johannisbeere

Bardolino

Sauerkirsche, Dörripflaume, Mandel, Himbeere, rote Johannisbeere



Das passende Teinacher Mineralwasser

Zu Hause
NATURELL



Gastronomie
GOURMET NATURELL

DAS WASSER ZUM WEIN

Der leichte, jugendliche Rosé- oder Rotweincharakter entfaltet sich am besten mit Teinacher Naturell und Teinacher Gourmet Naturell ohne Kohlensäure.

Denn dieser Wasserstil ist zurückhaltend und betont den feinfruchtigen Charakter der Weine perfekt.

Wer allerdings bei den säurebetonterten Rot- bzw. Roséweinen die Säure noch etwas hervorheben möchte, sollte sich für das leicht kohlenensäurehaltige Teinacher Medium bzw. Teinacher Gourmet Medium entscheiden.

DIE ERFRISCHENDE LEICHTIGKEIT DES SEINS

Die jungen Wilden mögen es gern kühler: Genießen Sie die Rosés bei 9 bis 10 °C, die Rotweine bei etwa 14 bis 15 °C.

Das Glas sollte dem Alter der Weine und ihren Bedürfnissen entsprechend nicht zu viel Bauch haben.

Pärchen bilden die jungen Wilden gern mit Pastagerichten, kräftigen Fischeintöpfen, gebratenem hellem Fleisch, Kassler, Tatar und Weichkäse wie Chaumes oder Reblochon.



KULINARISCHES ZU LEICHTEN & ERFRISCHENDEN ROTWEINEN UND ROSÉS

Käse

Gebackener Rohmilch-Camembert auf Trüffel-Vinaigrette

Harmoniert gut mit fruchtigen, tanninarmen und leicht gekühlten Rotweinen, z. B. einem Pinot Noir. Die Trüffelaromen in Verbindung mit gereiftem Weichkäse (mit leichter Säure) bilden ein komplexes Miteinander.

Spargel

Gebratener weißer Spargel mit Kartoffelgnocchi, geschmorten Kirschtomaten und gehobeltem jungem Parmesan

Junger Parmesan hat weniger Salz und verträgt sich deswegen mit jungen Roten ohne Tannin recht gut. Durch die Röstaromen beim Spargel, die beim Braten entstehen, wird die Süße betont. Das mildert die bittere Note.

Spargel mit Sauce béarnaise

Die Sauce ist entscheidend: Sie beinhaltet Estragon, ein Kräuteraroma und eingekochte Bratenjus. Wunderbar zu kurz gebratenem Rinderfilet und perfekt zu einem Wein dieser Kategorie.

TIPP

Bevorzugen Sie jungen Parmesan. Er schmilzt gleichmäßiger, wirkt nicht so aufdringlich und wird hinterher nicht hart. Paprika wird bekömmlicher, wenn Sie ihn vor dem Gebrauch immer enthäuten.

Grüner Spargel mit Schwarzwälder Rohschinken

Hier dominiert der salzige, würzige Geschmack des Schinkens. Gepökelt und Geräuchertes harmoniert gut mit jungen, fruchtigen Roten. (Pökelsalz wirkt sich negativ auf das im Wein enthaltene Tannin aus.)

Vegetarisch

Italienische Pastagerichte mit mediterranem Gemüse und provenzalischen Kräutern

Junge, fruchtige Roséweine kommen mit den kräftigen Kräutern am besten zurecht.

Ratatouille mit Knoblauch aus dem Ofen – mit Parmesan überschmolzen

Asiatisch

Thailändische Tom Yam Gung

Nicht zu scharf. Mit nicht zu viel Limettensaft harmonisiert dieses Gericht mit einem schmelzigen Rosé aus einem wärmeren Anbaugebiet.

Indische Lamm-Samosas mit dezenter Schärfe

Das gehackte Lammfleisch mit den indischen Gewürzen unterstreicht am besten ein fruchtiger, leichter Rotwein.

Fisch

Rotbarbenfilet auf der Haut kross gebraten mit Chorizo-Tomaten-Gemüse
Die Röstaromen beim Fisch und die scharfen Wurstaromen bestimmen die Gemüsearomatik. Die eingekochten süßlichen Tomaten sind das Bindeglied.

TIPP

Dass man zum Fisch immer Weißwein trinken sollte, ist in der heutigen Zeit längst hinfällig. Bereitet man den Fisch mit Röstaromen und kräftigen Beilagen zu und gibt dann noch kräftige Wurstwaren bei, dann ist der Rosé oder der leichte, frische Rotwein sogar der bessere Partner.

Krustentiere

Geröstete Garnelen zu Tomatentagliatelle mit Fenchel und Rucola

Die kräftig reduzierte Tomatensauce (süßsauerlich und komplex) ist in diesem Gericht das Primäraroma. Das Aroma und der Geschmack der Tomate dominieren und führen dazu, dass die Weine dieser Kategorie ausgezeichnete Begleiter sind.

TIPP

Schmecken Sie Tomatensauce immer mit einer Prise Zucker ab und geben Sie ihr Räucherfleischaromen (Speck, Reste vom Rauchfleisch) mit auf den Weg. Sie wirkt dann dicht strukturiert und die Fruchtsäure wird ausbalanciert. Ein fruchtbetonter Rotwein ist dann ein idealer Begleiter.

Geflügel

Grobe Geflügelterrinen oder Pasteten mit eingemachtem Gewürzkürbis

Gepökelte Entenbrustscheiben auf Bergkräutersalat und Feigen

Fruchtbetonte, leichte Rotweine unterstützen die auf Fleischfarncen basierenden Terrinen und Pasteten. Rote Fruchtaromen (Feigen) und die Gewürze (im Kürbis) wiederholen sich im Wein.

TIPP

Das Fett der Entenbrust sollte gleichmäßig eingeschnitten werden (aber nicht bis ins Fleisch schneiden!). So kann das Fett austreten und die Haut wird in der großen Hitze gleichmäßig kross.

TIPP

Geben Sie einem Risotto immer jungen Parmesan zu. Er löst sich besser auf als alter, hat eine bessere Bindung, wirkt nicht so aufdringlich in Beziehung zu den anderen Aromen und fügt sich besser zu den dazu gereichten leichten Rotweinen. Der Parmesan sollte nicht mitgekocht werden. Geschmack und Schmelz gehen ansonsten verloren und seine Konsistenz wirkt dann eher gummiartig.

Wildgeflügel

Lavendel-Entenbrust auf provenzalischem Bohneneintopf

Die floralen Fleischnoten mit Entenfett geben die Richtlinie vor, nach der ein Wein ausgewählt werden sollte. Es wird kurz gebraten und es entstehen Röststoffe.

Eine gute Voraussetzung für Weine in dieser Kategorie. Besonders gut passt der Tropfen, wenn er aus der gleichen Region (Provence) kommt (z. B. der Bandol).

Kalb

Würzige, grobe Fleischpasteten

Der Rotwein fängt die fleischigen Aromen gut auf und verträgt sich auch wunderbar mit intensiven Kräutern (Majoran, Rosmarin, Thymian).

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken auf Steinpilzrisotto

Das dünne, dezent schmeckende Kalbfleisch wird durch den Geschmack des Parmaschinkens und des Salbeis aromatischer. Ein leichter Rotwein unterstützt das Fleisch- und vor allem das Schinkenaroma. Meist gibt es zu diesem Gericht auch eine Bratenjus.

TIPP

Terrinen, Pasteten oder kalt Gepökelt schmecken leicht temperiert immer intensiver und aromatischer als gekühlt. Zudem wird ihre Konsistenz so geschmeidiger.



EMPFOHLEN VON CHRISTINA HILKER

MITTLERE & KRÄFTIGE ROTWEINE

Haben Sie eine Schwäche für starke Typen? Dann sind Sie hier genau richtig. Denn die Rotweine in diesem Kapitel sind echte Kraftpakete: Sie funkeln kupfern bis rubinrot im Glas. Ihr Bouquet ist reich und voll, ihr Geschmack trocken. Der mittlere bis kräftige Körper zeigt seine Stärke mit einem Alkoholgehalt von 13,5 bis 14,5%. Diese starken Typen sind durchaus für längere Lagerung bis zu fünf Jahren und teilweise auch länger geeignet.

WEINE, AROMEN UND DAS PASSENDE TEINACHER MINERALWASSER

Spätburgunder und Dornfelder aus Deutschland mit Barriqueausbau, Lemberger mit Barriqueinsatz aus Württemberg (auch bekannt als Blaufränkische aus Österreich und Kékfrankos in Ungarn)
Spätburgunder – Kirsche, Quittengelee, Apfel, Himbeere, Zwiebelschale
Dornfelder – Brombeere, Pflaume, schwarze Kirsche, Holunderbeere
Lemberger – Brombeere, Kirsche, Pflaume, schwarze Johannisbeere, Pfingstrose, schwarzer Pfeffer, Holzrauch

Pinot Noir aus Burgund oder der Neuen Welt
Pinot Noir Neue Welt – Himbeere, Erdbeere, Mandel, Heu, Lebkuchengewürz
Pinot Noir Burgund – Kirsche, Himbeere, Pflaume, Unterholz, Veilchen

Einfache Bordeaux mit Cabernet-Sauvignon-Dominanz aus dem Médoc, einfache Bordeaux mit Merlot- oder Cabernet-Franc-
Schwarze Johannisbeere, Pflaume, gegrillter grüner Paprika, Wacholder, Kakao, Leder

Dominanz aus Pomerol und St. Émilion Sangiovese-dominierte Rotweine (wie Chianti und Rosso di Montalcino aus der Toskana)

Chianti – Kirsche, Dörrpflaume, Brombeere, Himbeere, Veilchen, schwarzer Pfeffer, Leder, Kakao
Rosso di Montalcino – Kirsche, Pflaume, Dörrpflaume, getrocknete Feige, Heu, Veilchen, Zimt, Gewürznelke, Leder, Kakao

Dolcetto und Barbera aus dem Piemont
Dolcetto – Kirsche, Himbeere, Kirsche, schwarze Olive, schwarzer Pfeffer, Holzrauch, Leder, Karamell
Barbera – schwarze Kirsche, Pflaume, Brombeere, Bittermandel, Heu, Zimt, Sojasauce, Leder, Kakao

Tempranillo Crianza aus Spanien
Brombeere, Pflaume, Dörrpflaume, Kirsche, Schlehe, Heu, Gewürznelke

Lagrein aus Südtirol
Brombeere, schwarze Kirsche, Holunder, schwarze Johannisbeere, Schlehe, Pflaume, getrocknete Feige, Efeu, Blätter der schwarzen Johannisbeere



Das passende Teinacher Mineralwasser

Zu Hause NATURELL



Gastronomie GOURMET NATURELL

DAS WASSER ZUM WEIN

Wenn Sie diese starken Weine zum Essen zu Hause genießen, empfehle ich Ihnen, sie mit Teinacher Naturell zu servieren bzw. im Restaurant eine Flasche Teinacher Gourmet ohne Kohlensäure zu bestellen.

Frei von Kohlensäure sättigen diese Wässer so nicht zusätzlich. Außerdem lassen sie aufgrund ihres zurückhaltenden Charakters dem Geschmack von Wein und Essen den Vortritt.

Im Rahmen einer Weinprobe würde ich zu Teinacher Medium oder Teinacher Gourmet Medium greifen, weil diese beiden Wässer stärker neutralisieren und Sie so die unterschiedlichen Charaktere der jeweiligen Weine besser wahrnehmen.

Ein eher ausgeprägter Kohlensäuregehalt im Mineralwasser wie bei Teinacher Classic verstärkt leicht die bei diesen Rotweinstilen vorhandene Gerbsäure und kann somit als zu dominant empfunden werden.

SEHEN SIE ROT UND SCHMECKEN SIE KRAFTVOLL

Die Kraft dieser Weine bringen Sie am besten mit Wärme zur Geltung: Trinken Sie sie bei 16 bis 18 °C. Den jungen Vertretern dieser Gattung tut es gut, wenn Sie sie langfristig belüften oder dekantieren. Gereifere Qualitäten sollten Sie kurzfristig öffnen und nur vom eventuell entstandenen Depot trennen.

Sind die Weine in ihrer Reife jedoch weit fortgeschritten und schon etwas fragiler, sollten Sie sogar ganz vom Dekantieren absehen und etwas Depot im Glas in Kauf nehmen, weil der Wein durch den Sauerstoffkontakt negativ beeinflusst werden kann.

Alle Kandidaten entwickeln ihre kraftvolle Blume am besten in einem bauchigen Glas. Und weil sich gleich und gleich gern gesellt, mögen diese kräftigen Tropfen auch am liebsten kräftige Begleiter als Gesellschaft, wie Grill- und Schmorgerichte, Wild mit süßlichen Einschlägen und Kurzgebratenes mit intensiven Saucen.

KULINARISCHES ZU MITTLEREN & KRÄFTIGEN ROTWEINEN

Käse

Spanischer Manchego-Hartkäse (Schafsmilch aus La Mancha) mit eingemachten Feigen

Zum Spanier aus der riesigen Plateaulandschaft passt auch spanisches Temperament, z. B. ein Tempranillo.

Reifer Edamer (Mimolette) mit Pflaumenkompott

Junger Mimolette schmeckt relativ mild, im reifen Zustand riecht der Käse kräftig. In diesem Stadium schmeckt er stark haselnussig und fruchtig-zitronig. Unter Kennern gilt ein Alter von 6 bis 18 Monaten als optimal. Er passt hervorragend zu einem Bordeaux.

TIPP

Lagern Sie Rohmilchkäse nie in Klarsichtfolie. Der Käse schwitzt und reift ungleichmäßig. Viel geeigneter ist Butterbrotpapier.

Hartkäse

Dieser Käse ist ideal zu kräftigen Rotweinen. Die Milchsäure ist weitgehend abgebaut, ein zungenbelegender Schmelz, wie beim Weichkäse, ist nicht vorhanden und es stören keine Schimmelpilze.

Der Fettgehalt liegt fast bei allen Sorten über 40 %, was das Eigenaroma verstärkt.

Achtung: Der Käse sollte allerdings nicht zu reif sein, sonst kollidiert sein Salzgehalt mit dem möglichen Tannin des Weines und das wirkt bitter.

Vegetarisch

Rotweinnudeln mit geschmorten Kirschen und Spinat

Asiatisch

Asiatisches Kobe Beef mit dunkler Teriyaki-Sauce*
(*dunkle Sojasauce mit Mirin und Gewürzen)

Klassische Ente à l'Orange mit Soja-Wokgemüse und Süßkartoffeln

Die Saucen sind bei beiden Gerichten entscheidend und dienen deshalb bei der Weinauswahl als Hauptorientierungspunkt.

Beide Produkte sind sehr fetthaltig, besitzen einen großen Eigengeschmack und verlangen deswegen nach einem Rotwein mit einem kräftigen Körper.

Krustentiere

Rinderfilet mit gegrillter Languste und geschmorten Perlzwiebeln

Entscheidend ist die dunkle Schmor-sauce in Verbindung mit der süßlichen Languste, dem süßlichen Aroma der Zwiebeln (durch das Schmoren) und den Röstaromen des Fleisches.

Wild/Wildgeflügel

Geschmorte Kaninchenkeule mit Pflaumen und blauen Kartoffeln*

(*seltene und edle Kartoffelsorte mit nussigem Pilzaroma)
Das Fleisch wird dominiert von der eigenen Schmor-sauce. Die Aromen werden intensiviert und das Bratenaroma wird herausgestellt. Pflaumenaromen finden sich in den Rotweinen dieser Kategorie wieder und passen daher wunderbar.

TIPP

Die Nudeln in Rotwein kochen, abschrecken und den Wein mit Gewürzen und Kirschsafft reduzieren. Danach die Glasur leicht mit kalter Butter binden (schmilzt auch die letzten Tannine ein) und darin die Nudeln anschließend wieder erwärmen.

TIPP

Verwenden Sie beim Schmoren kräftigen Rotwein mit viel Struktur und Farbe.

TIPP

Das Filet wird vorher kräftig mit Kräutern (Rosmarin und Thymian) angebraten und auf einem Heubett im geschlossenen Tontopf gegart. Um das gesamte Duftspektrum zu genießen, öffnen Sie den Topf am besten erst vor den Gästen.

TIPP

Geben Sie beim Grillen zum Schluss noch nasse Holzspäne auf die Glut. Es entsteht ein zarter Rauch, der als Räucheraroma ins Fleisch einzieht.

Rind

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit Folienkartoffeln

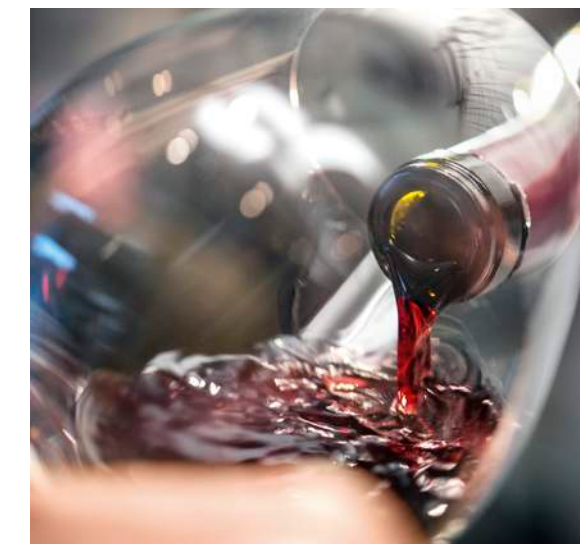
Dieses Gericht ist sehr schmackhaft zu Weinen, die in neuen Eichenfässern (Barriques) ausgebaut wurden, denn auch hier entstehen Röst- und Raucharomen.

Tanninhaltige Rotweine passen ebenfalls gut zu dunklen Fleischaromen. Frisch gemahlener Pfeffer kann den Geschmack des Rotweins noch verstärken.

Achtung: Salz ist ein Feind von Tannin. Es verstärkt die Bitterstoffe im Wein.

Rinderfilet im Heu (im Römertopf gegart) mit Schalottenjus und Kartoffel-Lauch-Gratin

Ein Aroma, das an Heu erinnert, findet sich oft im Rotwein, z. B. in den spanischen Tempranillos.



GROSSE & REIFE ROTWEINE

Schwere und gereifte Rotweine erwarten Sie mit intensiven Geschmackserlebnissen, einem ausgeprägten, komplexen Bouquet und einem unübertroffenen Reichtum an Aromen. Wenn Sie kräftiges Purpur- oder Kirschrot und – je nach Alter – schwarze, violette (jung) oder bräunliche Reflexe (gereift) in Ihrem Glas beobachten, dann machen Sie sich gefasst auf ein außergewöhnliches, trockenes, kräftiges Geschmackserlebnis. Der Alkoholgehalt liegt in der Regel nicht unter 13,5% Vol.

WEINE, AROMEN UND DAS PASSENDE TEINACHER MINERALWASSER

Eher tannin- und säurebetonte Weine*

Hochwertige Weine aus dem Bordeaux, je nach Anbaugebiet mit Cabernet-Sauvignon-, Merlot- oder Cabernet-Franc-Dominanz

Kirsche, schwarze Johannisbeere, Unterholz, Trüffel, Wacholder, Kakao

Kräftige Nebbiolo aus dem Piemont (wie der Barolo)

Dörrpflaume, Kirsche, getrocknete Feige, verwelkte Rose, Unterholz, Heu

Kräftige Sangiovese aus der Toskana (wie der Brunello)

Kirsche, Pflaume, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Heu, Unterholz

Douro (Portugal) aus den Rebsorten Touriga Nacional, Tinta Barocca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Amarela

Brombeere, Schlehe, Holunderbeere, schwarze Johannisbeere, schwarze Sauerkirsche, Dörrpflaume, schwarze Walnuss, Pflaume, Banane, Feige

Malbec aus Argentinien

Kirsche, schwarze Johannisbeere, Pflaume, Himbeere, Weinbergpfirsichstein

Eher fruchtbetonte Weine*

Hochwertige Rotweincuvées aus Deutschland und Österreich

Die Aromen sind hier nicht zuzuordnen, da die Cuvées sich je nach Art und Anteil der jeweiligen Rebsorte stark unterscheiden

Tempranillo Reserva und Gran Reserva aus Spanien

Brombeere, Kirsche, Schlehe, Baumrinde, altes Laub, Zimt, Leder

Komplexe kalifornische Cabernets und Zinfandel

Cabernet Sauvignon – schwarze Johannisbeere, Brombeere, Pflaume, Banane, Zeder, Eukalyptus, Zimt, Wacholder, Karamell, Leder

Zinfandel – Brombeere, Himbeere, Kirsche, Dörrpflaume, Eukalyptus, grüner Paprika, schwarzer Pfeffer, Karamell, Leder, Holzrauch

Hochwertige Shiraz aus Australien

Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Dörrpflaume, Eukalyptus, Heu, schwarzer Pfeffer, Vanillestange, Leder, Holzrauch

Amarone aus Venetien (Italien) aus den Rebsorten Corvina, Rondinella, Molinara

Schwarze Kirsche, getrocknete Feige, Dattel, schwarze Walnuss, Holunderbeere



Das passende Teinacher Mineralwasser

Zu tannin- und säurebetonten Weinen
Zu Hause
MEDIUM



Gastronomie
GOURMET MEDIUM

Zu fruchtbetonten Weinen
Zu Hause
CLASSIC



Gastronomie
GOURMET CLASSIC



DAS WASSER ZUM WEIN

Genießen Sie die tannin- und säurebetonten schweren Rotweine am besten in Verbindung mit Teinacher Medium bzw. Teinacher Gourmet Medium. So können sich die vielfältigen Qualitäten dieser reifen und aromatischen Tropfen für Ihren Genuss am besten entfalten. Der Vorteil: Eine leichte Dominanz des Weines bleibt immer gegeben. Bei den fruchtbetonten Stilen tendiere ich hingegen zu der erfrischenden Partnerschaft mit dem kohlenstoffhaltigeren Teinacher Classic.

REIF FÜR WAS GANZ GROSSES

Ausgezeichnete Reife will sich entfalten. Am liebsten macht sie das bei höheren Trinktemperaturen von 17 bis 18 °C, auf keinen Fall wärmer, weil sonst der Alkohol zu stark dominiert. Auch diese reifen Tropfen mögen am liebsten kräftige Begleiter, wie Grill- und Schmorgerichte, Wild mit süßlichen Einschlägen, Kurzgebratenes – verfeinert mit Trüffel oder Gänseleber.

*Grundsätzlich lassen sich diese Kategorien nicht so streng abgrenzen, denn wie immer spielen viele Faktoren wie Lage, Jahrgang und Ausbau eine Rolle. Dadurch kann z. B. auch ein Bordeaux in die fruchtbetonte Kategorie eingeordnet werden und ein kalifornischer Cabernet in die tannin- und säurebetonte Kategorie fallen.

KULINARISCHES ZU GROSSEN & REIFEN ROTWEINEN

Käse

Käsedesserts mit altem Parmesan oder gereiftem Pecorino

Hervorragend passt hierzu ein fruchtbetonter, reifer Rotwein, wie z. B. der Amarone.

Vegetarisch

Kräftiges, dunkles Schmorgemüse mit schwarzem Trüffel

Wurzelgemüse: Karotten, Staudensellerie, rote Schalotten, Navetten mit Rot- und Portwein kräftig einkochen und mit Wintertrüffel servieren. Dazu einen hochwertigen Rotwein, z. B. aus dem Bordeaux.

Fisch

Geschmorter Räucheraal in Rotwein mit Rindermark

Der Fisch besitzt einen hohen Fettanteil und bringt dadurch auch viel Eigenaroma mit. Dies wirkt mit einem Rotwein dieser Kategorie bekömmlicher und nicht so aufdringlich.

Die Raucharomen kommen Weinen im Holzausbau aromatisch entgegen und der Wein darf hier auch zum Fisch einen höheren Alkoholgehalt besitzen.

TIPP

Trüffel werden gern in Reis gelagert – dies fördert aber die Feuchtigkeit und die Anfälligkeit für Schimmelpilze. Besser ist es, frische Trüffel, eingeschlagen in ein trockenes Tuch, in einem geschlossenen Gefäß zu lagern.

