

AUSGABE 2019

WASSER, WEIN & FEINE SPEISEN

Exklusive Menüs aus den letzten 12 Monaten



AUSGABE 2019



WASSER,
WEIN &
FEINE SPEISEN

Exklusive Menüs
aus den letzten 12 Monaten



LIEBE GENIESSERIN, LIEBER GENIESSER!

Ein köstliches Gericht, ein wunderbares Glas Wein – und ganz selbstverständlich trinken wir auch ein Glas Mineralwasser dazu: Das neutralisiert den Gaumen und bereitet ihn vor für ein immer wieder neues Genusserlebnis beim nächsten Schluck und beim nächsten Bissen. Aber wussten Sie, dass Sie den Genuss noch vergrößern können, indem Sie das richtige Wasser wählen? Mit Teinacher Mineralwasser haben Sie prinzipiell schon eine gute Wahl getroffen, aber es macht auch einen Unterschied, welche Sorte sie genießen! Denn nicht nur die individuelle Vorliebe für Teinacher Naturell, Medium oder Classic ist entscheidend, sondern auch das Essen und der Wein, die das Mineralwasser begleitet.

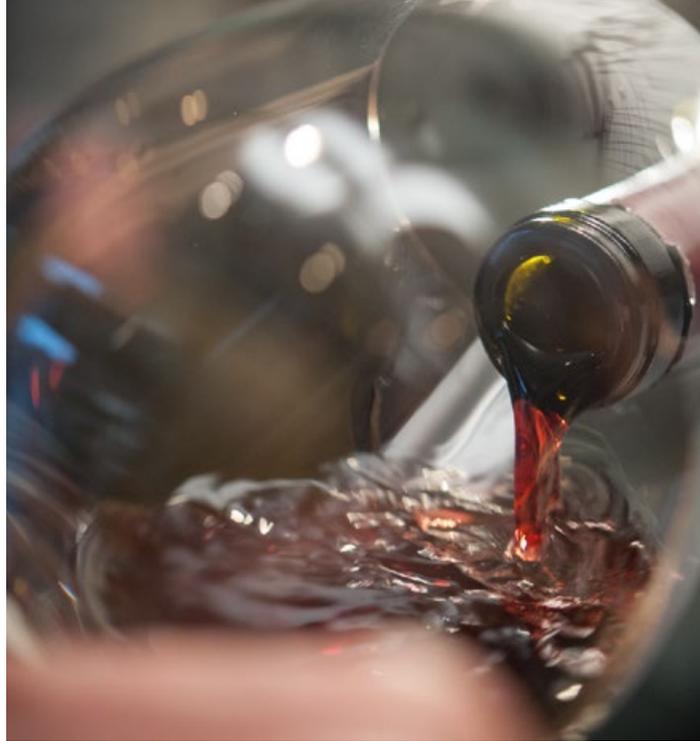
Denn „Wasser, Wein & feine Speisen“ ist ein Dreiklang, der bestens harmonisieren kann! Deshalb haben wir für Sie Wissenswertes zu diesen Komponenten und zu ihrer Kombination zusammengestellt – und zwar mithilfe von absoluten Genussprofs. Unsere Expertin in Sachen Wein ist Sommelière Christina Hilker, während Spitzenkoch Bernd Bachofer sich in der „kleinen Küchenkunde“ in die Töpfe schauen lässt. Im Kapitel über die „systematische Kombination von Wasser, Wein & feinen Speisen“ erläutern die beiden Teinacher-Genussbotschafter dann ganz genau, was unterschiedliche Weine ausmacht, wie man sie trinkt, zu welchen Gerichten sie am besten passen und welches Wasser Sie dazu reichen sollten.

Dann ist es aber vorbei mit der Theorie, und Sie sind eingeladen, das erworbene Wissen in die Praxis umzusetzen! Vier ausgesuchte Gourmetköche aus baden-württembergischen Spitzenrestaurants haben ein ganzes Jahr lang für uns gekocht, angerichtet und serviert: Entstanden sind zwölf exklusive Menüs, in denen Monat für Monat beste saisonale Zutaten zu wahren Kunstwerken verarbeitet werden – perfektioniert wird jeder Gang durch die passende Wein- und Wasserempfehlung. Lassen Sie sich inspirieren!

Zahlreiche genussvolle Momente wünscht Ihnen



Andreas Gaupp
Geschäftsführer Mineralbrunnen Teinach GmbH



INHALT

6

DER REINSTE GENUSS

- 8 Wasser ist nicht gleich Wasser – hätten Sie es gewusst?
- 10 Guter Wein wählt gutes Wasser

12

GESCHMACKVOLLE KOMBINATION! PROFIS ERKLÄREN GENUSS

14

DIE KLEINE KÜCHENKUNDE FÜR AMBITIONIERTE KÖCHE

- 16 Austern, Chicorée, Chili
- 17 Crème brûlée, Ente, Fleur de Sel
- 18 Aromen
- 19 Geräuchertes, Grillen, Kaviar
- 20 Kochfleisch, Koriander, Krustentiere
- 21 Mango, Paprika, Parmesan
- 22 Geschmacksverstärker
- 23 Pasteten, Pfeffer, Pulpo
- 24 Rind, Rohmilchkäse, Sauce hollandaise
- 25 Schmorbraten, Sorbet, Tomatensauce
- 26 Molekularküche
- 27 Trüffel, Weinsauce, Wild

28

DIE KLEINE WEINKUNDE FÜR AUSGEZEICHNETE GENIESSER

- 31 Weinlagerung
- 32 Korken
- 34 Temperatur
- 36 Dekantieren
- 39 Weinprobe
- 40 Weinaromen
- 43 Reifepfung
- 44 Kleine Gläserkunde

46

DIE SYSTEMATISCHE KOMBINATION VON WASSER, WEIN & FEINEN SPEISEN

- 48 Weißweine
 - 50 Leichte & einfache Weißweine
 - 52 Mittlere & kräftige Weißweine
 - 54 Aromatische & liebliche Weißweine
- 56 Rotweine
 - 58 Leichte & erfrischende Rotweine und Rosés
 - 60 Mittlere & kräftige Rotweine
 - 62 Große & reife Rotweine
- 64 Schaumweine, süße & verstärkte Weine
 - 66 Schaumweine, Champagner & Co.
 - 68 Exquisite Süßweine, Sauternes & Co.
 - 70 Verstärkte Weine, Portweine & Co.



- 72 Feine Schokolade & erlesene Desserts
- 74 Schokolade, Wein & Mineralwasser
- 76 Brände & andere Spirituosen

78

DIE MENÜS DES MONATS

80

AM HERD MIT MIRA MAURER VON KÖPFERS STEINBUCK

- 84 Menü des Monats Januar 2018
- 92 Menü des Monats Februar 2018
- 100 Menü des Monats März 2018

108

AM HERD MIT ANTON MAYER VOM LANDHOTEL HIRSCH

- 112 Menü des Monats April 2018
- 120 Menü des Monats Mai 2018
- 128 Menü des Monats Juni 2018

136

AM HERD MIT ANDREAS SCHÄUBLE VOM RESTAURANT BERGFRIEDEL

- 140 Menü des Monats Juli 2018
- 148 Menü des Monats August 2018
- 158 Menü des Monats September 2018

164

AM HERD MIT MARKUS GINSTER VOM SCHLOSSHOTEL WEITENBURG

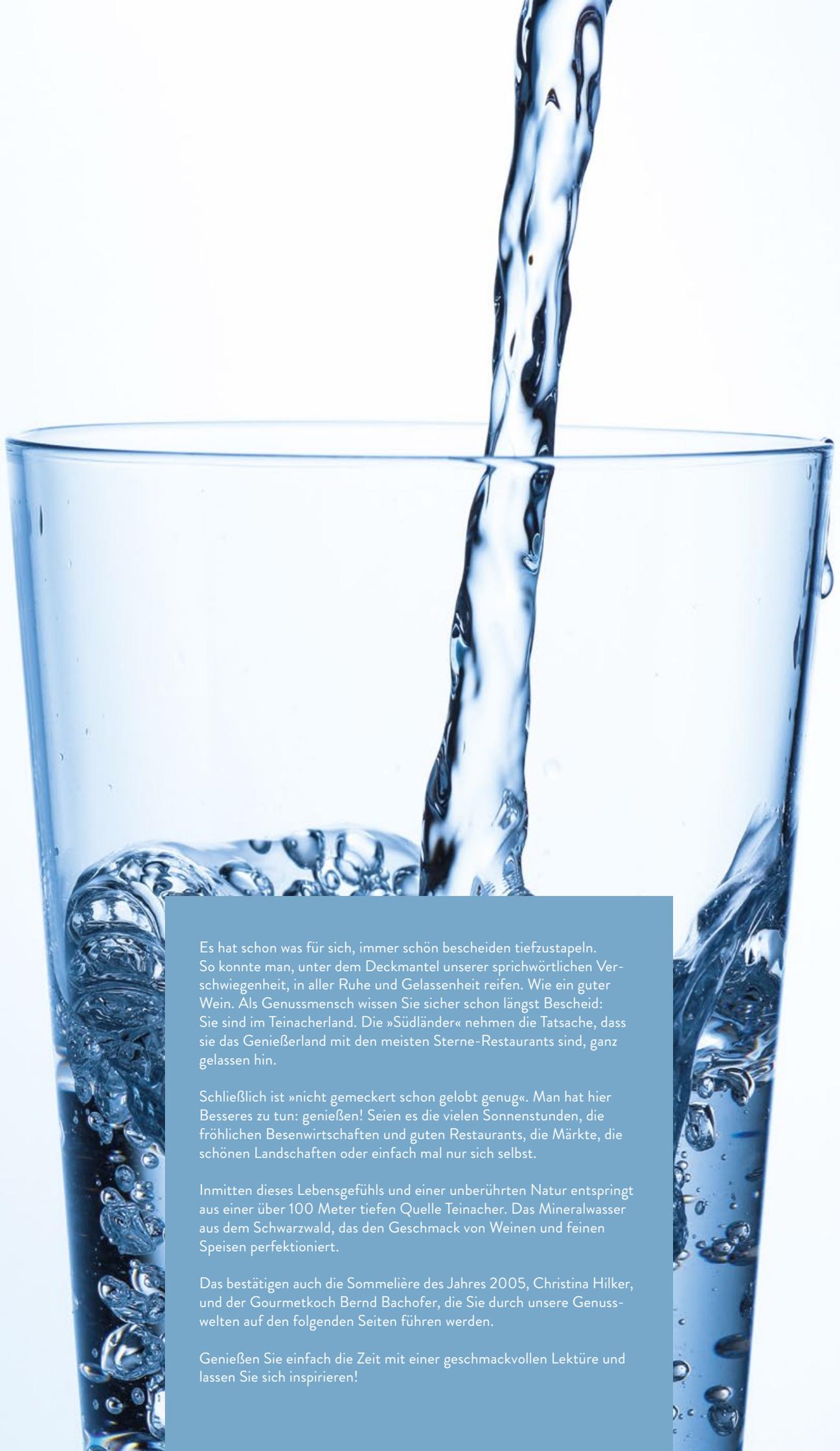
- 168 Menü des Monats Oktober 2018
- 176 Menü des Monats November 2018
- 184 Menü des Monats Dezember 2018

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! Seien 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 zu zwei Dritteln aus Grundwasser und zu einem Drittel aus Flüssen und Seen gewonnen. Es wird chemisch gereinigt und desinfiziert, bevor es in die Leitungen gelangt. Hierzulande besitzt Leitungswasser Trinkqualität – es sei denn, es kommt zu Verunreinigungen innerhalb der Rohrleitung eines Privathaushaltes.

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.

Natürliches 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 Geschmackssinn nicht. Nichtsdestotrotz 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 trägt das Mineralwasser.

DAS PASST!

Teinacher Naturell ohne Kohlensäure:

zum reifen Rot- und Weißwein, 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 Durstgefühl auslöst? Schuld daran ist die erhöhte Osmolarität – die Konzentration der gelösten Teilchen.

Teinacher besitzt eine niedrige Osmolarität 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 Geschmacksrezeptoren auf Zunge und Gaumen immer wieder aufs Neue vitalisiert, erfrischt und neutralisiert.

So können Sie den ganzen Charakter des Weines unverfälscht wahrnehmen und genießen.

SCHAFFEN SIE EIN KLIMA DES GENIESSENS

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

Viele Genießer bevorzugen ihr Teinacher allerdings bei Zimmertemperatur: Denn das fördert den einmaligen Geschmack und die Bekömmlichkeit.



Teinacher
GOURMET
NATURELL

Teinacher
GOURMET
CLASSIC

Teinacher
GOURMET
MEDIUM

GESCHMACKVOLLE KOMBINATION!

PROFIS ERKLÄREN GENUSS

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 »Speisemeister« 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 Kölner Agentur »Sommelier Consult« für den süddeutschen Raum und hat diese Position bis heute inne.

Seit 2005 ist sie außerdem Dozentin an der DEHOGA Akademie in Bad Überkingen, wo Gastgewerbe-Fachkräfte ausgebildet werden und die Weichen für eine genussreiche Zukunft gestellt werden.

Die mehrfach ausgezeichnete Weinexpertin (beispielsweise Gault Millaus Sommelière des Jahres 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. Auch hier gab es wieder den begehrten Michelin-Stern. Der umtriebige, äußerst kreative und vom Kochen Besessene ist u. a. Genussbotschafter für Teinacher, experimentiert gern und bringt fantastische Inspirationen

von seinen vielen kulinarischen Reisen aus aller Welt auf den Teller. Gebucht wird er mittlerweile als Gastkoch in weltweit führenden Feinschmecker-Destinations in Laos, Kambodscha oder Sri Lanka. 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 ...

DIE KLEINE KÜCHENKUNDE

FÜR AMBITIONIERTE KÖCHE

Mit freundlicher Unterstützung von Bernd Bachofer



AUSTERN



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 besser bekömmlich.



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.



CHICORÉE

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!



CHILI



CRÈME BRÛLÉE



Nehmen Sie zum Karamellisieren von Crème brûlée gemahlene braunen Rohrzucker – er löst sich gleichmäßiger auf und schmeckt vollmundiger.



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.



ENTE

Geben Sie bei allen Desserts immer ein Prise Fleur de Sel dazu. Das Aroma wirkt so komplexer und fülliger.



FLEUR DE SEL



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 auch zur Aromatisierung von Lebensmitteln.

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.



GERÄU- CHERTES



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.

KAVIAR

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

Räucherprodukte schmecken intensiver, wenn man sie leicht erwärmt!



GRILLEN



KOCH- FLEISCH



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.

Koriander verstärkt sein Aroma beim Mitkochen. Deswegen: erst am Schluss zugeben oder gesondert reichen.



Rindfleisch zum Kochen sollte man immer ins heiße Wasser geben. So schließt sich die Oberfläche 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!



KRUSTEN- TIERE



KORIAN- DER





PAPRIKA



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



PARMESAN



Paprika wird bekömmlicher, wenn Sie sie vor dem Gebrauch enthäuten.



MANGO



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.

GESCHMACKS- VERSTÄRKER

BESSER OHNE: EIN PLÄDOYER

In vielen industriellen Produkten und auch in so mancher Restaurantküche kommt Glutamat als Geschmacksverstärker zum Einsatz. Tatsächlich ist Glutamat kein künstliches Produkt, sondern eine natürlich vorkommende Aminosäure. Es wurde in Japan in Seegras entdeckt und ist verantwortlich für den Umami-Geschmack – die fünfte Geschmacksrichtung neben salzig, süß, sauer und bitter.

Dennoch ist der Einsatz von Geschmacksverstärkern in der Küche kritisch zu sehen. Denn sie potenzieren natürliche Aromen und degenerieren den Geschmack. Wenn man viele Lebensmittel mit Geschmacksverstärkern konsumiert, vor allem in jungen Jahren, wird man unbewusst konditioniert und verlernt den echten Geschmack. Manche Menschen sind dann sogar enttäuscht von echten Aromen, weil ihre Geschmackserinnerung etwas anderes gespeichert hat.

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





Statt Piment kann gut Kubebenpfeffer 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.



PASTETEN & CO.



Schön zart wird Pulpo (die beste Größe ist 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.



PFEFFER & PIMENT



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



PULPO

RIND



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.



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



ROH- MILCH- KÄSE

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.



SAUCE HOLLAN- DAISE





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



SCHMORBRATEN

SORBET



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.



TOMATENSAUCE



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.

MOLEKULAR- KÜCHE

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 Konsistenzenerlebnis 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.



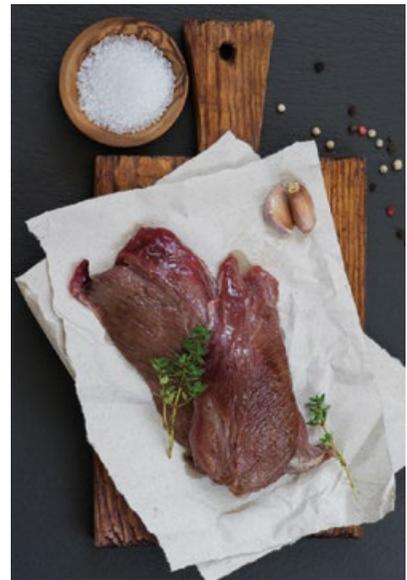
TRÜFFEL



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.



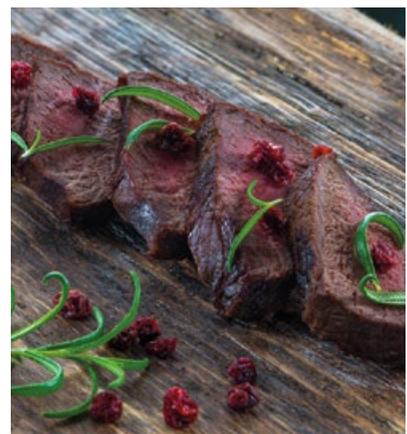
Nicht nur zu kräftigen Fleischaromen passt eine Weinsauce – es geht auch vegetarisch. Dazu Nudeln in Rotwein kochen, abschrecken und den Wein mit Gewürzen und Kirschsauce reduzieren. Mit kalter Butter leicht binden (schmilzt auch die letzten Tannine ein) und anschließend darin die Nudeln wieder erwärmen.



WILD



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.



WEIN- SAUCE

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 heraus. 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

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 – etwa für Lokalitäten, in denen viel Wein ausgeschenkt wird und keine Zeit bleibt, jede Flasche auf den unliebsamen Korkgeschmack zu überprüfen. Und: Viele junge, qualitätsorientierte Winzer setzen bewusst auf Schraubverschlüsse, um Problemen mit Korkgeschmack von vorne herein aus dem Weg zu gehen.

KUNSTSTOFF

Kunststoffkorken eignen sich nur für Weine, die nicht lange gelagert, sondern jung getrunken werden. Sie dichten nicht optimal ab, und bei längerer Lagerung könnten Oxidationsnoten beim Wein auftreten.





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.

Weißwein

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.

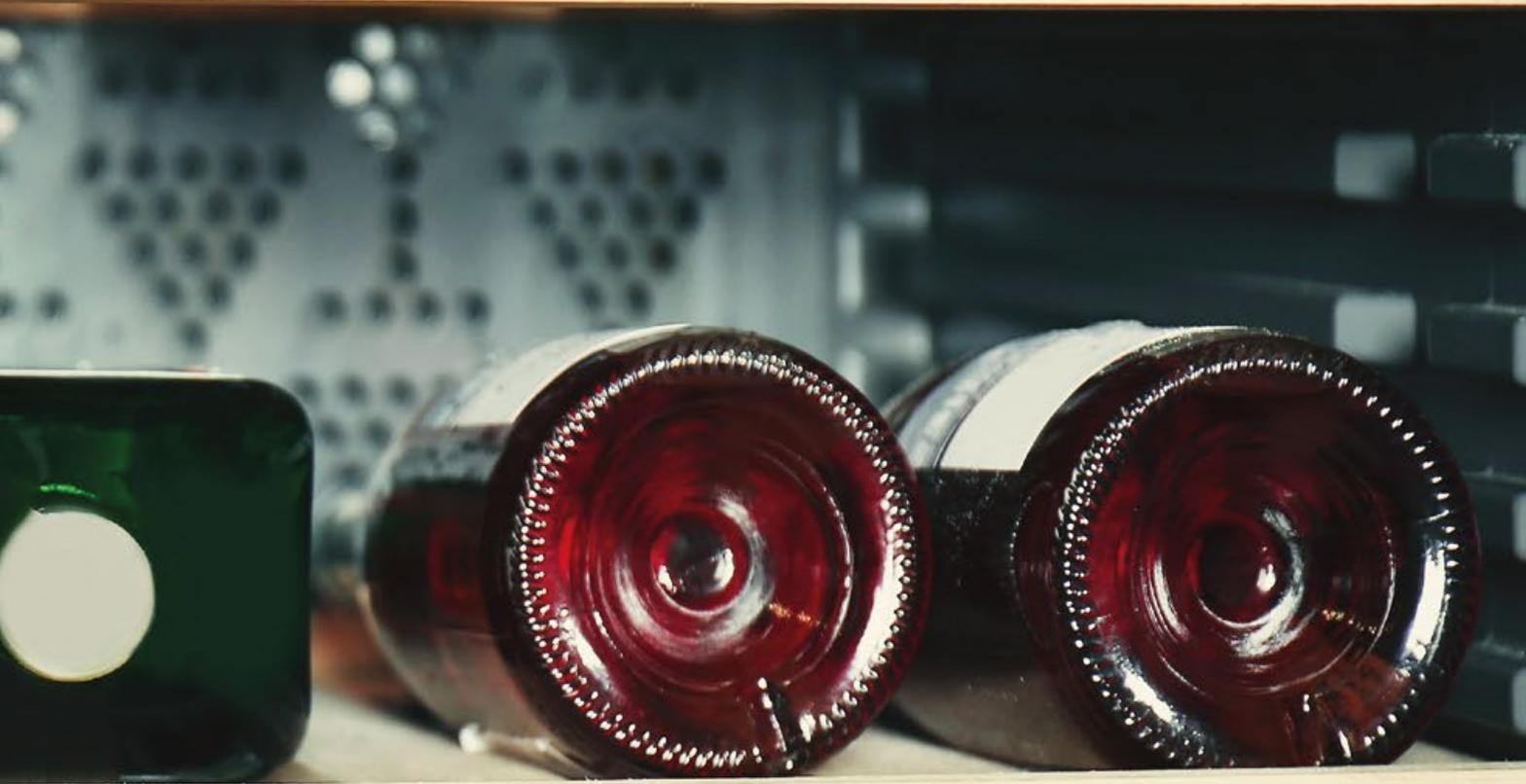
Rotwein

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.

AUSGLEICHENDE WIRKUNG

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.

ALTE DIVEN

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.

AN DIE LUFT!

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.

JUNGE HÜPFER

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!





WEINPROBE

BROTLOSE KUNST

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. Ideal geeignet sind die leicht kohlenstoffhaltigen Wässer Teinacher Medium oder Teinacher Gourmet Medium.

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



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 Duftskala von lieblichen schwarzen Beeren über kräftige Kräuter bis hin zu würzigen Lakritz-, Pfeffer- oder Vanillenoten.

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 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 sie salzig anmutende Mineralität, und ganz hinten am Zungengrund liegen die Rezeptoren für die bittere Note, die der Wein stets im Abgang entfaltet und die in Maßen sehr anregend 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. Das Bouquet in seiner Vielfalt nehmen Sie aber 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 schmeckt sie seine Süße, Säure und Mineralität. Beim Schlucken nimmt sie das im Wein enthaltene Tannin (die Gerbsäure, die Ihre Mundhöhle in größeren Mengen trocken, rau und pelzig macht) wahr. Und schließlich erspürt sie den »Körper«: Ist der Tropfen trocken oder halbtrocken, präsentiert er sich geschmeidig oder gerbstoffbetont? Gleitet er leicht und frisch am Gaumen entlang oder fließt er schwer und ölig dahin? 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 Tannine 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 der Wein ist. 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 von still
bis prickelnd



Klassischer Rotweinkelch
Kompaktes Glas für Weine
mit normalem Körper und
ausgeprägter Säure. Univer-
sal 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 schmalem,
hochgezogenem 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 Trester-
brände



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



WER MIT WEM?