Geflügel

Blut-Taube mit Süßholzjus und orientalischen Gewürzen

Im Namen steckt Geschmack: Süßholz ist eine Wurzel, die viel Sonne und humusreiche Erde benötigt. Passend dazu darf der Wein auch kräftig Sonne getankt haben, aber auch reife Holztöne mitbringen.

Süßholzaromen finden sich auch in den fruchtbetonten Weinen dieser Kategorie, z. B. in hochwertigen kalifornischen Cabernets.

Wild/Wildgeflügel

Klassischer Wildhasenpfeffer (= geschmortes Ragout mit Eigenblut gebunden)

Kräftiger und fleischiger kann man eine Schmorsauce kaum herstellen. Reife, fleischige Rotweine sind ideal dazu. Alles ordnet sich der Sauce unter. Diese Rotweinkategorie kann dem standhalten.

TIPP

Räucherprodukte schmecken intensiver, wenn man sie leicht erwärmt!

Wildente à la Bresse mit Gänseleber

Die Brust wird an der Karkasse gebraten und vor dem Gast ausgelöst und tranchiert. Die Keulen werden in der Regel in der Küche nachgebraten und als zweiter Gang serviert. Die übrige Entenkarkasse wird in einer Entenbresse vor dem Gast ausgedrückt und mit dem austretenden Blut wird die Schmorsauce gebunden. Sie darf nicht mehr aufgekocht werden, weil das Eiweiß sonst gerinnen würde. Das Aroma der Sauce ist leicht süßlich und gehaltvoll. Großer Wein ist für dieses große Gericht angebracht. Die Weine dieser Kategorie sind die perfekte Begleitung.

TIPP

Wildfleisch zum Kurzbraten nicht vorher in Wein oder Milch marinieren! Die Methode ist veraltet und war den mangelnden Konservierungsmöglichkeiten geschuldet. Das Fleisch war oft zu reif. Der unangenehme Geschmack wurde durch das Einlegen gemildert. Allerdings wurde das Fleisch auch trocken, was man mit dem Spicken mit Speck wieder ausglich.

TIPP

Das Rinderfilet sollte gleichmäßig von weißen Fettadern durchzogen sein (marmoriert). Das Fleisch wird dadurch viel saftiger und hat einen wesentlich höheren Eigengeschmack. Umso dunkler das Fleisch, desto älter ist das Tier. Trockengereiftes Fleisch ist übrigens besser als im Vakuum gereiftes. Eine gute Alternative: Bison-Filet aus den USA.

Rind

Klassisches Rinderfilet »Rossini« mit Gänsestopfleber und viel schwarzem Wintertrüffel

Das Filet wird kräftig angebraten und sollte von hoher Güte sein.

Die Komplexität und auch die Wertigkeit des Gerichts verlangen nach einem großen Wein.

Das erdige Trüffelaroma passt gut zu den reifen Rotweinen dieser Kategorie und auch der Alkoholgehalt darf höher sein.

Dessert

Schokoladendesserts mit hohem Kakaobutteranteil und nicht zu viel Süße

Dazu passen hervorragend gute, reife und überbordende Rotweine wie z. B. ein Übersee-Zinfandel (dieser Wein hat fast schon einen leichten Portweincharakter). Viel Sonne, viel Süße und wunderbar viel Frucht.



SCHAUMWEINE, SÜSSE & VERSTÄRKTE WEINE

Genussvoll kombiniert



SCHAUMWEINE, CHAMPAGNER & CO

Das perlende Vergnügen bei Schaumweinen kann auf vielerlei Arten erzeugt werden: Die Winzer entlocken ihren Trauben durch den Zusatz von Kohlensäure (wie bei Perlwein, Prosecco frizzante) oder eine zweite Gärung (wie z. B. Winzersekt, Champagner) die charakteristische perlende Frische. Die Farbe kann von Weiß über Hellgelb bis zu Goldgelb und bei Rosés sogar von Himbeer- bis Lachsfarben reichen. Geschmacklich ist wohl brut bzw. herb die am weitesten verbreitete Variante. Schaumweine besitzen einen leichten bis mittleren Körper und einen Alkoholgehalt zwischen 8 und 12%.

WEINE, AROMEN UND DAS PASSENDE TEINACHER MINERALWASSER

Perlwein aus Deutschland, z. B. aus Riesling

Apfel, Birne, Pfirsich, Zitronenzeste, Holunderblüte

Sekt oder Winzersekt aus Deutschland, Österreich, z. B. aus Riesling

Apfel, Birne, Pfirsich, Zitronenzeste, Holunderblüte

Prosecco aus Italien, aus der gleichnamigen Rebsorte

Birne, Erdbeere, Apfel, Mandel, weiße Blüte, Kümmel, getrocknete Austernschale

Cava aus Spanien, aus den Rebsorten Macabeo, Parellada, Xarel-Lo und Chardonnay

Apfel, Birne, Mandel, Zitronenschale, Weizen, Zimt, Lebkuchengewürz, Zwieback, Trockengebäck

Spumante Franciacorta aus der Lombardei (Italien) (Chardonnay, Weißburgunder, Spätburgunder)

Birne, Apfel, Zitronenschale, Mandel, Walnuss, Pfirsich, Holunderblüte, Champignon, Anis, Vanille, Baguette, Hefe, Roggenbrot

Champagner aus den Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier aus der Champagne

Apfel, Haselnuss, Zitronenzeste, Birne, Weizen, Champignon, Brot

Crémant aus dem übrigen Frankreich (je nach Anbaugebiet sind andere Rebsorten zugelassen, im Elsass z. B. Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois, Riesling und Chardonnay, an der Loire Chenin Blanc, im Bordeaux Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle)

Die Aromen sind hier nicht zuordenbar, da sie sich je nach Rebsorte stark unterscheiden

DIE GESCHMACKS- RICHTUNGEN

Naturherb, brut natur, zero
Dosage (0–3 g Restzucker/l)
Extraherb, extra brut (0–6 g Restzucker/l)
Herb, brut (0–15 g Restzucker/l)
Extratrocken, extra dry (12–20 g Restzucker/l)
Trocken, secco, dry, asciutto (17–35 g Restzucker/l)
Halbtrocken, demi-sec, medium dry, abboccato (33–50 g Restzucker/l)
Mild, doux, sweet, dolce (über 50 g Restzucker/l)



Das passende Teinacher Mineralwasser

Zu Hause
NATURELL



Gastronomie
GOURMET NATURELL

DAS WASSER ZUM WEIN

Bei den Schaumweinen hatte ich sofort eine deutliche Präferenz. Denn wer Schaumwein liebt, möchte ihn in aller Deutlichkeit wahrnehmen und genießen! Und das können Sie am besten mit Teinacher Naturell bzw. Teinacher Gourmet Naturell ohne Kohlensäure.

Der stille Charakter dieser Wässer bewirkt nämlich, dass die Kohlensäure von Prosecco, Champagner, Sekt & Co. absolut im Vordergrund steht.

Angenehmer Nebeneffekt: Das prickelnde Vergnügen steigt Ihnen mit stillem Mineralwasser nicht ganz so schnell zu Kopf, denn Kohlensäure fördert ja bekanntlich die Alkoholaufnahme ins Blut.

LASSEN SIE PRICKELN

Je jünger Ihr Schaumwein, desto kühler sollten Sie ihn genießen. Bei etwa 8°C prickelt er am schönsten und eignet sich perfekt als Aperitif.

Hochwertige Jahrgangschampagner genießen Sie dagegen am besten bei etwa 10°C als Begleiter von feiner Küche und Austern, Kaviar und Hummer.

Trinken Sie Prosecco und Perlwein, einfache Sekte und Champagner ohne Jahrgang jung (innerhalb von ein bis zwei Jahren). Hochwertige Winzersekte und Champagner mit Jahrgang eignen sich für die längere Lagerung (fünf Jahre und mehr).



KULINARISCHES ZU PRICKELNDEN SCHAUMWEINEN

Käse

Chaource, Brillat-Savarin, Brie de Meaux aus Rohmilch

Der belegende Schmelz bei diesen Weichkäsen macht einen Wein oft müde. Mit der vorhandenen Kohlensäure der Schaumweine wird das Ergebnis frischer.

Spargel

Spargel-Champagner-Süppchen mit Hummer

Bringt alle verwendeten Produkte perfekt zusammen, diese unterstützen sich gegenseitig im Geschmackserlebnis.

Vegetarisch

Warmes Blätterteigpastetchen mit frischen Spitzmorcheln

Pochiertes Ei mit Spinat und weißem Trüffel

Ein fruchtiger Roséschaumwein mit einem nicht so hohem Kohlensäureanteil, der schon das Aroma von Nüssen und reifen roten Früchten zeigt, würde hier gut zur Harmonie beitragen. Dabei werden die erdigen Aromen von den Pilzen unterstützt.

TIPP

Malossol-Kaviar vom Stör ist hochwertiger, weil er weniger gesalzen wird. Ihn gibt es meistens nur in den kalten Monaten. Die Salzzugabe dient zur Konservierung, aber übertönt oft den Eigengeschmack der Fischeier.

Fisch

Räucherlachs oder Räuchermakrelen

Die Räucheraromen können für Weine schwierig werden. Hier bietet sich ein reiferer Schaumwein an, der ein intensives Aroma zeigt und schon etwas weniger schmeckt.

Echter Kaviar

Seine Mineralität verträgt sich bestens mit anspruchsvollen Schaumweinen.

Krustentiere

Frische Austern

Die idealen Begleiter zu Champagner. Ihre Mineralität wird durch die Perlage im Champagner noch verstärkt – das Gefühl von frischem Meeressaroma wird durch den lebendigen Eindruck und die kalte Temperatur im Glas noch potenziert.

Geflügel

Wachtelterrinen an einem Salat mit Himbeerdressing

Reichen Sie dazu einen gereiften Roséschaumwein. Die Säure ist nicht mehr so präsent, die Aromatik wirkt voller und steht dem Dressing nicht im Wege. Der mögliche Start ist erfrischend und der Aperitif eignet sich auch, um ihn während des Menüs weiterzugenießen.

Wild

Wildpasteten oder kräftige Terrinen mit Gänseleber

Wunderbar mit gereiften Schaumweinen evtl. höherer Dosage oder leichter Süße.

Dessert

Desserts mit vielen unterschiedlichen exotischen Aromen

(Papaya, Ananas, Mango, Zitronengras) Ein fruchtiger Schaumwein mit Süße und zurückhaltender Perlage erfrischt und lässt den Südfrüchten genügend Freiraum zum Entfalten. Jede andere Weinsüße könnte zu viel werden. Für eine Belebung am Ende einer Speisefolge einfach ideal.

Eiskalte, erfrischende Fruchtsorbets

Harmonieren bestens mit einem kühlen, erfrischenden, fruchtigen Schaumwein, der eine spannende Alternative zum Süßwein bietet. Achtung: Eiskalte Temperaturen bei einem Sorbet machen es Weinen ohne Kohlensäure oft schwer und lassen ihnen keinen Raum zur Entfaltung.

Geeistes Champagnersüppchen mit Erdbeeren und Holunder-Schaumwein-Süppchen

Das frische und belebende Dessert wird mit einem moussierenden Begleiter perfekt abgerundet.

Das kann ein Champagner sein, aber auch ein Rieslingsekt eignet sich sehr gut.

TIPP

Flache Belon-Austern sind am intensivsten. Zuchtaustern (Fine de claire) haben meist einen höheren Fleischanteil. Wichtig: Austern gut zerbeißen und nicht einfach runterschlürfen. Der Geschmack kommt erst im Mund und zerkleinert ist die Auster auch leichter zu verdauen.

TIPP

Thai-Mango hat außer der intensiven Fruchtsüße auch noch einen subtilen Säuregehalt. Das wirkt lebendiger und nicht so eindimensional süß.



EMPFOHLEN VON CHRISTINA HILKER

EXQUISITE SÜSSWEINE, SAUTERNES & CO

Die Weine dieser Kategorie zeichnen sich durch ausgeprägte Farben aus: Weiße zeigen goldgelbe bis bernsteinfarbene Töne, Rote finden sich in der Farbpalette von Rubinrot bis Kirschrot und Tintenfarbig und manche gehen sogar in Richtung Karamell- und Schokoladenfarbig. Auch das exquisite, ausgeprägte Bouquet dieser Weine ist für viele Genießer unwiderstehlich. Der Körper ist kräftig und der Alkoholgehalt liegt aufgrund der hohen Zuckerkonzentration oft unter 10 %. Dank der hohen Extrakt- und Zuckerkonzentration können diese Weine zehn Jahre und länger gelagert werden.

WEINE, AROMEN UND DAS PASSENDE TEINACHER MINERALWASSER

Süße und edelsüße Weine aus den unterschiedlichsten Rebsorten Deutschlands (wie Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein); Auslese, Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Stroh- und Eiswein aus den unterschiedlichsten Rebsorten Österreichs
Honig, Karamell, Aprikose, Pfirsich, getrocknete Orange, Rosine

Vendage Tardive, Sélection de Grains Nobles aus den unterschiedlichsten Trauben des Elsass. Zugelassen sind nur vier Rebsorten: Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Muscat
Honig, Karamell, Aprikose, Pfirsich, getrocknete Orange, Rosine

Sauternes aus den Trauben Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle aus dem Bordeaux
Bitterorangenkonfitüre, Aprikosenkonfitüre, Engelwurz (kandierte), Vanille, Honig, Kakao

Vouvray, Bonnezeaux, Quarts de Chaumes und Coteaux du Layon aus der Traube Chenin Blanc von der Loire
Quitte, Bitterorange, Engelwurz (kandierte), Ingwer, Zimt, Akazienhonig

Tokajer aus den Trauben Furmint, Gelber Muskateller und Lindenblättriger aus Ungarn
Rosine, getrocknete Feige, Bitterorangenkonfitüre, Rosmarin, Akazienblüte, Lindenblüte, Sojasauce, Zimt, Harz, Honig, Karamell

Juraçon aus den Rebsorten Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu aus Südwestfrankreich
Bitterorangenkonfitüre, rosa Grapefruit, Quitte, Mandel, Aprikose, Mango, Ananas, Walnuss, Zitronat, Akazie, Vanille, Honig, Harz, Karamell

Vin Santo aus den Rebsorten Malvasia, Trebbiano, Grechetto, Nosiola aus Italien
Quittengelee, Mandel, Rosinen, Orangenschale, getrocknete Feige, Akazienblüte, Tannensprosse, Sojasoße, Zimt, Honig, Karamell, Krokant

Recioto di Amarone aus Venetien
Kirsche, Pflaume, Weinbergpfirsich, Minze, Rosenholz, Dattel, Gewürznelke, Vanillestange, Wacholder, Zimt, Kakao, Kaffee, Leder, Karamell



Das passende **Teinacher Mineralwasser**

Zu Hause
MEDIUM
NATURELL



Gastronomie
GOURMET MEDIUM
GOURMET NATURELL

DAS WASSER ZUM WEIN

Bei der Vielfalt der süßen Versuchungen muss man sich nicht nur entscheiden, sondern man muss auch deutlich unterscheiden: Als ideale Begleiter für die jungen und konzentrierten Süßweine empfehle ich Teinacher Medium und Teinacher Gourmet Medium. Bei den weit gereiften Süßweinen (z. B. alte Beeren- und Trockenbeerenauslesen) scheint die Süße schon zurückgenommen und ein kohlenstoffreiches Wasser könnte diesen Eindruck noch verstärken. Hier bieten sich daher Teinacher Naturell bzw. Teinacher Gourmet Naturell ohne Kohlensäure als tolle Partner an.

LASSEN SIE SICH VERFÜHREN

Genießen Sie Ihre süße Versuchung in kleineren, schlanken Gläsern – etwa 9 bis 10°C sind ideal.

Die Süßweine passen ausgezeichnet zum Genuss von Gänseleber, pikanten Käsen (Blauschimmel) und natürlich als süße Sünde zum Dessert.

KULINARISCHES ZU EXQUISITEN SÜSSWEINEN

Käse

Warmer Strudel vom Fourme d'Ambert Roquefort mit Sauternes

Beide Gerichte gehen eine Liebesheirat mit Botrytis-Süßweinen ein. Die heftige Schärfe vom Käse wirkt kongenial zu der konzentrierten Süße vom Wein. Durch den Pilzbefall haben diese Weine ein besonders Bouquet, das wunderbar mit dem Blauschimmel vom Käse harmoniert.

Asiatisch

Geschmorte Thai-Mango mit grünem Teeis und Chili-Schokoladen-Schaum
Thai-Mangos sind im Gegensatz zu Früchten aus Südamerika nicht eindimensional süß, sondern haben zusätzlich noch eine leicht erfrischende Säure. Die Kombination mit Schokolade und Chili gibt ein komplexes Geschmacksspektrum von süß-sauer-scharf mit exotischen Elementen (grüner Tee). Viele Süßweine aus der Loire oder auch aus Österreich haben Ingwernoten und Aromen von Mango, Zitronengras und Papaya.

Geflügel

Gebratene Gänseleber mit Rhabarber und Garam Marsala

Tokajer, Sauternes, Jurançon, Vin Santo. Die würzigen Süßweine passen zu diesem Gericht besser als die fruchtigen.

Wild

Gebatene Rehleber mit scharfem Kubebenpfeffer und karamellisierten Mandel-Birnen

Der Wildgeschmack ist bei den Innereien noch verstärkt. Das gleiche gilt für die bitteren Noten. Zusammen mit dem aromatisch-scharfen Pfeffer ergibt das eine harmonische Verbindung zu einem sehr intensiven weißen Süßwein. Zum Beispiel zu einer regionalen Trockenbeerenauslese, die oft mit ihrem Marzipangeschmack das Mandelaroma noch untermalt.

Dessert

Warme karamellierte Aprikosen- oder Birnentarte mit Blätterteig

Passt gut zu eleganten Süßweinen, die das Aprikosen- oder Birnenaroma mitbringen. Ein wenig Säure ist von Vorteil, sie verleiht dem Dessert eine erfrischende Note.

Schokoladentarte mit eingemachten Kumquats

Die Kuvertüre sollte einen Kakaobutteranteil von mindestens 70 % haben. Wegen den dazu gereichten Zitrusfrüchten empfiehlt sich als Begleitung ein weißer Süßwein oder ein Sherry (Pedro Ximénez, Moscatel). Eine spannende Kombination ergibt sich auch in Verbindung mit einem Orangengeist von Vallendar.

TIPP

Kubebenpfeffer kann gut an Stelle von Nelkenpfeffer verwendet werden. Er hat ein warmes Aroma – der Geschmack ist aromatisch, scharf und leicht bitter. Kubebenpfeffer wird heute hauptsächlich in der indonesischen Küche verwendet. Er passt gut zu allen Fleisch- und Gemüsegerichten.

TIPP

Zu dunklen Früchten (Kirschen, Feigen etc.), die zur Schokolade gereicht werden, harmoniert eher ein roter Süßwein, wie z. B. Portwein, Banyuls.

TIPP

Durch das Erwärmen wird der Käsegeschmack noch verstärkt.



VERSTÄRKTE WEINE, PORTWEIN & CO

Banyuls, hauptsächlich aus der Traube Grenache Noir aus Südfrankreich

Dörrpflaume, Walnuss, eingelegte Kirschen, Zwiebelschale, Zimt, Kakao, Kaffee

Portwein, hauptsächlich aus den Trauben Touriga Nacional, Tinta Barocca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Cão aus Portugal

Portwein Vintage (kurze Fassreife – zwei bis vier Jahre, lange Flaschenreife) – Dörrpflaume, getrocknete Feige, Orangenschale, Eukalyptus, Zimt, Karamell, Kakao, Bitterschokolade
Portwein Colheita (lange Fassreife – mindestens sieben Jahre, kürzere Flaschenreife) – Getrocknete Feige, Dörrpflaume, Banane, in Alkohol eingelegte Kirsche, Heu, Unterholz, Zwiebelschale, Eukalyptus, Vanille, Zimt, Kakao

Marsala aus den Trauben Grillo, Catarrato, Damaschino aus Italien

Mandel, Bittermandel, getrocknete Feige, Dörrpflaume, Walnuss, Zimt, Angostura-Bitter, Vanille, Harz, Honig, Kaffee

Süßer Sherry aus den Trauben Pedro Ximénez, Moscatel aus Spanien

getrocknete Feige, Walnuss, getrocknete Banane, Süßholz, Anis, Salz, Karamell, Kaffee, Kakao

Muscat de Samos aus der gleichnamigen Rebsorte aus Griechenland

Mandel, Aprikosenkonfitüre, Bitterorangenkonfitüre, Honigmelone, Minze, Jasmin, Anis, Honig, Menthol

Muscat de Beauges-de-Venise

Dörraprikose, Orange, Pfirsich, Birne, Zitronat, Aprikosenkonfitüre, Melone, Muskattrauben, Minze, Rose, Zitronengras, Vanille, Zimt, Anis, Honig, Marzipan, Karamell

Maury Rouge aus den Rebsorten Grenache Noir (mindestens 75%), Grenache Gris, Grenache Blanc, Macabeu (maximal 10%)

Eingelegte Kirschen, getrocknete Feige, Dörrpflaume, getrocknete Banane, Brombeere, Orangenschale, schwarze Walnuss, eingelegte Pflaumen, kandierte Orangenschale, Liebstöckel, schwarzer Trüffel, Baumrinde, Unterholz, Sojasoße, Zimt, Sternanis, Vanille, Lebkuchengewürz, Muskatnuss, Kakao, Kaffee, Karamell, Tabak, brauner Rohrzucker, Kaffeelikör, Lebkuchen, Malzbonbon



Das passende Teinacher Mineralwasser

Zu Hause
NATURELL



Gastronomie
GOURMET NATURELL

DAS WASSER ZUM WEIN

Beim Genuss von verstärkten Weinen wie dem Banyuls und dem Portwein haben wir es mit einem hohen Alkoholgehalt zu tun. Weil Kohlensäure den Alkohol schnell ins Blut transportiert, tendiere ich hier zu einem stillen Wasser wie Teinacher Naturell bzw. Teinacher Gourmet Naturell.

EIN GEHALTVOLLES VORSPIEL

Die raffinierten Genüsse entlocken Sie den verstärkten Weinen am besten in kleinen, schlanken Gläsern und bei einer Temperatur von 10 bis 12°C.

Die edlen Tropfen dieser Kategorie sind klassische Aperitifs. Aber sie eignen sich auch ausgezeichnet als Begleiter von Gänseleber, pikantem Käse und darüber hinaus natürlich als Dessert und zur Abrundung eines gelungenen Genießermahls.

KULINARISCHES ZU VERSTÄRKTEN WEINEN

Käse

Blue Stilton (englischer Blauschimmelkäse)

Perfekt zu einem gereiften roten Portwein, z. B. Tawny oder Jahrgangsport.

Reifer, scharfer Parmesan

Passend zu einem reifen Portwein. Der Schärfe stehen ein hoher Alkoholgehalt (ca. 20%) und eine eingebundene Holznote gegenüber.

Vegetarisch

Beste salzige Oliven oder Salzmandeln

Perfekt zu Sherry, z. B. einem Manzanilla. Der Manzanilla schmeckt sehr salzig, da seine Trauben in Atlantiknähe reifen.

Krustentiere

Hummersuppe oder Hummer mit eigener Sauce geschmort

Dazu passt immer bestens ein trockener weißer Portwein.

Geflügel

Gänseleberterrine mit Kakao und hellem Trauben-Confit

Eine wunderbare Kombination zu einem gereiften, süßen weißen Portwein. Dieser ist meist herber als ein reiner Süßwein und für einen Menüstart oft die bessere Wahl. Die weitere Weinfolge ist dann einfacher zu gestalten. Aber auch andere verstärkte weiße Süßweine, die nicht zu süß und fruchtig sind, harmonieren gut, z. B. Madeira.

Rind/Kalb

Ochschwanzessenz mit Sherry

Sherry medium, wie ein Amontillado, passt immer, vorausgesetzt, er ist nicht zu trocken ausgebaut, denn das Kollagen und die Intensität der Consommé brauchen etwas Süße.