BEZIEHUNGSFRAGEN

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 Speisekategorien **Käse, Gemüse, Asiatische Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Kalb, Rind, Schwein, Wild** und **Desserts** passend kreiert zu den jeweiligen Weinkategorien.

Staunen Sie über Kombinationen, 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. Trinken Sie die blumig-frischen Weißweine dieser Kategorie am besten gut gekühlt bei etwa 8 bis 9 °C aus klassisch schlanken Weißweingläsern.

SÄUREBETONTE WEINE

Leichte Rieslinge (Deutschland, Österreich, Elsass)
Apfel, Zitronenzeste, Pfirsich, Aprikose
Leichte Sauvignon Blancs (kühle Klimazonen)
Apfel, Birne, Walnuss, Stachelbeere, Brennessel, Senf, Feuerstein
Dezente Chardonnays (kühle Klimazonen)
Reinette-Apfel, Haselnuss, Zitronenzeste, Heu, Champignon, Anis, Butter
Leichte Grüne Veltliner (Österreich)
Walnuss, Apfel, Zitronenzeste, Birne, weißer Pfeffer, Knollensellerie, Holunderblüte, Mineralien, Feuerstein
Cortese di Gavi (Piemont)
Apfel, Birne, Mandel, Walnuss, Zitronenzeste, Blüte, Holunderblüte, Anissamen, Trockengebäck
Pinot Grigio (Norditalien)
Walnuss, Apfel, Birne, Mandel, Bittermandel, Holunderblüte, würzig, Vanille, Mineralien, Karamell



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 im Restaurant. Die beiden unterstreichen den frischen Weinstil perfekt. Besonders bei den säurebetonterten Rebsorten wie dem Riesling kann sich die weineigene Säure mit Mineralwasser ohne Kohlensäure am besten entfalten.



MILDE, SÄUREARME WEINE

Müller-Thurgau (Deutschland, auch Rivaner genannt)
Aprikose, Orange, Mandel, Anis, Kümmel
Leichte Weißburgunder (Deutschland, Österreich, Frankreich)
Apfel, Walnuss, Zitronenzeste, Mandel, Birne, Sellerie, Anis, Senf, Butter
Silvaner (Deutschland), Sylvaner (Elsass), Johannisberg (Schweiz)
Apfel, Walnuss, Zitronenzeste, Birne, Holunderblüte, Kümmel
Gutedel (Deutschland), Chasselas (Schweiz)
Apfel, Zitronenschale, Birne, Mandel, Käse



DAS WASSER ZUM WEIN

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



KULINARISCHES

ZU LEICHTEN & EINFACHEN WEISSWEINEN

Die blumige Frische der leichten und einfachen Weißweine passt ausgezeichnet zu gedünstem See- und Süßwasserfisch, zu gekochtem Fleisch mit heller Sauce, zu Frischkäse und zu Spargelgerichten.

KÄSE

Gerichte mit jungem **Ziegenfrischkäse** oder warmem **leicht gereiftem Ziegenkäse** passen sehr gut zu einem leichten Sauvignon Blanc. Der Wein 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.

MEERESFRÜCHTE

Bei klassischen **Muschelgerichten** in **Weißwein** 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.

GEFLÜGEL

Coq au Vin ist ein Klassiker – und es gibt nicht nur die Variante mit Rotwein. Im Elsass z. B. werden alle Teile vom Huhn mit Weißwein, Gewürzen und Sahne geschmort. Die Zubereitung ist schonend, und der passende Wein sollte nicht zu aufdringlich erscheinen. Die Sahnezugabe verlangt allerdings ein Säurespiel.

GEMÜSE

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.

FISCH

Perfekt passend zu leichten Weißweinen ist die Zubereitungsmethode des **Poelierens**: leichtes Sautieren und Dünsten in eigenem Fond, also schonend für Fisch. Es entstehen keine Brataromen und keine zu intensiven Reduktionen.

RIND

Gekochter Tafelspitz passt hervorragend zu leichten Weißweinen. Der Fettanteil nimmt sich beim Kochvorgang deutlich zurück und ist viel weniger präsent als beim Braten, auch Brataromen gibt es keine.

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 ausgereiften Trauben mit hohen Mostgewichten. Die 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. Die ideale 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.

Grauburgunder mit Spätlesecharakter, Barriqueausbau (Württemberg, Baden, Pfalz), Pinot Gris (Elsass)
Bitterorange, Quitte, Mandel, Knollensellerie, Anis
Weißburgunder, Pinot Blanc
Apfel, Walnuss, Zitronenzeste, Mandel, Birne, Sellerie
Riesling mit Spät- oder Auslesecharakter, trocken ausgebaut (Deutschland, Österreich, Elsass)
Apfel, Orange, Aprikose, Pfirsich, Senf, Honig
Kräftige Grüne Veltliner (Österreich, spez. die Smaragdqualitäten aus der Wachau)
Walnuss, Walnusshaut, Bittermandel, Apfel, Ananas, Mandel, Pfirsich
Chardonnay mit Barriqueausbau (Burgund, Kalifornien)
geröstete Mandel, Apfel, Birne, Haselnuss, Champignon, Anis, Vanille, Karamell, Butter, Honig, Barrique
Crozes-Hermitage (Rhône)
Birne, Apfel, Aprikose, Akazienblüte, Lebkuchengewürz



Châteauneuf-du-Pape (Rhône)
Birne, Apfel, Zitronenzeste, Akazienblüte, Süßholz
Bordeaux Blanc (Rhône)
Apfel, Grapefruit, Mandel, Birne, Mango, Pfirsich, Aprikose, Walnuss, Banane, Buchsbaum, Brennnessel
Chenin Blanc (Loire)
Birne, Quitte, Apfel, Haselnuss, Mandel, Akazienblüte, Brennnessel, weiße Baublüten, Curry, Kardamom, Mineralien, getrocknete Austernschale
Soave (Verona)
Apfel, Birne, Walnuss, Mandel, Mango, Baublüte, Basilikum, Anis, weißer Pfeffer, Curry, Roggenbrot
Verdicchio dei Castelli di Jesi (Marken)
Birne, Mandel, Walnuss, Zitronenschale, Blüte, Basilikum, Harz
Inzolia (Sizilien)
Birne, Mandel, Orangenschale, Pfirsich, grüne Haselnuss, Zitrone



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

KULINARISCHES

ZU MITTLEREN & KRÄFTIGEN WEISSWEINEN

Der klassische Charakter entfaltet sich ausgezeichnet in Begleitung von kräftig abgeschmecktem Meeresfrüchte-salat, geräuchertem oder gebratenem Fisch, gebratenem hellem Fleisch oder Jungwild und Wild-geflügel.Spargelgerichten.

KÄSE

Der Weißschimmel bei einem **Rohmilch-Brie** (z. B. Brie de Meaux) 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 sein, ansonsten gewinnt der Schimmel die Oberhand.

MEERESFRÜCHTE

Hummer, Languste und **Garnelen vom Grill** passen mit ihren leichten Röstaromen optimal zu gereiften Chardonnays mit dezentem Barrique-einsatz. Die Süße des Fleisches wird zudem durch das Braten gefördert, was einen höheren Alkoholgehalt im Wein erlaubt. Denn Alkohol vermittelt Süße am Gaumen.

GEFLÜGEL

Wenn Geflügel auf der Hautseite gebraten wird, entstehen feinste Röstaromen. 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 Saucen sein – und eben auch der Wein.

GEMÜSE

Zu **Spargelgerichten** mit Sauce hollandaise braucht der Wein mehr Körper und Fülle. Da eine Hollandaise aber auch mit Wein gemacht wird, ist ebenfalls Säure mit an Bord. Ein säurearmen Weißburgunder ist deshalb ideal.

Gerichte mit frischem **Blattspinat** oder **Artischocken** enthalten Oxal-säure bzw. Cynarin. Weine mit zu viel Säure wirken in der Kombination oft metallisch. Deswegen empfehlen sich dichtere Weine mit wenig Säure.

FISCH

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.

KALB

Beim **Kalbsfrikassee** wird mit Fett durchzogenes Kalbfleisch in Butter kurz angebraten. 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**, geschmortes **Ossobuco** oder gebackener **Kalbskopf** besitzt ebenfalls einen Kollagenanteil und verlangt nach einem komplexen und nachhaltigen Wein.

AROMATISCHE & LIEBLICHE WEISSWEINE

Blumige Weißweine 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 %. Am besten kommt ihr ausgezeichnetes Aroma jung, also innerhalb von maximal 2 bis 3 Jahren, zur Geltung. 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. Die üppigen und gehaltvollen Vertreter, wie z. B. den Gewürztraminer aus dem Elsass, serviert man etwas wärmer (10 bis 12 °C) und in einem bauchigeren Glas.

DUFTIGE, BLUMIGE WEINE

Kerner (Württemberg, Rheinhessen, Pfalz)
Apfel, Zitronenzeste, Birne, Pfirsich, Baumbülte
Scheurebe (Franken, Rheinhessen), Sämling 88 (Österreich)
Orange, schwarze Johannisbeere, Mandarine, Aprikose, Blätter der schwarzen Johannisbeere, Koriander
Arneis (Piemont)
Birne, Apfel, Walnuss, Zitronenschale, Pfirsich, Blüte, Anis, Honig
Gelber Muskateller (Steiermark)
Muskattraube, Aprikose, Orangenschale, Pfirsich, Rose, Kardamom, Honig



DAS WASSER ZUM WEIN

Diese blumigen Charaktere bestechen durch ihre ausgeprägten Aromen. Deshalb empfehle ich für sie auch einen starken Partner: **Teinacher Classic** und **Teinacher Gourmet Classic**. Der reichhaltige Kohlensäuregehalt 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.



GEHALTVOLLE WEINE

Gewürztraminer (Pfalz, Baden, Rheinhessen, Württemberg)
Bitterorangenkonfitüre, Mandel, Aprikose, Birne, Rose, Akazienblüte, Kardamom, Honig, Karamell
Gewürztraminer und Muscat (Elsass)
Apfel, Muskattraube, Aprikose, Rose, Koriander, Akazienhonig
Viognier (nördliche Rhône, Condrieu, Château Grillet, Languedoc-Roussillon, Kalifornien)
Aprikose, Dörraprikose, Birne, Pfirsich, Veilchen, Lebkuchengewürz, Laktose
Üppigere Sauvignon Blancs (Neuseeland, Nordkalifornien, Südafrika)
Apfel, Grapefruit, Stachelbeere, Birne, schwarze Johannisbeere, Mango, grüner Paprika, Senfmehl, Sojasauce, Kaffee, Holzrauch
Albariño (Galicien)
Apfel, Zitronenschale, Walnuss, Mandel, Aprikose, Liguster (Blatt, Blüte), Anis, Safran, Feuerstein



KULINARISCHES

ZU AROMATISCHEN & LIEBLICHEN WEISSWEINEN

Die blumigen Weine eignen sich als Aperitif und zu Speisen aus der asiatischen Küche. In Begleitung von Terrinen mit süßlich-fruchtigen Komponenten und zu würzigen Käsen machen dagegen die aromatischen Weine eine gute Figur.

KÄSE

Rotschmierkäse (z. B. Münster, Livarot) ist würzig und mitunter scharf. Weine ohne Schmelz und Süße werden in dieser Kombination oft metallisch im Mund. Deshalb empfiehlt sich ein aromatischer Weißwein, z. B. ein Gewürztraminer.

GEMÜSE

Wenn **Spargel in der Folie** gegart wird, werden die Bitternoten nicht herausgekocht und sind somit noch präsenter. Der passende Wein sollte deshalb wenig Bitternoten und eine zarte Süße besitzen.

ASIATISCHE KÜCHE

Sashimi wird mit Wasabi und Sojasauce, jedoch anders als Sushi ohne Reis gegessen. Weil die Schärfe von Wasabi und die Salznoten der Sojasauce nicht vom Reis abgemildert werden, sollte man zu einem Wein greifen, der viel Frucht mitbringt. Das schafft einen schönen Ausgleich.

GEMÜSE

Wenn **Spargel in der Folie** gegart wird, werden die Bitternoten nicht herausgekocht und sind somit noch präsenter. Der passende Wein sollte deshalb wenig Bitternoten und eine zarte Süße besitzen.

FISCH

Frische **Makrelen** haben einen hohen Fettanteil, also einen großen Eigengeschmack, und sie lassen üppiges Würzen zu. Ebenso passen süßliche Beilagen wie Pfirsich. Dies harmoniert wunderbar z. B. mit einem Muscat aus dem Elsass mit viel Frucht und wenig Säure. Viel Säure würde hier nur stören.

GEFLÜGEL

Fettgehalt und Bitterstoffe einer **marinierten Gänseleber** werden von einem süßlichen Wein bestens begleitet. Das Gericht wird dadurch leichter und bekömmlicher. Achtung: Ein allzu leichter Wein würde untergehen und Weinsäure würde mit den Bitternoten kollidieren.

DESSERT

Crème brûlée lässt sich hervorragend mit aromatischen Früchten kombinieren. Die süßen und die blumigen Dessertkomponenten unterstreichen den Geschmack der Weine dieser Kategorie.

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 der ausgezeichneten Tropfen rasch, denn nach zwei bis drei Jahren ist sie vorüber! 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 entsprechend nicht zu viel Bauch haben.

ROSÉWEINE

Schwarzriesling (Deutschland)
Aprikose, Apfel, Hagebutte, Heu, Lebkuchengewürz
Spätburgunder (Deutschland)
Kirsche, Quittengelee, Apfel, Himbeere, Zwiebelschale, Zimt, Karamell
Œil-de-Perdrix (Neuchâtel, Wallis, Waadt)
Kirsche, Himbeere, Kirschstein, Akazie, schwarzer Pfeffer, Hartkäserinde
Bandol (Provence)
Kirsche, Hagebutte, schwarze Johannisbeere, Heu, Rosenholz, Curry, Leder
Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre (Rhône)
Himbeerdrops, rote Johannisbeere, Mandel, Quittengelee, Pfeffer
Sancerre (Loire)
Kirsche, Himbeere, roter Apfel, Erdbeere, Hagebutte, Walnuss, Quittengelee Rebsorte: Pinot Noir
Garnacha, Tempranillo (Spanien)
Kirsche, Himbeere, Erdbeere, Hagebutte, Fenchel, Heu, schwarzer Pfeffer



ROTWEINE

Schwarzriesling ohne Barriqueausbau (Deutschland)
Aprikose, Apfel, Hagebutte, Heu, Lebkuchengewürz
Spätburgunder ohne Barriqueausbau (Deutschland)
Kirsche, Quittengelee, Apfel, Himbeere, Zwiebelschale
Trollinger (Württemberg)
Kirsche, Pflaume, Bittermandel, Linsen, Wacholder, Holzrauch
Pinot Noir (Elsass)
Kirsche, Himbeere, schwarze Johannisbeere, altes Laub, schwarzer Pfeffer
Gamay (Beaujolais, Loire)
Kirsche, Himbeere, Pflaume, Banane, Veilchen, schwarzer Pfeffer, Schokolade
Zweigelt (Österreich)
Brombeere, Holunderbeere, Pflaume, Schlehe, Kirsche, schwarze Johannisbeere
Bardolino (Venetien)
Sauerkirsche, Dörrpflaume, Mandel, Himbeere, rote Johannisbeere



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 säurebetonterem Rot- bzw. Roséweinen die Säure noch etwas hervorheben möchte, sollte sich für das leicht kohlenensäurehaltige **Teinacher Medium** bzw. **Teinacher Gourmet Medium** entscheiden.

KULINARISCHES

ZU LEICHTEN & ERFRISCHENDEN ROTWEINEN UND ROSÉS

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

KÄSE

Gereifter **Weichkäse**, z. B. gebackener Camembert, harmoniert gut mit fruchtigen, tanninarmen und leicht gekühlten Rotweinen, da sie selbst eine leichte Säure haben.

MEERESFRÜCHTE

Geröstete Garnelen passen zu einer kräftig reduzierten Tomatensauce mit einem süß-säuerlichen, komplexen Aroma. Deshalb sind die Weine dieser Kategorie ausgezeichnete Begleiter.

ASIATISCHE KÜCHE

Mit scharf-süßen Thai-Suppen wie **Tom Yam Gung** harmoniert ein Rosé aus einem wärmeren Anbaugebiet.

Indische **Lamm-Samosas** sind ebenfalls dezent scharf. Das gewürzte Lammhackfleisch unterstreicht ein fruchtiger, leichter Rotwein.

SCHWEIN

Bei Gerichten mit **Schwarzwälder Rohschinken** dominiert der salzige, würzige Geschmack des Schinkens. Gepökelt und Geräuchertes harmonieren generell gut mit jungen, fruchtigen Roten. Pökelsalz wirkt sich negativ auf das im Wein enthaltene Tannin aus.

GEMÜSE

Mit den kräftigen Aromen **italienischer Pastagerichte** aus mediterranem Gemüse und provenzalischen Kräutern kommen junge, fruchtige Roséweine am besten zurecht.

KALB

Beim **Saltimbocca** macht der Geschmack von Parmaschinken und Salbei das dünne, dezente Kalbfleisch aromatischer. Ein leichter Rotwein unterstützt das Fleisch- und vor allem das Schinkenaroma.



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. 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 dekantieren. Gereifere Qualitäten sollten Sie kurzfristig öffnen und nur vom eventuell entstandenen Depot trennen. Bei sehr reifen Weinen sollten Sie sogar ganz vom Dekantieren absehen. Alle Kandidaten entwickeln ihre kraftvolle Blume am besten in einem bauchigen Glas.

Spätburgunder mit Barriqueausbau (Deutschland)
Kirsche, Quittengelee, Apfel, Himbeere, Zwiebelschale
Dornfelder mit Barriqueausbau (Deutschland)
Brombeere, Pflaume, schwarze Kirsche, Holunderbeere
Lemberger mit Barriqueinsatz (Württemberg), Blaufränkische (Österreich), Kékfrankos (Ungarn)
Brombeere, Kirsche, Pflaume, schwarze Johannisbeere, Pfingstrose, schwarzer Pfeffer, Holzrauch
Pinot Noir (Burgund)
Kirsche, Himbeere, Pflaume, Unterholz, Veilchen
Pinot Noir (Neue Welt)
Himbeere, Erdbeere, Mandel, Heu, Lebkuchengewürz
Einfache Bordeaux (Médoc, Pomerol, St. Émilien)
Schwarze Johannisbeere, Pflaume, gegrillter grüner Paprika, Wacholder, Kakao, Leder



Chianti (Toskana)
Kirsche, Dörrpflaume, Brombeere, Himbeere, Veilchen, schwarzer Pfeffer, Leder, Kakao
Rosso di Montalcino (Toskana)
Kirsche, Pflaume, Dörrpflaume, getrocknete Feige, Heu, Veilchen, Zimt, Gewürznelke, Leder, Kakao
Dolcetto (Piemont)
Kirsche, Himbeere, Kirschstein, schwarze Olive, schwarzer Pfeffer, Holzrauch, Leder, Karamell
Barbera (Piemont)
schwarze Kirsche, Pflaume, Brombeere, Bittermandel, Heu, Zimt, Sojasauce, Leder, Kakao
Tempranillo Crianza (Spanien)
Brombeere, Pflaume, Dörrpflaume, Kirsche, Schlehe, Heu, Gewürznelke
Lagrein (Südtirol)
Brombeere, schwarze Kirsche, Holunder, schwarze Johannisbeere, Schlehe, Pflaume, getrocknete Feige, Efeu, Blätter der schwarzen Johannisbeere



**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 Naturell** 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.



KULINARISCHES

ZU MITTLEREN & KRÄFTIGEN ROTWEINEN

Weil sich gleich und gleich gern gesellt, mögen diese kräftigen Tropfen auch am liebsten kräftige Begleiter als Gesellschaft, etwa Grill- und Schmorgerichte, Wild mit süßlichen Einschlägen und Kurzgebratenes mit intensiven Saucen.

KÄSE

Hartkäse 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.

ASIATISCHE KÜCHE

Die **dunklen Saucen** der asiatischen Küche, ob Teriyaki- oder Soja-, sind bei vielen asiatischen Gerichten dominant und dienen deshalb bei der Weinauswahl als Hauptorientierungspunkt. Sie haben einen starken Eigengeschmack und verlangen deswegen nach einem Rotwein mit einem kräftigen Körper.

WILD

Bei vielen **Wildgerichten** wird das Fleisch von der eigenen Schmorsauce dominiert. Die Aromen werden intensiviert, und das Bratenaroma wird herausgestellt. Oft werden süße Begleiter gereicht, etwa Preiselbeeren oder Pflaumen. Diese Aromen finden sich in den Rotweinen dieser Kategorie wieder und passen daher wunderbar.

RIND

Gegrilltes Entrecôte 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.

KALB

Surf-und-Turf-Gerichte werden oft mit dunklen, süßlichen Schmor-saucen serviert, auch das Fleisch hat durch die Röstaromen einen starken Geschmack – ideal passt also ein kräftiger Rotwein.

GROSSE & REIFE ROTWEINE

Schwere und gereifte Rotweine erwarten Sie mit intensiven Geschmackserlebnissen und einem ausgeprägten, komplexen Bouquet. Wenn Sie kräftiges Purpur- oder Kirschröt 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 %. 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.

EHER TANNIN- UND SÄUREBETONTE WEINE

Hochwertige Weine aus dem Bordeaux (mit Cabernet-Sauvignon-, Merlot- oder Cabernet-Franc-Dominanz)
Kirsche, schwarze Johannisbeere, Unterholz, Trüffel, Wacholder, Kakao
Kräftige Nebbiolo (Piemont), z. B. Barolo
Dörrpflaume, Kirsche, getrocknete Feige, verwelkte Rose, Unterholz, Heu
Kräftige Sangiovese (Toskana), z. B. Brunello
Kirsche, Pflaume, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Heu, Unterholz
Touriga Nacional, Tinta Barocca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Amarela (Douro, Portugal)
Brombeere, Schlehe, Holunderbeere, schwarze Johannisbeere, schwarze Sauerkirsche, Dörrpflaume, schwarze Walnuss, Pflaume, Banane, Feige
Malbec (Argentinien)
Kirsche, schwarze Johannisbeere, Pflaume, Himbeere, Weinbergpfirsichstein



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 fruchtbetonteren Stilen tendiere ich hingegen zu der erfrischenden Partnerschaft mit dem kohlenensäurehaltigeren **Teinacher Classic**.

EHER FRUCHTBETONTE WEINE

Hochwertige Rotweincuvées (Deutschland, Österreich)
Die Aromen sind nicht zuzuordnen, da die Cuvées sich je nach der Rebsorte stark unterscheiden.
Tempranillo Reserva und Gran Reserva (Spanien)
Brombeere, Kirsche, Schlehe, Baumrinde, altes Laub, Zimt, Leder
Komplexe Cabernets (Kalifornien)
Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Pflaume, Banane, Zeder, Eukalyptus, Zimt, Wacholder, Karamell, Leder
Komplexe Zinfandel (Kalifornien)
Brombeere, Himbeere, Kirsche, Dörrpflaume, Eukalyptus, grüner Paprika, schwarzer Pfeffer, Karamell, Leder, Holzrauch
Hochwertige Shiraz (Australien)
Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Dörrpflaume, Eukalyptus, Heu, schwarzer Pfeffer, Vanillestange, Leder, Holzrauch
Amarone (Venetien)
Schwarze Kirsche, getrocknete Feige, Dattel, schwarze Walnuss, Holunderbeere Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

KULINARISCHES

ZU GROSSEN & REIFEN ROTWEINEN

Diese reifen Tropfen mögen am liebsten kräftige Begleiter, etwa Grill- und Schmorgerichte, Wild mit süßlichen Einschlägen, Kurzgebratenes verfeinert mit Trüffel oder Gänseleber.