Kalbsnieren in Sherryrahm mit Pflaumen

Ungewöhnlich, aber spannend: ein Glas Sherry, wie ein Amontillado, Palo Cortado (der Sherry zwischen Amontillado und Oloroso), mit einer feinen Süße.

Wild

Geschmorte Rehschulter in Schokoladensauce mit Orangenschale

Ein verstärkter Wein, wie z. B. ein gut gekühlter Grenache aus Südfrankreich, ist ein guter Begleiter. Nur die Grenache-Traube zeigt sehr viel Kirsche und Beerenfrucht. Wenn aus der Grenache ein gespritteter Süßwein gemacht wird, dann heißt er Banyuls oder Maury. Sehr schön ist auch ein Maury Rancio (reift in Eichenfässern, die der Sonne ausgesetzt sind). Diese Süßweine haben auch ein Orangenschalenaroma.

Dessert

Üppige, schwere Bitterschokoladendesserts

Pflaumen-, Kirschen- oder Tabakdesserts (auch Rumtopf oder eingemachte Dörripflaumen)

Beide Kategorien harmonieren meist mit gereiften roten Portweinen, z. B. einem Tawny oder einem Banyuls aus Südfrankreich.

Desserts mit reifen Charantais Melonen mit Mandeles

Unwiderstehlich gut zu einem süßen Sherry, z. B. Pedro-Ximénez oder Moscatel.



TIPP

Suppe zum Wein, das lass sein! Das stimmt in diesem Fall nicht. Es empfiehlt sich aber trotzdem, die ausgeschenkte Menge geringer zu halten und den Wein eher als eine Aromazugabe zu betrachten.



BRANDAKTUELL: BRÄNDE & DESSERTS

BESSER ALS SEIN RUF: COGNAC

Besteht vorwiegend aus den Rebsorten Colombard, Folle Blanche und Ugni Blanc.

Festes Anbaugebiet ist die Charente (Hauptstadt: Cognac), das in sechs Zonen aufgeteilt ist, darunter die Crus Petite Champagne und Grande Champagne, aus denen die feinsten Brände kommen.

Noch immer besitzt Cognac ein verstaubtes »Alt-Herren-Image« – dagegen kämpfen leichtere und elegantere Cognacs, die auch gern von jungen Genießern getrunken werden.

WAS HEISST SCHON IM BESTEN ALTER?

Cognac sollte in Fässern aus französischer Limousineiche, am besten in feuchten Gewölben, gelagert werden.

Die Fassreife bestimmt seine Klassifizierung:

VS (Very Special)

Mindestens drei Jahre

VSOP (Very Special Old Pale)

Mindestens vier Jahre

Napoleon

Mindestens sechs Jahre

XO

Mindestens sechs Jahre, meist aber 30 bis 50 Jahre

Extra

Mindestens 6 Jahre, meist aber über 50 Jahre

NEUER GENUSS GEGEN ALTE GEWOHNHEITEN

Der Kenner von heute genießt Cognac, Weinbrand, Brandy und Armagnac nicht mehr in großen Schwenkern, sondern in einem nach oben verjüngten Digestif- oder Tulpenglas. Das verhindert das Erwärmen durch die Hand, außerdem werden so Aromen differenzierter wahrgenommen.

AUSNAHMEN BESTÄTIGEN DIE REGEL: WEINBRAND

In Großbritannien heißt er Brandy, in Deutschland Weinbrand. Diese Bezeichnung wurde von Hugo Asbach 1896 erstmals verwendet, eine echte Ausnahme, denn als Brand werden nur Spirituosen benannt, die aus Maische (z. B. Traubenbrand) destilliert werden – außerdem wird ein Brand nicht im Eichenfass ausgebaut. Ein Weinbrand aber muss mindestens ein Jahr oder sechs Monate (sofern das Fassungsvermögen unter 1.000 l liegt) in Eichenholzfässern reifen.

BRAND ODER GEIST – DAS IST HIER DIE ANTWORT

Als Brände bezeichnet man Spirituosen, bei denen der gesamte Alkohol mittels Gärung ausschließlich aus dem Fruchtzucker gewonnen wird. Von einem Geist spricht man, wenn die unvergorene Frucht mit Neutralalkohol angesetzt wird und dieses Gemisch nochmals destilliert

wird. 3–4 kg Frucht auf 1 l Reinalkohol ergibt einen qualitativ sehr guten Geist.

GESCHMACKSVIELFALT: WIE ES EUCH GEFÄLLT

Obstbrände gibt es fast so viele, wie es Obstsorten gibt. Aber auch Exoten wie Banane, Waldhonig, Zigarren, Bockbier u. v. m. laden zum Probieren ein. Das Gleiche gilt auch für Geiste: Von Kumquat bis Tee ist nichts unmöglich.

EIN ALLGEMEINPLATZ FÜR ALLE SPIRITUOSEN

Spirituosen lagert man stehend, damit der Korken durch den hochprozentigen Alkohol nicht angegriffen wird, und am besten dunkel und kühl bei ca. 15°C. Spirituosen »verrauchen« (Verlust von Aroma und geschmacklicher Komplexität) nach dem Öffnen schnell, »Ladenhüter« in Restaurants besser meiden. Edelbrände werden oft zu kalt oder, vom Digestifwagen kommend, zu warm getrunken; ideale Trinktemperatur: ca. 19°C. Lieber eine kleinere Auswahl anlegen (Verrauchungsgefahr), und öfter, passend zur Jahreszeit wechseln.

Eine ausgezeichnete Spirituosenauswahl: www.vallendar.de

GEISTVOLL VERNASCHEN: 5 PÂTISSERIES UND 5 EDELBRÄNDE

Mit köstlichen Empfehlungen von
Christina Hilker, Hubertus Vallendar
und Gunter Schweinfest

FRANZÖSISCHE ZITRONENTARTELETTES

Quittenbrand

Bekannt ist die Quitte schon seit 650 v. Chr. Mittlerweile wird sie in fast allen Teilen der Welt kultiviert. Für das Edeldestillat werden in unserer Brennerei steirische Quitten verarbeitet.

BIRNEN-CRÈME-BRÛLÉE

Williams-Christ-Likör

BANANEN-KOKOSNUSS-TALER

Bananenbrand

Die Heimat dieser ältesten Kulturpflanzen ist Asien. Erst Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Banane in Europa eingeführt. Die Anbauländer sind Süd- und Mittelamerika, Afrika, Asien und die Kanarischen Inseln. Bei Vallendar kommen die Bananen für den Edelbrand aus Ruanda.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-KUGEL

Roter Weinbergpfirsich Likör

Die Heimat des roten Weinbergpfirsichs liegt im mittleren und nördlichen China. Dort wurden schon 2200 v. Chr. verschiedene Sorten unter der Bezeichnung »Sing« geführt. Basis dieses außergewöhnlichen Likörs ist ein hocharomatisches Fruchtkonzentrat aus vorsichtig entkernten Pfirsichen, die an den Steilhängen der Terrassenmosel wachsen.

TARTELETTES MIT KUMQUATS

»Lenus Nr. 1«

»Lenus Nr. 1« ist ein Weinbrand, der aus Burgunderweinen des Weinguts Dr. Heger in Ithringen 1994 gebrannt wurde. Durch die Lagerung in Limousineichefässern, hat sich das weinige Aroma mit der Vanillenote des Holzes verbunden. Der honigartige Duft ist bezeichnend für diese Verbindung.

EIN HOCHGENUSS ZUM SCHLUSS: SCHOKOLADE & WEIN & MINERALWASSER

Wein und Schokolade – für viele noch ungewöhnlich, für Feinschmecker schon längst ein Hochgenuss. Kein Wunder, denn feine Weine und exquisite Schokolade haben viel gemeinsam.

So hat z. B. das Terroir, als Zusammenspiel von Klima und Boden, einen erheblichen Einfluss auf die Rebe und den Kakaobaum. Weitere Parallelen finden sich im sorgsamem Umgang mit den Früchten vor und nach der Ernte sowie in der individuellen, handwerklichen Veredelung der jeweiligen Betriebe.

Selbst die Geschmacksprofile der Schokolade (wie Kakao, Fruchtnote, Fruchtsäure, Süße, Bitterstoffe und der Abgang) finden sich in den Weinen wieder.

Probieren und genießen! Das Zusammenspiel von gutem Wein mit exquisiter Schokolade in Kombination mit ausgezeichnetem Mineralwasser ist ein einmaliges Erlebnis. Wenn folgende Genussregeln beachtet werden, können Sie eine wahre Geschmacksexplosion erleben.

1. Neutralisieren Sie Ihre Geschmacksknospen mit einem Mineralwasser, das weich, feinperlig und unaufdringlich im Geschmack ist – so wie z. B. Teinacher Medium.

2. Nehmen Sie einen Schluck Wein.

3. Genießen Sie jetzt die Schokolade mit all Ihren Sinnen. Sehen Sie: Glanz der Oberfläche, Farbe, Form? Fühlen Sie: weich, fest, strukturiert? Hören Sie: knackt der Bruch? Riechen Sie: nussig, sahnig, herb? Schmecken Sie.

4. Zum Abschluss vereinen Sie den köstlichen Schokoladenschmelz mit einem weiteren Schluck Wein.

Ein ganz besonderer Schokoladengenuss: www.choaxa.de

EIN SINNLICHES VERGNÜGEN

Mit köstlichen Empfehlungen von ChoaXa-Schokolade

WEISSE SCHOKOLADEN

ChoaXa Chamois Safran

Verfeinert mit dem wertvollsten aller Gewürze, dem iranischen Safran, und einem Hauch von Mumbai-Curry, wird diese Schokolade zu einer Besonderheit mit ganz eigenständigem Charakter. Weinempfehlung: edelsüße Weine mit Reife und Schmelz

VOLLMILCHSCHOKOLADEN

ChoaXa Papua Rouge

Eine wirkliche Rarität ist der echte rote Pfeffer aus Indien, der fein, fast süß und fruchtig schmeckt. Sein Aroma verleiht dieser Schokolade eine Note, die perfekt mit pfeffrigen Weinen harmoniert.

Weinempfehlung: Frühburgunder, Grauburgunder mit Holznote, Chardonnay und Spätburgunder

ChoaXa Umami Neuguinea

Feine Zitrusgeschmacksnote und Atlantikmeersalz geben der Milkschokolade mit Kakaobohnen aus Papua-Neuguinea ihren vollendeten Geschmack. Ihre Aromen holen den Wein im Gaumen ab und bieten im Zusammenspiel mit ihm ein faszinierendes Geschmackserlebnis.

Weinempfehlung: liebliche bis trockene Rieslinge

EDELHERBE SCHOKOLADEN

ChoaXa Barrique

Ihr einzigartiges Aroma bezieht die feurige Barrique aus Venezuela durch Gewürze wie Chili, roten und schwarzen Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Szechuanpfeffer, Piment, Bourbon-Vanille sowie – Geheimnisse des Chocolatiers.

Weinempfehlung: körperreiche und holzgereifte Weine wie Lemberger, Dornfelder, Syrah, Merlot, Cabernet, Brunello und Amarone

ChoaXa SanDomin Fruit

Diese Schokolade aus Saint-Domingue besticht durch Zimtblütenaromen und fruchtige Ananas – gepaart mit feiner Vanille, Milch und einer zarten Honiggeschmacksnote.

Weinempfehlung: fruchtige Rot- und Weißweine mit etwas Schmelz und Süße



AM HERD MIT ...

VITTORIO CAPEZZUTO VOM RESTAURANT WEISSER OCHSE

Das in einem alten Fachwerkhaus situierte Restaurant Weisser Ochse, geleitet von Christian Bez, bietet eine vielfältige Küche mit Köstlichkeiten und Gerichten für alle Geschmäcker. Die Menüs sind deutsch, französisch und international inspiriert und überraschen immer wieder neu mit frischen, kulinarischen Ideen passend zur Saison, selbstverständlich mit regionalen Produkten gekocht.

Küchenchef Vittorio Capezzuto hat seine Ausbildung in Wiesau abgeschlossen und danach bei diversen Sterneköchen gelernt. Seit 2013 schwingt er in Kirchheim unter Teck die Kochlöffel und verwöhnt die Gäste nach Wunsch auch mit einem 4- bis 21-gängigen Überraschungsmenü.

Lassen Sie sich inspirieren und überraschen auch Sie Ihre Freunde und Familie mit einem leckeren Gaumenschmaus!

RESTAURANT WEISSER OCHSE

Alleenstr. 102 / 73230 Kirchheim u. Teck

Tel: 07021/80 46 61 6

mail@weisser-ochse.de

www.weisser-ochse.de



MENÜ DES MONATS JANUAR

GENUSSVOLLER AUFTAKT IN EIN
SCHLEMMERJAHR

Die neue Saison der Menüs des Monats beginnt mit Küchenchef Vittorio Capezuto vom Restaurant Weisser Ochse in Kirchheim u. Teck. Kreativ und äußerst schmackhaft hat er für experimentierfreudige Genießer vielseitige Geschmacksüberraschungen vorbereitet. Er serviert zum Auftakt Jakobsmuschel mit Roter Bete, danach folgt Ochsenbäckle mit Apfel-Meerrettich-Püree, und abgerundet wird das Menü von Vanillemousse mit Trockenfrüchten und Mohneis.



VORSPEISE

Jakobsmuschel mit Kaviar
an Rote-Bete-Safran-Creme

HAUPTGERICHT

Ochsenbäckle mit Apfel-Meerrettich-Püree
an Preiselbeer-Espuma

DESSERT

Vanillemousse mit Trockenfrüchten
und Mohneis



JAKOBSMUSCHEL MIT KAVIAR AN ROTE-BETE-SAFRAN-CREME

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE ROTE-BETE- SAFRAN-CREME

250 g Rote Bete
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
4 Pfefferkörner
Salz
80 ml Rotweinessig
etwas Olivenöl
Pfeffer
120 g Mayonnaise
etwas gemahlener
Safran
1 EL Senf
1 Knoblauchzehe,
zerdrückt

FÜR DIE JAKOB- MUSCHELN

12 Jakobsmuscheln
Salz
Pfeffer
Butter zum Braten
120 g Kaviar vom See-
hasen (Deutscher Kaviar)

Für die Rote-Bete-Safran-Creme die Rote Bete mit den Nelken, dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und 1 Prise Salz in Wasser bissfest garen. Die Rote Bete schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Rotweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Mayonnaise mit Safran, dem restlichen Rotweinessig, Senf, Pfeffer und Knoblauch verrühren und 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Jakobsmuscheln die Muscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Butter aufschäumen und die Muscheln darin von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten braten. Die Muscheln halbieren und mit Kaviar füllen.

Zum Anrichten die Creme auf einem Teller verstreichen und die Rote-Bete-Scheiben ziegelförmig darauf anrichten. Die mit Kaviar gefüllten Muscheln daneben platzieren.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2014 Schweinfurter Peterstirn

Silvaner Kabinett trocken, Weingut Dahms,
Schweinfurt, Franken

Die Peterstirn, die Burganlage des Markgrafen Berthold aus dem 10. Jahrhundert, ist das Wahrzeichen der Stadt Schweinfurt und des Weinguts Dahms.

Der Familienbetrieb wird maßgeblich von den beiden Brüdern Alexander und Jürgen Dahms mit Familie und Mitarbeitern geleitet.

Fränkisch, modern, charaktervoll lautet hier das Credo. Saftig und gehaltvoll sollte der Begleiter sein, der es mit dieser aromenreichen und komplexen Vorspeise aufnimmt. Fein gereift zeigt sich dieser trockene Silvaner Kabinett mit süßem Apfel, Quitte, Anis und Honig und einem Gaumen ausgestattet mit viel Schmelz und einer pikanten Würze und nussigem Touch im Nachhall.



Zur Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2014 nachwuchs 2

Rotling trocken, Weingärtner
Cleeborn-Güglingen, Württemberg

Eigentlich ist es nicht erlaubt, Maische aus weißen und roten Trauben zu mischen – bis auf eine Ausnahme, nämlich dann, wenn die Spezialität Rotling erzeugt wird. Leider ist diese Spezialität so gut wie ausgestorben. Deswegen hat mich dieser Rotling aus dem vielversprechenden nachwuchs-Sortiment der Cleeborner Winzer äußerst positiv überrascht. Verspielte Rieslingfrucht trifft auf duftige rote und dunkle Beeren und Pflaumen. Eine Entdeckung und Überraschung aufgrund ihrer anregenden Struktur und betörenden Art, die vortrefflich mit den fruchtigen und zart scharfen Einflüssen von Apfel und Meerrettich beim geschmorten Ochsenbäckle harmoniert.

HAUPTGERICHT JANUAR

OCHSENBÄCKLE MIT APFEL-MEERRETTICH-PÜREE AN PREISELBEER-ESPUMA

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE OCHSENBÄCKLE

- 1 kg Ochsenbacken
- 200 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
- einige Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Thymianzweige
- 900 ml Rotwein
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratfett
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 1 EL Mehl
- 700 ml Brühe

FÜR DAS APFEL-MEERRETTICH-PÜREE

- 750 g Kartoffeln
- 125 g Sahne
- 125 ml Milch
- 60 g Butter
- 120 g Apfelmus
- 2 EL Meerrettich (aus dem Glas)
- Salz
- geriebene Muskatnuss

FÜR DEN PREISELBEER-ESPUMA

- 250 g Sahne
- 3 EL Preiselbeeren
- 30 ml Preiselbeersirup
- Salz, Pfeffer
- 2 cl Gin

Für die Ochsenbäckle die Ochsenbacken parieren und mit dem geputzten und grob gewürfelten Röstgemüse in eine Schüssel geben. Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken und zusammen mit den Nelken und dem Lorbeerblatt sowie dem Thymian ebenfalls zugeben. 750 ml Rotwein angießen (die Bäckchen sollen bedeckt sein), Frischhaltefolie über die Schüssel spannen und alles für 3 Tage im Kühlschrank marinieren.

Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Die Ochsenbacken sowie das Röstgemüse aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Marinade auf die Hälfte einkochen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter in heißem Fett rundum bräunen. Röstgemüse zugeben und mit anbraten. Tomatenmark einrühren, mehrmals mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit einreduzieren. Mit Mehl bestäuben, die einreduzierte Marinade sowie die Brühe angießen und alles aufkochen. Im heißen Backofen etwa 2–2 ½ Stunden abgedeckt schmoren, bis die Ochsenbacken zartweich sind. Bäckchen entnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für das Apfel-Meerrettich-Püree die Kartoffeln schälen, würfeln und salzen und etwa 15 Minuten dämpfen. Derweil Sahne und Milch erhitzen. Kartoffeln durch ein Sieb oder eine Presse drücken und mit Butter sowie heißer Sahne und Milch zu Püree verarbeiten. Apfelmus sowie Meerrettich zugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Preiselbeer-Espuma Sahne mit Preiselbeeren, Preiselbeersirup, Salz und Pfeffer aufkochen. Passieren und abkühlen. Gin unterrühren und alles in einen Sahnebereiter füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und kühlen.

Zum Anrichten eine Scheibe Ochsenbäckle auf einem Teller platzieren und mit Sauce übergießen. Den Espuma aufsprühen und das Püree mit einem Löffel daneben setzen.

Als Garnitur eignen sich gebratene Apfelschalen und Sahne-meerrettich.

VANILLEMUSSE MIT TROCKENFRÜCHTEN UND MOHNEIS

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE TROCKENFRÜCHTE

120 g Trockenfrüchte nach Belieben (z. B. Aprikosen, Birnen, Cranberrys, Datteln, Feigen, Mango, Pfirsich, Papaya, Pflaumen, Rosinen)
40 ml Cognac
250–300 ml Orangen- oder Apfelsaft

FÜR DIE VANILLEMUSSE

100 g weiße Kuvertüre
4 Blatt Gelatine
1–2 Vanilleschoten
2 Eier
25 g Zucker
200 g Sahne

FÜR DAS MOHNEIS

50 g gemahlener Mohn
150 g Milch
1 Vanilleschote
140 g Zucker
200 g Sahne
3 Eigelb

Die **Trockenfrüchte** je nach Sorte in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Cognac mit Apfel- oder Orangensaft aufkochen. Über die Früchte gießen und diese mindestens 1 Tag in der Flüssigkeit marinieren. Alternativ alles in einen Beutel geben und vakuumieren.

Für die **Vanillemousse** die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Vanillemark cremig aufschlagen. Eiweiß und Sahne getrennt voneinander steif schlagen. Die flüssige Kuvertüre unter die Eigelbmasse rühren. Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auflösen und unter die Eigelb-Kuvertüre-Masse rühren. Die geschlagenen Sahne und zuletzt den Eischnee unterheben. Die Masse in Förmchen füllen und gelieren lassen.

Für das **Mohneis** Mohn, Milch, ausgekratztes Vanillemark samt leerer Schote, Zucker und Sahne aufkochen und anschließend ziehen lassen. Vanilleschote entnehmen, Mohnmilch auf die Eigelbe gießen und die Masse über dem heißen Wasserbad bis 85 °C cremig aufschlagen. Danach abkühlen lassen und in der Eismaschine frieren.

Zum **Anrichten** etwas Marinade auf einem Teller dekorieren. Die Vanillemousse aus den Förmchen stürzen und darauf setzen. Die Trockenfrüchte auf der Mousse anrichten und ganz oben einen Löffel Eis platzieren.

Als **Ganitur eignen sich** Waffeln, Minze und weitere getrocknete Früchte wie z. B. eine dünne Birnenscheibe, die im Ofen getrocknet wurde.



Zur Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Riesling Erdener Herzlei Spätlese Goldkapsel

Riesling, Weingut Dr. Hermann, Erden, Mosel

Die Herzlei grenzt direkt an den legendären Erdener Prälat. Sie wird bereits in der ersten offiziellen Weinbergsklassifikation von 1868 als Spitzenlage verzeichnet. Es handelt sich hierbei um den Kernbereich des Erdener Treppchens und um die Monopollage vom Weingut Dr. Hermann. Hier stehen bis zu 100-jährige, wurzelechte Reben in Einzel-erziehung. Zu diesem Dessert mit Mousse und Trockenfrüchten liefert der Riesling die benötigte Fülle, Konzentration und eine ausladende Süße. Ein Dessertwein im Glas, der mit viel Honig, Nelke, Aprikose und Mandelcreme aufzuwarten weiß und die typische und feine Moselsäure und Mineralität nicht vermissen lässt.



MENÜ DES MONATS FEBRUAR

WINTERLICHE SCHLEMMERGENÜSSE

Im Februar bezaubert Küchenchef Vittorio Capezuto vom Restaurant Weisser Ochse in Kirchheim u. Teck mit winterlichen, würzig-fruchtigen Aromen. In den Hauptrollen: feiner Zander mit Safran, zartes Rinderfilet mit Wirsing und aromatisches Walnussparfait mit Nougatmousse und Gewürzorange.



VORSPEISE
Zander-Speck-Tarte
mit Senfcreme und Feldsalat

HAUPTGERICHT
Rinderfilet mit gefülltem
Wirsing und Kartoffeln

DESSERT
Walnussparfait mit Nougatmousse
und Gewürzorange

ZANDER-SPECK-TARTE MIT SENFCREME UND FELDSALAT

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE ZANDER-SPECK-TARTE

200 g Zanderfilet
80 g Speck
1 Zwiebel
1 EL Pflanzenöl
250 g Mascarpone
3 Eier
einige Zweige Petersilie
und Schnittlauch
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
125 g kalte Butter
250 g Mehl
Fett für die Form
(Ø 28 cm)

FÜR DIE SENFCREME

3 EL Senf
100 g Sahne
50 ml Apfelsaft
Salz, Zucker

FÜR DEN FELDSALAT

150 g Feldsalat
2 EL Kräuterssig
Salz, Pfeffer, Zucker
1 TL Honig
3 EL Pflanzenöl

Für die Zander-Speck-Tarte den Zander in Stücke schneiden. Speck und Zwiebeln fein würfeln. Fisch, Speck und Zwiebeln in Pflanzenöl etwa 5 Minuten anbraten. Den Mascarpone mit 2 Eiern verrühren, fein gehackte Petersilie und Schnittlauch zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gebratenen Zander, Speck und Zwiebeln vorsichtig unterheben.