KÄSE

Zu altem **Parmesan** oder **gereiftem Pecorino** passt hervorragend ein fruchtbetonter reifer Rotwein, z. B. der Amarone.

GEMÜSE

Kräftiges, dunkles **Schmorgemüse** ist wunderbar aromatisch. Dazu werden Karotte, Rübe, Staudensellerie und rote Schalotte mit Rot- und Portwein kräftig eingekocht. Der passende Wein ist ein hochwertigen Rotwein, z. B. aus dem Bordeaux.

FISCH

Geschmorter Räucheraal 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.

WILD

Die kräftigste, fleischigste **Schmorsauce** entsteht, indem Wildragout mit Blut gebunden wird. Reife, fleischige Rotweine sind ideal dazu. Alles ordnet sich der Sauce unter. Diese Rotweinkategorie kann dem standhalten.

DESSERT

Zu **Schokoladendesserts** mit hohem Kakaobutteranteil und nicht zu viel Süße passen 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 (Winzersekt, Champagner) die perlende Frische. Die Farbe kann von Weiß über Hellgelb bis zu Goldgelb und bei Rosés sogar von Himbeer- bis Lachsfarben reichen. Schaumweine besitzen einen leichten bis mittleren Körper und einen Alkoholgehalt zwischen 8 und 12 %. Je jünger Ihr Schaumwein, desto kühler sollten Sie ihn genießen. Bei etwa 8 °C prickelt er am schönsten. Hochwertige Jahrgangschampagner genießen Sie dagegen am besten bei etwa 10 °C. Trinken Sie Prosecco und Perlwein, einfache Sekte und Champagner ohne Jahrgang jung (1 bis 2 Jahre). Hochwertige Winzersekte und Champagner mit Jahrgang eignen sich für die längere Lagerung (5 Jahre und mehr).

Perlwein, Sekt oder Winzersekt (Deutschland, Österreich)
Apfel, Birne, Pfirsich, Zitronenzeste, Holunderblüte
Rebsorten: z. B. Riesling
Prosecco (Italien)
Birne, Erdbeere, Apfel, Mandel, weiße Blüte, Kümmel, getrocknete Austernschale
Rebsorte: Glera
Cava (Spanien)
Apfel, Birne, Mandel, Zitronenschale, Weizen, Zimt, Lebkuchengewürz, Zwieback, Trockengebäck
Rebsorten: Macabeo, Parellada, Xarel-Lo, Chardonnay



Spumante Franciacorta (Lombardei)
Birne, Apfel, Zitronenschale, Mandel, Walnuss, Pfirsich, Holunderblüte, Champignon, Anis, Vanille, Baguette, Hefe, Roggenbrot
Rebsorten: Chardonnay, Weißburgunder, Spätburgunder
Champagner (Chamagne)
Apfel, Haselnuss, Zitronenzeste, Birne, Weizen, Champignon, Brot
Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Crémant (Frankreich)
Die Aromen sind nicht zuzuzordnen, da sie sich je nach Rebsorte unterscheiden.
Rebsorten: Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois, Riesling, Chardonnay (Elsass), Chenin Blanc (Loire), Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle (Bordeaux)



DAS WASSER ZUM WEIN

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.

DIE GESCHMACKSRICHTUNGEN

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, ABBOCCATO (33–50 g Restzucker/l)

MILD, DOUX, SWEET, DOLCE (über 50 g Restzucker/l)

KULINARISCHES

ZU SCHAUMWEINEN, CHAMPAGNER & CO.

Auch wenn man Sekt, Champagner & Co. eher als Aperitif solo genießt, sind die prickelnden Weine auch ideale Begleiter für Austern, Kaviar und Hummer.

KÄSE

Der belegende Schmelz bei **Weichkäsen** wie Chaource, Brillat-Savarin und Brie de Meaux verträgt sich wunderbar mit der erfrischenden Kohlensäure der Schaumweine.

GEMÜSE

Wenn **Spargel in der Folie** gegart wird, werden die Bitternoten nicht herausgekocht und sind somit noch präsenter. Der passende Wein sollte deshalb wenig Bitternoten und eine zarte Süße besitzen

FISCH

Die **Räucheraromen** von Lachs und Makrele können für Weine schwierig werden. Hier bietet sich ein reiferer Schaumwein an, der ein intensives Aroma zeigt und schon etwas weinig schmeckt. Die Mineralität von **Echtem Kaviar** verträgt sich bestens mit anspruchsvollen Schaumweinen.

MEERESFRÜCHTE

Frische **Austern** passen ideal zu Champagner. Ihre Mineralität wird durch die Perlage im Champagner noch verstärkt – das Gefühl von frischem Meeresaroma wird durch den lebendigen Eindruck und die kalte Temperatur im Glas noch potenziert.

WILD

Wildpasteten oder kräftige Terrinen mit **Gänseleber** entfalten ihr Aroma wunderbar mit gereiften Schaumweinen evtl. höherer Dosage oder leichter Süße.

DESSERT

Reichen Sie zu Desserts mit **exotischen Aromen** (Papaya, Ananas, Mango, Zitronengras) statt der klassischen Beerenauslese doch mal einen fruchtigen, restsüßen Schaumwein. Er erfrischt und lässt den Südfrüchten genügend Freiraum zum Entfalten. Für eine Belebung am Ende einer Speisenfolge ist er einfach ideal.



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. Genießen Sie Ihre süße Versuchung in kleineren, schlanken Gläsern.

Als Trinktemperatur sind etwa 9 bis 10 °C ideal.

Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein (Deutschland, Österreich), Ausbruch, Strohwein (Österreich)

Honig, Karamell, Aprikose, Pfirsich, getrocknete Orange, Rosine

Vendage Tardive, Sélection de Grains Nobles (Elsass)

Honig, Karamell, Aprikose, Pfirsich, getrocknete Orange, Rosine

Rebsorten: Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Muscat

Sauternes (Bordeaux)

Bitterorangenkonfitüre, Aprikosenkonfitüre, Engelwurz (kandierte), Vanille, Honig, Kakao

Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

Vouvray, Bonnezeaux, Quarts de Chaumes, Coteaux du Layon (Loire)

Quitte, Bitterorange, Engelwurz (kandierte), Ingwer, Zimt, Akazienhonig

Rebsorte: Chenin Blanc



Tokajer, Gelber Muskateller, Lindenblättriger (Ungarn)

Rosine, getrocknete Feige, Bitterorangenkonfitüre, Rosmarin, Akazienblüte, Lindenblüte, Sojasauce, Zimt, Harz, Honig, Karamell

Jurançon (Südwestfrankreich)

Bitterorangenkonfitüre, rosa Grapefruit, Quitte, Mandel, Aprikose, Mango, Ananas, Walnuss, Zitronat, Akazie, Vanille, Honig, Harz, Karamell

Rebsorten: Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu

Vin Santo (Italien)

Quittengelee, Mandel, Rosinen, Orangenschale, getrocknete Feige, Akazienblüte, Tannensprosse, Sojasauce, Zimt, Honig, Karamell, Krokant

Rebsorten: Malvasia, Trebbiano, Grechetto, Nosiola

Recioto di Amarone (Venetien)

Kirsche, Pflaume, Weinbergpfirsich, Minze, Rosenholz, Dattel, Gewürznelke, Vanillestange, Wacholder, Zimt, Kakao, Kaffee, Leder, Karamell



**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 Beerenauslesen) scheint die Süße schon zurückgenommen, und ein kohlenstoffhaltiges Wasser könnte diesen Eindruck noch verstärken. Hier bieten sich daher **Teinacher Naturell** bzw. **Teinacher Gourmet Naturell** ohne Kohlensäure als tolle Partner an.



KULINARISCHES

ZU EXQUISITEN SÜSSWEINEN, SAUTERNES & CO.

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

KÄSE

Edel- und Blauschimmelkäse (z. B. Fourme d'Ambert, Roquefort) gehen eine Liebesheirat mit Botrytis-Süßweinen wie dem Sauternes ein: Diese werden aus Trauben gekeltert, die von einem Schimmelpilz befallen wurden („Edelfäule“). Die heftige Schärfe vom Käse wirkt kongenial zu der konzentrierten Süße vom Wein. Durch den Pilzbefall haben die Weine ein besonders Bouquet, das wunderbar mit dem Blauschimmel vom Käse harmoniert.

GEFLÜGEL

Gebratene **Gänseleber**, gereicht mit einer süßen Frucht Komponente, passt zu den eher würzigen statt fruchtigen Süßweinen Tokajer, Sauternes, Jurançon und Vin Santo.

WILD

Auch **Wildleber** harmoniert gut mit fruchtigen Beilagen (versuchen Sie karamellierte Mandel-Birnen!), abgerundet wird das Aromenspektrum durch würzig scharfen Pfeffer. Der Wildgeschmack ist bei den Innereien noch verstärkt, ebenso wie die bitteren Noten. Zusammen mit dem aromatisch-scharfen Pfeffer ergibt das eine harmonische Verbindung zu einem sehr intensiven weißen Süßwein, etwa zu einer regionalen Trockenbeerenauslese.

DESSERT

Eine warme **Obsttarte** aus Blätterteig passt gut zu eleganten Süßweinen, die ein Fruchtroma mitbringen. Ein wenig Säure ist von Vorteil, sie verleiht dem Dessert eine erfrischende Note.

Bei einer **Schokoladentarte** sollte die Kuvertüre einen Kakaobutteranteil von mindestens 70 % haben, dann passen Zitrusfrüchte (z. B. eingemacht oder als Marmelade) wunderbar dazu.

Als Begleitung empfiehlt sich ein weißer Süßwein oder auch ein Sherry (Pedro Ximénez, Moscatel).



VERSTÄRKTE WEINE, PORTWEINE & CO.

Freuen Sie sich auf die raffiniertesten Ausbauvarianten. Verstärkte Weine gibt es in großer Vielzahl und auf der Basis von roten und weißen Rebsorten. Bei aller Raffinesse ähneln sie sich in Hinblick auf den Körper und den Alkoholgehalt: Der Körper ist in der Regel kräftig, der Alkoholgehalt liegt durch die Zugabe von Branntwein während der Gärung (Aufspritten genannt) je nach Typ bei bis zu 18 %. Die hohe Extrakt-, Zucker- und Alkoholkonzentration ermöglicht eine lange Lagerfähigkeit von zehn Jahren und mehr. Die raffinierten Genüsse entlocken Sie den verstärkten Weinen am besten in kleinen, schlanken Gläsern und bei einer Temperatur von 10 bis 12 °C.

Banyuls (Südfrankreich)
Dörrpflaume, Walnuss, in Alkohol eingelegte Kirsche, Zwiebelschale, Zimt, Kakao, Kaffee
Rebsorte: Grenache Noir
Portwein (Portugal)
Portwein Vintage (kurze Fassreife – zwei bis vier Jahre, aber lange Flaschenreife): Dörrpflaume, getrocknete Feige, Orangenschale, Eukalyptus, Zimt, Karamell, Kakao, Bitterschokolade
Portwein Colheita (lange Fassreife – mindestens sieben Jahre, aber kürzere Flaschenreife): Getrocknete Feige, Dörrpflaume, Banane, in Alkohol eingelegte Kirsche, Heu, Unterholz, Zwiebelschale, Eukalyptus, Vanille, Zimt, Kakao
Rebsorten: Touriga Nacional, Tinta Barocca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Cão
Marsala (Italien)
Mandel, Bittermandel, getrocknete Feige, Dörrpflaume, Walnuss, Zimt, Angostura-Bitter, Vanille, Harz, Honig, Kaffee
Rebsorten: Grillo, Catarrato, Damaschino



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** zu Hause bzw. **Teinacher Gourmet Naturell** im Restaurant.

Süßer Sherry (Spanien)
Getrocknete Feige, Walnuss, getrocknete Banane, Süßholz, Anis, Salz, Karamell, Kaffee, Kakao
Rebsorten: Pedro Ximénez, Moscatel
Muscat de Samos (Griechenland)
Mandel, Aprikosenkonfitüre, Bitterorangenkonfitüre, Honigmelone, Minze, Jasmin, Anis, Honig, Menthol
Muscat de Beaumes-de-Venise
Dörraprikose, Orange, Pfirsich, Birne, Zitronat, Aprikosenkonfitüre, Melone, Muskattrauben, Minze, Rose, Zitronengras, Vanille, Zimt, Anis, Honig, Marzipan, Karamell
Maury Rouge (Frankreich)
Eingelegte Kirschen, getrocknete Feige, Dörrpflaume, getrocknete Banane, Brombeere, Orangenschale, schwarze Walnuss, eingelegte Pflaume, kandierte Orangenschale, Liebstöckel, schwarzer Trüffel, Baumrinde, Unterholz, Sojasauce, Zimt, Sternanis, Vanille, Lebkuchengewürz, Muskatnuss, Kakao, Kaffee, Karamell, Tabak, brauner Rohrzucker, Kaffeelikör, Lebkuchen, Malzbonbon
Rebsorten: Grenache Noir (mindestens 75 %), Grenache Gris, Grenache Blanc, Macabeu (höchstens 10 %)



KULINARISCHES

ZU VERSTÄRKTEN WEINEN, PORTWEINEN & CO.

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..

KÄSE

Zu einem **Blue Stilton** (englischen Blauschimmelkäse) passt perfekt ein gereifter roter Portwein, z. B. ein Tawny oder ein Jahrgangsport. Auch reifer, scharfer Parmesan ist passend zu einem reifen Portwein. Der Schärfe stehen ein hoher Alkoholgehalt und eine eingebundene Holznote gegenüber.

GEMÜSE

Zu **salzigen Oliven** und anderen salzigen Snacks harmoniert ein Sherry, z. B. ein Manzanilla. Er schmeckt selbst sehr salzig, da seine Trauben in Atlantiknähe reifen.

MEERSFRÜCHTE

Zu **Hummersuppe** oder **Hummer** in der eigenen Sauce geschmort passt immer bestens ein trockener weißer Portwein.

RIND

Eine **Ochsenschwanzessenz** kann gut mit Sherry zubereitet werden. Dazu trinkt man dann am besten einen Sherry medium, etwa einen Amontillado – vorausgesetzt, er ist nicht zu trocken ausgebaut, denn das Kollagen und die Intensität der Ochsenschwanz-Consommé brauchen etwas Süße zum Ausgleich.

KALB

Kalbsnieren schmecken in Sherryrahm und mit einer fruchtigen Zugabe, etwa Pflaumen. Spannend dazu ist ein Glas Sherry, z. B. Amontillado oder Palo Cortado mit einer feinen Süße.

DESSERT

Üppige **Bitterschokoladendesserts** und schwere Nachspeisen mit eingemachten Früchten (z. B. Rumtopf) harmonieren meist mit gereiften roten Portweinen, z. B. einem Tawny oder einem Banyuls aus Südfrankreich. Süßes Obst wie reife Charantais-Melonen schmecken unwiderstehlich gut zu einem süßen Sherry, z. B. Pédro-Ximénez oder Moscatel.



FEINE SCHOKOLADE & ERLESENE DESSERTS

GENUSSVOLL KOMBINIERT



SCHOKOLADE, WEIN & MINERALWASSER

SO GEHT DER GENUSS

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 auf 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.



BRÄNDE & ANDERE SPIRITUOSEN

Zu manchen Gelegenheiten genießen wir gerne die konzentrierte Kraft der Trauben, die mit rund 40 % Alkohol ins Glas kommen. Der bekannteste und edelste Weinbrand ist sicherlich der Cognac, der ausschließlich in der gleichnamigen Weinregion im Westen Frankreichs hergestellt wird. Aber auch die kreativen Edelbrände heimischer Produzenten aus anderen Obstsorten sind oftmals von sehr guter Qualität und lassen sich toll zu Desserts kombinieren.

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 eigentlich 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 1000 l liegt) in Eichenholzfässern reifen.

Brand oder Geist?

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 bis 4 kg Frucht auf 1 l Reinalkohol ergibt einen qualitativ sehr guten Geist.

Obstbrand

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

Eine ausgezeichnete Spirituosenauswahl: www.vallendar.de



Cognac

Cognac ist ein Weinbrand, der aus Weißweinen gewonnen wird. Er besteht vorwiegend aus den Rebsorten Colombar, Folle Blanche und Ugni Blanc. Festes Anbaugebiet ist die Charente (Hauptstadt: Cognac), die in sechs Zonen aufgeteilt ist, darunter die Crus Petite Champagne und Grande Champagne, aus denen die feinsten Brände kommen.

Das beste 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

Napoléon:

mindestens sechs Jahre

XO (eXtra Old):

mindestens zehn Jahre, meist aber 30 bis 50 Jahre

Extra: mindestens zehn Jahre, meist aber über 50 Jahre

Glaswechsel

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.



SPIRITUOSEN-PRAXISTIPP

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 sollte man also besser meiden.

Für die Hausbar sollte man also lieber eine kleinere Auswahl anlegen und öfter, passend zur Jahreszeit, wechseln. Edelbrände werden oft zu kalt oder, vom Digestifwagen kommend, zu warm getrunken; die ideale Trinktemperatur liegt bei ca. 19 °C.



GEISTVOLL KOMBINIERT

DESSERTS UND EDELBRÄNDE

ZITRONE & QUITTENBRAND

Bekannt ist die Quitte schon seit 650 v. Chr. Mittlerweile wird sie in fast allen Teilen der Welt kultiviert.

BIRNE & WILLIAMS-CHRIST-LIKÖR

Eine nicht ganz überraschende Kombination, aber manchmal liegt das Gute ja bekanntlich nah.

KOKOSNUSS & BANANENBRAND

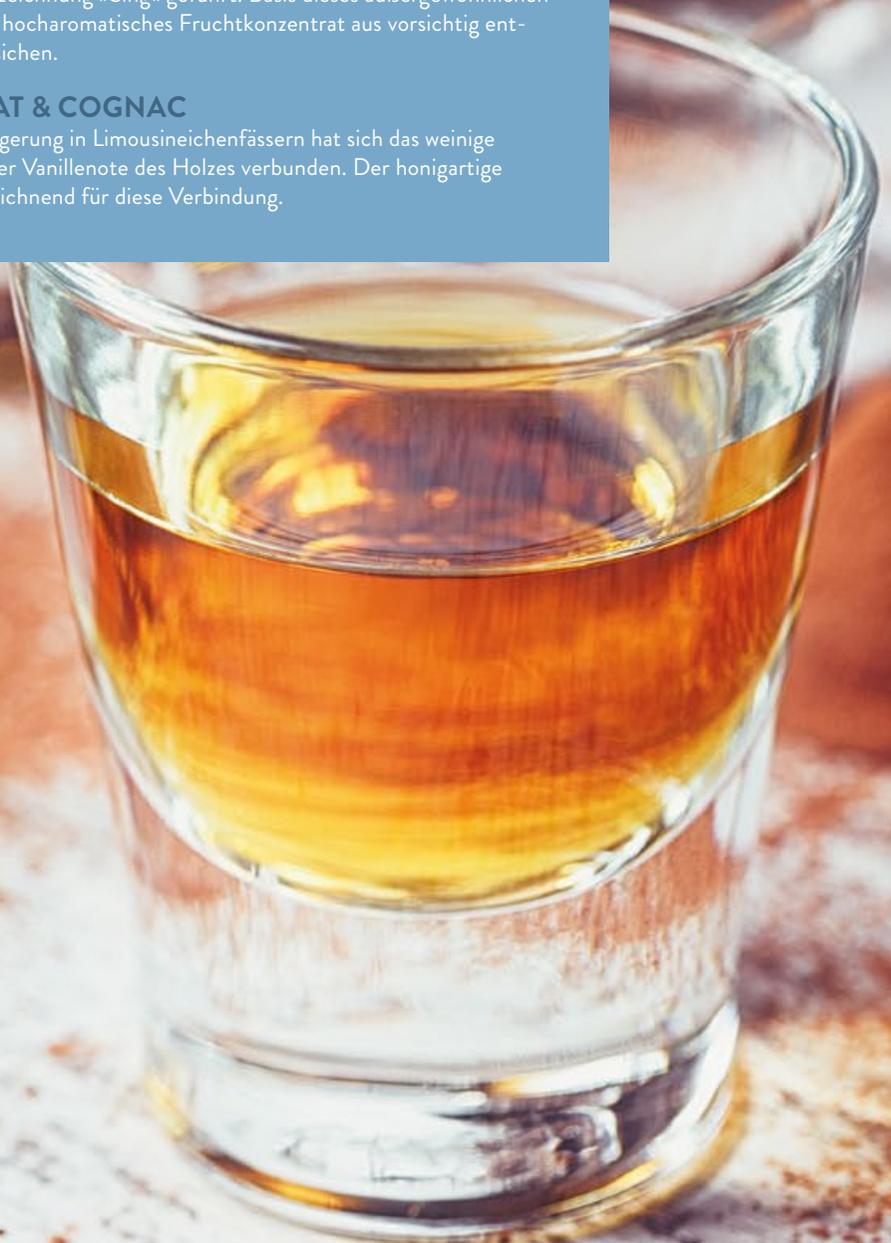
Die Heimat dieser ältesten Kulturpflanzen ist Asien. Erst Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Banane in Europa eingeführt. Die Anbauländer sind Süd- und Mittelamerika, Afrika, Asien und die Kanarischen Inseln.

MANGO & ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR

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.

KUMQUAT & COGNAC

Durch die Lagerung in Limousineichenfässern hat sich das weinige Aroma mit der Vanillenote des Holzes verbunden. Der honigartige Duft ist bezeichnend für diese Verbindung.



DIE MENÜS DES MONATS

AUS DEM GENUSSJAHR
2018





AM HERD MIT



MIRA MAURER

VOM RESTAURANT
KÖPFERS STEINBUCK

Im schönen Kaiserstuhl, von Weinbergen umgeben, liegt das Hotel und Restaurant Köpfers Steinbuck. Betrieben wird es von Stephan und Christina Köpfer, die 2015 durch einen Komplettumbau ein modernes Wohlfühl-Ambiente geschaffen haben. Stephan Köpfer leitet auch die Küche des Restaurants, aber die Menüs auf den folgenden Seiten hat die junge Köchin Mira Maurer kreiert. Ihre Ausbildung zur Köchin absolvierte sie in Freiburg bei Sternekoch Alfred Klink, die Meisterschule schloss sie 2013 als jüngste Küchenmeisterin Deutschlands ab. Danach erkochte sie als Souschefin mit ihrem Team in Pfaffenweiler einen Michelin-Stern, und ab 2017 stand sie dann in Köpfers Steinbuck in der Küche.

Und wenn Sie denken, dass Ihnen die junge Dame doch bekannt vorkommt, kann es sein, dass Sie sie schon bei „Kaffee oder Tee“ im SWR kochen gesehen haben!