Für den Teig die kalte Butter mit 5 g Salz, dem Mehl, dem letzten Ei sowie 1 EL kaltem Wasser rasch zu einem Mürbeteig kneten. In Frischhaltefolie schlagen und mindestens ½ Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Form fetten, den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auskleiden. Die Mascarpone-Zander-Mischung gleichmäßig darauf verteilen und im heißen Ofen etwa 20 Minuten backen.

Für die Senfcreme Senf, Sahne und Apfelsaft verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Creme in einen Sahnebereiter füllen und Sahnekapseln aufschrauben.

Den Feldsalat gründlich waschen, verlesen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Für die Vinaigrette Kräuterssig, Salz, Pfeffer, Zucker, Honig und Pflanzenöl verrühren. Mit dem Salat vermengen.

Zum Anrichten ein Stück Tarte auf einem Teller platzieren, die Senfcreme daneben aufsprühen und den Feldsalat an der Seite anrichten.

Als Garnitur eignen sich geschmorte Kirschtomaten.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Blanc de Noirs

Blanc de Noirs trocken, Weingut Martin & Georg Fußer, Niederkirchen, Pfalz

Die beiden Brüder aus der Pfalz geben richtig Gas mit ihren Rieslingen und Spätburgundern, auch der weißgekelterte Pinot Noir kann sich sehen lassen. Mit seiner saftigen Frucht und pikanten pfeffrigen Würze ein gelungenes Pendant zur gehaltvollen und würzigen Vorspeise.



RINDERFILET MIT GEFÜLTEM WIRSING UND KARTOFFELN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS RINDERFILET

800 g Rinderfilet
Salz, Pfeffer

FÜR DEN WIRSING

500 g Wirsing
Salz
100 g Sahne
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
200 ml Brühe

FÜR DIE KARTOFFELN

2 große vorwiegend
festkochende Kartoffeln
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet das Fleisch parieren, in 4 Portionen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und vakuumieren. Danach sous vide bei 55,5–56 °C garen – pro Zentimeter Dicke 1 Stunde.

Den Wirsing vom Strunk befreien. Pro Person zwei Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren. Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden und diese ebenfalls blanchieren. Die Sahne einkochen, bis sie cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Wirsingstreifen untermengen. Die blanchierten ganzen Wirsingblätter mit Rahmwirsing füllen und zu kleinen Halbkugeln formen. Auf ein Backblech setzen und mit etwas Brühe beträufeln. Mit Alufolie bedeckt im Ofen bei 180 °C erwärmen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Jede davon rund ausstechen, kreisförmig überlappend in eine Pfanne mit Öl legen und bei kleiner Hitze goldgelb braten. Vorsichtig herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten einen Kartoffelkreis auf dem Teller platzieren und das Fleisch sowie den gefüllten Wirsing darauf anrichten. Nach Belieben mit etwas Jus oder Bratensauce servieren.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2014 Simonroth

Lemberger trocken, Weingut Schnaitmann,
Fellbach, Württemberg

Aufgrund der charmanten Holzwürze sind Aromen von Lakritz, edler dunkler Schokolade und Vanille deutlich zu erkennen, Gewürznoten von Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer runden das komplexe Aromenspektrum ab. Der Gaumen wirkt jugendlich, markant und zugleich saftig, die zart kühl anmutende Mineralität erfrischt angenehm. Seine Säure- und Tanninstruktur präsentiert sich jugendlich und setzt einen spannenden Gegenpol zu diesem klassischen Fleischgericht.



WALNUSSPARFAIT MIT NOUGATMOUSSE UND GEWÜRZORANGEN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS WALNUSS- PARFAIT

50 g Walnusskerne
220 g Sahne
1 Vanilleschote
2 EL Rohrzucker
25 g Zartbitterkuvertüre,
25 g Nuss-Nougat-Creme
2 Eigelb
2 cl Nusslikör

FÜR DIE NOUGATMOUSSE

125 g Sahne
1 EL Zucker
75 g Nuss-Nougat-Creme

FÜR DAS ORANGEN- RAGOUT

2 Orangen
1 EL Rohrzucker
2 cl Orangenlikör
1 Sternanis
1 Nelke
1 cm Zimtstange
etwas Stärke

Für das Walnussparfait die Walnusskerne im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 8 Minuten rösten. Die gerösteten Kerne mit 50 g Sahne, dem ausgekratzten Vanillemark und dem Rohrzucker in einem kleinen Topf köcheln lassen, bis die Sahne dick ist. Danach im Blender glatt mixen. Kuvertüre und die Nuss-Nougat-Creme über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eigelbe mit 20 g Sahne und Nusslikör verrühren. Mit der Walnussmasse sowie der flüssigen Kuvertüremischung vermengen. Die restliche Sahne (150 g) schlagen und unterheben. Die Masse in Formen füllen und einfrieren.

Für die Nougatmousse Sahne und Zucker aufkochen, über die Nuss-Nougat-Creme gießen und alles verrühren. Mindestens 4 Stunden kühl stellen. Anschließend aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Für das Orangenragout die Orangen schälen und in Filets schneiden. Saft aus dem Rest pressen. Rohrzucker karamellisieren und mit Orangenlikör ablöschen. Sternanis, Nelke und Zimtstange zugeben und alles leise köcheln lassen. Die Gewürze herausnehmen und den Sud mit Stärke andicken und über die Filets gießen. Einige Stunden ziehen lassen.

Zum Anrichten das Parfait aus der Form stürzen, die Mousse daneben aufspritzen und die Filets platzieren.

Als Garnitur eignen sich gehackte Walnüsse und Minzblättchen.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Cuvée Pinard

Trockenbeerenauslese, Weingut Keller, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

Dieses schokoladige, nussige Dessert verlangt nach einem konzentrierten und sehr süßen Dessertwein. In der Nase herrlich komplexe, konzentrierte, betörende Aromen (insbesondere Passionsfrucht und Litschi), am Gaumen wiederum eine tolle Kraft, Tiefe, Dichte, Struktur und Länge. Die Gewürzorange werden es diesem Süßwein danken, denn er weiß vor allem mit intensiver Frucht von top gesundem Lesegut zu überzeugen.



MENÜ DES MONATS MÄRZ

GENUSSVOLLES FRÜHLINGSERWACHEN

Im März dürfen wir uns auf ein delikates Menü freuen, das mit viel Genuss in den Frühling einlädt. Küchenchef Vittorio Capezzuto vom Restaurant Weisser Ochse in Kirchheim u. Teck beherrscht das Spiel mit verschiedenen Aromen und Farben. Gartenkressesuppe mit viererlei Riesengarnelen, Kalbshälfte mit Sellerie sowie Karottenkuchen mit Heidelbeerragout und Heidelbeersorbet sind Gaumenfreude und Augenschmaus zugleich.



VORSPEISE

Gartenkressesuppe
mit viererlei Riesengarnelen

HAUPTGERICHT

Kalbshälfte Wellington
auf Staudensellerie mit Portwein-Jus

DESSERT

Karottenkuchen mit Heidelbeerragout
und Heidelbeersorbet



VORSPEISE MÄRZ

GARTENKRESSESUPPE MIT VIERERLEI RIESENGARNELEN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE GARTEN- KRESSESUPPE

1 Zwiebel
40 g Butter
40 g Mehl
500 ml Brühe
100 g Sahne
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
Zitronensaft
2 Kästchen Kresse
etwas Milch

FÜR DIE RIESEN- GARNELEN

8 Riesengarnelen
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
frische Kräuter
Öl zum Braten
Nudelteig
Stärke
1 Eigelb
Öl zum Braten
Strudelteig
Öl zum Frittieren

Für die **Gartenkressesuppe** die Zwiebel würfeln und in der Butter hell andünsten. Mit dem Mehl bestäuben und kurz weiter anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa ½ Stunde köcheln lassen. Die Sahne hinzufügen, aufkochen und passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Kresse abschneiden, abbrausen, trocken schütteln und in die Suppe mixen. Eventuell nochmals passieren. Die Suppe nicht zu lange warmhalten, damit sie ihre schöne Farbe behält.

Vier **Garnelenschwänze** schälen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten braten. Die restlichen Garnelen schälen und fein hacken, anschließend mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken und mit den gehackten Kräutern vermengen.

Für die **Ravioli** ein Drittel der gehackten Garnelen in 4 Häufchen auf den Nudelteig setzen. Mit Wasser benetzen und weiteren Nudelteig darüberlegen. Vorsichtig andrücken und 4 Ravioli ausstechen oder -schneiden. In siedendem Salzwasser 2–4 Minuten gar ziehen lassen.

Für die **Küchlein** ein Drittel der gehackten Garnelen mit Stärke und Eigelb vermengen. 4 Frikadellen formen und anbraten.

Für den **Strudel** den Teig hauchdünn ausrollen. Die restlichen gehackten Garnelen darauf verteilen. Die Teigränder an den kurzen Seiten einschlagen und den Teig dann aufrollen. In heißem Öl frittieren und in 4 Portionen schneiden.

Zum **Anrichten** die Suppe in einen tiefen Teller mit breitem Rand füllen. Etwas Milch mit Salz aufschäumen und die Suppe damit garnieren. Die vier Garnelenvarianten auf den Tellerrand setzen.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Randersacker

Silvaner, Weingut am Stein, Würzburg, Franken

Sandra und Ludwig Knoll gehören mit ihren biodynamisch erzeugten Weinen zur absoluten Spitze Frankens. Aus der Vorzeigerebsorte Silvaner keltern sie bereits im Einstiegsegment einen terroirgeprägten Tropfen mit Tiefgang und Eleganz. Im Duft filigran mit kräutiger Note, gelben Früchten und Birne. Der Gaumen setzt einen frischen Gegenpol zur cremigen Suppe und feine rauchige und steinige Noten greifen die mineralische Komponente der Garnele wunderschön auf.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2014er Jechtinger Spätburgunder

Spätburgunder trocken, Weingut Bercher,
Vogtsburg-Burkheim, Kaiserstuhl

Aus den vollständig nach Süden ausgerichteten vulkanischen Lagen des Jechtinger Eichert keltern die Berchers einen saftigen Spätburgunder mit viel Beeren- und Kirschfrucht, die von der feinen Holzwürze der gebrauchten Barriquefässer unterstützt wird. Hier finden das helle Kalbfleisch im Blätterteigmantel und das knackige Staudenselleriegemüse genau den richtigen Partner.

HAUPTGERICHT MÄRZ

KALBSHÜFTE WELLINGTON AUF STAUDENSELLERIE MIT PORTWEIN-JUS

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE PORTWEIN-JUS

- 1 kg Kalbsknochen
- 2 EL Bratfett
- 150 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 1,5 Liter Brühe oder Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- je 4 Pfeffer- und Pimentkörner, zerstoßen
- 1 Nelke
- Salz
- 2 Schalotten
- 15 g Butter
- etwas Puderzucker
- 200 ml Portwein
- 100 ml Sherry

FÜR DIE KALBSHÜFTE

- 750 g Kalbshüfte
- Salz, Pfeffer
- 120 g Champignons
- Petersilie
- Schnittlauch
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 8 Scheiben Blätterteig (TK, aufgetaut)
- 1 Eigelb
- etwas Milch

FÜR DEN STAUDENSELLERIE

- 1 Selleriestaude
- Salz
- 30 g Butter
- 100 ml Brühe
- Pfeffer

Für die Portwein-Jus die Kalbsknochen klein hacken und in Bratfett rundum anrösten. Das Röstgemüse zugeben und ebenfalls rösten. Tomatisieren, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Mit Wasser oder Brühe auffüllen. Gewürze zugeben und zwei bis drei Stunden abgedeckt köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und eventuell mit etwas Salz abschmecken (wurde Brühe verwendet, ist kein Salz mehr nötig). Die Schalotten schälen und fein würfeln. In Butter farblos anschwitzen, mit Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren. Mit Portwein und Sherry ablöschen und vollständig einreduzieren. Nun die zuvor hergestellte Jus angießen und nochmals 10 Minuten leicht köcheln lassen. Passieren und eventuell mit etwas angerührter Speisestärke sämig binden.

Für die Kalbshüfte das Fleisch in 8 Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Champignons in einem Universalzerkleinerer fein hacken, dann in einer heißen beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren anbraten, bis die Masse trocken ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Schnittlauch hacken und unterheben. Die Schinkenscheiben mit der Pilzmasse bestreichen und das Fleisch darin einwickeln. Jedes Päckchen anschließend eng in Blätterteig einrollen. Eigelb mit Milch verrühren und den Blätterteig damit bestreichen. Im heißen Ofen etwa 16–18 Minuten backen, bis der Blätterteig gold-knusprig ist.

Die Selleriestaude putzen, waschen und die äußeren Fäden entfernen. Die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. In Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren und anschließend mit Butter und Brühe glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Kalbshüfte auf die Selleriestangen setzen und die Portwein-Jus daneben nappieren.



KAROTTENKUCHEN MIT HEIDELBEERRAGOUT UND HEIDELBEERSORBET

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN KAROTTEN- KUCHEN

150 g Karotten
4 Eier
150 g Rohrzucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
1 Bio-Zitrone
180 g geriebene Mandeln
50 g Mehl

FÜR DAS HEIDELBEER- RAGOUT

200 g Heidelbeeren
30 g Zucker
roter Portwein

FÜR DAS HEIDELBEER- SORBET

50 g Zucker
500 g gefrorene
Heidelbeeren
Saft von 1 Zitrone

Für den **Karottenkuchen** den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Karotten schälen und fein raspeln. Die Eier trennen. Eigelbe mit Rohrzucker und Salz aufschlagen. Die geraspelten Karotten sowie die abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterziehen. Zum Schluss vorsichtig die Mandeln und das gesiebte Mehl unterheben. In Portionsförmchen füllen und im heißen Ofen etwa 15 Minuten backen.

Für das **Heidelbeerragout** die Heidelbeeren waschen und gründlich abtropfen lassen. Den Zucker karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Ein Drittel der Heidelbeeren dazugeben und kurz köcheln lassen, dann pürieren und durch ein Sieb passieren. Die restlichen Heidelbeeren dazugeben und alles nochmals kurz aufkochen.

Für das **Heidelbeersorbet** den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Die gefrorenen Heidelbeeren mit dem Zitronensaft und etwas Zuckerwasser im Mixer zu einer cremigen Masse verarbeiten. Wenn die Masse zu fest ist, weiteres Zuckerwasser zugeben. Ist sie zu flüssig, noch ein paar Heidelbeeren hinzufügen.

Zum Anrichten den Kuchen aus der Form stürzen. Sorbet auf den Kuchen setzen und das Heidelbeerragout darauf verteilen.

Als Garnitur eignen sich Waffeln, Minzblätter und Karottenstreifen.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 frech&frey

Trockenbeerenauslese Rouge, Weingut Frey,
Essingen, Pfalz

Das Pfälzer Weingut Frey hat sich ganz dem Süßwein verschrieben, auf der Suche nach einem roten Süßwein, der in Deutschland sehr selten anzutreffen ist, bin ich hier fündig geworden. Süße und Säure geben sich bei diesem edlen Tropfen die Hand, eine Beerenauslese aus Dunkelfelder, Merlot und Spätburgunder, die im Duft und Geschmack schwarze Johannisbeeren und tropische Früchte vereint und trotz ihrer Konzentration und hohen Süße frühlingshaft erfrischend bleibt. Frech & Frei eben!



AM HERD MIT ...

SANDY UND CHRISTIAN HESS VON CHRISTIANS RESTAURANT

Im Christians, einem gemütlich im Landhausstil eingerichteten Restaurant am Neckarufer, können Sie in entspannter Atmosphäre nach Herzenslust schlemmen. Getreu dem Motto »Tradition trifft weite Welt des Geschmacks« erwartet Sie hier eine moderne Küche, fernab des Alltäglichen, kreativ, aber nicht allen Trends folgend, saisonal mit marktfrischen, hochwertigen Produkten zubereitet. Die von Küchenchefin Sandy Heß kreierten Menüs orientieren sich einerseits an der deftigen Kurpfälzer und Odenwälder Küche und andererseits an der exotisch-fruchtigen Kap-Küche Südafrikas oder der Küche Floridas und Kaliforniens. Mit den nachfolgenden Menüs können auch Sie sich diese traditionell-exotische Küche nach Hause holen.

CHRISTIANS RESTAURANT

Neckarstraße 40 / 69151 Neckargemünd

Tel: 06223 / 9737323

info@restaurant-christian.de

www.restaurant-christian.de



MENÜ DES MONATS APRIL

LEICHTE UND SEHNLICHST ERWARTETE FRÜHJAHRSGENÜSSE

Das Team rund um Sandy und Christian Heß von Christian's Restaurant in Neckargemünd kredenzt im Menü des Monats April in jedem Gang einen lang erwarteten frühlingshaften Hochgenuss, auf den wir uns nach dem kalten Winter sehr freuen. Zur Vorspeise gibt es grünen Spargel, im Hauptgericht kommt ein leckeres Kaninchen auf den Tisch und das Dessert ist ein Erdbeer-Rhabarber-Vergnügen.



VORSPEISE

Carpaccio vom Wildlachs mit grünem Spargel
und Spargelmousse auf Wildkräutern

HAUPTGERICHT

Gefüllte Kaninchenkeule mit Brunnenkressesauce,
jungem Gemüse und Kartoffelstampf

DESSERT

Panna cotta mit Rhabarber,
Erdbeeren und Erdbeersorbet

CARPACCIO VOM WIDLACHS MIT GRÜNEM SPARGEL UND SPARGELMOUSSE AUF WILDKRÄUTERN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE MOUSSE

2 Blatt Gelatine
100 g grüner Spargel
300 g Sahne
Salz, Pfeffer

FÜR DAS DRESSING

Saft von 2 Limetten
4 cl Olivenöl
1 EL Honig
Zucker, Salz, Pfeffer

FÜR DEN SALAT

8 Stangen grüner Spargel
Salz
etwas Butter
1 Handvoll Friséesalat
einige Wildkräuter

FÜR DAS CARPACCIO

200 g Lachsfilet
Salz

Für die Mousse Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in 200 g Sahne mit Salz und Pfeffer weich kochen und pürieren. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse durch ein Haarsieb in eine Schüssel streichen und kühl stellen. Sobald die Gelatine anzieht und die Masse beginnt, fest zu werden, die restliche Sahne schlagen und unterziehen. In einer Schüssel kaltstellen.

Für das Dressing den Limettensaft mit Olivenöl und Honig gut verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und die Stangen dann in Salzwasser mit etwas Butter 2–4 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Friséesalat und Wildkräuter waschen, putzen und trocken schleudern.

Für das Carpaccio den Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einer Hälfte des Tellers platzieren. Leicht salzen.

Zum Anrichten Friséesalat und Wildkräuter daneben arrangieren. Die blanchierten Spargelstangen dekorativ anlegen und alles mit Dressing beträufeln. Von der Spargelmousse Nocken abstechen und in den Salat setzen.

Als Garnitur eignen sich Remoulade, Lachskaviar und Schnittlauchröllchen.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2015 Grauburgunder

Grauburgunder, Weingut Blankenhorn, Schliengen, Markgräflerland

Wie schön, das Rosemarie (Roy) Blankenhorn mit Martin Männer einen Nachfolger gefunden hat, der das traditionsreiche Weingut mit Hilfe von Kellermeister Frank Schmid und einem hochmotivierten Team weiterführt.

Top Qualitäten im Burgunderbereich, dafür steht das Weingut nach wie vor. Zu Lachs, Wildkräutern und grünem Spargel macht der Grauburgunder aus Schliengen eine Top-Figur. Die Nase lebt von prägnanter Frucht, die an Apfel und Quitte denken lässt und durchaus kräuterige und rauchige Anklänge zeigt. Der Gaumen wirkt saftig und zugleich frisch und betört mit feiner Pikanz im langen Nachhall.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Untertürkheimer Gips

Spätburgunder, Weingut Aldinger,
Fellbach, Württemberg

Das Weingut Aldinger steht in Württemberg für große Winzerkunst, mit den beiden Söhnen Hansjörg und Matthias jüngst vom Falstaff als Newcomer 2017 ausgezeichnet wird dieser über Jahre beständige Erfolg nicht abbrechen. Zum eleganten Kaninchen mit der luftig frischen Brunnenkressesauce fiel meine Wahl auf den ebenso eleganten und feinduftigen Spätburgunder aus dem Untertürkheimer Gips der Monopollage des Hauses. Kirsche, Heidelbeere und Waldhimbeeren vereinen sich mit zarten Anklängen von Vanille und feinen würzigen Noten. Der Gaumen, ausgestattet mit feinsten Pinot-Säure und einer geschliffenen Tannin-Struktur, sorgt leicht gekühlt zum Hauptgang für Hochgenuss.



HAUPTGERICHT APRIL

GEFÜLLTE KANINCHENKEULE MIT BRUNNENKRESSESAUCE, JUNGEM GEMÜSE UND KARTOFFELSTAMPF

FÜR 4 PERSONEN

- FÜR DIE KANINCHEN-KEULEN**
- 200 g Crème fraîche
 - 1 Ei
 - 2 EL gehackte Petersilie oder Kerbel
 - 250 g Putenfleisch
 - Salz
 - 4 Kaninchenkeulen, hohl ausgelöst
 - Schweinenetz, gewässert (alternativ Alufolie)
 - etwas Butter

- FÜR DIE SAUCE**
- 200 g Crème fraîche
 - 100 ml Riesling
 - 5 cl kräftige, reduzierte Brühe (wahlweise Instant)
 - Salz, Pfeffer
 - 1 TL Mehl
 - 1 TL Butter
 - 1 Handvoll Brunnenkresse

- FÜR DEN KARTOFFEL-STAMPF**
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
 - Salz
 - 50 g Butter
 - 100 ml heiße Milch
 - Pfeffer
 - geriebene Muskatnuss

- FÜR DAS GEMÜSE**
- 4 junge Karotten mit Grün
 - 12 Zuckerschoten
 - 1 Kohlrabi oder Mairübe
 - 4 Blumenkohl- oder Brokkoliröschen
 - 4 Lauchzwiebeln
 - Butter zum Braten
 - Zucker

Für die Kaninchenkeulen zunächst die Farce zubereiten. Dazu Crème fraîche, Ei und Kräuter vermengen. Das Putenfleisch würfeln und salzen. Ab nun muss schnell gearbeitet werden, da sonst die Füllung gerinnt: Das Putenfleisch bei höchster Stufe auf das laufende Messer in einen Blender geben. Sofort die Crème-fräiche-Mischung hinzufügen und alles pürieren. Die Farce mit dem Spritzbeutel in die ausgelösten Kaninchenkeulen füllen. Die Keulen dann in das Schweinenetz wickeln und formen. Alternativ die Keulen in Alufolie einschlagen und verschließen. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die gefüllten Kaninchenkeulen im heißen Ofen 20 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Butter einstreichen und unter dem Backofengrill kurz Farbe geben.

Für die Sauce Crème fraîche, Riesling und Brühe aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Butter verkneten und die Sauce mit der Mehl-Butter abbinden. Brunnenkresse waschen, verlesen und trocken schleudern. Erst direkt vor dem Anrichten mit dem Mixstab in der Sauce pürieren, da sie sonst die schöne grüne Farbe verliert.

Für den Kartoffelstampf Kartoffeln schälen, etwas zerkleinern und in Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Butter, heiße Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Alternativ die ausgedampften Kartoffeln durch die Presse drücken und dann die weiteren Zutaten mit dem Schneebesen unterrühren.

Für das Gemüse das Gemüse putzen, schälen oder waschen und nacheinander in Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Etwas Butter schmelzen, Zucker einstreuen und das Gemüse kurz darin anschwitzen.

Zum Anrichten einen Saucenspiegel auf den Teller geben und die Kaninchenkeule darauf platzieren. Kartoffelstampf und Gemüse danebensetzen.

PANNA COTTA MIT RHABARBER, ERDBEEREN UND ERDBEERSORBET

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE PANNA COTTA

- 3 Blatt Gelatine
- 500 g Sahne
- ½ Vanilleschote
- 50 g Zucker

FÜR DAS RHABARBER-

KOMPOTT

- 250 g Rhabarber
- 20 g Butter
- 50 g Zucker
- 100 ml Weißwein
- 1 gestrichener EL
Vanillepuddingpulver oder
Speisestärke

FÜR DAS ERDBEERSORBET

- 200 g Zucker
- 250 g Erdbeeren,
gewaschen und fein püriert

FÜR DIE VANILLESAUCE

- 1 Vanilleschote
- 200 ml Milch
- 2 Eigelb
- 150 g Zucker

Für die Panna cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem ausgekratztem Vanillemark, der leeren Vanilleschote und dem Zucker aufkochen und 10 Minuten einköcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. In Förmchen oder Tassen abfüllen und kaltstellen.

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber putzen und schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter mit Zucker leicht karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Rhabarber kurz mit dünsten, herausheben und den Fond mit angerührtem Vanillepuddingpulver oder Speisestärke abbinden. Während des Abkühlens immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Für das Erdbeersorbet den Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Vollständig abkühlen lassen. Die Erdbeeren putzen, waschen und fein pürieren. Das Zuckerwasser mit den pürierten Erdbeeren verrühren und in der Eismaschine gefrieren.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Milch mit Vanilleschote und -mark aufkochen. Eigelbe mit Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren. Heiße Milch zunächst tropfenweise zugeben, dann nach und nach den Rest einrühren. Über dem heißen Wasserbad ständig mit dem Holzlöffeliterrühren, bis die Sauce dick wird und den Kochlöffel überzieht. Die Schüssel vom heißen direkt in kaltes Wasser setzen und die Sauce unter Rühren abkühlen.

Zum Anrichten das Kompott in Desserttringen formen und mittig auf einem Teller platzieren. Panna cotta und Sorbet danebensetzen, mit Vanillesauce nappieren.

Als Garnitur eignen sich neben Minzblättern dünn aufgeschnittene Rhabarber- und Erdbeerstücke.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 nachwuchs 3

Riesling süß, Weingärtner Cleebrohn-Güglingen, Württemberg

Cleebrohn präsentiert uns Weine aus getrockneten Trauben, ein Gemeinschaftsprojekt von Weinenthusiasten. Der Weißwein aus dieser Linie besticht mit konzentrierter Süße und zugleich fulminanter Frische. Ein richtiger Festtagswein, der besonders gerne Verbindung eingeht mit Erdbeeren und Rhabarber, ein Süßwein, der angenehm zum zweiten Schluck verführt.



MENÜ DES MONATS MAI

DUFTENDER GENUSS IM WONNEMONAT

Frisch und jung wie der Frühling sind auch die Zutaten in Christian und Sandy Heß' Menü des Wonnemonats Mai: Feine Kräuter und Salatblätter, das duftende Cumarin der Tonkabohne zum Wolfsbarsch und die herrlich süßliche Batate im Dessert erwecken die Geschmacksknospen zu neuem Leben.



VORSPEISE

Junges Gemüse mit Thai-Curry-Vinaigrette,
Kokosmilch-Gamba und
gebratener Jakobsmuschel

HAUPTGERICHT

Wolfsbarsch mit Rhabarber süß-sauer
und Tonkabohnen-Butter

DESSERT

Süßkartoffelmousse mit Passionsfrucht-Crêmeux
und Schokoladensorbet



VORSPEISE MAI

JUNGES GEMÜSE MIT THAI-CURRY-VINAIGRETTE, KOKOSMILCH-GAMBA UND GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS GEMÜSE

4 junge Karotten
12 Zuckerschoten
1 Kohlrabi
4 Stangen grüner Spargel
12 Keniabohnen
Salz

FÜR DIE VINAIGRETTE

Thai-Curry-Pulver
etwas Erdnussöl
etwas Gemüsebrühe
Saft von 1 Limette
Salz, Pfeffer, Zucker
Sweet-Chili-Sauce
(nach Belieben)

FÜR DIE GAMBAS

4 große Gambas
(Größe 8/12)
200 ml Kokosmilch
4 Jakobsmuscheln
Butter zum Anbraten

AUSSERDEM

etwas Friséesalat und
Wildkräuter
Pappadam oder Kroepoek
(Krabbenchips)

Für das Gemüse Karotten, Zuckerschoten, Kohlrabi, Spargel und Keniabohnen waschen, putzen oder schälen und tournieren. Einzeln in Salzwasser je nach Sorte 2–5 Minuten blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken.

Für die Vinaigrette Thai-Curry-Pulver in Erdnussöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Limettensaft ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Abrunden nach Belieben mit etwas Sweet-Chili-Sauce würzen.

Die Gambas in Kokosmilch kurz aufkochen, vom Herd ziehen und in der Kokosmilch abkühlen lassen. Jakobsmuscheln halbieren und von jeder Seite etwa 1 Minute in Butter anbraten.

Zum Anrichten Friséesalat und Wildkräuter waschen, verlesen und trocken schleudern. Mit dem Gemüse anrichten und mit Vinaigrette beträufeln. Kokosmilch-Gambas und Jakobsmuscheln anlegen. Mit frittierten Pappadams oder Kroepoek garnieren.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2015 Ihringer Fohrenberg

Muskateller, Weingut Faber,
Freiburg St. Georgen, Breisgau

Zum Einstieg in den Wonnemonat Mai und in dieses Menü gefällt mir ein aromatischer, sommerlicher Wein mit einem schönen Süße-Säure-Spiel. Dieser Muskateller duftet nach frischen Trauben, Orangen, Cassis, Holunderblüte und Blütenhonig, ein Verführer am Gaumen, der mit nur schlanken 11,0 Vol% auskommt.



Zum Hauptgericht empfiehlt
Christina Hilker:

2016 Muskattrollinger

Muskattrollinger, Weingut Sonnenhof,
Vaihingen Gündelbach, Württemberg

Bei diesem Gericht kommt mir sofort eine Württemberger Spezialität in den Sinn, rot, leichtgewichtig und duftig. Dieser Muskattrollinger ist eine echte Spezialität vom Weingut Sonnenhof. Er wartet mit blumig-fruchtigen Aromen auf, die an Veilchen und Rosen, Himbeeren, Grapefruit und Litschi erinnern, und betört am Gaumen mit weicher Struktur.

HAUPTGERICHT MAI

WOLFSBARSCH MIT RHABARBER SÜSS-SAUER UND TONKABOHNEN-BUTTER

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN RHABARBER

100 ml Cranberrysirup
100 ml Himbeeressig
1 Stange Rhabarber

FÜR DEN WOLFSBARSCH

4 Wolfsbarschfilets
(à 150 g)
Salz
Öl zum Braten

FÜR DIE TONKABOHNEN- BUTTER

200 ml Fischfond
100 ml Martini Bianco
etwas geriebene
Tonkabohne
25 g Mehl
25 g Butter
50 g kalte Butter

FÜR DEN REIS

200 g schwarzer Klebereis
Salz
Kokosmilch
etwas Sweet-Chili-Sauce

FÜR DAS GEMÜSE

4 Mini-Pak-Choi
Erdnussöl
helle Sojasauce
etwas Gemüsebrühe
1 TL Butter

Für den Rhabarber Cranberrysirup und Himbeeressig mischen und aufkochen. Den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden, in den heißen Sud legen und darin ziehen lassen.

Für den Fisch die Wolfsbarschfilets auf der Hautseite einritzen, damit sie sich während des Bratens nicht aufwölben. Die Filets salzen und auf der Hautseite bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Wenden und ebenfalls goldbraun anbraten. Je nach Stärke der Filets beträgt die Gesamtbratzeit 3–4 Minuten.

Für die Tonkabohnenbutter Fischfond, Martini Bianco und Tonkabohnenabrieb um ein Viertel reduzieren. Mehl und Butter verkneten und den Fond mit der Mehl-Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen und die kalte Butter stückchenweise mit dem Zauberstab einrühren.

Für den Reis schwarzen Klebereis mit Salz in einer Mischung aus Kokosmilch und Wasser (Verhältnis 1:1) nach Packungsanweisung kochen. Wenn er die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat, mit Sweet-Chili-Sauce abschmecken.

Für das Gemüse den Pak Choi waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln, in Erdnussöl etwa 3 Minuten braten und mit Sojasauce sowie Gemüsebrühe ablöschen. 1 TL Butter dazugeben und etwas reduzieren.

Zum Anrichten Rhabarberstücke auf dem Teller platzieren und ein Filetstück aufsetzen. Den Reis und das Gemüse daneben anrichten.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Dienheimer Tafelstein

Scheurebe Auslese, Weingut Brüder Dr. Becker, Ludwigshöhe, Rheinhessen

Immer auf der Suche nach gelungenen Beispielen einer meiner Lieblingsrebsorte, der Scheurebe, bin ich auf das Weingut Brüder Dr. Becker in Rheinhessen gestoßen. Lotte Pfeffer-Müller und Hans Müller bewirtschaften das Weingut ökologisch. Unter ihren Händen gestaltet sich die Rebsorte, die letztes Jahr 100-jähriges Jubiläum feiern durfte, im edelsüßen Bereich feinduftig und präzise. Aromen von gezuckerter rosa Grapefruit, junger Mango und etwas schwarzer Johannisbeere verbinden sich mit feiner Würze, feingliedriger Süße und anregender Säure. Zur exotischen und zugleich erfrischenden Nachspeise ein Gedicht!



DESSERT MAI

SÜSSKARTOFFELMOUSSE MIT PASSIONSFRUCHT-CRÉMEUX UND SCHOKOLADENSORBET

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE CRÉMEUX

- 3 Blatt Gelatine
- 250 g Butter
- 200 g Eigelb
- 125 g Eiweiß
- 215 g Zucker
- 300 g Passionsfruchtmark

FÜR DAS SCHOKOLADEN-SORBET

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 60 g Zucker

FÜR DEN BISKUITBODEN

- 100 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 EL Öl
- 1 EL Essig

FÜR DIE SÜSSKARTOFFEL-MOUSSE

- 150 g Süßkartoffeln
- 100 ml Kokosmilch
- 40 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- etwas flüssige Sahne
- 100 g Sahne, geschlagen

FÜR DAS PASSIONSFRUCHTGELEE

- 2 Blatt Gelatine
- 150 ml Passionsfruchtsaft

Für die Crèmeux die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Butter zerlassen, die restlichen Zutaten gut unterrühren und auf kleiner Flamme zur Bindung bringen. Gelatine ausdrücken und einrühren. Ein viereckiges Blech oder eine Kastenform mit Frischhaltefolie möglichst faltenfrei auskleiden und die Crèmeux 2 cm hoch darauf ausgießen. Über Nacht auskühlen und stocken lassen.

Für das Schokoladensorbet Kuvertüre, Zucker und 100 ml Wasser aufkochen und gut verrühren, bis die Flüssigkeit bindet. Abkühlen lassen und in der Eismaschine durchfrieren.

Für den Biskuitboden den Backofen auf 170 °C vorheizen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät in 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und im heißen Ofen 10 Minuten backen. Erkalten lassen, aus der Form lösen und mit Dessertringen 5 cm kleine Böden ausstechen.

Für die Süßkartoffelmousse die Süßkartoffeln schälen, zerkleinern und in der Kokosmilch sehr weich kochen. Zucker zugeben, mixen, durch ein Sieb streichen und erkalten lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit etwas flüssiger Sahne in der Mikrowelle oder auf dem Herd auflösen. Unter die Süßkartoffelmasse ziehen. Die geschlagene Sahne unterheben. In die mit Biskuitböden ausgelegten Dessertringe einfüllen.

Für das Passionsfruchtgelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Passionsfruchtsaft aufkochen, die Gelatine ausdrücken und im heißen Saft auflösen. Kurz bevor das Gelee stockt, in die Dessertringe einfüllen. Über Nacht erkalten lassen.

Zum Anrichten die Mousse vorsichtig aus den Dessertringen lösen. Aus der Crèmeux Quader ausschneiden und diese neben die Mousse setzen. Nocken vom Sorbet stechen und ebenfalls anrichten.

Als Garnitur eignen sich Kokos-Marshmallows, Süßkartoffelchips und Fruchtsauce.



MENÜ DES MONATS JUNI

FRÜHSOMMERLICHE KREATIONEN – EIN HOCHGENUSS AUF KÖSTLICH-LEICHTE ART

Jakobsmuscheln, Langostinos und eiskalter Schokoladengenuss:
Die fröhlichen Kreationen mit all ihren Düften von Küchenchefin
Sandy Heß und ihrem Team von Christian's Restaurant in Neckargemünd
versprechen Hochgenuss auf köstlich-leichte Art.



VORSPEISE

Paprikaschaumsüppchen mit Maryland
Crabcake, Jakobsmuschel
und Koriandermayonnaise

HAUPTGERICHT

Rinderfilet mit Langostino,
Blattspinat, Süßkartoffeln und rotem Zwiebelrelish

DESSERT

Variation von der Schokolade



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016er Birnauer Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc, Weingut Markgraf von Baden, Schloss Salem, Baden (Bodensee)

Dieses Gericht ruft mit seinen Komponenten von Paprika, Koriander und Krebsen förmlich nach Sauvignon Blanc. Ein besonders gelungenes Exemplar bringt der Bodensee hervor. Grapefruit, Stachelbeere, Paprika und Brennnessel duften aus dem Glas heraus. Mit feiner Herbe und Frische lässt sich der Sommer auf der Zunge einläuten.



VORSPEISE JUNI

PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN MIT MARYLAND CRABCAKE, JAKOBSMUSCHEL UND KORIANDERMAYONNAISE

FÜR 4 PERSONEN

- FÜR DAS PAPRIKA-SCHAUMSÜPPCHEN
- ½ Zwiebel
 - 6 rote Paprika
 - Butter zum Anschwitzen
 - 500 ml Gemüsebrühe
 - 300 g Sahne
 - 50 g Mehl
 - 50 g Butter
 - 30 ml Milch (für den Schaum)

- FÜR DEN CRABCAKE
- 20 g Schinken, gewürfelt
 - 1 EL fein gewürfelte Zwiebel
 - 100 g Krabbenfleisch
 - 1 EL fein gewürfelte rote Paprika
 - 1 EL Schnittlauchröllchen abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange
 - 60 g Mayonnaise
 - 1 TL Dijonsenf
 - 1 Ei
 - etwas Paniermehl
 - Cayennepfeffer
 - 1 EL Butterschmalz

- FÜR DIE KORIANDERMAYONNAISE
- 2 Eigelb
 - ½ TL Senf
 - etwas Zitronensaft
 - Salz, Pfeffer
 - 3-4 Stiele Koriandergrün, fein gehackt
 - 200 ml Sonnenblumenöl

- FÜR DIE JAKOBSMUSCHELN
- Butter
 - 4 Jakobsmuscheln

Für das Paprikaschaumsüppchen Zwiebel und die Paprika fein würfeln. Die Zwiebel in etwas Butter anschwitzen. Die Paprikawürfel kurz mitschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und die Paprika auf mittlerer Flamme weich garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Butter verkneten und die Flüssigkeit damit sämig binden. Im Blender, Thermomix oder mit dem Zauberstab fein mixen.

Für den Crabcake die Schinkenwürfel auslassen. Zwiebelwürfel zugeben und ein paar Minuten mitschwitzen. Erkalten lassen, dann in einer Schüssel mit Krabbenfleisch, Paprika, Schnittlauch, Orangenabrieb, Mayonnaise, Dijonsenf und Ei zu einer formbaren Masse verarbeiten. Nach Bedarf Paniermehl zugeben. Mit Cayennepfeffer würzen. Zu kleinen Frikadellen abdrehen und in Butterschmalz goldgelb ausbacken.

Für die Koriandermayonnaise sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Eigelbe, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Den gehackten Koriander zugeben und alles mit dem Mixstab in einem schmalen, hohen Gefäß pürieren. Das Sonnenblumenöl in einem dünnen Strahl langsam untermixen.

Für die Jakobsmuscheln die Butter aufschäumen und die Muscheln von beiden Seiten je etwa 1½ Minuten darin braten.

Zum Anrichten das Paprikaschaumsüppchen in eine Glastasse füllen. Milch aufschäumen und als Häubchen daraufsetzen. Die Koriandermayonnaise dekorativ auf einer Schieferplatte verziehen, Crabcake und Jakobsmuschel darauf anrichten.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Heitersheimer Maltesergarten

Spätburgunder, Weingut Walz, Heitersheim,
Markgräflerland, Baden

Duftig mit deutlicher Sauerkirsch- und Beerennote strömt er uns verführerisch aus dem Glas entgegen, Aromen von Leder und Rauch gesellen sich mit dem Sauerstoff hinzu. Genau der richtige Partner zum dunklen Fleisch, aber auch zu den süßlichen Einflüssen von Langostino, Süßkartoffelpüree und Zwiebelrelish. Mit viel Frucht auf der Zunge, einer feinkörnige Tannin-Struktur und langem Nachhall bleibt uns diese leckere Kombination lange in unserer Erinnerung.

RINDERFILET MIT LANGOSTINO BLATTSPINAT, SÜSSKARTOFFELN UND ROTEM ZWIEBELRELISH

HAUPTGERICHT JUNI

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS ZWIEBELRELISH

250 g rote Zwiebeln
100 g Zucker
50 ml Rotweinessig
100 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
½ TL Senfkörner

FÜR DAS SÜSS- KARTOFFELPÜREE

300 g Süßkartoffeln
300 ml Kokosmilch
Salz
1 Prise Zimt

FÜR DAS RINDERFILET MIT LANGOSTINO

4 Medaillons Rinderfilet
(à 150 g)
Salz, Pfeffer
4 Langostinos
(Kaisergranate)
Olivenöl

FÜR DEN BLATTSPINAT

500 g junger Spinat
1 rote Zwiebel, in feinen
Streifen
Butter
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss

Für das Zwiebelrelish die roten Zwiebeln schälen und in Ringe oder Würfel schneiden. Zucker karamellisieren, mit Rotweinessig und Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt, Nelke und Senfkörner zugeben und kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. So abschmecken, dass die Säure nicht überwiegt, gegebenenfalls weiteren Zucker zugeben. Die Zwiebeln kurz im Sud aufkochen, in ein Weckglas füllen und dicht verschließen. Mindestens 1 Tag ziehen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree die Süßkartoffeln schälen und würfeln und mit Kokosmilch, Salz und etwas Zimt etwa 20 Minuten weich kochen. Fein pürieren.

Für das Rinderfilet den Backofen auf 110 °C vorheizen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten kurz und kräftig anbraten und anschließend im warmen Ofen 5 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit die Langostinoschwänze ausbrechen, den Darm herausziehen und das pure Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Karkassen etwa 5 Minuten in Olivenöl braten und die Schwänze wieder in die Panzer geben. Warmstellen.

Für den Blattspinat den Spinat gründlich putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebelstreifen in Butter anschwitzen. Den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zum Anrichten den Spinat mittig auf einem Teller platzieren und ein Medaillon daraufsetzen. Süßkartoffelpüree und Zwiebelrelish daneben anrichten und am Schluss den Langostino drappieren.

Als Garnitur eignen sich geschmorte Kirschtomaten und frittierte Süßkartoffelwürfel.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2012 Greta Eiswein

Eiswein, Weingut Zimmerle, Korb, Württemberg

Zur Schokolade ein weißer Süßwein mit genügend Power aus der Heimat vom aufstrebenden, jungen Weingut Zimmerle. Ein süßes Elixier, das nach Mango, Pfirsich, Blüten und Honig duftet. Am Gaumen trifft konzentrierte Süße auf die für den Eiswein typische erfrischende Säure. Lässt sich geöffnet ohne Probleme ein bis zwei Wochen im Kühlschrank lagern.

VARIATION VON DER SCHOKOLADE

DESSERT JUNI

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS SCHOKOLADEN-

PARFAIT

100 g weiße Kuvertüre
2 Eigelb
20 g Zucker
125 ml Milch
180 g Sahne, geschlagen

FÜR DIE MOUSSE AU CHOCOLAT

200 g Zartbitterkuvertüre
2 Eigelb
80 g Zucker
2 Blatt Gelatine
250 g Eiweiß, geschlagen
100 g Sahne, geschlagen

FÜR DEN SCHOKOLADEN- PUDDING

75 g weiße Kuvertüre
62,5 g Mehl
62,5 g Butter
125 ml Milch
3 Eigelb
2 Eiweiß
3 EL Zucker
Butter und Zucker für die
Förmchen

SCHOKOLADENSORBET

125 g Vollmilch- oder
Zartbitterkuvertüre
75 g Zucker

FÜR DIE GEWÜRZ- SCHOKOLADEN-JUS

70 g Kuvertüre
140 ml Weißwein
½ TL Theobroma-
Gewürzkakao (alternativ
Lebkuchengewürz)
25 g Kakaopulver
1 Prise Salz
4 Mürbeteig-Tartelettes

Für das Schokoladenparfait die Kuvertüre schmelzen. Eigelbe und Zucker verrühren. Die Milch aufkochen und langsam in die Eigelbmasse rühren. Über dem heißen Wasserbad ständig mit dem Holzlöffeliterrühren, bis die Masse dick wird und den Kochlöffel überzieht. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben, unter Rühren erkalten lassen und die geschlagene Sahne unterziehen. In Förmchen oder eine Terrine füllen. Tiefkühlen.

Für die Mousse au chocolat die Kuvertüre schmelzen, Eigelbe und Zucker verrühren und im Wasserbad aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Masse auflösen. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben. Kurz bevor die Masse zu stocken beginnt, erst den Eischnee, dann die geschlagene Sahne unterziehen. Sofort kaltstellen.

Für den Schokoladenpudding den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Kuvertüre schmelzen. Mehl und Butter verkneten. Die Milch aufkochen, mit der Mehl-Butter binden und die geschmolzene Kuvertüre zugeben. Nach und nach die Eigelbe unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Erkalten lassen. Eiweiße mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ofenfeste Förmchen ausbuttern und auszuckern. Eischnee unter die erkaltete Eigelbmasse ziehen, in die Förmchen füllen und den Pudding im heißen Ofen im Wasserbad pochieren.

Für das Schokoladensorbet die Kuvertüre hacken. Zucker mit 125 ml Wasser aufkochen, die klein gehackte Kuvertüre darin schmelzen und die Masse dann in der Eismaschine aufrühren. Alternativ ins Gefrierfach stellen und alle 30 Minuten mit einer Gabel aufrühren.

Für die Gewürzschokoladen-Jus die Kuvertüre hacken. Weißwein, Gewürzkakao, Kakaopulver und Salz verrühren, zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre darin schmelzen. Die Jus in die Tartelettes füllen.

Zum Anrichten das Parfait und den Pudding stürzen, vom Mousse und vom Sorbet Nocken abstechen, die Jus im Tartelette dazustellen.

Als Garnitur eignen sich frisches Obst, Minzblätter, Gewürzkakao, Krokant, Fruchtsauce und Baisertupfen.



AM HERD MIT ...

JÖRG SCHERLE VOM GOURMETRESTAURANT WÖRTZ ZUR WEINSTEIGE

Schon das Ambiente im Gourmetrestaurant »Zur Weinsteige« in Stuttgart setzt den Rahmen für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Hochwertiges Blattgold und moderne Elemente fügen sich harmonisch in den rustikalen Gasträum und geben ihm die zeitlos-edle Originalität, die auch die Speisen auf der umfangreichen Karte kennzeichnet.

Seit er 1991 das Restaurant übernahm, kombiniert Küchenchef Jörg Scherle hier mit viel Mut und Kreativität die regionale schwäbische Küche mit mediterranen Akzenten. Ein Konzept, das bei Gourmets und Experten gleichermaßen gut ankommt. So erreicht das Restaurant in allen namhaften Restaurantführern, etwa dem Gault Millau, exzellente Bewertungen und rangiert seit über zwanzig Jahren in den Top Ten der Landeshauptstadt Stuttgart. Mit den nachfolgenden schmackhaft zusammengestellten Menüs können nun auch Sie sich die Sterneküche in Ihre heimische Küche holen und einfach selbst zubereiten.