KÖPFERS STEINBUCK

Steinbuckstraße 20 / 79235 Vogtsburg-Bischoffingen

Tel.: 07662/9494650

www.koepfers-steinbuck.de



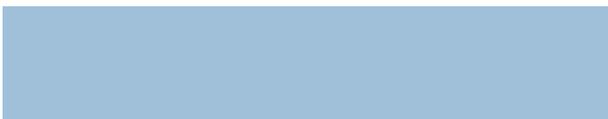
BISCHOFFINGEN

IM NATURGARTEN KAISERSTUHL

Zwischen den weinbewachsenen Hängen des Kaiserstuhls liegt die Stadt Vogtsburg, die sich aus sieben Winzerdörfern zusammensetzt. Eines davon ist Bischoffingen mit seinen rund 650 Einwohnern – und gleich fünf Weingütern. Vom Bischoffinger Weingut Abril unter der Leitung von Eva Maria Köpfer stammen einige unserer Weine der Winter-Menüs. Kein Wunder also, dass im Restaurant Köpfers Steinbuck neben erlesenen Speisen auch immer mit Sachverstand und Leidenschaft ausgewählte Weine auf der Karte stehen!



Einen Blick hinter die Kulissen mit Mira Maurer: Während der Zubereitung der Gerichte, die immer aus vielen verschiedenen Komponenten bestehen, wird in der Küche gewirbelt, und das ganze Team ist parallel an diversen Pfannen, Töpfen und Schüsseln zugange. Wenn es ums Anrichten geht, kehrt jedoch Ruhe ein. Mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail wird platziert, getupft, nappiert und garniert.



MENÜ DES MONATS



JANUAR

KÖSTLICHES NEUES JAHR!

Auch 2018 wird wieder ein Genussjahr. Los geht es mit einem wunderbaren Wintermenü von Mira Maurer. Als Vorspeise verführt uns feiner Lachs in abwechslungsreicher Variation gemeinsam mit der Trendfrucht Avocado – eine Kombination, die nicht nur die Geschmacksknospen anregt, sondern auch für einen gesunden Start ins neue Jahr sorgt. Zum Hauptgericht darf es dann ein bisschen deftiger sein: Es gibt Ente mit Rotkraut und Schupfnudeln – lassen Sie sich überraschen von neuen Variationen und perfektionierten Komponenten dieses Winterklassikers! Das Dessert lässt uns dann von der Südsee träumen: feinste Valrhona-Schokolade variiert und kombiniert mit süß-sauren exotischen Früchten.



VORSPEISE

Variationen vom Label-Rouge-Lachs
mit viererlei Riesengarnelen

HAUPTGERICHT

Sous vide gegarte Entenbrust mit
Rotkraut und Schupfnudeln

DESSERT

Variationen von der Valrhona-
Schokolade mit exotischen Früchten





VARIATIONEN VOM LABEL-ROUGE-LACHS MIT VIERERLEI RIESENGARNELEN

FÜR 4 PERSONEN

Für 4 Personen werden insgesamt etwa 400 g Lachs benötigt. Es empfiehlt sich aber, besonders beim gebeizten Lachs, eine größere Menge zuzubereiten.

FÜR DIE PERLZWIEBELN

1 Netz Perlzwiebeln
200 ml weißer Balsamico
40 g Zucker
1 Stange Zitronengras
Salz
Pfefferkörner
Senfsaat
Öl zum Braten

FÜR DEN

GEBEIZTEN LACHS

1 kg Label-Rouge-Lachsfilet ohne Haut
30 g Salz
30 g Zucker
einige Lorbeerblätter
Abrieb von einer Orange
Abrieb von einer Zitrone
Fenchelsaat
Zitronengras

FÜR DAS TATAR

150 g Label-Rouge-Lachs
Dill, gehackt
Salz, weißer Pfeffer
2 EL Olivenöl

FÜR DEN

GEBRATENEN LACHS

150 g Label-Rouge-Lachsfilet mit Haut
Butterschmalz
Salz

FÜR DIE AVOCADOCREME

1 Avocado
Saft von ½ Zitrone
1 EL Crème fraîche
Salz, Cayennepfeffer

FÜR DIE BEURRE BLANC

4 Schalotten
500 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
1 Stange Zitronengras
200 g Butter, kalt

Die Perlzwiebeln schälen. Balsamico, 200 ml Wasser, Zucker und Gewürze in einen Topf geben und die Zwiebeln hinzufügen. Aufkochen und etwas köcheln lassen. Die Perlzwiebeln im Sud 2 Tage lang ziehen lassen. Zum Servieren herausnehmen, halbieren und anbraten.

Für den gebeizten Lachs das Filet von beiden Seiten mit Salz und Zucker einreiben. Die restlichen Zutaten auf dem Lachs verteilen und alles 1–2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Für das Tatar den Lachs in ca. 2 x 2 cm kleine Würfel schneiden. Dill, Salz und Pfeffer in das Olivenöl einrühren und die Würfel damit benetzen.

Für den gebratenen Lachs den Lachs ebenfalls in ca. 2 x 2 cm kleine Würfel schneiden. Diese auf der Hautseite in Butterschmalz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und ziehen lassen. Abschließend salzen.

Für die Avocadocreme die Avocado cremig mixen und den Zitronensaft hinzugeben. Mit Crème fraîche, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen.

Für die Beurre blanc die Schalotten grob würfeln. Mit Weißwein und Gewürzen in einen Topf geben und reduzieren lassen. Durch ein feines Sieb abpassieren und die kalte Butter darunter mixen.

Zum Anrichten die gebratenen und rohen Lachswürfel auf einem Teller platzieren. Den gebeizten Lachs in dünnen Scheiben aufschneiden und ebenfalls auf den Teller setzen. Die Perlzwiebeln dazwischensetzen und Avocadocreme auftupfen. Die Beurre blanc nappieren.

Als Garnitur eignen sich Dillzweige, Avocadoscheiben und schwarzer Rettich, von dem dünne Streifen abgehobelt und in der Perlzwiebelmarinade eingelegt wurden.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016er Frucht Blauer Sylvaner trocken

Weingut Abril GbR – Vogtsburg-Bischoffingen im Kaiserstuhl – www.weingut-abril.de

Zur Vorspeise habe ich mir etwas ganz Besonderes überlegt: die Ursprungsrebe des grünen Sylvaners. Der blaue Sylvaner wird nur noch selten angebaut – das Weingut Abril ist das einzige in Baden, das diese Rebsorte noch ausbaut. Vielschichtiges und facettenreiches Aromenspiel, vordergründige Frucht, Aromen von reifem Apfel und Stachelbeeren, grüne Aromen wie Heu, Gras und Minze. Durch seine fruchtige und rassige Art, die vegetabilen Noten auf der Zunge und seine feine Mineralität ist er der perfekte Begleiter zum gehaltvollen Lachs und zur cremigen Avocado.

Teinacher Naturell

Zu dem fruchtigen, vegetabilen Weißwein mit betonter Säure und Mineralität harmoniert das zurückhaltende Teinacher Naturell hervorragend. Ohne Kohlensäure lässt es dem Sylvaner den Vortritt.



SOUS VIDE GEGARTE ENTENBRUST MIT ROTKRAUT UND SCHUPFNUDELN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS ROTKRAUT

1 kg Rotkraut
1 Zimtstange
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
2 Sternanis
50 g Zucker
50 g Salz
1 l Rotwein
200 ml Johannisbeersaft
2 Äpfel
2 Zwiebeln
Öl zum Anschwitzen
2 EL Reis

FÜR DIE ENTENBRUST

4 Entenbrüste
etwas Butter
Rosmarin, Pfeffer

FÜR DIE SCHUPFNUDELN

450 g mehligkochende
Kartoffeln

50 g Mehl

40 g Stärke

3 Eigelbe

Salz, Muskatnuss

Butter zum Braten

FÜR DAS PÜREE

400 g Petersilienwurzel

Salz

Butter

Sahne

Cayennepfeffer

FÜR DEN ENTENSTRUDEL

1 Apfel

1 Schalotte

1 Entenherz

1 Entenleber

Butterschmalz oder Öl

zum Anschwitzen

etwas Portwein

Kalbsfond

2 Blätter Brickteig

1 Eigelb

Öl zum Frittieren

Das Rotkraut in feine Streifen schneiden. Zimt, Nelken, Lorbeer, Wacholder und Sternanis in ein Gewürzsäckchen geben. Die Kohlstreifen mit Zucker und Salz verkneten, in ein großes Gefäß geben und mit Rotwein und Saft bedecken. Das Gewürzsäckchen dazugeben und alles 2 Tage lang ziehen lassen. Äpfel und Zwiebeln in feine Streifen schneiden und diese in einem großen Topf anschwitzen. Das Rotkraut hinzugeben und den Reis einrühren. Er bindet Flüssigkeit und ist später nicht mehr sichtbar. Köcheln lassen, bis das Kraut weich ist.

Für die Entenbrüste zuerst die Haut einschneiden. Dann mit Butter und den Gewürzen vakuumieren und bei 60 °C 50 Minuten garen lassen. Zum Abschluss etwas ruhen lassen.

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln kochen und durch eine Presse drücken. Die übrigen Zutaten gut einkneten und aus dem Teig Schupfnudeln formen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Schupfnudeln ins sprudelnde Wasser geben. Sie sind gar, wenn sie aufsteigen. Mit einer Kelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren in etwas Butter braten.

Für das Püree die Petersilienwurzel schälen und klein schneiden. In Salzwasser weich kochen und abgießen. Mit Butter und einem Schuss Sahne pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit großer Öffnung füllen.

Für den Entenstrudel den Apfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die Schalotte und die Innereien grob würfeln und alles zusammen anschwitzen. Mit Portwein und Kalbsfond ablöschen und etwas köcheln lassen. Danach mit dem Pürierstab vermischen. Die Brickteigblätter auslegen und mit Eigelb bestreichen. Die Innereienmasse auf den Teig geben und diesen aufrollen. Die Rollen entweder frittieren oder in der Pfanne ausbacken. Zum Servieren schräg durchschneiden.

Zum Anrichten einen Streifen Püree aufspritzen, das Rotkraut daneben platzieren. Je ein Stück Brust und Entenstrudel aufsetzen. Die Schupfnudeln dekorativ auf den Teller legen.

Zum Garnieren eignet sich eine aus der Entenkeule gekochte Jus. Das Fleisch der Keule kann zerkleinert, gewürzt und zu Kugeln geformt werden. Sie werden rundherum angebraten und auf ein Stück Petersilienwurzel gesetzt.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Spätburgunder „Réserve“ trocken

Weingut Jülg – Schweigen, Pfalz –
www.weingut-juelg.de

Die krosse Entenbrust wird begleitet von einer konzentrierten Wildjus, dazu das süßliche Rotkraut. Frische und Eleganz passen vortrefflich zu dieser Kombination. Der 30-jährige Johannes Jülg keltert Pinot Noir aus französischem Rebmaterial mit sinnlichem Charme und betörendem Duft, der an dunkle Beerenfrucht, pralle Kirschen, Bitterschokolade und frisch geschrotenen Pfeffer denken lässt. Sein stoffiger Gaumen paart Charme mit kühler und straffer Mineralität. Im Weingut Jülg entstehen Burgunder, die zu den feinsten in ganz Deutschland gehören.

Teinacher Naturell oder Medium

In Abstimmung mit dem charmanten und stoffigen Spätburgunder kann man das zurückhaltende Teinacher Naturell weiter genießen. Er harmoniert aber auch mit dem erfrischenden Teinacher Medium vortrefflich, das die ausgeprägte Aromatik angenehm verstärkt und dem Wein trotzdem den Vortritt lässt.



VARIATIONEN VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN SACHERBISKUIT

125 g Butter
110 g Puderzucker
125 g Zartbitterkuvertüre,
geschmolzen
6 Eier, getrennt
110 g Zucker
Salz
125 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Butter

FÜR DIE GANACHE

100 ml Milch
100 ml Sahne
300 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Rum-Kokos-Likör
(z. B. Malibu)

FÜR DIE FRUCHTMOUSSE

5 Blätter Gelatine
350 ml Sahne
2 Eier
2 Eigelbe

150 g Zucker
150 g pürierte exotische
Früchte (fertig erhältlich)

FÜR DAS FRUCHTGEL

250 g pürierte exotische
Früchte (fertig erhältlich)
2,5 g Gellan-Pulver
50 g Zucker

FÜR DIE

SCHOKOLADENMOUSSE

250 ml Sahne
50 g Zucker
1 Ei
2 Eigelbe

100 g Kuvertüre,
geschmolzen

EXOTISCHE FRÜCHTE

nach Belieben,
z. B. Drachenfrucht,
Mango, Kiwi,
Granatapfelkerne,
Ananas, Kokosraspel

Für den Biskuitboden Butter und Puderzucker schaumig schlagen und die flüssige Schokolade sowie die Eigelbe unterrühren. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Unter die Schokoladenmasse ziehen. Das Mehl darübersieben und zusammen mit dem Backpulver unterheben. Auf einem Backblech austreichen und im Ofen bei 220 °C für ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und kleinere und größere Kreise ausstechen. Die Teigreste im Mixer zerkrümeln und mit flüssiger Butter vermengen.

Für die Ganache Milch und Sahne zusammen aufkochen, die Kuvertüre und den Rum-Kokos-Likör einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Für die Fruchtmosse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Sahne schlagen. Eier, Eigelbe und Zucker über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in der Eimasse auflösen. Fruchtpüree und Sahne unterrühren. Ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Fruchtgel alle Zutaten zusammen aufkochen, abkühlen lassen, mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Schokoladenmosse die Sahne schlagen. Zucker, Ei und Eigelbe über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die flüssige Schokolade einrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Zum Anrichten die gebutterten Biskuitkrümel in einer Wellenlinie auf den Teller setzen. Die Teigkreise danebensetzen. Ganache, Fruchtmosse, Fruchtgel und Schokoladenmosse jeweils in Spritzbeutel füllen und den Sacherbiskuit damit garnieren. Aus den exotischen Früchten Bällchen, Würfel und andere Formen schneiden und diese ebenfalls dekorativ platzieren. Mit Kokosraspeln bestreuen.

Als Garnitur eignen sich Baisertropfen. Die Süße wird zudem harmonisch kontrastiert durch einen Shot aus Passionsfrucht und Zitronensaft, der separat gereicht wird. Auf dem Shot macht sich ein Kokossschaum gut, der aus Kokosmilch, Läuterzucker und Zitronensaft gemixt wird. Auch frisch-säuerliche Sorbets aus Passionsfrucht, Zitrone und Granatapfel runden das Schokoladendessert hervorragend ab.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2012 Durbacher Steinberg, Scheurebe Beerenauslese

Durbacher Winzergenossenschaft eG –
Durbach, Schwarzwald – www.durbacher.de

Aus den Steillagen der Ortenau kelnern die Genossen nicht nur hervorragende Rieslinge und Spätburgunder, sondern auch eine Rebsorte, die für die Ortenau geradezu prädestiniert zu sein scheint: die Scheurebe. Goldfarben und mit unglaublicher Konzentration rinnt dieser Tropfen ins Glas. Im Duft betören Passionsfrucht, Cassis, Honig und Holunderblüte, auf der Zunge besticht konzentrierte Süße in Verbindung mit rassischer Säure. Zur Schokolade mit Passionsfrucht und Mango ein Gedicht.

Teinacher Medium

In Kombination mit Schokolade und konzentrierten Dessertweinen bietet sich Teinacher Medium an. Durch die Kohlensäure wird der Gaumen, der nicht nur die Süße der intensiven Schokolade, sondern auch die der Beerenauslese erleben darf, perfekt neutralisiert.

MENÜ DES MONATS



FEBRUAR

LETZTE WINTERFREUDEN

Während der Frühling sich hier und da mit den ersten Sonnenstrahlen ankündigt, schwelgen wir noch gerne im kulinarischen Winterangebot, das wieder von Mira Maurer kreiert wurde. Am Anfang steht eine feine Gänseleberterrine mit fruchtiger Begleitung, zum Hauptgericht lockt zarter Zander auf leicht orientalisch abgeschmecktem Spitzkohl. Und den süßen Abschluss bildet ein saftig-nussiges Karottenküchlein, kombiniert mit raffinierten Orangen- und Schokoladenaromen.



VORSPEISE

Gänseleberterrine mit Traminergelee,
Physalis, Brioche-Chip
und Wildkräutersalat

HAUPTGERICHT

Gebatener Zander auf Spitzkohl
mit Nussbutterhollandaise

DESSERT

Rübli-Haselnussküchlein
im Orangensüppchen
mit Haselnusseis





GÄNSELEBERTERRINE

MIT TRAMINERGELEE, PHYSALIS, BRIOCHE-CHIP UND WILDKRÄUTERSALAT

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE GÄNSELEBER- TERRINE

1 Lappen Gänsestopfleber
(ca. 600 g)
6 g Salz
Pfeffer
100 ml Gewürztraminer
Beerenauslese

FÜR DIE BRIOCHE-CHIPS

500 g Mehl
42 g Hefe
40 g Zucker
80 ml Milch
5 g Salz
2 Eier
6 Eigelbe
190 g Butter, kalt

FÜR DAS TRAMINERGELEE

5 Blätter Gelatine
300 ml Gewürztraminer

FÜR DIE PHYSALISSAUCE

1 Schale Physalis
Zucker
Gewürztraminer
Vanillemark

FÜR DEN WILDKRÄUTER- SALAT

verschiedene Wildkräuter
weißer Balsamico
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Gänseleberterrine die Leber putzen und grob zerzupfen. Salz und Pfeffer in den Gewürztraminer rühren und die Leberstücke darin für mindestens einen Tag im Kühlschrank marinieren. Danach herausnehmen, zu einer Rolle formen und in Klarsicht- und Alufolie einwickeln. Das Päckchen in ein Gefäß geben und mit kochendem Wasser übergießen. Gar ziehen lassen, bis das Wasser erkalte ist. Auswickeln und die Terrine in Scheiben schneiden.

Für die Brioche-Chips das Mehl in eine Rührschüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker darüberstreuen und die Milch eingießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Dann den restlichen Zucker, das Salz und die Eier und Eigelbe zugeben und zu einem festen Teig verkneten. Die kalte Butter stückchenweise dazugeben und unterkneten. Den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Aus dem Kühlschrank nehmen, eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen, nochmals durchkneten und in eine gefettete und mehlierte Form geben. Im Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann die Brioche in sehr dünne Scheiben schneiden und diese bei niedriger Temperatur im Backofen trocknen lassen.

Für das Traminergelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Einen kleinen Teil des Weines erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im warmen Wein auflösen. Den restlichen Wein unterrühren. Kalt stellen. Das erkaltete Gelee in kleine Würfel schneiden.

Für die Physalissauce die Blütenreste abzupfen oder abschneiden. Die Beeren vierteln. In einem kleinen Topf etwas Zucker karamellisieren und mit einem Schuss Wein sowie Wasser ablöschen. Etwas Vanillemark zugeben. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, die Physalisviertel kurz durchschwenken.

Für den Wildkräutersalat die Salatblätter waschen und – wenn nötig – kleinzupfen. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und die Blätter damit benetzen.

Zum Anrichten die Physalisviertel in der Tellermitte platzieren und die Geleestückchen danebensetzen. Eine Scheibe der Gänseleberterrine auflegen. Ein Brioche-Chip danebenlegen und mit etwas Wildkräutersalat garnieren.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2015 Campano Qui, Quittenschaumwein trocken

Hohenloher Schaumweine – Langenburg –
www.hohenloher-schaumweine.de

Zur wunderbar gehaltvollen Leber und dem süßen Traminergelee habe ich mich auf die Suche gemacht nach einem frischen Pendant. Der fruchtige Quittensekt, hergestellt in der anspruchsvollen und aufwendigen traditionellen Flaschengärung, ist ein Produkt, das mit feiner Frucht, etwas Honig und Anis zu überzeugen weiß. Der erfrischende und leicht säuerliche Geschmack sowie der moderate Alkohol regen an und sättigen nicht – so wird der Verkoster beschwingt zu weiterem Genuss geführt.

Teinacher Naturell

Bei diesem aufwendig produzierten Quittensekt sollte das Prickeln des Schaumweines im Vordergrund stehen, deshalb die deutliche Präferenz für Teinacher Naturell in der Kombination.





GEBRATENER ZANDER AUF SPITZKOHL MIT NUSSBUTTERHOLLANDAISE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN ZANDER

800 g Zanderfilet
Olivenöl
Salz

FÜR DEN SPITZKOHL

1 Schalotte
2 Köpfe Spitzkohl
20 g Sultaninen
(helle Rosinen)
1 EL Butter
Sherryessig, Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
400 g Kartoffeln
Olivenöl oder Butter
1 EL gehackte Petersilie oder
Schnittlauch

FÜR DIE NUSSBUTTER-

HOLLANDAISE

4 EL Essig
8 EL Weißwein
2 Schalotten, grob gehackt
Pfefferkörner, angestoßen
1 Lorbeerblatt
1 Stängel Zitronengras,
angedrückt
500 g Butter
8 Eigelbe
Salz
Zitronensaft

FÜR DIE SPECKCHIPS

4 Scheiben Parmaschinken

FÜR DAS KRÄUTERÖL

½ Bund Petersilie
200 ml Pflanzenöl

Für den Zander die Filetstücke auf der Hautseite scharf in Olivenöl anbraten. Anschließend würzen und im Ofen oder unter einem Salamander gar ziehen lassen.

Für den Spitzkohl die Schalotte würfeln und den Kohl in Streifen schneiden. Schalotten, Kohl und Sultaninen in Butter anschwitzen. Mit etwas Sherryessig, einem Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Die Kartoffeln in feinste Würfel schneiden und in Olivenöl oder Butter braten, bis sie kross sind. Sie können entweder unter den Kohl gemischt oder separat serviert werden.

Für die Nussbutterhollandaise Essig, Wein, 8 EL Wasser, Schalotten und Gewürze 10 Minuten köcheln lassen und die Reduktion anschließend durch ein feines Sieb passieren. Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie braun ist. Durch ein Tuch passieren. Die Reduktion mit den Eigelben verrühren und über dem Wasserbad aufschlagen. Die Nussbutter unter ständigem Rühren langsam einfließen lassen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Speckchips die Schinkenscheiben zwischen Backpapier legen und mit einem Topf beschweren. Bei mittlerer Hitze im Backofen kross braten. Zwischendurch wenden.

Für das Kräuteröl die Petersilie und das Öl 4 Minuten lang mixen, anschließend abpassieren.

Zum Anrichten den Spitzkohl mit den Kartoffelwürfeln auf einen Teller geben und mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen. Ein Stück Zanderfilet auflegen, einen Speckchip aufsetzen, die Nussbutterhollandaise nappieren und das Kräuteröl auftupfen.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Appenheimer Hundertgulden, Weißer Riesling

Weingut J. Bettenheimer – Ingelheim am Rhein –
www.weingut-bettenheimer.de

Was Jens Bettenheimer mit Spontangärung auf die Flasche bringt, besitzt Ausdruck und Intensität. Saftige Pfirsichfrucht, Marille und Quittengelee leiten diesen Riesling charmant ein, steinige und rauchige Anklänge geben ihm Gerüst, seine belebende Säure vermittelt Druck und Länge. In meinen Augen zum Zander und der Nussbutterhollandaise genau das richtige Pendant. Der lange und überaus salzige Nachhall macht Lust auf mehr Essen und mehr Wein – so muss die perfekte Wein-Speisen-Kombination sein.

Teinacher Naturell

Riesling ist eine mineralische und säurebetonte Rebsorte, deshalb ist auch hier das Teinacher Naturell meine erste Wahl. Mit seiner dezenten Art lässt es der Struktur dieses Spitzenweines den Vortritt und hebt ihn und den Zander geschmacklich wunderbar hervor.