GOURMETRESTAURANT ZUR WEINSTEIGE

Hohenheimer Straße 28–30 / 70184 Stuttgart-Mitte

Tel: 0711 / 2367000

info@zur-weinsteige.de

www.zur-weinsteige.de



MENÜ DES MONATS JULI

SOMMERLICHER HOCHGENUSS FÜR HEISSE TAGE

Leichte Sommerküche für experimentierfreudige Genießer präsentiert Küchenmeister Jörg Scherle vom Restaurant Wörtz zur Weinsteige in seinem Menü des Monats Juli. Ein mariniertes Carpaccio von der Entenbrust, bretonischer Steinbutt und die Dessert-Kreation mit Guanaja-Schokolade versprechen leichten Hochgenuss auch an heißen Tagen.



VORSPEISE

Carpaccio von der Entenbrust
mit grünem Spargel,
Radicchio-Pesto und Essig-Rosinen

HAUPTGERICHT

Bretonisches Steinbuttfilet
mit gebackener Wassermelone,
Pfifferlingrisotto und Krustentierschaum

DESSERT

Mousse von der Guanaja-Schokolade
mit zweierlei Ananas
und Passionsfrucht-Sorbet



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Blanc de Noirs

Blanc de Noirs, Weingut M. Schädler –
Steffen Mugler, Maikammer, Pfalz

Der 2016er Blanc de Noirs zeigt sich mit hellen roten Früchten in der Nase. Zwetschge, Himbeere, Preiselbeere und Anklänge von Haselnüssen und Zedernholz vermischen sich mit Rosmarin und Thymian. Etwas Graphit und kühle steinige Noten geben ihm Struktur. Zu dem pikanten Geflügel mit den unterschiedlichen Eindrücken von süß, sauer, nussig und bitter spannt der hell gekelterte Rotwein den perfekten Bogen.

CARPACCIO VON DER ENTENBRUST MIT GRÜNEM SPARGEL, RADICCHIO-PESTO UND ESSIG-ROSINEN

VORSPEISE JULI

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE ESSIG-ROSINEN

50 g Rosinen
2 Zweige Thymian
dunkler Balsamico

FÜR DAS CARPACCIO

2 Entenbrüste
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl

FÜR DIE MARINADE

50 ml dunkler Balsamico
20 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 TL Honig

FÜR DEN SPARGEL

4 Stangen grüner Spargel
etwas Crème fraîche

FÜR DAS PESTO

1 kleiner Radicchio
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
1 TL Honig
Salz, Pfeffer
50 ml Pflanzenöl
25 ml Olivenöl

Die Rosinen mit dunklem Balsamico übergießen, bis sie gut bedeckt sind. Den Thymian hacken und unterrühren. Über Nacht oder länger ziehen lassen. Vor dem Anrichten ungefähr 20 Rosinen entnehmen, den Rest durchmischen.

Fürs Carpaccio die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl scharf anbraten. Bei 185 °C für 6 Minuten im Ofen garen. Anschließend erkalten lassen und kühlstellen.

Für die Marinade Balsamico, Olivenöl und Honig mit Salz und Pfeffer gut verrühren.

Den Spargel putzen und in Salzwasser kochen. Herausnehmen und mit kaltem Wasser übergießen. In 2 cm große Stücke schneiden.

Für das Pesto die Blätter des Radicchio kurz blanchieren, abschrecken und grob zerteilen. Die Pinienkerne ohne Fett rösten, den Parmesan grob hacken oder reiben. Radicchio, Pinienkerne und Parmesan mit Honig, Salz und Pfeffer im Mixer zerkleinern, ganz am Ende das Öl hinzugeben und cremig mixen.

Zum Anrichten die Entenbrüste in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller fächerförmig auslegen. Etwas Salz darüberstreuen und mit der Marinade bestreichen. Die Spargelstücke in der Marinade wenden und mit einigen Crème-fraîche-Tupfern anrichten. Die Essig-Rosinen dazulegen und von der Essig-Rosinen-Creme mit zwei Löffeln Nocken formen. Das Pesto mit einem Löffel oder Spritzbeutel dazugeben.

Als Garnitur eignen sich Wildkräuter (z. B. Sauerampfer), essbare Blüten und frische Himbeeren.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker::

2016 Chardonnay »Berg«

Chardonnay, Weingut Zimmerle, Korb, Württemberg

Geprägt von den schwäbischen Winzergrößen Gert Aldinger und Jürgen Ellwanger sowie durch Praktika u. a. in Bordeaux weiß Jens Zimmerle die vielfältige Weinwelt zu schätzen, um in der Heimat den Blick für das Wesentliche zu schärfen. Sein eleganter Chardonnay wurde im gebrauchten Holz ausgebaut und duftet verführerisch nach Birne, Lindenblüte und Haselnüssen. Mit seiner eleganten und geschmeidigen Struktur eine Wonne zum hochwertigen Steinbutt, der intensiven Sauce und den fruchtig erdigen Beilagen.

BRETONISCHES STEINBUTTFILET MIT GEBACKENER WASSERMELONE, PFIFFERLINGRISOTTO UND KRUSTENTIERSCHAUM

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS RISOTTO

200 g Risotto-Reis
1 Schalotte
2 Lorbeerblätter
30 g Butter
20 ml Olivenöl
100 ml Weißwein
600 ml Gemüsefond
50 g kalte Butter
50 g Parmesan
100 g Pfifferlinge
Petersilie, Thymian

FÜR DEN KRUSTENTIER- SCHAUM

100 ml Weißwein
125 g Sahne
40 g Krustentierpaste
30 g Butter

FÜR DEN STEINBUTT

700–800 g Steinbuttfilet
etwas Olivenöl
etwas Butter
einige Zweige Thymian
Fleur de sel
schwarzer Pfeffer,
gemörsert

FÜR DIE WASSERMELONE

¼ Wassermelone

Für das Risotto die Schalotte fein würfeln und mit den Lorbeerblättern in Öl und Butter glasig schwitzen. Den Reis dazu geben und ebenfalls glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. Nach und nach den erwärmten Gemüsefond einrühren, bis er vom Reis aufgenommen wurde – insgesamt ca. 20 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Lorbeerblätter entfernen. Kalte Butter und geriebenen Parmesan untermischen. Die Pfifferlinge putzen, in etwas Öl mit Petersilie und Thymian anbraten und ebenfalls zum Risotto geben.

Für den Krustentierschaum Weißwein und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Krustentierpaste untermischen. Mit dem Rührbesen oder dem Pürierstab aufschäumen und mit kalter Butter montieren.

Die Steinbuttfilets in Olivenöl anbraten. Butter schmelzen lassen, Thymianzweige dazugeben und die gebratenen Filets darin schwenken. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen.

Die Wassermelone in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Ohne Fett in einer Pfanne von allen Seiten anrösten.

Zum Anrichten das Risotto auf einem Teller platzieren, ein Filet obenauf setzen und mit Krustentierschaum nappieren. Die Melonenwürfel danebensetzen.

Als Garnitur eignen sich kleine Salat- und Wildkräuterblätter.



MOUSSE VON DER GUANAJA-SCHOKOLADE

MIT ZWEIERLEI ANANAS UND PASSIONSFRUCHT-SORBET

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE ANANAS

½ Ananas
50 g Zucker
50 ml weißer Portwein
Kardamom, Sternanis
1 Blatt Gelatine

FÜR DAS SORBET

500 g Passionsfruchtmark
225 g Zucker
550 ml Wasser
15 g Invertzucker
6 g natürlicher Stabilisator
(z. B. Johannisbrotkernmehl)
etwas Puderzucker zum Anrichten

FÜR DIE SCHOKOLADEN-MOUSSE

4 Eier
200 g Guanaja-Schokolade
35 g Butter
65 g Zucker
400 ml Sahne
1 Espresso

Für die Ananas die Frucht schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Die Abschnitte aufbewahren. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Mit Kardamom und Sternanis würzen. Die Ananasabschnitte darin einkochen. Wenn sie weich sind, die Mischung glatt pürieren. Die Ananaswürfel hineingeben und für mindestens 1 Nacht einlegen.

Vor dem Anrichten die Würfel aus der Marinade nehmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auswringen und in der Marinade aufkochen. Die Masse in Eiswürfel- oder Pralinenformen füllen und fest werden lassen.

Für die Mousse die Eier trennen. Schokolade und Butter schmelzen, den Zucker zugeben, Eigelbe unterrühren und den Espresso angießen. Die Eiweiße sowie die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Einen Teil der Mousse in Förmchen füllen und kaltstellen, den anderen Teil in einer Schüssel kühlen.

Für das Sorbet Fruchtmark, Zucker und Wasser zusammen aufkochen und einkochen lassen. Invertzucker und Stabilisator zugeben und die Masse in der Eismaschine durchfrieren.

Zum Anrichten die Mousse aus dem Förmchen lösen und auf dem Teller platzieren. Aus der restlichen Mousse Nocken formen und ebenfalls anrichten. Etwas Puderzucker aufstreuen und das Passionsfruchtsorbet auflegen. Die Ananaswürfel und das aus den Formen gelöste Gelee daneben setzen.

Als Garnitur eignen sich frische Früchte und Beeren, Schokostreusel, Minzblätter und Zuckernester.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Badenweiler Römerberg Muskateller Beerenauslese

Muskateller Beerenauslese,
Winzergenossenschaft Britzingen eG,
Markgräflerland, Baden

Schokolade und exotische Zitrusfrüchte, das ruft förmlich nach einem exotischen, gelbfruchtigen Süßwein. Ein besonders gutes Beispiel mit intensiver Frucht und Süße gelang hier den Britzingern. Man hat das Gefühl, die Sonne Badens wurde eingefangen und ins Glas transportiert.



MENÜ DES MONATS AUGUST

UNBESCHWERT UND KÖSTLICH –

LEICHTE GENÜSSE

SELBST AN HEISSEN SOMMERTAGEN

Im August lässt es sich mit dem Menü von Küchenchef Jörg Scherle ganz unbeschwert und dabei ausgesprochen köstlich genießen. Pfifferlinge mit Kaffeeöl, zartes Kalbshaxenfleisch und eine neu interpretierte Schwarzwälder Kirschtorte mit fruchtig-frischem Sorbet sind leichte Genüsse selbst an heißen Sommertagen.



VORSPEISE

Pfifferlingstatar im Strudelteig mit Kaffeeöl
und Schalottencreme auf Joghurt-Limetten-Panna-cotta
mit Wachtelei im Kräutermantel

HAUPTGERICHT

Geschmortes Kalbshaxenfleisch
auf Aprikosen-Couscous
mit Spitzkraut und Blattsalat-Meerrettich-Sauce

DESSERT

Schwarzwälder Kirschtorte –
neu interpretiert



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Kreuznacher Narrenkappe Riesling

Riesling, Weingut S. J. Montigny,
Bretzenheim, Nahe

Eigentlich war die Rieslingtraube nicht mein erster Gedanke bei diesem Gericht, bis ich diesen saftigen Vertreter auf die Zunge bekam. Gewachsen auf Löss und rotem Sandstein zeigt er neben den gelbfruchtigen Noten von Mirabelle, Pfirsich und Aprikose deutliche rauchige Anklänge, die das Aroma der Pilze und Wildkräuter perfekt auffangen.

PFIFFERLINGSTATAR IM STRUDELTEIG MIT KAFFEEÖL UND SCHALOTTENCREME AUF JOGHURT-LIMETTEN-PANNA-COTTA MIT WACHTELEI IM KRÄUTERMANTEL

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS KAFFEEÖL

- 50 g Sonnenblumenöl
- 4-5 Kaffeebohnen

FÜR DIE PANNA COTTA

- 300 g Joghurt
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- 2 Blatt Gelatine
- ½ TL Agar-Agar-Pulver

FÜR DAS TATAR

- 50 g Schalotten
- 100 g Pfifferlinge
- Olivenöl
- 10 g frischer Rosmarin
- 10 g frischer Thymian
- 40 g Sahne
- 1 Eigelb
- Frühlingsrollenteig (4 Quadrate à 25 x 25 cm)
- Öl zum Frittieren

FÜR DIE SCHALOTTEN-

CREME

- 250 g Schalotten
- Olivenöl
- roter Portwein
- Salz, Pfeffer, Thymian

FÜR DAS WACHTELEI

- 4 Wachteleier
- Petersilie, Koriander, Basilikum

Für das Kaffeeöl die Kaffeebohnen 1 Tag lang in das Öl legen.

Für die Panna Cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Limettenabrieb und Agar-Agar-Pulver zusammen aufkochen, dann die ausgedrückte Gelatine einrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Masse auf ein Blech (30 x 30 cm) aufstreichen und kühl stellen.

Für das Tatar die Schalotten hacken und zusammen mit den Pfifferlingen in Olivenöl anschwitzen. Die Kräuter zugeben. Erkalten lassen. Anschließend alles klein hacken und Sahne und Eigelb unterrühren. Die Masse auf die Teigstücke geben und einrollen. Die Rollen tiefkühlen und dann tiefgekühlt frittieren.

Für die Schalottencreme die Schalotten fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Mit etwas rotem Portwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Cremig pürieren und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Wachteleier kochen, die Kräuter fein hacken. Die Eier schälen und in der Kräutermischung wälzen.

Zum Anrichten aus der Panna cotta Formen ausstechen oder -schneiden und auf einem Teller platzieren. Frittierte Pfifferlingsröllchen halbieren und dazusetzen. Diese mit Kaffeeöl beträufeln. Die Schalottencreme aufspritzen und das Wachtelei platzieren.

Als Garnitur eignen sich frische Kräuter wie Thymian und Sauerampfer oder gebratene Pfifferlinge.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Pinot Noir

Pinot Noir, Weingut August Kessler, Assmannshausen, Rheingau

Dieser Wein wird vom charismatischen August Kessler nur Pinot Noir genannt. Der Wein kommt hauptsächlich aus den Top-Lagen von Assmannshausen. Dort stehen Geisenheimer Klone, die früher aus dem Grand Cru Clos de Vougeot aus Burgund kamen, wir finden aber auch bis über 80 Jahre alte, wurzelechte, deutsche Klone. Mit seinem Duft nach schwarzen Kirschen, Holunder, Schlehe und einem Hauch Lakritz passt dieser saftige und zugleich charmante Rote vortrefflich zum geschmorten Kalbshaxenfleisch und den gelbfruchtigen Aprikosennoten. Apropos gelbe Früchte, wer Weißwein zu diesem Gericht bevorzugt, unser Riesling zur Vorspeise wäre mit seinem Aprikosenduft ein Wein, den man wunderbar ebenfalls zum Hauptgang weitertrinken könnte.



HAUPTGERICHT AUGUST

GESCHMORTES KALBSHAXENFLEISCH AUF APRIKOSEN-COUSCOUS MIT SPITZKRAUT UND BLATTSALAT-MEERRETTICH-SAUCE

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE KALBSHAXE

- 1 Kalbshaxe mit Knochen
 - Salz, Pfeffer
 - Pflanzenöl
- 300 g Suppengemüse (Karotten, Lauch, Knollensellerie)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l Rotwein
- einige Wacholderbeeren

FÜR DAS COUSCOUS

- 500 ml Gemüsefond
- 400 g Couscous
- 5 getrocknete Aprikosen
- Salz, Pfeffer, Ras el-Hanout
- Olivenöl
- Petersilie

FÜR DEN SPITZKOHLE

- 1 kleiner Kopf Spitzkohl
- Pflanzenöl
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

- 2 Schalotten
- 1 Romana-Salatkopf
- Olivenöl
- Weißwein
- Salz, Pfeffer
- 125 ml Gemüsefond
- 150 g Sahne
- 50 g frischer Meerrettich
- kalte Butter

Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf rundum anbraten. Anschließend das grob gewürfelte Suppengemüse zugeben. Tomatisieren und mit Rotwein übergießen. Wacholderbeeren andrücken und ebenfalls zugeben. Abdecken und bei 180 °C etwa 2–2½ Stunden im Ofen schmoren lassen. Anschließend die Haxe herausnehmen. Das Fleisch lässt sich nun leicht vom Knochen lösen. Bratensauce vor dem Servieren abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Couscous den Gemüsefond erwärmen. Die Aprikosen würfeln und zusammen mit dem Couscous in eine Schüssel geben. Mit dem Fond übergießen, mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout würzen und 20–25 Minuten quellen lassen. Mit Olivenöl und gehackter Petersilie verfeinern.

Den Spitzkohl vierteln und in feine Streifen schneiden. Diese blanchieren und abschrecken, danach trockenlegen. In einer Pfanne etwas Pflanzenöl und Butter erhitzen und die Spitzkohlstreifen darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce die Schalotten grob würfeln und den Salatkopf klein schneiden. Beides in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond und Sahne dazugeben und alles zusammen aufkochen lassen. Danach fein mixen und in einen Topf abpassieren. Kurz vor dem Servieren den Meerrettich in die Sauce reiben und diese mit 5–6 Flocken kalter Butter aufmontieren.

Zum Anrichten das Couscous auf einem Teller platzieren und Stücke von der Kalbshaxe daraufsetzen. Das Fleisch mit etwas Bratensauce übergießen. Die Spitzkohlstreifen daneben anrichten und Butterflocken daraufsetzen. Mit der Blattsalat-Meerrettich-Sauce nappieren.

Als Garnitur eignen sich Kräuter, essbare Blüten sowie frische Aprikosenschnitze.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2016 Britzinger Sonnhole Regent Auslese

Regent Auslese, Weingut Behringer,
Markgräflerland, Baden

Roten Süßwein findet man in Deutschland äußerst selten, deswegen war ich hocherfreut, als mir zur neuinterpretierten Schwarzwälder Kirschtorte einer aus Baden in die Hände fiel. Die jungen Weinmacher Bernd und Thomas Behringer haben einen Regent gekeltert, der frisch und süß über die Zunge rinnt. Dunkle Sauerkirschen, dunkle Beeren und Schokolade in der Nase und am Gaumen, die perfekte Kombi und das zu einem spektakulären Preis.

DESSERT AUGUST

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

– NEU INTERPRETIERT

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DEN TORTENBODEN

2 Eier
35 g dunkle Kuvertüre
35 g Butter
25 g Puderzucker
25 g Zucker
35 g Mehl

FÜR DIE PANNA COTTA

6 Blatt Gelatine
500 g Sahne
50 g Vanillezucker
50 g Zucker
3 cl Kirschwasser

FÜR DIE KIRSCHEN

100 g Zucker
150 ml Kirschsafft
50 ml roter Portwein
evtl. etwas Saucenbinder
200 g Sauerkirschen
aus dem Glas

FÜR DIE MASCAR-

PONE-CREME

125 g Mascarpone
125 g Sahne
50 g Zucker
1 cl Kirschwasser

FÜR DAS SORBET

500 g Sauerkirschen aus
dem Glas
225 g Zucker
550 ml Kirschsafft
15 g Invertzucker
6 g natürlicher Stabilisator
(z. B. Johannis-
brotkernmehl)

Für den Tortenboden die Eier trennen und die Kuvertüre schmelzen. Eigelbe, geschmolzene Schokolade, Butter und Puderzucker miteinander verrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unterheben. Das Mehl darübersieben und behutsam unterrühren. Den Teig ca. 0,5 cm dick auf ein Backblech streichen und bei 175 °C für 12 Minuten backen.

Für die Panna cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zucker aufkochen, ausgedrückte Gelatine und Kirschwasser einrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Mischung in ein Blech eingießen und kaltstellen.

Für die Kirschen den Zucker karamellisieren lassen und mit Kirschsafft und Portwein ablöschen. Die Sauce aufkochen lassen und unter Köcheln reduzieren. Bei Bedarf mit Saucenbinder eindicken. Zum Schluss die Kirschen hineingeben.

Für die Creme Mascarpone, Sahne, Zucker und Kirschwasser zusammen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Sorbet die Kirschen pürieren. Zusammen mit Zucker und Kirschsafft aufkochen und einkochen lassen. Invertzucker und Stabilisator zugeben und die Masse in der Eismaschine durchfrieren.

Zum Anrichten aus der Panna cotta und aus dem Tortenboden Formen ausstechen oder schneiden und nach Belieben schichten. Die Mascarpone-Creme in kleinen Klecksen auf- oder danebenspritzen und die Kirschen mit etwas Sauce zufügen. Aus dem Sorbet Nocken Formen.

Als Garnitur eignen sich verschiedene Schokoladenelemente und Puderzucker.



MENÜ DES MONATS SEPTEMBER

VOLLREIFER GENUSS

Während der Sommer langsam seinem Ende zugeht, steht der kulinarische Genuss in voller Blüte. Küchenchef Jörg Scherle verwirklicht deshalb im September-Menü außergewöhnliche Kombinationen: Variationen vom Thunfisch treffen auf die Süße der Mango, feines Reh harmoniert mit pfeffrigen Kirschen, zum Dessert vereinen sich Erdbeere und Guave – und weil der Herbst naht, bekommen sie ein Mäntelchen aus köstlichem Kuchenteig verpasst.



VORSPEISE

Dreierlei vom Thunfisch mit Mango-Minze-Ragout,
Mangoeleee und Grünteesorbet

HAUPTGERICHT

Rehrücken mit Pfefferkirschen, Pfifferlingen,
süßer Sellerie und Kartoffelsoufflé

DESSERT

Guaven-Erdbeer-Parfait
im Baumkuchenmantel
mit gebackenen Erdbeeren und Guavenperlen



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Grauburgunder Handwerk

Grauburgunder, Weingut Jürgen Leiner,
Ilbesheim, Pfalz

Sven Leiner produziert spannende und sehr eigenständige Qualitäten. Durch den kurzen Kontakt mit den Traubenschalen (Maischestandzeit) erhält dieser Tropfen Grip und eine tolle Länge. Quitte, Birne und Akazienblüte und sein angenehmer Schmelz lassen ihn zum variantenreichen Thunfisch mit Röstaromatik, Frucht und Frische hervorragend harmonisieren.

VORSPEISE SEPTEMBER

DREIERLEI VOM THUNFISCH MIT MANGO-MINZE-RAGOUT, MANGOGEELEE UND GRÜNTEESORBET

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN GEBRATENEN THUNFISCH

40 ml Sojasauce
40 ml Teriyakisauce
40 ml Apfelsaft
20 ml weißer Portwein
1 Msp. gemahlene Chili
100 g Thunfisch in Sashimi-Qualität
einige Streifen Salatgurke

FÜR DAS THUNFISCH-CARPACCIO

100 g Thunfisch in Sashimi-Qualität
Salz

FÜR DEN SESAM-THUNFISCH

100 g Thunfisch in Sashimi-Qualität
40 g weißer Sesam
40 g schwarzer Sesam

FÜR DAS GRÜNTEESORBET

60 ml Wasser
20 g Zucker
1 g Matchapulver
10 ml Orangensaft
abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange

FÜR DIE GURKENPERLEN

etwas Salatgurke
50 g Zucker
etwas weißer Portwein

FÜR DAS MANGOGEELEE

2 Blatt Gelatine
200 ml Mangomark
½ TL Agar-Agar-Pulver

FÜR DAS MANGO-MINZE-RAGOUT

½ Mango, fein gewürfelt
einige Blätter Minze, gehackt
2 cl Sesamöl, geröstet
2 cl Sushi-Essig
Salz, Pfeffer

Für den gebratenen Thunfisch Sojasauce, Teriyakisauce, Apfelsaft und Portwein vermischen und Chili zugeben. Den Thunfisch in Quader schneiden (3 x 1 cm) und über Nacht in der Marinade einlegen. Vor dem Servieren kurz von allen Seiten anbraten – der Fisch soll innen noch roh sein. Die Marinade in einem kleinen Topf reduzieren und in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Thunfisch-Carpaccio den Fisch in Folie einrollen und einfrieren. Den gefrorenen Thunfisch in dünne Scheiben schneiden, anrichten und mit etwas Salz bestreuen.

Für den Sesam-Thunfisch den Fisch in Würfel schneiden (2 x 2 cm). Sesam vermischen und die Würfel darin wenden.

Für das Grünteesorbet alle Zutaten zusammen aufkochen, erkalten lassen und in einer Eismaschine durchfrieren.

Für die Gurkenperlen aus der Gurke Perlen ausstechen. Den Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Die Gurkenperlen 1 Stunde lang darin marinieren.

Für das Mangogeelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Das Mangomark erwärmen und die Gelatine sowie das Agar-Agar-Pulver darin auflösen. Das Gelee auf ein Blech gießen und kühlstellen. In Rechtecke schneiden.

Für das Mango-Minze-Ragout die Mango und die Minzeblätter mit Öl und Essig vermengen sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten das Mangogeelee und das Ragout neben das Carpaccio auf dem Teller drapieren und die anderen Thunfisch-Komponenten sowie das Grünteesorbet darauf platzieren. Die reduzierte Marinade vom gebratenen Thunfisch daneben spritzen. Die Gurkenperlen auflegen.

Als Garnitur eignen sich außerdem Fliegenfischkaviar (mit Wasabi grün gefärbt), frittierter Strudelteig und Wildkräuter.





Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2014 Cabernet Sauvignon/Merlot

Cabernet Sauvignon/Merlot, Weingut Rieger, Buggingen, Markgräflerland, Baden

Der junge Philipp Rieger weiß die warme und mediterrane Strömung, die durch die burgundische Pforte aus dem Jura und den Vogesen ins Markgräflerland dringt zu nutzen und wagt sich mit diesem Wein an internationale Rebsorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon heran. Mit dem Duft nach süßen schwarzen Kirschen, Cassis, Pflaume und Leder, seiner dichten Frucht und samtigen Struktur begleitet dieser Tropfen das aromatische Wildfleisch mit den fruchtig-süßen Beilagen einfach vortrefflich.

HAUPTGERICHT SEPTEMBER

REHRÜCKEN MIT PFEFFERKIRSCHEN, PFIFFERLINGEN, SÜSSER SELLERIE UND KARTOFFELSOUFFLÉ

FÜR 8 PERSONEN

FÜR REHRÜCKEN UND SAUCE

- 1 Rehrücken mit Knochen
- 400 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch), grob gewürfelt
- 1,5 l Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml roten Portwein
- Salz, Pfeffer
- evtl. Saucenbinder
- Pflanzenöl

FÜR DAS KARTOFFEL- SOUFFLÉ

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Eier
- 25 g flüssige Butter
- 25 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 50 g Sahne
- ½ TL Backpulver
- 50 g Mehl

FÜR DIE PFIFFERLINGE

- 300 g Pfifferlinge, geputzt
- 1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

FÜR DIE SELLERIE

- 50 g Zucker
- 250 g Knollensellerie, gewürfelt

FÜR DIE KIRSCHEN

- 50 ml Kirschsafft
- 25 g Zucker
- ½ TL Speisestärke
- 100 g Kirschen aus dem Glas
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Sauce den Rehrücken ausbeinen und die Knochen klein hacken. Die Knochen bei 180 °C im Backofen rösten. Wenn die Knochen braun sind, das Röstgemüse dazugeben, mit 0,5 l Rotwein übergießen und das Ganze noch etwas weiter rösten. Dann in einen Topf umfüllen, das Tomatenmark zugeben und die Sauce reduzieren lassen. Den restlichen Rotwein, Portwein und 1 l Wasser angießen. Wieder auf die Hälfte reduzieren. Abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn nötig die Sauce abbinden.

Für den Rehrücken das entbeinte und gewürzte Fleisch von allen Seiten anbraten und bei 180 °C für 6 Minuten im Ofen braten lassen. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

Für das Kartoffelsoufflé die Kartoffeln kochen und zerstampfen oder durch eine Presse drücken. Die Eier trennen. Butter, Parmesan und Eigelb unter die Kartoffeln ziehen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben, die Sahne ebenfalls unterziehen und das Backpulver sowie das Mehl langsam einrühren. Die Masse auf ein Blech ausstreichen und bei 175 °C 40 Minuten backen. In Dreiecke schneiden.

Für die Pfifferlinge die Pilze und die Frühlingszwiebeln in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sellerie den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, dann 1 EL Wasser zugeben. Die Sellerie blanchieren. Die blanchierten Würfel mit dem Karamell vermischen.

Für die Kirschen den Kirschsafft mit dem Zucker aufkochen und die Speisestärke einrühren. Die abgetropften Kirschen dazugeben und gut pfeffern.

Zum Anrichten Scheiben vom Rehrücken abschneiden und auf einen Teller setzen. Die Kartoffelsoufflédreiecke, Sellerie, Pilze und Kirschen daneben platzieren und die Sauce nappieren.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2016er Secco Rosé

Secco Rosé, Weingut Scherer,
Bad Krozingen, Baden

Genau der richtige Tropfen, um sich den Sommer zurückzuholen zur fruchtigen Variation von der Erdbeere. Helle Kirschen, rote Johannisbeeren und natürlich Erdbeere treffen auf Minzblatt und Limette. Das Ganze kombiniert mit Süße und einem feinen Prickeln. Perfekter erfrischender Ausklang zu diesem kreativen Menü!

DESSERT SEPTEMBER

GUAVEN-ERDBEER-PARFAIT IM BAUMKUCHENMANTEL MIT GEBACKENEN ERDBEEREN UND GUAVENPERLEN

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DEN BAUMKUCHEN

75 g weiche Butter
45 g Zucker
2 Eier, getrennt
25 g Marzipanrohmasse,
gerieben
¼ cl Rum
½ cl Kirschwasser
Mark von ½ Vanilleschote
abgeriebene Schale von
½ Bio-Orange und
½ Bio-Zitrone
1 Prise Kardamom
25 g Mehl
25 g Speisestärke
½ TL Backpulver
1 Prise Salz

FÜR DAS PARFAIT

1 Blatt Gelatine
250 g Sahne
2 Eigelb
150 g Erdbeeren
75 g Zucker
150 g Guavenmark

FÜR DIE ERDBEEREN

1 Ei, getrennt
75 g Mehl
60 ml fruchtiger Weißwein
10 g Vanillezucker
1 Msp. Zimt
15 g Zucker
4 Erdbeeren
etwas Mehl
Frittierfett

FÜR DIE GUAVENPERLEN

Pflanzenöl
6 Blatt Gelatine
100 g Guavenmark
50 g Zucker

Für den Baumkuchen Butter und Zucker aufschlagen. Eigelbe, Marzipan, Rum, Kirschwasser, Vanille, Orangen- und Zitronenschale sowie Kardamom in die Butter-Zucker-Mischung rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver untermischen. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Eine dünne Schicht Teig auf ein Blech streichen und bei 180 °C ca. 2 Minuten backen, bis die Schicht oben braun wird. Eine weitere Schicht aufstreichen und erneut backen. So verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Vier Würfel aus dem Kuchen schneiden. Den Rest dünn aufschneiden und eine Terrinenform damit auskleiden.

Für das Parfait die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 g Sahne mit den Eigelben über dem Wasserbad warm aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen. Kaltschlagen. Die Erdbeeren pürieren. Die restliche Sahne aufschlagen und den Zucker einrieseln. Alles vermischen und in die mit dem Baumkuchen ausgelegte Terrine füllen. Einfrieren.

Für die Erdbeeren Mehl, Wein, Eigelb, Vanillezucker und Zimt glattrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben. Die Erdbeeren mehlieren und in den Teig tauchen. Bei 160°C in Frittierfett goldbraun backen.

Für die Guavenperlen das Pflanzenöl in eine Form geben und einfrieren (es wird nicht fest). Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Guavenmark mit dem Zucker aufkochen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse in einen Gefrierbeutel füllen und eine sehr kleine Spitze abschneiden. Nun vorsichtig Tropfen ins kalte Öl spritzen und 1 Minute darin liegenlassen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zum Anrichten das Parfait aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Eine Scheibe, einen Baumkuchenwürfel und eine gebackene Erdbeere auf einen Teller setzen und nach Belieben mit Guavenperlen, frischen Erdbeeren, Erdbeerpüree, Sahne, Puderzucker und Minzeblättern garnieren. Auch ein Sorbet nach Geschmack ergänzt diese Nachspeise hervorragend.



AM HERD MIT ...

ERICH ELISCHER UND SVEN KATZ VOM RESTAURANT GERBERS BOOTSHAUS

Der Gerber Park, ursprünglich Teil einer Gardinenweberei, erhielt im Jahr 2003 von Thomas und Gabi Bader eine neue Bestimmung. So entstanden dort nach und nach eine Lokalbrauerei, verschiedene Gaststätten und ein Hotel. Die nächste Generation steht mit Corinne Bader auch schon bereit.

Das Bootshaus, neuestes Schmuckstück im Gerber Park, erwartet Sie in einem rustikalen Baustil ganz aus Holz. Innen finden Sie eine geschmackvolle Einrichtung, die zum Beisammensitzen einlädt. Küchenchef Erich Elischer, der für das ganze Areal zuständig ist, und Souschef Sven Katz verwöhnen vor allem Fisch- und Fleischliebhaber mit regionalen und hausgemachten Produkten, aber auch Vegetarier und Veganer kommen hier auf ihre Kosten. Zur warmen Jahreszeit können Sie entspannt auf der überdachten Veranda sitzen und unbeschwerte Stunden genießen. Mit den nachfolgenden Menüs bringen Sie dieses Feeling auch zu sich nach Hause.

GERBERS BOOTSHAUS

Kanalstraße 51 / 73066 Uhingen

Tel: 07161 / 946970

info@gerberpark-hotel.de

www.gerber-park.de/gastronomie/bootshaus

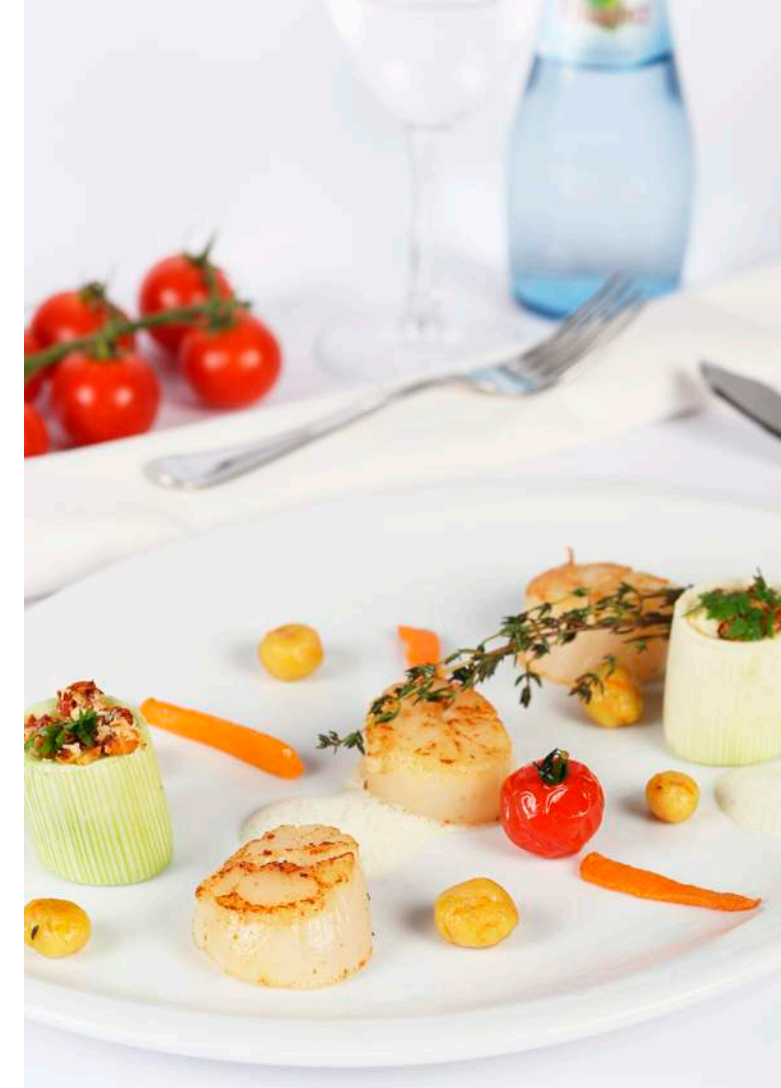


MENÜ DES MONATS OKTOBER

HERBSTGENÜSSE

AUS DEM MEER UND VOM FELD

Im Uhinger Gerber Park ist Küchenchef Erich Elischer auch für das Restaurant »Bootshaus« verantwortlich – kein Wunder also, dass der Herbst mit feinem Fisch und Meeresfrüchten eingeleitet wird. Als Vorspeise kommt eine hauseigene Variation der berühmten französischen Fischsuppe auf den Tisch, das Hauptgericht kombiniert Genüsse aus dem Meer mit heimischen Feldfrüchten und im Dessert wird der Kürbis in zwei süßen Varianten wieder aufgenommen.



VORSPEISE

Bouillabaisse à la Bootshaus

HAUPTGERICHT

Jakobsmuscheln an Kardamomschaum
mit Kürbisgnocchi und gefülltem Lauch

DESSERT

Muskatkürbis-Eis mit Crêpe
und Kürbis-Birnen-Gsälz





BOUILLABAISSE À LA BOOTSHAUS

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN MUSCHELFOND

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- 1 Stange Sellerie
- Olivenöl zum Braten
- 100 g Venusmuscheln
- 100 g Miesmuscheln
- 200 ml Weißwein

FÜR DIE BOUILLABAISSE

- 300 ml Fischfond
- 2 cl Pernod
- 2 cl Noilly Prat
- 200 ml Muschelfond
(alternativ weiteren
Fischfond)
- 1 Kardamomkapsel
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Zweig Thymian
- 1 Msp. Safran
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

FÜR DIE EINLAGE

- 1 Wolfsbarschfilet
- 1 Lachsfilet
- 1 Doradenfilet
- 100 g Oktopus
- 4 Garnelen, ausgelöst und
entdarnt
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Braten
- frisches Marktgemüse

Für den Muschelfond Schalotte, Knoblauch, Möhre und Sellerie in feine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Die Muscheln hinzugeben, mit Weißwein ablöschen und zugedeckt 5 Minuten garen lassen. Danach alles durch ein Sieb gießen und den Fond (ca. 200 ml) auffangen.

Für die Bouillabaisse zum gewonnenen Muschelfond Fischfond, Pernod, Noilly Prat, Kardamom, Fenchel, Thymian und Safran geben und alles etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und erneut durch ein Sieb gießen.

Für die Einlage die Fischfilets und den Oktopus portionieren, würzen und zusammen mit den Garnelen in Olivenöl anbraten. Geputztes Marktgemüse zugeben und ebenfalls leicht mitbraten. Gegarte Muscheln hinzugeben und kurz erwärmen.

Zum Anrichten in einen tiefen Teller verschiedene Fisch- und Meeresfrüchtestücke, einige Muscheln und etwas Gemüse legen. Mit der Bouillabaisse aufgießen und heiß servieren.

Als Garnitur eignen sich essbare Blüten und Kräuter.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2014 Westhofener Grauer Burgunder

Grauer Burgunder, Weingut Gerhard Gutzler, Gundheim, Rheinhessen

Christine und Michael Gutzler führen das Erbe von Gerhard Gutzler schon seit einigen Jahren erfolgreich fort. Durch den hohen Kalkanteil im Boden und durch die sensible Vinifizierung vermitteln die Weine durchaus eine frankophile Stilistik. Der neu interpretierten Französischen Fischsuppe steht dieser dichte und feinwürzige Grauburgunder gut zu Gesicht. Aromen von Birne, Orange und Blumenwiese kokettieren angenehm mit Safran und Kardamom.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2016 Auxerrois

Auxerrois, Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden

Auxerrois ist eine Mutation der Rebsorte Weißburgunder und gehört damit auch zur Burgunderfamilie. Bis in die 1970er-Jahre war diese in Baden weit verbreitet, hat aber heutzutage an Bedeutung verloren. Das Weingut Klumpp gehört zu den wenigen Winzern, die die Rebsorte reinsortig anbauen und nicht mit Weißburgunder oder Chardonnay verschneiden. Dass diese Entscheidung von Erfolg gekrönt ist, zeigt dieser wunderbar saftige und füllige Vertreter seiner Art vortrefflich. Aprikose, Mirabelle, reife Papaya und Mango vereinen sich mit Honignoten und einer wunderbaren Fruchtsüße, die in Kombination mit Kürbis und den zart süßen Anklängen der Jakobsmuschel auf der Zunge zu einer wahren Geschmacksexplosion führt.

HAUPTGERICHT OKTOBER

JAKOBSMUSCHELN AN KARDAMOMSCHAUM MIT KÜRBISGNOCCHI UND GEFÜLTEM LAUCH

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE KÜRBISGNOCCHI

500 g Kürbis (z. B. Muskat, geschält und gewürfelt)
200 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend, geschält und gewürfelt)
Salz
3 Eigelb
2 Eier
100 g Mehl
200 g Hartweizengrieß
½ TL Muskatnuss, gemahlen
Butter zum Anbraten

FÜR DEN LAUCH

2 Stangen Lauch
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
1 Schalotte, fein gewürfelt
50 g getrocknete Tomaten, gewürfelt
1 EL Olivenöl
200 g Ziegenfrischkäse
1 Zweig Estragon, fein gehackt

FÜR DEN KARDAMOM- SCHAUM

1 Schalotte, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
20 g Butter
100 ml Weißwein
200 ml Fischfond
200 ml Sahne
100 ml Milch
1 EL Kardamom, gemahlen
Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer
Speisestärke

FÜR DIE JAKOB- MUSCHELN

600 g Jakobsmuscheln ohne Schale
Olivenöl zum Braten
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer

Für die Kürbisgnocchi Kürbis und Kartoffeln getrennt in Salzwasser weich kochen. Den Kürbis stampfen und das Püree in einer Pfanne bei kleiner Hitze 10 Minuten ausdampfen lassen. In eine Schüssel geben und die Kartoffeln dazu pressen. Eigelbe, Eier, Mehl, Grieß, 1 Msp. Salz und Muskatnuss dazugeben. Den Teig gut durchkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Eine schmale Rolle formen und kleine Portionen abstechen. Diese zu Gnocchi formen und in kochendem Salzwasser garen. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie nach oben steigen.

Den Lauch in 4 cm dicke Stücke schneiden und in kaltem Wasser einweichen lassen. Währenddessen Knoblauch und Schalotte in Olivenöl anschwitzen. Die getrockneten Tomaten dazugeben. Den Ziegenfrischkäse in eine kleine Schüssel füllen und die Knoblauch-, Schalotten- und Tomatenwürfel unterrühren. Den Estragon gut untermischen. Den Lauch aus dem Wasser nehmen, abbrausen und trocken tupfen. Die Stücke mit einem Pariserlöffel oder einem kleinen Messer aushöhlen und mit der Frischkäsemasse füllen. Im Ofen bei 120 °C 10 Minuten garen.

Für den Kardamomschaum Schalotten, Knoblauch und Sellerie in der Butter hell anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen und 20 Minuten reduzieren lassen. Sahne, Milch, Kardamom und Zitronensaft sowie -schale hinzufügen. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speisestärke abbinden und mit einem Pürierstab aufmixen. Durch ein Sieb passieren.

Die Jakobsmuscheln säubern und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin von beiden Seiten braten. Nach dem Wenden Butter, Rosmarin, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Zum Anrichten die Gnocchi in Butter leicht anbraten. Gefüllten Lauch, Gnocchi und Jakobsmuscheln auf einem Teller platzieren. Den Kardamomschaum aufmixen und dann nappieren.

Als Garnitur eignen sich verschiedene Kräuter, gebratene Streifen vom Kürbis und konfierte Kirschtomaten.





Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Auggener Schäf Chardonnay Beerenauslese

Chardonnay Beerenauslese, Winzerkeller
Auggener Schäf, Baden

Honig, Honig, Honig trifft zusammen mit diesem extrem kreativen süß-salzigen Kürbis-Dessert. Eine fulminante Beerenauslese, bei der man das Gefühl bekommt man könne sie aufgrund ihrer Kraft und konzentrierten Süße mit dem Löffel essen. Getrocknete Aprikosen werden durch den Ausbau im Barrique gekonnt durch Krokant und karamellierte Banane ergänzt.



DESSERT OKTOBER

MUSKATKÜRBIS-EIS MIT CRÊPE UND KÜRBIS-BIRNEN-GSÄLZ

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS KÜRBIS-EIS

1 Blatt Gelatine
5 Eigelb
300 ml Milch
300 ml Schlagsahne
200 g Zucker
700 g Muskatkürbis,
geschält, gewürfelt und
weich gekocht
1 Msp. Safran
1 EL Honig
1 Msp. Muskatnuss

FÜR DAS KÜRBIS- BIRNEN-GSÄLZ

200 g Kürbisfleisch,
gewürfelt
1 Birne, geschält und
gewürfelt
20 g Butter
100 ml Apfelsaft
1 EL Grand Marnier
100 g Gelierzucker 3:1
Schale von 1 Bio-Orange

FÜR DEN CRÊPE

2 Eier
75 g Mehl
2 TL Puderzucker
125 ml Milch
1 Prise Salz
15 g Butter, zerlassen
Butter zum Ausbacken

FÜR DIE HIPPE

1 Ei
70 g Zucker
25 g Butter, zerlassen
125 g Mehl

Für das Kürbis-Eis die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Milch, Sahne und Zucker über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Kürbis, Safran, Honig, ausgedrückte Gelatine und Muskat zugeben und aufmixen. In der Eismaschine durchfrieren.

Für das Kürbis-Birnen-Gsälz Kürbis und Birnen in der zerlassenen Butter anschwitzen und mit Apfelsaft und Grand Marnier ablöschen. Den Gelierzucker und die Orangenschale hinzugeben. Alles 3 Minuten kochen lassen. Anschließend aufmixen und 2 Stunden kalt stellen.

Für den Crêpe Eier, Mehl, Puderzucker, Milch, Salz und Butter in einer Schüssel glattrühren. Den Teig in einer Pfanne dünn ausbacken. Den abgekühlten Crêpe auf eine Folie legen. Das Gsälz aufstreichen (evtl. etwas für die Garnitur beiseite stellen) und den Crêpe mit Hilfe der Folie fest aufrollen. In der Folie kühl stellen.

Für die Hippe Ei und Zucker glattrühren und die zerlassene Butter zugeben. Das gesiebte Mehl unterrühren und den Teig auf Backpapier glattstreichen. Im Ofen bei 180 °C 10 Minuten backen und anschließend noch heiß in die gewünschte Form bringen (z. B. rollen).

Zum Anrichten die Crêpe-Rolle aus der Folie wickeln und aufschneiden. Auf einem Teller platzieren. Das Eis und die Hippe ebenfalls anrichten.

Als Garnitur eignen sich frische Beeren, Gsälz, essbare Blüten, Minze und Puderzucker. Aufgestrichene geschmolzene Zartbitterschokolade rundet das Geschmackserlebnis ab.