RÜBLI-HASELNUSSKÜCHLEIN IM ORANGENSÜPPCHEN MIT HASELNUSSSEIS

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN MÜRBEIGBODEN

220 g Mehl
150 g Butter
40 g Puderzucker
etwas Vanille
1 Prise Salz
1 Eigelb

FÜR DIE KÜCHLEIN

125 g Butter
100 g Marzipan
70 g Puderzucker
2 Eier
100 g Karotte
80 g gemahlene
Haselnusskerne
Zitronenabrieb
etwas Haselnussgeist

FÜR DIE GANACHE

100 ml Milch
100 ml Sahne
150 g Schokolade
(70 % Kakao), grob gehackt
150 g Nougat

FÜR DEN KAROTTEN-

SCHAUM

200 g Karotten
Lecithin

FÜR DIE KAROTTENCHIPS

1 Karotte

FÜR DAS ORANGEN- SÜPPCHEN

4 Orangen
3 EL Zucker
etwas Grand Marnier
1 Zimtstange
1 Vanilleschote,
aufgeschnitten
1 Nelke
1 Sternanis

FÜR DAS HASELNUSSSEIS

400 ml Sahne
600 ml Milch
1 Vanilleschote,
aufgeschnitten
100 g Glukose
300 g Eigelb
150 g Zucker
2 EL Haselnusspaste

ZUM GARNIEREN

Nougatpaste
Minzeblätter
Haselnusskerne
Orangen-Gel

Für den Mürbteigboden Mehl, Butter, Puderzucker, Vanille, Salz und Eigelb zu einem Teig verkneten und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend dünn ausrollen und auf ein Backblech mit hohem Rand oder in eine Form legen.

Für die Küchlein Butter mit Marzipan und Puderzucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Die Karotte fein reiben und zusammen mit den gemahlene Haselnüssen und dem Zitronenabrieb in die Mischung rühren. Den Teig auf den Mürbteigboden geben und bei 170 °C für 30 Minuten backen. Danach mit etwas Haselnussgeist bestreichen.

Für die Ganache Milch und Sahne zusammen aufkochen, Schokolade und Nougat dazurühren und alles kalt stellen. In einen Spritzbeutel füllen.

Für den Karottenschaum die Karotten entsaften und den Saft mit Lecithin zu einem Schaum aufmixen.

Für die Karottenchips mit dem Sparschäler dünne Karottenstreifen abhobeln und diese im Backofen bei 40 °C trocknen. Die Backofentür mit einem Kochlöffel leicht geöffnet halten, damit Dampf entweichen kann.

Für das Orangensüppchen die Orangen filetieren. In einem kleinen Topf den Zucker karamellisieren lassen und mit etwas Grand Marnier ablöschen. Die Gewürze dazugeben und alles kurz köcheln lassen. Die Orangenfilets darin marinieren, danach herausnehmen und die Marinade abpassieren.

Für das Haselnusseis Sahne und Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Glukose, Eigelb, Zucker und Haselnusspaste verrühren. Die Milchmasse auf die Eimasse geben, verrühren und zur Rose abziehen. Anschließend in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zum Anrichten aus dem Teig Küchlein ausstechen. Etwas Nougatpaste auf einen Teller streichen, ein Küchlein daraufsetzen. Die Ganache aufspritzen und einen Karottenchip aufsetzen. Das Haselnusseis und die Orangenfilets danebensetzen, mit grob gehackten Haselnusskernen und Minzeblättern garnieren. Das Orangensüppchen und den Karottenschaum nappieren. Nach Belieben Orangen-Gel auf tupfen.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2012er ZEIT, Bischoffinger Steinbuck, Ruländer

Weingut Abril GbR – Vogtsburg-Bischoffingen
im Kaiserstuhl – www.weingut-abril.de

Ruländer ist das Synonym für Grauburgunder, meist kommt diese Bezeichnung bei kräftigen und süßen Weinen zum Einsatz. Hier handelt es sich wahrlich um ein edelsüßes Elixier mit Noten von Nuss, Honig und Karamell. Feine Holznoten umschmeicheln die süße Beerenauslese. Durch die Orangen in diesem Dessert wird die gelbe Frucht des Weines hervorgehoben.

Teinacher Naturell

Auch zum Dessert wähle ich Teinacher Naturell. Gereifte Süßweine, die im Barrique ausgebaut wurden, entfalten ihre Pracht am besten mit diesem Mineralwasser, das ohne Kohlensäure den Gaumen neutralisiert.

MENÜ DES MONATS



MÄRZ
WINTER ADÉ!

Auch wenn der Winter uns noch fest im Griff haben mag – jetzt ist der Frühling nicht mehr weit. Im März steigern wir unsere Vorfreude mit dem letzten Menü von Mira Maurer. Die grazile Vorspeise mit Wachtel auf feinen Sellerie-Aromen lässt an Ostern denken, während der Rehrücken mit Preiselbeeren und Rosenkohl zum Hauptgang letzte Wintergrüße sendet. Und die Apfeltarte mit Rumrosineneis und Vanillesauce ist an kalten und an warmen Tagen gleichermaßen ein Hochgenuss.



VORSPEISE

Duett von der Wachtel
mit Perigord-Trüffel und Feldsalat

HAUPTGERICHT

Gebratener Rehrücken mit Rosenkohl
und Dauphine-Kartoffeln

DESSERT

Tarte Tatin mit Rumrosineneis
und Vanillesauce





DUETT VON DER WACHTEL MIT PERIGORD-TRÜFFEL UND FELDSALAT

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE WACHTELN

2 Wachteln
neutrales Öl
Salz, Pfeffer
Perigord-Trüffel

FÜR DEN WALDORFSALAT

1 Apfel
½ Knolle Sellerie
etwas Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer
1 EL Crème fraîche
1 EL Joghurt

FÜR DAS SELLERIEPÜREE

½ Knolle Sellerie
Salz
Butter
Sahne
Cayennepfeffer

FÜR DEN FELDSALAT

100 g Feldsalat
1 EL dunkler Balsamico
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
½ TL Senf
etwas Honig

FÜR DIE CUMBERLAND-

SAUCE

1 Bio-Zitrone
1 Bio-Orange
1 Schalotte, gehackt
250 g Johannisbeergelee
100 ml Portwein
½ TL Senfpulver
1 Prise Ingwerpulver
1 Prise Cayennepfeffer

Für die Wachteln das Fleisch von den Karkassen lösen. Die Brust auf der Hautseite scharf anbraten und anschließend bei 60 °C ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Keulen ebenfalls kurz anbraten und etwas schmoren lassen. Mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen.

Für den Waldorfsalat den Apfel und die Sellerieknolle schälen, den Apfel außerdem entkernen. Beides in feine Streifen schneiden oder hobeln und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Für das Selleriepüree die Sellerieknolle schälen und in Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen und abgießen. Mit Butter und einem Schuss Sahne pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit großer Öffnung füllen.

Für den Feldsalat die Salatblätter gut waschen und trocken-schleudern. Die restlichen Zutaten vermengen und den Salat damit marinieren.

Für die Cumberlandsauce die Zitrusfrüchte heiß abwaschen, die Schale ohne die weiße Innenhaut in feine Streifen schneiden und anschließend den Saft aus den Früchten pressen. Schale und Saft in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und die Sauce ca. 10 Minuten sirupartig einkochen.

Zum Anrichten etwas Waldorfsalat auf den Teller geben und eine Keule daraufsetzen. Das Selleriepüree platzieren und darauf ein halbes Bruststück legen. Etwas Trüffel auf Fleisch und Püree hobeln. Den Feldsalat ebenfalls auf den Teller setzen und die Cumberlandsauce auftupfen.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Ender Engelberg, weißer Burgunder Spätlese trocken

Weingut Knab – Endingen am Kaiserstuhl –
www.knabweingut.de

Das Weingut Knab ist ein weiterer Vorzeigebetrieb im Kaiserstuhl, ein Weingut, das auf Authentizität und Handwerk setzt und auf beste Lagen zurückgreifen kann: Verwittertes Vulkangestein und kalkreiche Lössablagerungen bilden die Grundbodenarten der Ender Lagen. Nicht nur, weil dies der Lieblingswein von Regina Rinker ist, fiel meine Wahl auf ihn: Er wurde kühl vergoren und lag bis April auf der Feinhefe. Und ich finde, er passt mit seinem an reife Birne, Quitte, grüne Walnuss und Hefe erinnernden Duft und seinem Schmelz, durchwoben von feinsten Mineralität, einfach perfekt zur Variation von der Wachtel mit dem nussigen Feldsalat und dem erdigen und edlen Trüffel.

Teinacher Naturell

Saftig und mit viel Schmelz läuft dieser Weißwein über die Zunge – das gefällt dem Teinacher Classic. Durch die betonte Kohlensäure kommt Frische ins Spiel. Man kann den Grauburgunder sowie die erdigen, nussigen Komponenten der Vorspeise wunderbar erleben, weil der Gaumen immer wieder aufs Neue perfekt neutralisiert wird.



HAUPTGERICHT MÄRZ



GEBRATENER REHRÜCKEN MIT ROSENKOHL UND DAUPHINE-KARTOFFELN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS PREISELBEERGELEE

1 Blatt Gelatine
100 g Preiselbeersaft
1 g Agar-Agar

FÜR DEN REHRÜCKEN

ca. 1 kg Rehrücken
ohne Knochen
Salz, Pfeffer
Butter

FÜR DEN ROSENKOHL

4 Köpfchen Rosenkohl
Butter
Salz, Pfeffer

FÜR DIE DAUPHINE-

KARTOFFELN

450 g Kartoffeln,
mehligkochend
50 g Mehl
15 g Butter
1 Ei
10 g Speisestärke
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskat
Öl zum Frittieren

Für das Preiselbeergelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft aufkochen, die Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Agar-Agar zum heißen Saft gießen. Wenn sich alles aufgelöst hat, auf ein Blech gießen und kalt stellen. Vor dem Anrichten in beliebige Formen schneiden.

Für den Rehrücken das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend 7 Minuten bei 160 °C im Ofen schmoren. In Portionen teilen. Für eine weitere Variante kann ein Teil des Fleisches auch in der Folie gegart werden.

Für den Rosenkohl die Köpfchen in einzelne Blätter teilen, den Strunk entfernen. Die Blätter blanchieren, anschließend in etwas Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Dauphine-Kartoffeln die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und weich garen. Aus 100 ml Wasser, Mehl und Butter einen Brandteig herstellen. Die Kartoffeln pürieren und zusammen mit Ei, Stärke, Parmesan und Gewürzen in den Brandteig mischen. Mit einem Esslöffel Nocken von der Masse abstechen und diese frittieren.

Zum Anrichten Stücke des Rehrückens auf dem Teller platzieren. Das in Form geschnittene Gelee danebensetzen und die Rosenkohlblätter daraufgeben. Die Dauphine-Kartoffeln ebenfalls danebensetzen.

Als Garnitur eignen sich Birnen, die in Würfel geschnitten und in Thymian, Weißwein und Zitrone mariniert werden. Außerdem können Wildpreiselbeeren gereicht und eine Jus nappiert werden.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015er STEIN Spätburgunder „Magmatit“, trocken

Weingut Abril GbR – Vogtsburg-Bischoffingen
im Kaiserstuhl – www.weingut-abril.de

Der Spätburgunder oder auch Pinot Noir wird mittlerweile weltweit als Edelrebsorte genannt und erscheint somit als die Diva der Rebsorten. Diese qualitativ hochwertige Rebsorte ist eine der bedeutendsten in Baden und vor allem am Kaiserstuhl. Eine Sorte für gehobene Ansprüche nicht nur für den Weintrinker, sondern auch für den Winzer – „Sorgfalt im Weinberg ist höchste Priorität“, so Weingutsleiterin Eva Maria Köpfer. Zum Rehrücken mit dem leicht süßlichen Geschmack und den säuerlich-süßlichen Preiselbeeren haben wir uns für den fitnessreichen und komplexen Magmatit entschieden. Magmatit ist ein Fantasienamen und bezieht sich auf das dunkle Vulkangestein (Magma), auf dem der Wein gewachsen ist. Neben dem Duft von Sauerkirschen und getrockneten Pflaumen finden wir Assamtee, Piment, Tabak und Thymian. Der Ausbau im großen Holzfass aus Markgräfler Eiche ist in der Nase und am Gaumen deutlich spürbar, Gerbstoffe und Tannine wirken angenehm samtig und schmeicheln dem Verkoster.

Teinacher Classic

Beim Hauptgang und zu dem angenehm samtigen Rotwein dürfen wir ebenfalls auf das Teinacher Classic zurückgreifen. Sowohl das Reh mit seinen süßlichen Komponenten als auch der komplexe Spätburgunder besitzen die Fülle und den Charme, der nach einem stärker mineralisierten Mineralwasser verlangt.





TARTE TATIN

MIT RUMROSINENEIS UND VANILLESAUCE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS RUMROSINENEIS

50 g Rosinen
Rum
500 ml Sahne
500 ml Milch
1 Vanilleschote,
aufgeschnitten
150 g Zucker
300 g Eigelb
100 g Glucose

FÜR DIE TARTE

4 Äpfel (Boskoop)
TK-Blätterteig

FÜR DIE HIPPEN

50 g Orangensaft
90 g Zucker
50 g Butter, geschmolzen
25 g Mehl
50 g gehobelte Mandeln

FÜR DIE VANILLESAUCE

250 ml Sahne
250 ml Milch
1 Vanilleschote,
aufgeschnitten
75 g Zucker
4 Eigelbe

FÜR DIE VANILLECREME

1 Vanilleschote
2 Blätter Gelatine
100 ml Milch
100 ml Sahne
10 g Speisestärke
1 Ei
50 g Zucker
200 g geschlagene Sahne

Für das Rumrosineneis die Rosinen über Nacht in Rum einlegen. Sahne und Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Den Zucker unter die Eigelbe rühren, dann die heiße Milch-Mischung ohne die Vanilleschote dazugeben und die Masse zur Rose abziehen. Glucose und Rumrosinen untermischen und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Tarte die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Den aufgetauten Blätterteig ausrollen und in eine Tarteform geben. Die Apfelscheiben darauf verteilen. Die Tarte bei 180 °C 30–40 Minuten backen. Anschließend in Stücke schneiden.

Für die Hippen alle Zutaten miteinander vermengen und kalt stellen. Dann zu kleinen Kugeln formen und mit genügend Abstand auf ein Backblech setzen. Beim Ausbacken zerläuft der Teig.

Für die Vanillesauce ebenfalls Sahne und Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Den Zucker mit den Eigelben vermengen, die heiße Milch-Mischung dazugeben und die Masse zur Rose abziehen.

Für die Vanillecreme das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne, Stärke, Ei, Zucker und Vanille unter ständigem Rühren aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben. Die Masse kalt stellen. Anschließend glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben. In einen Spritzbeutel füllen.

Zum Anrichten ein Stück Tarte auf den Teller setzen. Die Vanillesauce nappieren, die Vanillecreme auf tupfen. Das Eis neben der Tarte platzieren und eine Hippe hineinsetzen.

Als Garnitur eignen sich Minzeblätter, Rumrosinen und Puderzucker. Zudem können aus Äpfeln Perlen ausgestochen werden, die in Weißwein und Zucker eingekocht werden.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2012 Endersbacher Wetzstein Riesling Eiswein

Remstallkellerei eG – Weinstadt, Württemberg –
www.remstallkellerei.de

Mit diesem Wein ist der Remstallkellerei, die über ein vielseitiges und abwechslungsreiches Weinsortiment verfügt und immer wieder auch auf besondere Tropfen aus ihrem Archiv zurückgreifen kann, ein wahres Meisterstück gelungen. Eisweine gibt es nur sehr selten: Die Trauben müssen im gefrorenen Zustand gelesen und gekeltert werden, dann entsteht ein Wein mit fulminanter Frucht, konzentrierter Süße und rassisger Säure.

Teinacher Naturell

Die pure Konzentration von Süße und Säure harmonisiert mit einem Mineralwasser, das sich dezent im Hintergrund hält. Hier fällt meine Wahl eindeutig auf das Teinacher Naturell.

AM HERD MIT



ANTON MAYER

VOM RESTAURANT HIRSCH

Der „Hirsch“ ist die älteste Gastwirtschaft Bebenhausens und natürlich halten die heutigen Gastgeber Brigitte und Ernst Fischer diese Tradition, die schon lange auch eine Familientradition ist, in Ehren. Nobel ausgestattete Zimmer erwarten die Gäste des Landhotels, und im Restaurant bereiten Küchenchef Anton Mayer und sein Team erlesene Gerichte mit saisonalen und regionalen Köstlichkeiten zu. Genießen Sie den Frühling mit Inspirationen aus dem Klosterort Bebenhausen!

LANDHOTEL HIRSCH BEBENHAUSEN

Schönbuchstraße 28 / 72074 Tübingen-Bebenhausen

Tel.: 07071/60930

www.landhotel-hirsch-bebenhausen.de



BEBENHAUSEN

KLOSTERORT UNTER DENKMALSCHUTZ

Bebenhausen ist heute ein Stadtteil von Tübingen, blickt aber auf eine lange Geschichte als Klosterort zurück: Schon seit dem 12. Jahrhundert lebten hier Zisterzienser, nach der Reformation wurde das Gebäude für unterschiedliche Zwecke genutzt, unter anderem als Sitz des Landtages für Württemberg-Hohenzollern nach dem Zweiten Weltkrieg. Das ganze gesamte Ortsbild ist denkmalgeschützt. In dieser Tradition steht auch der „Hirsch“, in dem schon der Württemberger König Wilhelm II. (1848–1921) gern entspannte.





Anton Mayer in seinem Element: In der Hirsch-Küche im Klosterort Bebenhausen geht es keineswegs klösterlich zu. Stattdessen setzt man auf beste Zutaten, kreative Kombinationen und vielfältige Menüs, um dem Gast durch Hochgenuss in Hochstimmung zu versetzen.



MENÜ DES MONATS



APRIL

STARTSCHUSS FÜR DEN FRÜHLING

Wir wissen es ja: Der April macht, was er will, und ob wir noch die Winterreste vertreiben müssen oder schon warme Sonnentage genießen können, erweist sich in diesem Monat von Tag zu Tag. Über den kulinarischen Genuss bestimmen wir aber ganz alleine – und lassen uns dabei gern von Anton Mayer inspirieren. Feine Meeresfrüchte, die mit frühlingshaftem Bärlauchgeschmack verfeinert werden, machen den Anfang. Zum Hauptgang tritt der würzige Salbei auf, um zarte Kalbsleber und eine nussig-fruchtige Beilage abzurunden, und am Schluss harmonisiert ein schokoladig-fruchtiges Dessert mit Sesam- und Zimtaromen.



VORSPEISE

Geflämmte Riesengarnele
und Jakobsmuschel
auf Couscous und Bärlauchöl

HAUPTGERICHT

Kalbsleber in Salbeibutter gebraten
mit glaciertem Studentenfutter
und Erbsenpüree

DESSERT

Schokoladen-Halva-Würfel
mit Rhabarber und Zimtrumble





GEFLÄMMTE RIESENGARNELE UND JAKOBSMUSCHEL AUF COUSCOUS UND BÄRLAUCHÖL

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN COUSCOUS

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
100 g Kochgemüse,
fein gewürfelt (z. B. Möhren,
Sellerie, Lauch)
100 ml Gemüsebrühe
100 g Couscous
etwas Sushi-Essig
Salz
Safran
Sesamöl

FÜR DIE MEERESFRÜCHTE

4 Riesengarnelen
4 Jakobsmuscheln
1 Zweig frischer Rosmarin
2 Knoblauchzehen, geschält
Öl zum Braten

FÜR DAS BÄRLAUCHÖL

(CA. 500 ML)
50 g Bärlauch
500 ml neutrales Pflanzenöl

Für den Couscous die Schalotten und die Knoblauchzehe fein würfeln. Beides in der Butter anschwitzen und die Gemüsewürfel zugeben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen lassen. Die Brühe vom Herd nehmen und den Couscous ca. 3 Minuten ziehen lassen. Nun mit einer Gabel auflockern. Mit Sushi-Essig, Salz, Safran und Sesamöl abschmecken.

Für die Meeresfrüchte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln mit Rosmarin und Knoblauchzehen braten. In eine feuerfeste Schüssel geben und mit einem Bunsenbrenner flämmen.

Für das Bärlauchöl den Bärlauch waschen und trocknen. Zusammen mit dem Öl in einem Mixer glattmixen. In eine Dosierflasche füllen.

Zum Anrichten Bärlauchöl auf den Teller träufeln. Den Couscous in die Mitte setzen und die geblähten Meeresfrüchte aufsetzen.

Als Garnitur eignen sich Balsamicocreame und Wan-Tan-Teigblätter, die in Form geschnitten und knusprig ausgebacken wurden.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2017 Weißer Burgunder

Weinmanufaktur Untertürkheim – Stuttgart –
www.weinmanufaktur.de

Dieser saftige Weißburgunder duftet nach viel Frucht: Honigmelone, Pfirsich und reife Birne verbinden sich mit einer erfrischenden Struktur und einer geringen Säure. Über die Frucht vermittelt er eine feine Süße, die wunderbar mit der Süße von Garnele und Jakobsmuschel harmoniert. Durch den Bärlauch kommt eine wunderschöne kräutrige, intensive Note hinzu.

Teinacher Classic

Hier bietet sich das intensiv mineralisierte und erfrischende Teinacher Classic vortrefflich an.





KALBSLEBER IN SALBEIBUTTER GEBRATEN MIT GLACIERTEM STUDENTENFUTTER UND ERBSENPÜREE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE KALBSLEBER

500 g geputzte Kalbsleber
etwas Meersalz
1 Lorbeerblatt
2 Zweige Salbei
60 g Butter

FÜR DAS ERBSENPÜREE

250 g blanchierte Erbsen
100 ml Sahne
50 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer

FÜR DAS STUDENTENFUTTER

200 g Studentenfutter
50 g Honig
30 g Butter
1 Granatapfel

Die Kalbsleber in vier dicke Scheiben schneiden, mit Meersalz, Lorbeerblatt, Salbei und Butter in einem Sous-vide-Beutel vakuumieren. Bei exakt 58 °C 20 Minuten im Wasserbad garen. Aus dem Beutel nehmen und auf dem Rillengrill oder in einer Grillpfanne anbraten. Dabei mit der Salbeibutter aus dem Beutel bestreichen. Die Kalbsleber tranchieren.

Für das Erbsenpüree Erbsen, Sahne und Crème fraîche im Thermomix mixen und abschmecken. Alternativ zur Zubereitung im Thermomix die Erbsen mit Sahne und Crème fraîche in einem Topf aufkochen lassen. Mit einem Mixstab glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Studentenfutter in einer Pfanne mit Honig und Butter glacieren. Die ausgelösten Granatapfelkerne untermischen.

Zum Anrichten mit einem Löffel Erbsenpüree auf die Tellermitte streichen. Das glacierte Studentenfutter danebensetzen, die Kalbsleber darauf platzieren.

Als Garnitur eignen sich Schalotten, die mit Butter, Zucker und wenig Gemüsebrühe auf kleiner Flamme glasiert werden, und Kalbsglace, das neben dem Püree nappiert wird.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Chardonnay I

Weingut Von Winning – Deidesheim, Pfalz –
www.von-winning.de

Unter der Leitung von Stephan Attmann hat man mit Von Winning (ehemals Dr. Deinhard) ein bahnbrechendes Konzept gefunden, um das alte, etwas angestaubte Image abzustreifen und das Potenzial dieser traumhaften Weinbauregion so weit wie möglich auszureizen. Die Weine werden biologisch und teilweise biodynamisch angebaut. Dieses Gericht braucht einen opulenten Weißwein wie den Chardonnay, der nach reifem Pfirsich, reifer Birne und Maracuja duftet. Er vereint feinstes Holz mit Dichte und Länge. Ein Tropfen, der ewig auf der Zunge verweilt, um dann in einem salzigen Nachhall zu enden.

Teinacher Classic

Auch hier passt Teinacher Classic hervorragend.





SCHOKOLADEN-HALVA-WÜRFEL

MIT RHABARBER UND ZIMTCRUMBLE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE WÜRFEL

200 g Halva
(Süßspeise aus Sesammas)

FÜR DIE TORRONE

60 g dunkle Kuvertüre
80 g Nougat
80 ml Sahne
10 g Butter
40 g geröstete Mandelsplitter
20 g getrocknete Feigen

FÜR DIE MOUSSE

AU CHOCOLAT

50 g Eigelb (ca. 3–4 Stück)
etwas Vanillemark
30 ml Milch
½ Blatt Gelatine
100 g weiße Kuvertüre
10 ml Eierlikör
125 g Sahne, geschlagen
50 g Eischnee
(von ca. 1,5 Eiern)

FÜR DEN GUSS

100 g dunkle Kuvertüre

FÜR DEN RHABARBER

400 g Rhabarber
60 g Zucker
80 ml Aperol
80 ml Weißwein

FÜR DAS ZIMTCRUMBLE

40 g Rohrzucker
40 g Butter, in Flocken
½ EL gemahlener Zimt
75 g Mehl

Die Würfel bestehen aus einer Schicht Halva, darüber Torrone, weiße Mousse au chocolat und Schokoladenguss. Zuerst das Halva in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech auslegen.

Für die **Torrone** Kuvertüre und Nougat schmelzen lassen und die Sahne einrühren. Die Butter schaumig schlagen und in die abgekühlte Schokoladenmasse geben. Die Mandeln und die gewürfelten Trockenfeigen unterheben. Die Torrone auf die Halva-Schicht aufstreichen.

Für die **Mousse au Chocolat** Eigelb, Vanille und Milch über dem Wasserbad aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen, zusammen mit der ausgedrückten Gelatine und dem Eierlikör in die Milchmischung rühren. Die Masse kaltrühren, dann die geschlagene Sahne und den Eischnee unterheben. Auf die Torrone-Schicht streichen.

Für den **Guss** die dunkle Kuvertüre schmelzen und als oberste Schicht aufgießen. Kalt stellen und vor dem Servieren in vier Würfel schneiden.

Den **Rhabarber** putzen und in 5–10 cm lange Stücke schneiden. Diese halbieren und in Zucker, Aperol und Weißwein bissfest dünsten. Dünstflüssigkeit anschließend einreduzieren und abkühlen. Rhabarber damit bestreichen.

Für das **Zimtcrumble** Zucker, Butter und Zimt zum Mehl geben und verkneten. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, diese zerbröseln. Bei Bedarf mehr Mehl oder Butter einkneten. Auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C kurz goldbraun backen.

Zum **Anrichten** einige Rhabarberstücke mittig platzieren und einen Schokoladenwürfel darauf setzen. Das Zimtcrumble links und rechts davon austreuen.

Als **Garnitur** eignen sich Rhabarbersorbet, Mangobällchen, Minzeblätter und Hippen, Kekse oder Waffeln.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2010 Scheurebe Beerenauslese

Affentaler Winzer eG – Bühl, Baden –
www.affentaler.de

Die Ortenau ist bekannt als Deutschlands südlichste Rieslingregion. Hier pflanzten die Zisterzienser Mönche Reben – und weil die Pilger deren Glocken hörten, entstand der Name Avetal („gesegnetes Tal“) oder auch Affental. In diesem gesegneten Tal gedeiht unter der Hand von Kellermeister Leo Klär die Scheurebe auf den warmen Granitböden des Altschweier Sternenberg vortrefflich. Durch ihre Reife erinnert sie an Honig, etwas Karamell, kandierte Orangenschale und kokettiert neben einer opulenten Süße mit einer erfrischenden, noch sehr jugendlichen Säure.

Teinacher Classic, Teinacher Medium

Zu der Süße der Schokolade und der konzentrierten Beerenauslese darf ruhig erfrischende Kohlensäure ins Spiel kommen. Wir können beim Teinacher Classic bleiben oder auf das Teinacher Medium mit einem mittleren Kohlensäuregehalt umschwenken, falls gewünscht.

MENÜ DES MONATS



MAI

ALLES NEU MACHT DER MAI

... und auch die Spargel- und Rhabarberzeit ist da! Anton Mayer kann diesen Monat in die Vollen greifen und eröffnet sein Menü mit einem fein marinierten Saiblingstatar auf grünem Spargel. Weiter geht's mit in Mohn gewälztem zartem Rehrücken und karamellisiertem Rhabarber. Der Star des Desserts schließlich ist die Erdbeere, die gleich in drei Varianten auf den Teller kommt.



VORSPEISE

Tatar vom Honauer Saibling und
Wachtelspiegelei auf grünem Spargel

HAUPTGERICHT

Rehbockrücken aus dem Schönbuch
mit karamellisiertem Rhabarber
und Brezelknödel

DESSERT

Dreierlei von der Erdbeere





TATAR VOM HONAUER SAIBLING UND WACHTELSPIEGELEI AUF GRÜNEM SPARGEL

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS TATAR

300 g frisches Saiblingsfilet
2 Schalotten
3–4 EL Limonensaft
helle Sojasauce
Fleur de Sel
etwas Sesamöl

FÜR DEN SPARGEL

400 g grüner Spargel
Butter
Salz
20 ml weißer Balsamessig
40 ml Olivenöl

FÜR DIE SPIEGELEIER

etwas neutrales Pflanzenöl
4 Wachteleier

Für das Tatar das Saiblingsfilet enthäuten und auf Gräten absuchen. Eventuell noch vorhandene Gräten mit einer Zange oder Pinzette ziehen. Nun das Filet in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Geschälte Schalotten fein würfeln und mit dem Fisch vermischen. Mit Limonensaft, heller Sojasauce, Fleur de sel und Sesamöl marinieren und 20 Minuten ziehen lassen.

Den Spargel waschen, die Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Mit etwas Butter in Salzwasser bissfest blanchieren. Kurz vor dem Anrichten mit weißem Balsamessig und Olivenöl marinieren.

Für die Spiegeleier das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier vorsichtig von einer Seite darin braten.

Zum Anrichten einige Stangen Spargel auf den Teller legen. Tatar in einem Dessertring formen und auf dem Spargel platzieren. Ein Wachtelspiegelei obenauf setzen.

Als Garnitur eignen sich Balsamicocreame, Safran-Mayonnaise und Blättchen von der Roten Kresse.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Weißburgunder „Pur Mineral“

Weingut Rudolf Fürst – Bürgstadt am Main, Franken –
www.weingut-rudolf-fuerst.de

Mineralisch und anregend sollte er sein, der Begleiter. Fündig wird man beim Spitzenweingut Rudolf Fürst in Franken. Stille und leise Weine, die durch Finesse und Präzision von sich reden machen, dafür stehen Paul und sein Sohn Sebastian Fürst. Sehr trocken, mit feinem Quitten- und Birnenduft, untermalt dieser Weißburgunder das Tatar vom Saibling dezent und unaufdringlich und regt zugleich dazu an, das eine oder andere Glas mehr zu genießen.

Teinacher Medium

Das leicht prickelnde Teinacher Medium frischt den mineralischen und säurearmen Weißburgunder und das Tatar vom gehaltvollen Saibling zusätzlich auf.



HAUPTGERICHT MAI



REHBOCKRÜCKEN AUS DEM SCHÖNBUCH MIT KAMELLISIERTEM RHABARBER UND BREZELKNÖDEL

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN REHRÜCKEN

400 g Rehbockrückenfilet
Salz, Pfeffer
100 g Mohn
etwas Öl
100 ml Marsala
200 g Wildglace
15 g Butter

FÜR DEN RHABARBER

400 g Rhabarber
100 g Butter
150 g Ahornsirup
50 g Pistazienkerne

FÜR DEN BREZELKNÖDEL

3 Brezeln
100 ml Milch
100 g Butter
50 g Zwiebeln
etwas Öl
20 g Petersilie, gehackt
2 Eier
etwas Butter

Den Rehrücken von allen Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mohn wälzen. Bei niedriger Hitze von allen Seiten in etwas Öl anbraten. Anschließend bei 180 °C für 6 Minuten im Ofen fertig garen. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Marsala in einem kleinen Topf reduzieren lassen. Die Wildglace zugeben, einige Minuten köcheln lassen und eventuell mit etwas Butter montieren.

Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Ahornsirup hinzugeben und die Rhabarberstücke darin karamellisieren lassen. Die Pistazienkerne grob hacken.

Für den Knödel die Brezeln würfeln und die Stücke mit kochender Milch und flüssiger Butter überbrühen. Die Zwiebeln würfeln, in etwas Öl anschwitzen und mit der Petersilie zur Brezel-Milch-Mischung geben. Jetzt die Eier untermischen und den Knödelteig in Klarsichtfolie und Alufolie rollen. Die Enden der Folien zudrehen und das Päckchen 20 Minuten bei 180 °C pochieren. Den Knödel auswickeln, vor dem Servieren in Scheiben schneiden und diese in Butter braten.

Zum Anrichten mit einem Löffel etwas Rhabarber in die Mitte des Tellers setzen. Gehackte Pistazienkerne darüberstreuen. Die Wildglace-Marsala-Sauce als Spiegel angießen. Den Rehrücken in Scheiben schneiden und auf den Rhabarber legen. Zwei Knödelscheiben daneben platzieren.

Als Garnitur eignen sich Preiselbeeren und blanchierte Bohnen, die in kleine Stücke geschnitten werden.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Lemberger ***

Weinmanufaktur Untertürkheim – Stuttgart –
www.weinmanufaktur.de

Der dichte und charmante Lemberger*** der Weinmanufaktur Untertürkheim versprüht viel dunkelbeerige Frucht und einen Hauch Cassis. Der Ausbau im kleinen Holzfass ist gekonnt und steuert lediglich eine feine Note bei, die ein wenig an Wacholder und Pfeffer denken lässt. Ein Gedicht zum süßlich angehauchten Wild und zum fruchtigsäuerlichen Rhabarber, den Küchenchef Anton Mayer nur dezent karamellisiert hat.

Teinacher Medium

Das Teinacher Medium spielt mit den süßen Komponenten von Wild und Rhabarber und der dunkelbeerigen Frucht des Weines.





DREIERLEI VON DER ERDBEERE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS

ERDBEER-MINZ-GELEE

1 Blatt Gelatine
100 ml weißer Portwein
150 g Erdbeeren
1 Zweig Minze, gehackt

FÜR DAS ERDBEERSORBET

500 g Erdbeeren
250 ml Läuterzucker
10 ml Grand Marnier
20 ml Rieslingsekt

FÜR DAS ERDBEERPARFAIT

40 g Eigelb (ca. 2–3 Stück)
40 g Zucker
20 ml Milch
200 g Erdbeeren
200 g Sahne

Für das **Erdbeer-Minz-Gelee** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Portwein in einem kleinen Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Zusammen mit der Minze zum Portwein geben. In einer Silikonform über Nacht kühl stellen.

Für das **Erdbeersorbet** die Erdbeeren waschen und putzen. Mit dem Läuterzucker pürieren (im Standmixer oder mit dem Pürierstab) und in der Eismaschine gefrieren. Zum Schluss Grand Manier und Sekt zugeben.

Für das **Erdbeerparfait** Eigelb, Zucker und Milch über dem Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen. Die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Die Sahne steif schlagen. Püree und Sahne unter die Eigelbmasse heben, alles in Formen füllen und einfrieren.

Zum **Anrichten** drei kleine, über Nacht getrocknete Baisers auf den Teller legen. Gelee und Parfait aus der Form lösen. Aus dem Sorbet eine Kugel stechen. Die drei Komponenten auf die Baisers setzen.

Als **Garnitur** eignen sich in Maraschino marinierte kleingewürfelte Erdbeeren, gehackte Mandelblättchen und Waldmeistersorbet.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Schloßberg Rieslaner Auslese

Weingut Odinstal – Wachenheim an der Weinstraße,
Pfalz – www.odinstal.de

Odinstal ist ein Juwel, weniger zu verstehen als klassisches Weingut als ein vinologisches Gesamtkonzept. Die fünf Hektar Weinberge sind umschlungen von Mischwald und befinden sich über Wachenheim auf bis zu 350 Meter ü. NN. Andreas Schuhmann, dem Betriebsleiter und Kellermeister, gelingt es, Spitzenweine von Weltrang zu keltern, die ihre Pfälzer Herkunft nicht verleugnen. Bei dieser Rieslaner Auslese aus dem Schloßberg finden wir nicht nur Aromen von vollreifen Erdbeeren, Maracuja und Mango und eine unglaublich konzentrierte Süße, sondern auch viel Säure. Dieses Zusammenspiel schätzen die Erdbeere und das erfrischende Sorbet unwahrscheinlich.

Teinacher Naturell

Zu diesem erfrischenden Dessert und Süßwein bitte keine zusätzliche Frische in Form von Kohlensäure, das dezente Teinacher Naturell ohne Kohlensäure ist gesetzt.

MENÜ DES MONATS



JUNI

DER VIELLEICHT SCHÖNSTE
MONAT IM JAHR

Wenn es sonnig, aber noch nicht zu heiß und das Angebot an frischen, regionalen Nahrungsmitteln reichhaltig ist, steht uns der Sinn besonders nach Genuss. Lassen Sie sich von Anton Mayer mitnehmen auf eine kulinarische Reise mit schwäbisch-badischen und internationalen Anklängen: Landschweinebauch auf Ablinsen kommen zur Vorspeise auf den Tisch, der Star zum Hauptgericht ist Spargel aus Baden mit pochiertem Fjordlachs, und den süßen Abschluss bildet eine fruchtige Kreation mit Eis und Joghurt.



VORSPEISE

Vakuumgegarter Landschweinebauch
auf Alblinsen und BBQ-Sauce

HAUPTGERICHT

Badischer Spargel und pochierter Fjord-
lachs mit Yuzuöl und Korbelpolenta

DESSERT

Joghurt-Pfirsich-Kugel mit Creme-Eis
von der schwarzen Johannisbeere





VAKUUMGEGARTER LANDSCHWEINEBAUCH AUF ABLINSEN UND BBQ-SAUCE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR SCHWEINEBAUCH UND BBQ-SAUCE

800 g Schweinebauch mit
Schwarte
Kümmel
Honig
Salz
Flüssigrauch (Liquid Smoke)
50 ml Sojasauce
100 ml Spanferkeljus

FÜR DIE ABLINSEN

1 kleine Zwiebel
20g Butter
200g Adblinsen, eingeweicht
20 g Tomatenmark
200 ml Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
1 kleine Karotte
50 g Sellerie
50 g Lauch
Salz, Pfeffer
etwas Balsamico-Essig

Den Schweinebauch mit etwas Kümmel, Honig und Salz würzen und in einen Vakuumbbeutel geben. Flüssigrauch und Sojasauce zugeben und das Fleisch vakuumieren. Im Wasserbad bei 65 °C 12 Stunden garen. Danach das Fleisch aus dem Beutel nehmen. Die Schwarte einritzen, den Bauch in vier exakte Würfel schneiden und die Schwarte unter dem Salamander oder dem Backofengrill aufpoppen.

Für die BBQ-Sauce den Fond aus dem Vakuumbbeutel zusammen mit der Spanferkeljus reduzieren.

Für die Adblinsen die Zwiebel würfeln und in der Butter anschwitzen. Die eingeweichten Adblinsen zugeben. Das Tomatenmark einrühren und mit Fleischbrühe auffüllen. Das Lorbeerblatt zugeben und alles köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Karotten, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden und hinzufügen. Bissfest kochen, am Schluss alles einmal aufkochen. Das Lorbeerblatt entnehmen und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Zum Anrichten die Linsen in einen tiefen Teller füllen und einen Schweinebauchwürfel daraufsetzen. Die Sauce dazu reichen.

Als Garnitur eignen sich einige in Dressing marinierte Salatblätter sowie aufgetupftes Kräuteröl und Balsamicocreme.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Stettener Pulvermächer Grauburgunder

Weingut Beurer – Kernen im Remstal –
www.weingut-beurer.de

Bei dieser Vorspeise handelt es sich definitiv um ein Weißweingericht. Der Wein, der es begleitet, sollte Kraft und Ausdruck besitzen und zugleich Frische. Dies alles vereint der Grauburgunder von Jochen Beurer, der durch lange Maischestandzeit und Spontangärung im alten Holzfass Fülle und Komplexität aufweist. Reife gelbe Früchte verbinden sich mit elektrisierender Zitrusfrucht und Ananas, die zarten nussigen Anklänge im Nachhall harmonieren vorzüglich mit den Adblinsen. Auch die süßlich angehauchte BBQ-Sauce fühlt sich in Verbindung mit diesem Tropfen pudelwohl.

Teinacher Medium

Zu der gehaltvollen Vorspeise und dem kraftvollen Weißwein darf gerne Frische ins Spiel kommen, die das Teinacher Medium mit seinem mittleren Kohlenstoffgehalt beisteuert.



HAUPTGERICHT JUNI



BADISCHER SPARGEL UND POCHIERTER FJORDLACHS MIT YUZUÖL UND KERBELPOLENTA

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN LACHS

400 g Fjordlachs
Fleur del Sel
80 ml Traubenkernöl
50 ml Yuzusaft
(aus dem Asia-Markt)

FÜR DEN SPARGEL

600 g Spargel
Salz
Butter

FÜR DIE KERBELPOLENTA

240 ml Milch
10 g Butter
60 g Polenta
10 g Eigelb
(von 1 Ei Größe S)
10 g Parmesan
10 g Kerbel, gehackt
Butter zum Braten

Den Lachs salzen und mit Traubenkernöl und Yuzusaft einpinseln. Bei 48 °C 20 Minuten pochieren. Anschließend in vier gleich große Stücke schneiden.

Den Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. In einem Topf in Salzwasser mit etwas Butter garen.

Für die Kerbelpolenta Milch und Butter in einem Topf zusammen aufkochen. Die Polenta einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Eigelb, Parmesan und Kerbel unterrühren. Die Masse auf einem Blech ausstreichen und auskühlen lassen. Halbmonde oder andere Formen ausstechen und diese in Butter braten.

Zum Anrichten ein Stück Lachs, einige Stangen Spargel und ein Polentaplätzchen in die Tellermitte legen.

Als Garnitur eignen sich eine gebratene oder blanchierte Frühlingszwiebel, die in feine Längsstreifen geschnitten und um den Spargel geschlungen wird, sowie Sauce hollandaise und Kerbelblättchen.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2012 Weiler Schlipf Pinot Blanc CS ****

Weingut Claus Schneider – Weil am Rhein, Baden –
www.schneiderweingut.de

Beim Genuss der meist leichten, fast tänzerisch anmutenden Weine der sympathischen Winzerfamilie Schneider fällt es schwer sich vorzustellen, wie viel harte Arbeit in der extrem kalkgeprägten Steillage „Weiler Schlipf“ erforderlich ist, um einen Wein wie diesen zu keltern. Die Mühen lohnen sich, so beschreiben die Schneiders selbst die Weine mit den poetischen Worten: „Mit jeder Weinernte heben wir einen schimmernden Schatz – tragen seine Juwelen ans Licht!“ Mit seinem Duft nach Birne, Quitte, zart gerösteten Mandeln, knusprigem, mit frischer Salzbutter bestrichenem Baguette, ist er der ideale Begleiter zum Lachs, durch die Reife auch genau der richtige Partner zum feinen Spargel.

Teinacher Naturell

Zu reifen Weinen und zum Spargel ist das Teinacher Naturell ohne Kohlensäure gesetzt, es überlässt dem Wein und dem subtilen Spargelgemüse die Bühne.





JOGHURT-PFIRSICH-KUGEL

MIT CREME-EIS VON DER SCHWARZEN JOHANNISBEERE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS EIS

350 ml Milch
1 Vanilleschote
80 g Eigelb (ca. 4–6 Stück)
100 g Zucker
150 g Sahne
300 g schwarze Johannisbeeren, püriert

FÜR DIE

JOGHURT-PFIRSICH-KUGEL

200 g Pfirsichmark
260 g Joghurt natur
75 g Puderzucker
6 Blätter Gelatine
Saft von ½ Orange
350 g Sahne

FÜR DIE GLASUR

350 ml Pfirsichsaft
60 g Zucker
½ Vanilleschote
16 g vegetarisches Gelierpulver

Für das Eis die Milch zusammen mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote aufkochen. Die warme Milch in die Eigelbe passieren und zur Rose abziehen. Die restlichen Zutaten zugeben und alles in der Eismaschine durchfrieren.

Für die Joghurt-Pfirsich-Kugel Pfirsichmark, Joghurt und Puderzucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter den Joghurt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in Halbkugelformen füllen und einfrieren. Jeweils zwei gefrorene Halbkugeln zusammendrücken.

Für die Glasur den Pfirsichsaft auf 250 ml reduzieren. Zucker, ausgekratztes Vanillemark und Gelierpulver zugeben. Aufkochen lassen und die gefrorenen Joghurtkugeln zweimal hineintauchen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Zum Anrichten eine Joghurt-Pfirsich-Kugel in die Tellermitte setzen und zwei Nocken Creme-Eis daneben platzieren.

Als Garnitur eignen sich diverse frische Früchte, gehackte Mandelblättchen, Baisertupfer, Kakao und Minzeblätter.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2016 Riesling * mild

Weinmanufaktur Untertürkheim – Stuttgart –
www.weinmanufaktur.de

Ein wahrlich erfrischendes sommerliches Dessert, das nach einem ebenso erfrischenden und dennoch süßen Weißwein verlangt. Dieser milde Riesling vereint Pfirsichfrucht und exotische Noten mit einem Hauch Limette. Die deutliche Süße wird von einer lebendigen Säure ausbalanciert. Erfrischung pur ist diese Kombination – und genau richtig bei sommerlichen Temperaturen.

Teinacher Naturell

Zu diesem fruchtigen sommerlichen Dessert und dem Süßwein mit erfrischendem Süße-Säure-Spiel passt Teinacher Naturell vortrefflich.

AM HERD MIT



ANDREAS SCHÄUBLE

VOM RESTAURANT BERGFRIEDEL

Über den Dächern von Bühlertal im Schwarzwald thront das Bergfriedel, ein familiär geführtes Hotel mit Restaurant. Gastgeber und Spitzenkoch Andreas Schäuble sorgt dafür, dass mit Liebe, viel Engagement und Leidenschaft gekocht wird, und zwar deftige badische Gerichte genauso wie exquisite mehrgängige Menüs. Die Zutaten werden auf den umliegenden Märkten bis hin zum nahen Elsass tagesaktuell ausgewählt und die Karte danach gestaltet. Und damit nicht genug des Genusses: Im Weinkeller lagern Spitzenweine, die gerne passend zum Menü empfohlen werden.