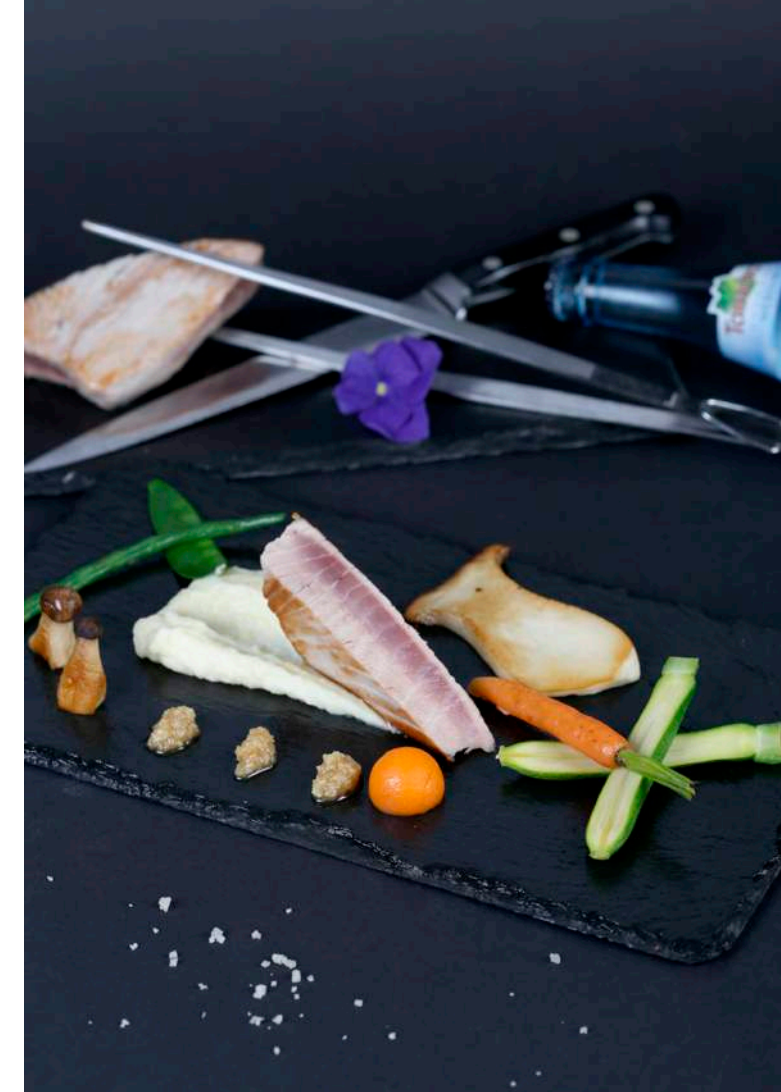


MENÜ DES MONATS NOVEMBER

WOHLFÜHLMENÜ

FÜR GRAUE NOVEMBERTAGE

Wenn es draußen kälter wird, machen wir es uns gern zu Hause gemütlich und nehmen uns Zeit zum Kochen und Genießen. Dazu bestens geeignet ist das Novembermenü von Erich Elischer, Küchenchef im Uhinger Gerber Park. Als Vorspeise liefert ein Apfel-Rosmarin-Salat mit Ziegenkäse Vitamine gegen den Novemberblues, danach wärmt feines Thunfischsteak an Walnusspesto mit Pastinakenpüree die Seele und zum Abschluss macht uns eine Pistazien-Schmand-Mousse mit Pekannussbrownie glücklich und zufrieden.



VORSPEISE

Apfel-Rosmarin-Salat gratiniert mit Ziegenkäse,
dazu Garnelen und Rucola

HAUPTGERICHT

Thunfischsteak an Walnusspesto
und Marktgemüse mit Pastinakenpüree

DESSERT

Pistazien-Schmand-Mousse
mit Pekannussbrownie und glasierter Feige



APFEL-ROSMARIN-SALAT GRATINIERT MIT ZIEGENKÄSE, DAZU GARNELEN UND RUCOLA

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN APFEL-ROSMARIN-SALAT

- 1 Zitrone
- 2 Äpfel Granny Smith
- 2 Äpfel Braeburn
- Schale und Saft von 1 Bio-Limette
- 1 EL Honig
- 1 EL Ahornsirup
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin, Nadeln abgezupft und grob gehackt
- 1 Stange Ziegenkäse (80 g)

FÜR DIE GARNELEN

- 8 Garnelen mit Schale
- Olivienöl
- 1 Knoblauchzehe
- Saft von ½ Zitrone
- 2 cl Cognac
- 1 Zweig Kerbel
- 1 Zweig Thymian
- Butter
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DEN RUCOLA

- einige Rucolablätter
- Salz, Zucker
- Olivienöl (nach Belieben)

Für den Apfelsalat die Zitrone auspressen und den Saft mit 100 ml Wasser in eine Schüssel geben. Die Äpfel schälen und entkernen, in feine Würfel schneiden und ins Zitronenwasser legen. 20 Minuten ziehen lassen. Die Mischung in ein Küchentuch geben und sanft durchdrücken, um die Flüssigkeit abzu-seihen. Den Apfelsalat mit Limettensaft und -schale, Honig, Ahornsirup, Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Vorspeisenring füllen, den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und den Apfelsalat damit belegen. Zum Schluss mit einem Küchenbrenner oder unter dem heißen Grill gratinieren.

Die Garnelen säubern, entdarmen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin scharf anbraten. Gehackten Knoblauch, Zitronensaft, Cognac, die Kräuterzweige und etwas Butter hinzugeben und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rucolablätter mit Salz und Zucker würzen und nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln.

Zum Anrichten je einen Ring mit Apfelsalat und Käse auf einem Teller platzieren und den Ring entfernen. Je zwei Garnelen mit Schale oder geschält und aufgeschnitten daneben anrichten und den Rucola dazusetzen.

Als Garnitur eignen sich essbare Blüten sowie im Ofen getrocknete Tomaten- und Zitronenscheiben (6–8 Std. bei 60 °C).



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Sauvignon blanc Premiumqualität

Sauvignon blanc Premiumqualität, Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Württemberg

Frisch und duftig verführt er in der Nase – mit tropischen Früchten wie Maracuja, Papaya und Mango in Kombination mit Holunderblüte, Blütenhonig und einem Hauch Ingwer. Sein Gaumen ist charmant und gelbfruchtig, mit feiner Fruchtsüße in Kombination mit einer anregenden Säure. Harmoniert vortrefflich zum Ziegenkäse und zu den fruchtigen Einflüssen vom Apfel, aber auch zum Rosmarin.

THUNFISCHSTEAK

AN WALNUSSPESTO UND MARKTGEMÜSE MIT PASTINAKENPÜREE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS THUNFISCHSTEAK
600 g Thunfisch (Sushi-Qualität)
Olivenöl
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
Butter
4 Salbeiblätter
1 EL Meersalz

FÜR DAS MARKTGEMÜSE

Gemüse der Saison, z. B. Karotte, Maiskolben, Zucchini, Kräuterseitlinge
Salz, Zucker
Butter
Gemüsefond

FÜR DAS PASTINAKENPÜREE

500 g Pastinaken
100 g Butter
100 ml Milch
50 g Sahne
Salz, Muskatnuss
200 g festkochende Kartoffeln
Stärke
etwas geschlagene Sahne

FÜR DAS WALNUSSPESTO

200 g geschälte Walnüsse
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
100 ml Olivenöl

Für das Thunfischsteak den Fisch säubern und portionieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und grob gehackte Chili und zerdrückte Knoblauchzehe hinzugeben. Die Steaks scharf 1 Minute von jeder Seite anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Butter und Salbei hinzugeben und alles 2 Minuten ziehen lassen. Mit Meersalz würzen.

Für das Marktgemüse Gemüsesorten und Pilze putzen und nach Belieben klein schneiden. Gemüse in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zucker, Salz, Butter und etwas Gemüsefond erhitzen und das Gemüse darin glasieren. Die Pilze in Butter braten und zum glasierten Gemüse geben.

Für das Pastinakenpüree die Pastinaken schälen, würfeln und garen. In einem Mixer mit Butter, Milch, Sahne und Gewürzen pürieren. Die Kartoffeln ebenfalls schälen, würfeln und garen. Durch eine Presse drücken, zum Pastinakenpüree geben, durchmischen und gegebenenfalls mit Stärke zur gewünschten Konsistenz binden. Ganz am Ende einen Klecks Schlagsahne unterheben.

Für das Walnusspesto die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und danach mit den restlichen Zutaten glatt mixen.

Zum Anrichten das Püree auf eine Platte oder einen Teller aufstreichen und das Steak daraufsetzen. Gemüse, Pilze und Pesto danebensetzen.

Als Garnitur eignen sich Kumquats, essbare Blüten und grobes Meersalz.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2014 Silvaner Maustal Großes Gewächs

Silvaner, Luckert, Zehnthof, Sulzfeld am Main, Franken

Der 2014er Sulzfelder Maustal Silvaner GG eröffnet sich dem Verkoster mit einem ganzen Duftstrauß von Aromen, die an vollreife Mango, Passionsfrucht, süße Grapefruit und Papaya erinnern. Im Kontrast zu der blumigen und opulent fruchtigen Nase zeigt er auf der Zunge Gerbstoffnoten, die ihm Finesse und Struktur verleihen. Zum kräftigen Geschmack des Thunfisches und der nussigen Komponente genau der richtige Tropfen.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Hagnauer Burgstall

Müller-Thurgau Auslese, Winzerverein
Hagnau, Bodensee

Saftig und konzentriert wartet die am Bodensee weit verbreitete Rebsorte hier als echte edelsüße Rarität auf. Reifes Steinobst, süße Blüten und Honig laufen feingolden ins Glas und verführen den Gaumen mit geschmeidiger Süße und facettenreicher Würze, die das würzig, nussige Dessert perfekt ergänzt.

DESSERT NOVEMBER

PISTAZIEN-SCHMAND-MOUSSE MIT PEKANNUSSBROWNIE UND GLASIERTER FEIGE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE FEIGEN

- 4 Feigen
- 100 g Zucker
- 50 ml Portwein
- 100 ml Schwarzer-Johannisbeer-Saft
- 1 Stange Zimt
- 1 Stück Sternanis
- 1 EL Zuckerrübensirup
- Stärke

FÜR DIE PISTAZIEN-SCHMAND-MOUSSE

- 150 g geschälte Pistazien
- 5 Blatt Gelatine
- 4 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 cl Cognac
- 200 g Schmand
- 400 g Sahne, geschlagen

FÜR DIE PEKANNUSS-BROWNIES

- 150 g Butter
- 150 g weiße Schokolade
- 200 g geschälte Pekannüsse
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 1 EL Honig
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Die Feigen halbieren und in eine Form geben. Den Zucker karamellisieren und mit Portwein und Saft ablöschen. Zimt, Sternanis und Zuckerrübensirup hinzugeben. Auf zwei Drittel einreduzieren und mit Stärke binden. Die heiße Flüssigkeit über die Feigen gießen und diese 24 Stunden lang darin ziehen lassen.

Für die Mousse die Pistazien rösten und hacken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Zucker, Salz und Cognac über kochendem Wasserbad warm schaumig schlagen. Die ausgedrückte Gelatine und die gehackten Pistazien untermischen und die Masse kalt schlagen. Den Schmand einrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Für 3 Stunden kalt stellen.

Für die Pekannussbrownies Butter und Schokolade bei niedriger Temperatur schmelzen. Die Pekannüsse rösten und hinzugeben. Eier, Zucker, Rübensirup und Honig aufschlagen. Die Nüsse mit der Butter-Schokoladen-Masse pürieren und unter die Eimasse rühren. Das gesiebte Mehl und das Backpulver einrühren und den Teig in eine gefettete Backform füllen. Bei 180 °C 25 Minuten backen. Anschließend in Quader schneiden.

Zum Anrichten die Mousse in Nocken auf einen Teller geben und einen Brownie sowie eine glasierte Feige danebensetzen.

Als Garnitur eignen sich frische Früchte, Fruchtsaucen und gehackte Pistazien.



MENÜ DES MONATS DEZEMBER

FESTLICHES WINTERMENÜ

Im Dezember stimmen wir uns auf Weihnachten ein und genießen die kulinarischen Freuden der Adventszeit. Passend dazu hat Erich Elischer, Küchenchef im Uhinger Gerber Park, ein edles Menü kreiert, das allerlei Wintergenüsse harmonisch kombiniert. Freuen Sie sich auf zart gebeiztes Schweinefilet mit fruchtig-süßer Zwiebelmarmelade, würzigen Rehrücken an Sauerkirsch-Portwein-Sauce und auf eine deftige Creme mit bitter-aromatischen Sherry-Orangen.



VORSPEISE

Gebeiztes Schweinefilet mit Rote-Zwiebel-Marmelade,
Wildkräutersalat und Estragonöl

HAUPTGERICHT

Rehrücken im Pfeffer-Thymian-Mantel
an Sauerkirsch-Portwein-Sauce
mit Walnussknöpfe und Maronen

DESSERT

Bayerische Creme
mit Safran und Vanille an Sherry-Orangen



GEBEIZTES SCHWEINEFILET

MIT ROTE-ZWIEBEL-MARMELADE, WILDKRÄUTERSALAT UND ESTRAGONÖL

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS SCHWEINEFILET

200 g Meersalz
100 g Zucker
1 Zweig Thymian
1 Bund Kerbel
400 g Schweinefilet,
pariert
frisch gemahlener Pfeffer
1 Lorbeerblatt

FÜR DIE ROTE-ZWIEBEL- MARMELADE

4 rote Zwiebeln
etwas Butter
80 ml Johannisbeersaft
6 cl Portwein
1 EL Honig
1 Zweig Thymian
50 g Gelierzucker 3:1

FÜR DAS ESTRAGONÖL

2 Zweige Estragon
1 Prise Salz
20 ml Rapsöl
1 EL Kürbiskernöl
1 TL Zitronensaft

FÜR DEN SALAT

100 g Wildkräuter
Kirschtomaten (nach
Belieben)
1 EL Olivenöl
1 EL Walnussöl
Zucker, Salz
Zitronensaft

Für das Schweinefilet Frischhaltefolie ausbreiten. Meersalz, Zucker, gehackten Thymian und Kerbel darauf verteilen. Schweinefilet, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzugeben und in der Folie einrollen. Mit Alufolie umwickeln und zu einem Bonbon formen. Im Kühlschrank mindestens 24 Stunden, besser 2–3 Tage ziehen lassen. Danach das Fleisch entnehmen und mit Küchenpapier abreiben. Einen halben Tag ruhen lassen.

Für die Rote-Zwiebel-Marmelade die roten Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Johannisbeersaft und Portwein ablöschen, Honig und gehackten Thymian hinzugeben. Die Zwiebeln weich garen, dann den Gelierzucker hinzufügen und die Marmelade für 8 Stunden kalt stellen.

Für das Estragonöl den Estragon waschen, trocken schütteln und zupfen. Die Blättchen mit Salz, Öl und Zitronensaft aufmischen. 2 Stunden ziehen lassen und danach passieren.

Für den Wildkräutersalat die Kräuter verlesen, waschen und trocken schleudern. Nach Belieben Kirschtomaten untermischen. Öl, Zucker, Salz und Zitronensaft verrühren und den Salat damit marinieren.

Zum Anrichten das Filet in dünne Scheiben aufschneiden und auf einem Holzbrett platzieren. Mit Estragonöl beträufeln. Den Wildkräutersalat und die Rote-Zwiebel-Marmelade daneben anrichten.

Als Garnitur eignen sich essbare Blüten und Kräuterzweige.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

Grauburgunder, Weingut Steitz, Stein-Bockenheim,
Rheinhessen

Zu der intensiven Vorspeise passt ein stoffiger Wein mit viel Schmelz, so wie dieser komplexe Grauburgunder, der intensive Fruchtnoten von Aprikosen, Mirabellen, Quittengelee und frischen Feigen zeigt. Seine würzige Komponente, die ein wenig an Muskatnuss und Pfeffer erinnert, harmoniert vortrefflich mit der interessanten Vorspeisenkomposition.



Zum Hauptgericht empfiehlt
Christina Hilker:

2014 Schatz vom Vulkan

Spätburgunder, Qualitätswein trocken,
Weingut Gregor & Thomas Schätzle,
Vogtsburg Schelingen, Kaiserstuhl

Der Wein wirkt kompakt und zugleich leichtfüßig. Sein Duft nach roten und dunklen Beeren vermischt sich mit feiner Holzwürze, einem Hauch von Pfeffer und floraler Düftigkeit. Am Gaumen zeigt sich der Wein verspielt und feurig zugleich, sein Gerbstoff gestaltet sich äußerst feinkörnig und seine burgundische Säure hat etwas Tänzerisches. Der lange Nachhall verspricht großartiges Lagerpotential.

HAUPTGERICHT DEZEMBER

REHRÜCKEN IM PFEFFER-THYMIAN-MANTEL AN SAUERKIRSCH-PORTWEIN-SAUCE MIT WALNUSKNÖPFLE UND MARONEN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE SAUERKIRSCH- PORTWEIN-SAUCE

Rehknochen und Parüren
Öl
1 Sellerieknolle
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
200 ml Wildfond
200 ml Portwein
100 ml Kirschsafft
200 g Sauerkirschen (TK)
1 EL Zucker
10 Pfefferkörner
2 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1 Prise Salz
Stärke

FÜR DEN REHRÜCKEN

1 Rehrücken mit Knochen
Öl zum Braten
100 g Butter
100 g Pfeffer, geschrotet
1 Bund Thymian,
getrocknet
1 Bund Kerbel, getrocknet
1 Prise Salz

FÜR DIE WALNUS- KNÖPFLE

4 Eier
Salz
200 g gemahlene Walnüsse
50 g Hartweizengrieß
1 Prise Muskatnuss
400 g Mehl
Butter

FÜR DIE MARONEN

500 g Maronen
200 g Butter
1 Schalotte
Thymian
1 Prise Salz und Zucker

Für die **Sauerkirsch-Portwein-Sauce** den Rehrücken vom Knochen lösen und parieren. Die Rehknochen hacken und zusammen mit den Parüren in Öl scharf anbraten. Das Gemüse hinzugeben und ebenfalls anbraten. Das Tomatenmark anschwitzen und anschließend nach und nach den Rotwein angießen. Nun mit Wildfond, Portwein und Kirschsafft ablöschen. 180 g Kirschen, Zucker und Gewürze hinzugeben. 3 Stunden reduzieren lassen. Danach passieren, abschmecken und mit Stärke abbinden. Die restlichen Kirschen halbieren und unterrühren.

Für den **Rehrücken** das Fleisch von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Butter bestreichen. Anschließend in Pfeffer, getrockneten Kräutern und Salz wenden. Bei 110 °C 5–10 Minuten im Ofen garen. Danach ruhen lassen.

Für die **Walnusknöpfe** die Eier mit 500 ml Wasser und Salz verrühren. Walnüsse, Grieß, Muskatnuss und Mehl hinzugeben und die Masse so lange aufschlagen, bis der Teig Blasen bildet. Mit Hilfe einer Knöpflemaschine den Teig in kochendes Salzwasser geben und garen, bis die Knöpfe aufsteigen. Abschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem Servieren in Butter schwenken.

Die **Maronen** 5 Minuten im 200 °C heißen Backofen garen. Auskühlen lassen. Nun die Maronen schälen und in einer Pfanne mit Butter, Schalotte, Thymian und Salz und Zucker braten.

Zum **Anrichten** den Rehrücken in Scheiben schneiden und mittig platzieren. Walnusknöpfe daneben anrichten, Maronen locker über den Teller verteilen und dazwischen die Sauce nappieren.

Als **Garnitur** eignen sich frische Preiselbeeren, die in mit Portwein abgelöschem Karamell geschwenkt wurden.



BAYERISCHE CREME MIT SAFRAN UND VANILLE AN SHERRY-ORANGEN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE BAYERISCHE CREME

4 Eigelb
175 g Zucker
500 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote
7 Blatt Gelatine
1 Becher Sahne, geschlagen
2 Msp. Safran

FÜR DIE SHERRY- ORANGEN

2 Bio-Orangen
200 ml Orangensaft
80 ml Sherry
200 g Zucker
1 EL Honig
Stärke

Für die Bayerische Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Zucker und Milch über einem Wasserbad zur Rose abziehen. Safran, Vanillemark und ausgedrückte Gelatine hinzugeben und die Masse kaltschlagen. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in eine Terrinenform füllen und mindestens 8 Stunden kalt stellen.

Für die Sherry-Orangen die Orangenschale abreiben, die Orangen schälen und filetieren. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Orangensaft und Sherry ablöschen. Die Flüssigkeit um zwei Drittel einreduzieren, Honig und Orangenschale hinzugeben und mit Stärke abbinden.

Zum Anrichten die Bayerische Creme aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Orangenfilets auf einem Dessertteller platzieren. Die Filets mit der Sherry-Orangen-Sauce übergießen und 2–3 Tropfen Sherry darüberträufeln.

Als Garnitur eignen sich Puderzucker, Kakao, Schokoraspel und aufgetupfte Fruchtsauce.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Glottertäler Eichberg

Muskateller Beerenauslese,
Winzergenossenschaft Britzingen eG,
Markgräflerland, Baden

Bei klirrender Kälte wurden die Trauben für diesen Wein im gefrorenen Zustand bei -11° und mit 360 g Fruchtzucker geerntet, dem Chef der Genossenschaft Udo Opel entlockte das ein „bombastisch gut“. Eine wahrlich betörende und pure Nase, die an süße Aprikose, kandierten Apfel und Limette erinnert, unterlegt von Karamell und Biskuit getränkt in Orangenöl. Am Gaumen explodiert er schier mit immenser Süße und extrem lebendiger Säure. Dieser besondere Tropfen ruft nach kreativer Patisserie, er ist aber eigentlich schon ein Dessert für sich, der ruhig als Solitär leuchten darf.

Besonderen Dank an:

Christina Hilker und Bernd Bachofer für ihren ausgezeichneten Sachverstand und die tolle Unterstützung.

Vittorio Capezzuto vom Restaurant Weisser Ochse in Kirchheim u. Teck, Sandy und Christian Heß von Christians Restaurant in Neckargemünd, Jörg Scherle vom Gourmetrestaurant zur Weinsteige in Stuttgart und Erich Elischer und Sven Katz vom Restaurant Gerbers Bootshaus in UHINGEN für die köstlich-kreativen Rezeptideen.

Dr. Verena Stindl für ihr umsichtiges Projektmanagement und das hervorragende Ausarbeiten der Rezepte.

Walter Bauhofer für die großartige Foodfotografie und den einzigartigen Support.



Penguin
Random
House

© 2018 Dorling Kindersley Verlag GmbH, München
Arnulfstraße 124, D-80636 München

b2b@dk-germany.de

Ein Unternehmen der Penguin Random House Group

Genehmigte Sonderausgabe 2018

Bereich Creative Solutions & Corporate Sales

Nr. 2017-CS-055

Idee/Konzept/Text: S. 6–87: Brandplattform GmbH, Stuttgart

Fotografie: Walter Bauhofer, Holger Pless, Yvonne Seidel

Lektorat: Dr. Verena Stindl, Clara Ferschen

Herstellungskoordination: Josefine Algieri

Gestaltung, Typographie, Realisation: Franziska Creutzburg

Alle Bilder © Mineralbrunnen Teinach GmbH außer:

Fotolia.com/rcfotostock 9, Fotolia.com/Rostislav Sedlacek 16,
Fotolia.com/BrunoWeltmann 18, Shutterstock.com/joannawnuk
24, Fotolia.com/haveseen 27, Fotolia.com/Szasz-Fabian Jozsef
28/29, Fotolia.com/Africa Studio 30, Shutterstock.com/g-
stockstudio 32/33, Fotolia.com/Arkady Ten 36/37, Shutterstock.
com/Andrey Arkusha 39, außer Fotolia.com/stockphoto-graf 39
(Wasserglas, Champagnerkelch, Destillat), Shutterstock.com/
kubais 43, Fotolia.com/Igor Normann 57, Fotolia.com/ji_images 71,
Fotolia.com/petrrgoskov 81, Fotolia.com/nblxer 83, Fotolia.com/
Grafvision 86/87, Fotolia.com/blankstock (Icons Fahne, Gabel,
Messer, Löffel), Shutterstock.com/nemlaza (Icon Glas), Dorling
Kindersley (Icon Flasche)

Herausgeber:

Mineralbrunnen Teinach GmbH

Badstraße 41

75385 Bad Teinach

www.Teinacher.de



RÜCKBLICK AUF DAS GENUSSJAHR 2017:

Lassen Sie sich von Sommelière Christina Hilker und Gourmetkoch Bernd Bachofer in die Geheimnisse der perfekten Zusammenstellung von Wasser, Wein und feinen Speisen einführen. Erst wenn diese drei Bestandteile genau aufeinander abgestimmt sind, entfaltet sich der volle Geschmack der Sternemenüs und Sie werden wahre Aromenexplosionen erleben!

Damit Sie diese Gaumenfreuden auch in die heimische Küche bringen können, haben wir Spitzenköchen über die Schulter geschaut und ihnen zwölf exquisite Menüs entlockt: Vittorio Capezzuto, Sandy und Christian Heß, Jörg Scherle und Erich Elischer führen Sie Monat für Monat mit abwechslungsreichen Speisefolgen durch das Jahr.