HOTEL UND RESTAURANT BERGFRIEDEL

Haabergstraße 23 / 77830 Bühlertal

Tel.: 7223/72270

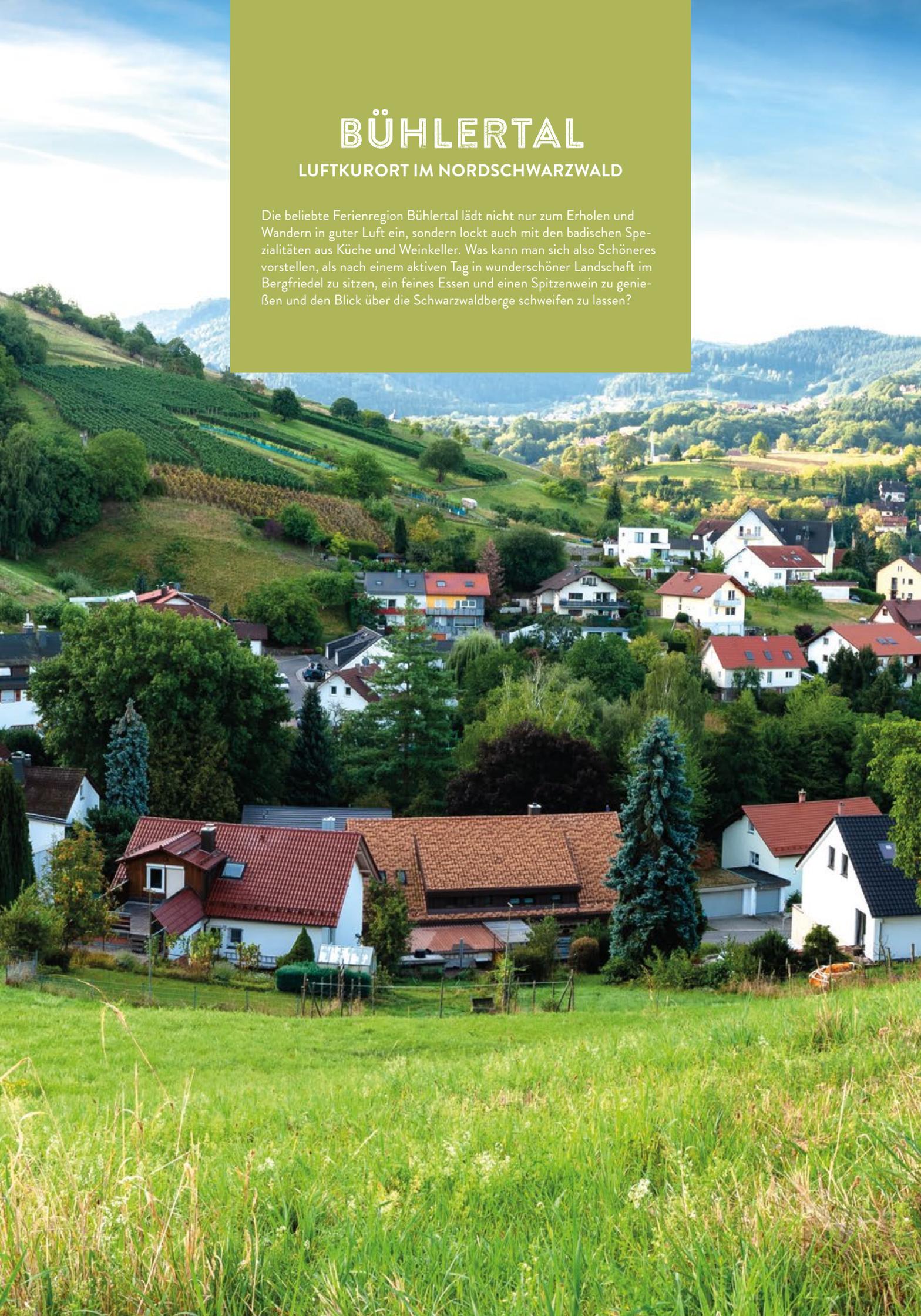
www.bergfriedel.de



BÜHLERTAL

LUFTKURORT IM NORDSCHWARZWALD

Die beliebte Ferienregion Bühlertal lädt nicht nur zum Erholen und Wandern in guter Luft ein, sondern lockt auch mit den badischen Spezialitäten aus Küche und Weinkeller. Was kann man sich also Schöneres vorstellen, als nach einem aktiven Tag in wunderschöner Landschaft im Bergfriedel zu sitzen, ein feines Essen und einen Spitzenwein zu genießen und den Blick über die Schwarzwaldberge schweifen zu lassen?



Andreas Schäuble bei der Arbeit: Seine originellen Kreationen versprühen das Flair von mediterraner und französischer Spitzenküche und schmecken mindestens genauso gut. Der Restaurantführer Michelin hat ihn deshalb auch mit dem BIB Gormand ausgezeichnet.



MENÜ DES MONATS



JULI

SOMMER IN VOLLER FAHRT!

Andreas Schäuble nimmt uns mit in Wälder, auf Berge und zu Flüssen: Erdig-aromatische Pfifferlinge und würziger Bergkäse als Füllung für selbst-gemachte Maultaschen machen den Anfang. Der Star des Hauptgerichts ist die Lachsforelle, die mit originellen Kartoffel- und Gurkenvariationen bestens harmoniert. Und zum Abschluss genießen wir ein erfrischendes Himbeer-parfait mit süßen Sommerfrüchten.



VORSPEISE

Pfifferlingmaultäschle mit Blattspinat,
Schwarzwälder Bergkäse und Kressel

HAUPTGERICHT

Bühlertäler Lachsforelle auf der Haut
gebraten mit Gurken, Rieslingsauce
und Kartoffelstroh

DESSERT

Himbeerparfait





PFIFFERLINGMAULTÄSCHLE MIT BLATTSPINAT, SCHWARZWÄLDER BERGKÄSE UND KRESSE

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DEN

MAULTASCHEITEIG

3 Eier

250 g Mehl

50 g Hartweizengrieß

etwas Salz

1 TL Olivenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Schalotten

300 g Pfifferlinge

Butter zum Braten

100 g Frischkäse (Ricotta)

100 g Bergkäse,

fein geraspelt

1 EL gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

1–2 Eigelbe

FÜR DEN SPINAT

400 g Blattspinat

1 Schalotte

Butter zum Braten

75 g Schlagsahne

AUSSERDEM

Butter zum Braten

etwas zusätzlichen

Bergkäse, geraspelt

1 Kästchen Kresse

Für den Maultaschenteig die Eier in eine Schüssel schlagen. Die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Für die Füllung die Schalotten fein würfeln. Die Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Die Schalottenwürfel in etwas Butter anschwitzen, die Pfifferlinge zugeben und beides andünsten. Frischkäse, Bergkäse und Petersilie zugeben und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken

Den Teig mit einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen. Ca. 8 cm große Kreise ausstechen. Jeweils einen Esslöffel Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eigelb einstreichen. Die Kreise zu Maultaschen einklappen und die Ränder festdrücken. In siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Den Blattspinat waschen und die Schalotte würfeln. Beides in Butter anschwitzen und mit Sahne 2–3 Minuten weich kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Maultaschen in schäumender Butter leicht anbraten, mit etwas Bergkäse bestreuen und auf dem Blattspinat anrichten. Mit Kresse ausgarnieren.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2017 Grauburgunder Gutswein

Weingut Klumpp – Bruchsal, Kraichgau –
www.weingut-klumpp.com

Der 2017er Grauburgunder zeigt sich im Duft saftig und animierend und bringt reife Quitte, Birne, Aprikose, zarte Blüten und Anklänge von Honig mit. Der Gaumen, dicht und saftig, transportiert genau diesen Duft auf die Zunge. Die Säure ist frisch, sehr gut integriert, und jeder Schluck regt zu einem Weiteren an. Sein Nachhall ist lang und pikant und glänzt mit toller Mineralität. Das passt perfekt zu den Pfifferlingmaultaschen mit Bergkäse und Kresse, weil sich die saftige und cremige Struktur mit Käse und Butter vortrefflich vereint und dabei die Frische des Weines nicht zu kurz kommt, sondern diese Kombination noch zusätzlich belebt.

Teinacher Classic

Aufgrund des saftigen und gelbfruchtigen Charakters dieses Grauburgunders darf das Mineralwasser ruhig mehr Kohlensäure ins Spiel bringen. Auch der gehaltvolle Bergkäse mag den erfrischenden Charakter des stärker mineralisierten Teinacher Classic.





BÜHLERTÄLER LACHSFORELLE AUF DER HAUT GEBRATEN

MIT GURKEN, RIESLINGSAUCE UND KARTOFFELSTROH

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE SAUCE

2 Schalotten
Butter zum Dünsten
1 EL Mehl
100 ml Riesling
100 ml Fischfond
100 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
30 g Butter, kalt

FÜR DAS

KARTOFFELSTROH

200 g Kartoffeln
Öl zum Frittieren
Salz

FÜR DIE LACHSFORELLE

600 g geschupptes Lachsforellenfilet mit Haut
Salz, Pfeffer
Mehl
Öl zum Braten
etwas Butter

FÜR DIE GURKEN

½ Salatgurke
Salz, Pfeffer
Butter zum Braten

Für die Sauce die Schalotten in Würfel schneiden und mit etwas Butter andünsten. Das Mehl einrühren und mit dem Riesling ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren, dann den Fischfond zufügen und erneut reduzieren lassen. Im Anschluss die Sahne dazugeben, die Sauce nochmals aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Butter daruntermixen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Für das Kartoffelstroh die Kartoffeln in feine Streifen schneiden und diese in 160 °C heißem Öl ausbacken. Mit Salz würzen.

Das Lachsforellenfilet in vier gleichmäßige Stücke teilen. Die Hautseite jeweils kreuzweise einschneiden, dann von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und rundum leicht mehlieren. Die Filetstücke auf der Haut in etwas Öl anbraten, danach bei 160 °C 4 Minuten im Backofen garen lassen. Zwischendurch einmal wenden und etwas Butter zugeben.

Die Gurke in feine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter leicht andünsten.

Zum Anrichten das Lachsforellenfilet in die Mitte des Tellers legen und das Kartoffelstroh daraufgeben. Die Gurkenwürfel rundherum platzieren. Die Sauce nappieren.

Als Garnitur eignen sich essbare Blüten, frische Petersilie, angedünstete Waldpilze und Kresse, die aufs Kartoffelstroh gegeben wird. Eine schöne Dekoration bei Fischgerichten sind außerdem die Fühler von Hummern.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Riesling Götzenberg Großes Gewächs

Weingut Schnaitmann – Fellbach, Württemberg –
www.weingut-schnaitmann.de

Rainer Schnaitmann produziert schon immer mit sehr natürlichen Methoden in Weinberg und Keller kraftvolle, teils vollmundige Weine. Auf die Sauce kommt es an, deshalb sollte es in der Kombination mit diesem Gericht ein Riesling sein. Der Götzenberg wirkt mit seinen steinigen Noten und vegetabilen Anklängen erfrischend kühl. Nach längerer Öffnung gesellen sich Duftnoten von Zitruszeste, Grapefruit, Holzbirne und Ananas-Strunk hinzu. Sein fruchtiger Gaumen zeigt sich straff, mit animierender Säure und deutlicher Salzigkeit.

Teinacher Naturell

Riesling ist eine mineralische und säurebetonte Rebsorte, und deshalb ist hier Teinacher Naturell meine erste Wahl. Mit seiner dezenten Art lässt es der Struktur dieses Spitzenweines den Vortritt und hebt ihn und die Lachsforelle geschmacklich wunderbar hervor.





HIMBEERPARFAIT

FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS PARFAIT

500 g Himbeeren
(frisch oder TK-Ware)
200 g Zucker
½ Vanilleschote
200 g Butter, kalt
5 Eigelbe
8 cl Himbeergeist

Für das Parfait die Himbeeren mit dem Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote mischen, eine Stunde durchziehen lassen, danach alles aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren. Die Masse durch ein Spitzsieb passieren, nochmals aufkochen und die klein geschnittene kalte Butter zusammen mit den Eigelben untermixen. Nochmals kräftig schaumig schlagen und den Himbeergeist zufügen. In kleine Förmchen füllen und über Nacht gefrieren.

Zum Anrichten das Parfait auf einen Teller stürzen, garnieren und zum Schluss etwas Puderzucker darüberstäuben.

Als Garnitur eignen sich frische Früchte, Fruchtmus, Vanilleschaum und Minzeblätter. Das Parfait selbst kann mit einer Waffel oder einem Hippenblatt (für die Optik in den Teig etwas Himbeersaft geben!) dekoriert werden.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2017 Ihringer Winklerberg, Spätburgunder Weißherbst Kabinett halbtrocken

Wein- und Sektgut Gerhard Karle – Ihringen
am Kaiserstuhl – www.weingut-gerhard-karle.de

Zwischen dem Schwarzwald und den Vogesen im Elsass, am Südrand des Kaiserstuhls, liegt das von der Sonne verwöhnte Ihringen. Hier, im wärmsten Ort Deutschlands, legte Altratschreiber Friedrich Karle schon 1899 den Grundstein für das Weingut Gerhard Karle. Das Familienunternehmen befindet sich bereits in der vierten Generation und produziert diesen Bilderbuch-Weißherbst: So stellt man sich den klassischen Weißherbst aus Südbaden vor. Hergestellt mit viel Herzblut, wurden die Spätburgunder-Trauben ausgeblutet (Saignée), um diesen konzentrierten Rebensaft zu erhalten. Ein Duft nach gezuckerten roten Johannisbeeren und kleinen süßen Waldhimbeeren dringt aus dem Glas hervor. Sein von dichter Beerenfrucht und deutlicher Süße geprägter Gaumen ergänzt das erfrischende Himbeerparfait vortrefflich.

Teinacher Naturell

Die Süße und Frische dieses Weißherbstes in Kombination mit dem fruchtigen Himbeerparfait verlangt nach einem Mineralwasser, das sich dezent im Hintergrund hält. Auch hier rate ich eindeutig zu Teinacher Naturell.

MENÜ DES MONATS



AUGUST

SOMMER, SONNE, FERIENZEIT

Lassen Sie sich erneut von Andreas Schäuble inspirieren! Im Hochsommermonat serviert uns Andreas Schäuble zur Vor- und Hauptspeise feinste Rindfleischkreationen mit sommerlich-leichten Gemüsesorten und aromatischen Erdaromen. Zum Dessert kommt eine erfrischende Quarkmousse mit fruchtig-süßem Süppchen auf den Tisch. Genießen Sie die heiße Jahreszeit!



VORSPEISE

Marinierte Scheiben vom Schwarzwälder Rinderfilet mit Staudensellerie

HAUPTGERICHT

Gefüllter Ochsenschwanz auf Sommergemüsen mit Kartoffelschaum

DESSERT

Weißkäsemousse mit Erdbeersüppchen





MARINIERTE SCHEIBEN VOM SCHWARZWÄLDER RINDERFILET MIT STAUDENSELLERIE

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DAS CARPACCIO

500 g Rinderfilet
(Mittelstück), pariert
Salz, Pfeffer
alter Aceto Balsamico

FÜR DIE STAUDENSELLERIE

Staudensellerie
Butter zum Braten
Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

Pesto
etwas cremige Suppe oder
Sauce (z. B. Steinpilz, siehe
September-Vorspeise)
Rucola, mit Öl und Essig
benetzt
Bergkäse oder Parmesan,
gehobelt

Das Rinderfilet in Alufolie einschlagen und für 2 Stunden in die Tiefkühltruhe legen – dann lässt es sich besser schneiden.

Die Staudensellerie fein würfeln und in etwas Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten auf einen Teller Salz und Pfeffer streuen und mit etwas altem Balsamico beträufeln. Das Rinderfilet mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und diese auf den Teller legen. Das Fleisch mit Pesto und Cremesuppe garnieren und etwas Rucola in die Tellermitte setzen. Die Staudenselleriewürfel darüberstreuen und Käsehobel aufsetzen.

Als Garnitur eignen sich essbare Blüten, gedünstete Pfifferlinge und Cocktailtomaten.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2017 Sauvignon Blanc

Weingut Aldinger – Fellbach, Württemberg –
www.weingut-aldinger.de

Das Spitzenweingut Aldinger wird im Familienverbund äußerst erfolgreich von den Brüdern Matthias und Hansjörg Aldinger geleitet. Matthias Aldinger hat durch diverse Weinreisen ein besonderes Faible für die Rebsorte Sauvignon Blanc entwickelt – und gerade im „Ländle“ gelingt diese vortrefflich.

Zu den kräftig marinierten Scheiben vom Rinderfilet mit den kräutrig-frischen Einflüssen von Pesto und Staudensellerie ist der von Minze, Paprika und Bohnenkraut geprägte Tropfen mit seiner betörenden Cassisfrucht eine echte Wonne.

Teinacher Classic

Diese aromatische und kräftige Paarung von Wein und Vorspeise mag die Verbindung mit einem intensiv mineralisierten Mineralwasser wie Teinacher Classic.





GEFÜLLTER OCHSENSCHWANZ AUF SOMMERGEMÜSEN MIT KARTOFFELSCHAUM

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE FARCE

200 g Putenbrust, feingeschnitten und angefroren
50 g Gänseleberparfait
50 g angedünstete Steinpilze
1 Eiweiß
80 g Schlagsahne, flüssig
80 g Schlagsahne, geschlagen

FÜR DEN

OCHSENSCHWANZ

12 Stücke Ochsenschwanz
(vom Metzger vorgeschnitten)
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten
200 g Wurzelgemüse
(Zwiebel, Karotten,
Lauch, Sellerie),
fein geschnitten
100 g Tomatenmark
2 EL Zucker
100 g Mehl
1 l Rotwein
3 l Gemüsebrühe
200 g Schweinenetz

FÜR DEN

KARTOFFELSCHNEE

200 g Kartoffeln
100 ml Milch, warm
100 g Schlagsahne, flüssig
50 g Butter
Salz, Pfeffer
etwas Schlagsahne,
geschlagen

FÜR DIE GEMÜSE-

BEILAGE

Sommerliche
Gemüsesorten
(z. B. Paprika, Grüne
Bohnen, Möhren)
Kräuterseitlinge
Butter zum Braten
Salz, Pfeffer
Frischer Thymian

Für die Farce die Putenbrust in einem Küchenmixer fein pürieren. Nach und nach Gänseleberparfait, Steinpilze, Eiweiß und flüssige Sahne zugeben. Alles zu einer glatten feinen Farce mixen und zum Abschluss die geschlagene Sahne unterheben. In einen Spritzbeutel füllen.

Die Stücke vom Ochsenschwanz mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten. Das Wurzelgemüse dazugeben und mit anrösten. Das Tomatenmark hinzufügen und mitrösten. Den Zucker darüberstreuen und alles mit dem Mehl bestäuben, mit dem Rotwein ablöschen und die Brühe angießen. 3–4 Stunden köcheln lassen – der Ochsenschwanz muss weich sein. Den weichen Ochsenschwanz herausheben, die Sauce passieren und beiseitestellen. Wenn der Ochsenschwanz erkaltet ist, das Fleisch am Stück vom Knochen lösen. Nun die Farce auf das Fleisch spritzen, dieses in die ursprüngliche Form bringen. Das Schweinenetz ebenfalls mit etwas Farce einstreichen und dann die Ochsenschwanzstücke darin einschlagen. Rundum anbraten und danach bei 150 °C (Umluft) im Ofen 15 Minuten garen.

Für den Kartoffelschaum die Kartoffeln würfeln und in Salzwasser weichkochen. Durch eine Presse drücken und mit Milch, Sahne und Butter mischen, dann abschmecken und am Schluss Schlagsahne unterheben, bis das Püree schön schaumig ist. In einen Spritzbeutel füllen.

Das Gemüse gegebenenfalls klein schneiden und garen, dann zusammen mit den Kräuterseitlingen in Butter anschwitzen und würzen.

Zum Anrichten die Gemüsebeilage auf den Teller geben und ein Stück Ochsenschwanz aufsetzen. Kartoffelschaum rundherum platzieren. Die Sauce nappieren und mit frischem Thymian garnieren.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2014 Pinot Noir „B“

Weingut Friedrich Becker – Schweigen-Rechtenbach,
Pfalz – www.friedrichbecker.de

Der Pinot Noir „B“ wird aus älteren Reben gekeltert und in Barriques (Pfälzer Eiche!) ausgebaut. Er ist herzhaft und zugleich komplex und vielschichtig und glänzt mit einem Duft nach Waldbeeren, Kirschen und zarten grünen Noten, die an Tomatengrün und Eukalyptus denken lassen. Gerade diese Frische in Kombination mit der Mineralität, gewonnen aus den kalkhaltigen Lagen, setzt genau den richtigen und belebenden Gegenpol zu der Schmor-Aromatik und dem buttrigen Kartoffelschnee.

Teinacher Medium

Zu den frischen Komponenten und der eleganten Frucht harmoniert Teinacher Medium mit seiner mittleren, erfrischenden Kohlensäure exzellent.



DESSERT AUGUST



WEISSKÄSEMousse MIT ERDBEERSÜPPCHEN

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE MOUSSE

2 Eiweiß
30 g Zucker
150 g Schlagsahne
1 Vanilleschote
75 g Quark

FÜR DAS SÜPPCHEN

150 g Erdbeeren
etwas Puderzucker
1 Schuss Pfirsichlikör

Für die Mousse das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit dem Quark mischen, Sahne und Eiweiß unterheben.

Für das Süppchen die Erdbeeren waschen und putzen und mit Puderzucker und Pfirsichlikör fein pürieren.

Zum Anrichten das Erdbeersüppchen als Spiegel auf den Teller geben und Nocken von der Mousse daraufsetzen.

Als Garnitur eignen sich Hippen, Vanilleschoten, Erdbeeren, Minzeblätter und Puderzucker.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2016 Gewürztraminer edelsüß

Weingut Klumpp – Bruchsal, Kraichgau –
www.weingut-klumpp.com

Ein Wein, der einen eleganten Duft, geprägt von Quitte und zarten floralen Noten, am Gaumen mit Süße und anregender Säure kombiniert. Dieser sehr lebendige Tropfen eignet sich vortrefflich zur erfrischenden Weißkäsemousse mit Vanille und dem überaus anregenden Erdbeersüppchen.

Teinacher Naturell

Zu diesem erfrischenden sommerlichen Dessert und dem Süßwein mit seinem Süße-Säure-Spiel passt das zurückhaltende Teinacher Naturell am besten.

MENÜ DES MONATS



SEPTEMBER

DER SOMMER SAGT ADÉ

Steinpilz und Pfifferling, Wild und Zwetschgen: Im Septembermenü von Andreas Schäuble kündigt sich allmählich der Herbst an. Trotzdem genießen wir noch die warmen Tage und lassen uns die herrlich variierten Gerichte mit Produkten der heimischen Wälder und Wiesen schmecken.



VORSPEISE

Steinpilzsüppchen mit gebackenem
Pffferling-Säckchen

HAUPTGERICHT

Crépinette vom Rehrücken aus dem
Naturpark auf Bohnen mit Spätzle
und Bubenspitze

DESSERT

Variation von der Bühler Zwetschge





STEINPILZSÜPPCHEN MIT GEBACKENEM PFIFFERLING-SÄCKCHEN

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE SUPPE

2 Schalotten
200 g Steinpilze
Butter zum Braten
20 g Steinpilzpulver
80 g Mehl
250 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
500 g Schlagsahne, flüssig

FÜR DIE PFIFFERLING- SÄCKCHEN

1 Schalotte
Butter zum Braten
100 g kleine Pfifferlinge
1 TL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
6 Blätter Strudelteig
Eigelb zum Bestreichen

AUSSERDEM

Blattspinat
Öl zum Braten
Salz, Pfeffer

Für die Suppe die Schalotten schälen und würfeln und die Steinpilze putzen und klein schneiden. Die Schalottenwürfel in etwas Butter anschwitzen, die Steinpilze zugeben und andünsten. Mit Steinpilzpulver und Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Dann die Brühe angießen und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen, die Sahne zugeben, alles erneut aufkochen, mit einem Stabmixer fein pürieren und abschmecken.

Für die Pfifferling-Säckchen die Schalotte würfeln und in Butter anschwitzen, die geputzten Pfifferlinge kurz mitdünsten, die Petersilie zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Strudelteigblätter auslegen und die Füllung daraufsetzen. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und Säckchen formen. In 160 °C heißem Öl goldgelb ausbacken.

Zum Anrichten etwas angeschwitzten Blattspinat in einen tiefen Teller geben, die Suppe drum herum angießen. Ein Säckchen auf den Spinat setzen.

Als Garnitur eignen sich gebratene Pilze, Balsamico-Creme, Kresse und frischer Thymian.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2016 Kalmit Weißburgunder trocken

Weingut Jürgen Leiner – Ilbesheim bei Landau in der Pfalz –
www.weingut-leiner.de

Der junge Winzer Jürgen Leiner arbeitet biodynamisch in Weinberg und Keller, mit höchster Achtsamkeit für jedes Detail. Daraus resultieren nachhaltige und kraftvolle Weine wie dieser etwas gereifte Weißburgunder, der spontan (mit wilden Hefen) im Halbstückfass (600 Liter) vergoren und ausgebaut wird. Der cemige und dicht gewobene Weinstil bildet die perfekte Symbiose mit dem gehaltvollen Süsschen und den erdig-aromatischen Steinpilzen.

Teinacher Medium

Zu der gehaltvollen Vorspeise und dem kraftvollen Weißwein darf gerne Frische ins Spiel kommen, die das Teinacher Medium mit seinem mittleren Kohlen-säuregehalt beisteuert.



CRÉPINETTE VOM REHRÜCKEN AUS DEM NATURPARK AUF BOHNEN MIT SPÄTZLE UND BUBENSPITZLE

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE FARCE

200 g Putenbrust,
fein geschnitten und an-
gefroren
50 g Gänseleberparfait
50 g angedünstete Steinpilze
1 Eiweiß
80 g Schlagsahne, flüssig
80 g Schlagsahne,
geschlagen

FÜR DIE CRÉPINETTE

600 g Rehrückenfilet,
pariert
Salz, Pfeffer
1 Handvoll Blattspinat
100 g Gänsestopfleber
100 g Schweinenetz

FÜR DIE SPÄTZLE

100 g Mehl
2 kleine Eier
etwas Salz

FÜR DIE BUBENSPITZLE

100 g Kartoffeln, gekocht
30 g Mehl
1 Eigelb
etwas Salz, Muskat und
Kartoffelstärke

AUSSERDEM

Öl und Butter zum Braten
Jus

Für die Farce die Putenbrust in einem Küchenmixer fein pürieren. Nach und nach Gänseleberparfait, Steinpilze, Eiweiß und flüssige Sahne zugeben. Alles zu einer glatten feinen Farce mixen und zum Abschluss die geschlagene Sahne unterheben.

Für die Crépinette den Rehrücken portionieren und leicht plattieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen, aufschneiden und mit der Farce dünn einstreichen. Den Spinat kurz blanchieren und auf der Arbeitsplatte oder einem Geschirrtuch auslegen, mit der Farce einstreichen und darin ein Stück mit Salz und Pfeffer gewürzte Gänseleber einrollen. Diese Rolle dann wiederum wie bei einer Roulade in den mit Farce bestrichenen Rehrücken einrollen. Das Schweinenetz auslegen und ebenfalls mit Farce einstreichen. Den Rehrücken darin nochmals einrollen, das macht die Crépinette stabil.

Für die Spätzle Mehl, Eier und Salz zu einem glatten Teig verrühren. In kochendes Salzwasser abschaben und kalt abschrecken.

Für die Bubenspitze die gekochten Kartoffeln durch eine feine Presse drücken und mit den restlichen Zutaten mischen. Bubenspitze formen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten sieden lassen. Kalt abschrecken.

Die Crépinette von allen Seiten leicht anbraten und auf jeder Seite im 180 °C heißen Ofen (Umluft) 5 Minuten garen. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Zum Anrichten die Spätzle und die Bubenspitze in schäumender Butter erwärmen und abschmecken. Die Crépinette in Scheiben schneiden und in die Tellermitte legen. Spätzle und Bubenspitze rundum platzieren. Eine Jus angießen.

Als Garnitur eignen sich in Salzwasser gekochte Bohnen und gebratene Pfirsichspalten sowie gedünstete Steinpilze und frischer Thymian.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Pinot Noir Weiherberg

Weingut Klumpp – Bruchsal, Kraichgau –
www.weingut-klumpp.com

Der 2015er Pinot Noir Weiherberg verführt in der Nase mit Kirsche, Waldhimbeere, Brombeere und mediterranen Kräutern, aber auch etwas Mokka und edler Schokolade. Die prägnante Gerbstoffstruktur, die anregende Säure, die körnige und intensive Mineralität sowie seine fantastische Tiefe versprechen ein sehr gutes Lagerpotential. Der Wein ist ein Traum zu Wildgerichten wie der butterzarten Crépinette vom Rehrücken auf Bohnen.

Teinacher Medium

Teinacher Medium hebt die Frucht des Spätburgunders erfrischend hervor und unterstützt die intensive Mineralität des Weines.





VARIATION

VON DER BÜHLER ZWETSCHGE

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE GRIESSKNÖDEL

500 ml Milch
125 g Butter
50 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
125 g Grieß
2 Eier
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
Abrieb von ½ Bio-Orange
10 feste Zwetschgen
10 Stück Kandiszucker
3 cl Zwetschgenwasser
Semmelbrösel, Zucker, Butter

400 g Quark
40 g Marzipan
100 g Weißbrotbrösel
Ei zum Bestreichen

FÜR DAS KOMPOTT

400 g Zwetschgen
200 ml trockenen Rotwein,
z. B. Affentaler Spätbur-
gunder
80 g Zucker
½ Zimtstange
2 Nelken
1 TL Speisestärke
4 cl Zwetschgenwasser

FÜR DIE RAVIOLI

250 g Mehl
50 g Grieß
3 Eier
etwas Salz und Olivenöl
100 g Butter
40 g Zucker
Abrieb und Saft von
½ Bio-Zitrone
3 Eigelbe
2 cl Rum

FÜR DIE SUPPE

300 g Zwetschgen
500 ml trockenen Rotwein,
z. B. Affentaler Spätbur-
gunder
½ Vanilleschote
120 g Zucker
3 Blätter Gelatine
2 cl Zwetschgenwasser

Für die Grießknödel die Milch mit Butter, Zucker, Vanille und Salz aufkochen. Den Grieß einrühren und unter Rühren köcheln lassen, bis sich die Milch vom Topfboden löst. Die Eier nach und nach zugeben und mit dem Zitronen- und Orangenabrieb unterrühren. Mit Folie abdecken und für 2 Stunden kühl stellen. Die Zwetschgen aufschneiden und den Stein entfernen. Den Kandiszucker mit Zwetschgenwasser tränken und in die Zwetschgen stecken. Aus der Grießmasse Knödel mit 5–7 cm Durchmesser formen und die Zwetschgen in die Mitte stecken. Viel Wasser mit etwas Salz und Zucker aufkochen und die Knödel im nicht mehr kochenden Wasser ca. 10 Minuten pochieren. Semmelbrösel mit Zucker in Butter anbraten. Die fertigen Knödel in der Butter-Brösel-Mischung wälzen.

Für die Ravioli Mehl, Grieß, Eier, Salz und Olivenöl zu einem Teig verkneten und für 1 Stunde kühl stellen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Zitronensaft und -schale zugeben. Eigelbe, Rum, Quark und Marzipan untermischen, Weißbrotbrösel beimengen und alles ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Nudelteig halbieren und jeweils mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Füllung kleckweise mit Abstand auftragen und den Teig drum herum mit verquirltem Ei bestreichen. Die zweite Nudelplatte auflegen und mit einer Form Ravioli ausstechen. Reichlich Wasser mit etwas Salz und Zucker aufkochen und die Ravioli ca. 4 Minuten darin köcheln lassen.

Für das Kompott die Zwetschgen entsteinen und vierteln. Wein, Zucker, Zimtstange und Nelken aufkochen. 1 Stunde stehen lassen, danach durch ein feines Sieb geben. Nochmals aufkochen und mit der in etwas Rotwein angerührten Speisestärke binden. Die Zwetschgen zufügen und wieder kurz aufkochen lassen. Zum Schluss das Zwetschgenwasser zugeben.

Für die Suppe die entsteinten, klein geschnittenen Zwetschgen in einem Sud aus Rotwein, Vanilleschote und Zucker weich kochen. Durch ein Sieb gießen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Zur Suppe geben und mit Zwetschgenwasser abschmecken. Die Suppe kalt stellen.

Zum Anrichten Kompott auf einen Teller geben. Grießknödel und Ravioli danebensetzen. Die übrige Butter-Brösel-Mischung über den Knödel geben. Die Suppe in einem Glas dazu reichen.

Als Garnitur eignen sich Vanilleeis, Vanilleschaum, Minzeblättern und Puderzucker.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2013 Beilsteiner Steinberg, Wildmuskat Auslese

Weingut Amalienhof GbR – Heilbronn –
www.weingut-amalienhof.de

Diese süße Variation von der Bühler Zwetschge verlangt nach einem kräftige Süßwein, gerne in Rot. Eine echte Besonderheit ist der duftige Wildmuskat, der nicht nur mit einer überbordenden Aromatik von dunklen Früchten und Muskatblüte und einer stattlichen Süße zu überzeugen weiß, sondern auch mit einer feinen Gerbstoffstruktur, die dieser Komposition einen schönen Gegenpol zu setzen weiß.

Teinacher Naturell

Dieser Süßwein sucht gerade aufgrund des feinen Tannins die Verbindung mit einem Mineralwasser, das sich ohne jegliche Kohlensäure zurückhaltend einbringt: Teinacher Naturell.

AM HERD MIT



MARKUS GINSTER

VOM SCHLOSSHOTEL
WEITENBURG

Auf Schloss Weitenburg erwartet Sie eine gehobene, geschichtsträchtige Atmosphäre mitten in einer wunderschönen Naturlandschaft. Das traditionsreiche Haus, das seit 1954 Gäste willkommen heißt, wird von Baron Max-Richard von Rasser (links) geführt. Die dreißig Gästezimmer sind allesamt individuell eingerichtet und versprühen fürstlichen Charme. In der ehemaligen Burgeküche befindet sich heute der Speisesaal mit Aussichtsterrasse, die einen einzigartigen Ausblick bietet. Für Küche und Restaurant ist Spitzenkoch Markus Ginster verantwortlich, der mit saisonalen Zutaten und Wild aus schlosseigener Jagd regionale Spezialitäten zaubert – und uns zum Jahresausklang mit drei wunderbaren Menüs inspiriert.

HOTEL SCHLOSS WEITENBURG

Weitenburg 1 / 72181 Starzach

Tel.: 7457/9330

www.schloss-weitenburg.de



SCHLOSS WEITENBURG

IM NECKARTAL

Das Schloss Weitenburg, herrlich gelegen hoch über dem romantischen Neckartal, ist schon seit 1720 im Besitz der Familie von Rassler – urkundlich erwähnt wurde die Burg erstmals sogar schon 1062. Seine weit zurückreichende Geschichte sieht man dem Schloss an: Der charmante Stilmix aus Renaissance, Barock und Neugotik ist charakteristisch für die heutige Anlage. Natürlich kommen auch Komfort und moderne Freizeitgestaltung nicht zu kurz: Unterhalb der Weitenburg liegt der zum Schloss gehörende Golfplatz, der sich harmonisch in die Umgebung einfügt.



Er ist zwar nicht der Schlossherr, aber ganz sicher der Herr am Herd: Markus Ginster wirbelt in der Schlossküche der Weitenburg – unterstützt von einem tollen Team. Natürlich wird hier die Tradition ebenfalls groß geschrieben, aber auch gekonnt mit modernen Methoden kombiniert und neu interpretiert.



MENÜ DES MONATS



OKTOBER

GOLDENER HERBST

Die Sonne steht tief und lässt die herbstliche Landschaft erstrahlen: So sieht der perfekte Oktobertag aus. Vom Wetter unabhängig ist jedoch der perfekte Genusstag im Oktober, zu dem uns Markus Ginster inspiriert. Feinster Lachs mit Avocado, Apfel und Limonenvinaigrette macht den Auftakt, danach bringt uns Rindfleisch mit erdigem Trüffelaroma und Selleriepüree auf den Geschmack des Herbstes, aber zum Abschluss entführen uns edelster Kakao und allerlei Südfrüchte in ferne Breitengrade.



VORSPEISE

Tatar vom Label-Rouge-Lachs
mit Avocadopüree, Apfel und
Limonenvinaigrette

HAUPTGERICHT

Rinderfilet und geschmortes
Bäckchen mit Trüffeljus, Selleriepüree
und Kartoffelgnocchi

DESSERT

Gâteau von der
Manjari-Schokolade mit
Passionsfrucht, Kokos
und Mango





TATAR VOM LABEL-ROUGE-LACHS MIT AVOCADOPÜREE, APFEL UND LIMONENVINAIGRETTE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS LACHSTATAR
Ca. 400 g Label-Rouge-
Lachsfilet
Olivenöl
Meersalz, Pfeffer
etwas Zitronensaft
Dill

FÜR DAS AVOCADOPÜREE

2-3 reife Avocados
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
etwas Mayonnaise

FÜR DIE

LIMONENVINAIGRETTE

2 Limonen (Zitrone oder
Limette)
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

AUSSERDEM

1 Apfel (Granny Smith)
Kaviar
Shisokresse

Für das Tatar das Lachsfilet in feine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl vermengen. Anschließend Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft zugeben und fein geschnittenen Dill unterheben.

Für das Püree die Avocados schälen, halbieren und entkernen. Im Mixer mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft sehr fein pürieren und mit etwas Mayonnaise zur Stabilität aufrühren.

Für die Vinaigrette 50 ml Limonensaft auspressen und mit dem Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum Anrichten das Lachtatar in einem Ring auf dem Teller platzieren. Avocadopüree mit einem Spritzsack aufspritzen. Aus dem Apfel mit einem Nussausstecher kleine Kugeln ausstechen und diese zwischen die Püreekleckse setzen. Etwas Vinaigrette rundherum träufeln. Zum Schluss Kaviar in kleinen Nocken auf das Tatar setzen und mit Kresse garnieren.

Als Garnitur eignen sich außerdem etwas Salat, frischer Dill und Lachskaviar statt echtem Kaviar.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2017 Sylvaner/Müller-Thurgau „Allzweckwaffe“

Weingut Weltner – Rödelsee, Franken –
www.weltnerwein.de

Die „Allzweckwaffe“ ist gefragt in Kombination mit dieser intensiven und zugleich frischen und zart exotisch angehauchten Vorspeise. Pfirsich, gelber Apfel und Holunderblüte „attackieren“ Lachs und Frucht, laden dabei aber nicht zum Kampf ein, sondern zum vollendeten Genuss.

Teinacher Classic

Zum gehaltvollen Lachs mit cremiger Avocado und duftigem Wein steht der Kombination mit dem intensiv mineralisierten Teinacher Classic nichts im Wege, es bietet vielmehr den perfekten erfrischenden Gegenpol.





RINDERFILET UND GESCHMORTES BÄCKCHEN MIT TRÜFFELJUS, SELLERIEPÜREE UND KARTOFFELGNOCCHI

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE BÄCKCHEN

2 Rinderbacken
Öl zum Braten
Suppengemüse
Kräuter
Knoblauch
Rotwein
Kalbsjus
Salz, Pfeffer

FÜR DAS FILET

600 g Rinderfilet
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten
Thymian, Rosmarin
Knoblauch

FÜR DIE TRÜFFELJUS

10 g Butter
40 g schwarzer Trüffel
50 ml Madeira
50 ml Portwein
20 ml Cognac

50 ml Trüffelsaft (aus dem
Feinkostladen)
500 ml Kalbsjus
Salz, Pfeffer

FÜR DAS SELLERIEPÜREE

500 g Knollensellerie
Salz
200 g Butter
Crème fraîche
Trüffelöl

FÜR DIE GNOCCHI

300 g mehliges Kartoffeln,
gekocht
100 g Mehl
Salz
1 Eigelb
Petersilie
Parmesan

Die Bäckchen zunächst in einem Topf scharf anbraten. Suppengemüse, Kräuter und Knoblauch hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit Kalbsjus auffüllen. Bei kleiner Hitze mehrere Stunden schmoren lassen, bis die Bäckchen weich sind. Die Bäckchen aus dem Fond herausnehmen und auskühlen lassen. Den Fond passieren, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschmorten Bäckchen in Würfel schneiden und zurück in die Sauce geben.

Für das Rinderfilet vier Medaillons à 150 g schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl scharf anbraten. Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben und im Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 10 Minuten garen.

Für die Trüffeljus die Butter in einem Topf aufschäumen. Den fein gehackten Trüffel darin 1 Minute dünsten, dann mit Madeira, Portwein, Cognac und Trüffelsaft ablöschen und fast gänzlich einkochen. Mit der Kalbsjus auffüllen, um die Hälfte einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Selleriepüree die Sellerie in Würfel schneiden und in Salzwasser sehr weich kochen. Anschließend im Mixer mit Butter und Crème fraîche zu einer glatten Masse pürieren. Nach Geschmack einige Tropfen Trüffelöl hinzugeben.

Für die Gnocchi die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mehl, Salz, Eigelb, gehackte Petersilie und geriebenen Parmesan zugeben. Alles zu einer kompakten Masse verarbeiten. Kleine Gnocchi formen und in kochendem Salzwasser 4–5 Minuten garen. Nach dem Kochen in Eiswasser abschrecken.

Zum Anrichten mit einem Löffel einen Streifen vom Püree auf den Teller ziehen. Das Ragout von der Backe darübergaben. Das Rinderfilet daraufsetzen und etwas Trüffeljus angießen. Die Gnocchi anlegen.

Als Garnitur eignen sich frisch gehobelter Trüffel, frische Kräuter und essbare Blüten. Das Selleriepüree kann zudem mit gekochten und gewürzten Selleriestücken dekoriert werden.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2015 Goldadler Korber Berg Lemberger trocken

Weingut Zimmerle – Korb, Württemberg –
www.zimmerle-weingut.de

Die erdigen Aromen von Sellerie und Trüffel mögen diesen kräftigen, deutlich vom Ausbau im kleinen Holzfass (Barrique) geprägten Tropfen. Mit etwas Sauerstoff treten im Glas dunkelbeerige und rauchige Noten hervor. Die feine und fordernde Tannin- und Säurestruktur des Weines vereint sich wunderbar mit dem Rinderfilet und der geschmorten Backe.

Teinacher Naturell

Die elegante Zurückhaltung von Teinacher Naturell ist zu den deutlichen Gerbstoffnoten dieses wunderschönen und gehaltvollen Tropfens gefragt. Kohlensäure im Mineralwasser würde hingegen den Gerbstoff im Wein unangenehm verstärken.





GÂTEAU

VON DER MANJARI-SCHOKOLADE MIT PASSIONSFRUCHT, KOKOS UND MANGO

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN KUCHENBODEN

200 g Butter
240 g Zucker
Abrieb von 1 Bio-Orange
40 g Marzipanrohmasse
10 Eier, getrennt
2 cl Rum
60 g Mandelgrieß
60 g Mehl

FÜR DIE

SCHOKOLADENMOUSSE

75 g Eigelb
40 g Zucker
110 g dunkle Schokolade
(Manjari)
2 Blätter Gelatine
250 g Sahne

FÜR DAS EXOTIKGELEE

50 g Mangopüree
50 g Passionsfruchtpüree
50 ml Sekt
50 g Läuterzucker
3 Blätter Gelatine

FÜR DIE EXOTIKMOUSSE

100 g Eigelb
75 g Zucker
250 g Sahne

125 g Mangopüree

125 g Passionsfruchtpüree
6 Blätter Gelatine

FÜR DAS KOKOSSORBET

500 g Kokospüree
250 g Läuterzucker
100 g Puderzucker
1 Blatt Gelatine
Zitronensaft
Batida de Coco

FÜR DAS EXOTIKSORBET

250 g Mangopüree
250 g Passionsfruchtpüree
100 g Puderzucker
1 Blatt Gelatine
Zitronensaft

FÜR DIE MANGOPERLEN

1 Mango, geschält
Pfersichlikör
Zitronensaft
Läuterzucker

FÜR DIE KOKOSSTREUSEL

175 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker
100 g Kokosrapeln

Für den Kuchenboden die Butter mit 40 g Zucker, Orange und Marzipan schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb unterrühren. Rum und Mandelgrieß zugeben. Das Eiweiß mit 200 g Zucker zu Eischnee schlagen und diesen abwechselnd mit dem Mehl unterheben. Eine dünne Schicht Teig auf eine Backmatte auftragen und unter dem Ofengrill backen, bis die Oberfläche gebräunt ist. Wiederholen, bis etwa fünf Schichten entstanden sind. Nun den Boden bei 180 °C (Umluft) durchbacken.

Für die Schokoladenmousse das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Schokolade schmelzen. Die eingeweichte Gelatine mit 35 ml Wasser erwärmen. Die Schokolade mit der Eigelb-Zucker-Masse vermischen und die Gelatine zugeben. Die Sahne schlagen und vorsichtig unterheben.

Für das Exotikgelee die Fruchtpürees mit Sekt und Läuterzucker vermischen. Die eingeweichte Gelatine in einem kleinen Teil der Flüssigkeit erwärmen und dann zum Rest geben.

Für die Exotikmousse Eigelb und Zucker schaumig und die Sahne steif schlagen. Die Pürees miteinander vermischen. Das Eigelb-Zucker-Gemisch unterrühren. Die eingeweichte Gelatine mit etwas Fruchtpüree erwärmen und zur restlichen Masse geben. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Für das Kokos- und das Exotiksorbet jeweils das Püree mit dem Zucker vermischen. Die eingeweichte Gelatine mit etwas Püree erwärmen und zur Masse geben. Mit Zitronensaft und ggf. Batida de Coco abschmecken. Gefrieren lassen.

Für die Mangoperlen Perlen aus der Mango ausstechen. Diese mit Likör, Zitronensaft und Läuterzucker marinieren.

Für die Kokosstreusel Mehl, Butter und Zucker verkneten und kühl stellen. Die Kokosrapeln unterkneten und alles auf ein Backblech bröseln. Bei 180 °C (Umluft) ca. 5 Minuten backen. Nach dem Abkühlen erneut in Stücke bröseln.

Zum Anrichten eine Form mit Klarsichtfolie auslegen. Kuchenboden einlegen. Schokoladenmousse einschichten und etwas anziehen lassen. Eine Schicht Exotikmousse daraufgeben und wieder etwas warten. Das Exotikgelee aufgießen. Kalt stellen und ruhen lassen. Zum Servieren ein Stück auf einen Teller geben. Etwas Exotikmousse aufspritzen und Mangoperlen aufsetzen. Sorbetnocken anlegen und Streusel danebenstreuen.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Badenweiler Römerberg Muskateller Beerenauslese

Winzergenossenschaft Britzingen Markgräflerland eG –
Markgräflerland – www.britzinger-wein.de

Schokolade und exotische Früchte – das ruft förmlich nach einem ebenso exotischen gelbfruchtigen Süßwein. Ein besonders gelungenes Beispiel mit intensiver Frucht und Süße gelang hier den Britzingern. Sie ließen die Trauben am Stock eintrocknen und konnten so ein wahres Kraftpaket von einem edelsüßen Tropfen keltern, welches lange auf der Zunge nachhallt.

Teinacher Medium

Gerne darf bei diesem intensiven Dessert und dem likörartigen Süßwein Frische ins Spiel kommen. Darum fällt meine Wahl auf das erfrischende Teinacher Medium.

MENÜ DES MONATS



NOVEMBER

KEINE ZEIT FÜR DEN NOVEMBER-BLUES!

Es wird kälter und dunkler, da darf das Essen auch wieder etwas deftiger daherkommen! Markus Ginster kredenzt uns im November eine herrlich cremige Terrine von der Gänseleber, die mit süßem Sauternes-Gelee gekrönt ist. Das Duett aus herzhaft und süß setzt sich im Hauptgericht mit der Wacholder-Cassis-Jus fort, die den geschmorten Rehrücken herrlich ergänzt. Beim Dessert können wir uns dann ganz auf die Süße von Schokolade konzentrieren, die von einer frischen Orangenote sauer umspielt wird.

Guten Appetit!



VORSPEISE

Variation von der Gänseleber
mit Sauternes-Gelee

HAUPTGERICHT

Heimischer Rehrücken in
Wacholder-Cassis-Jus mit Brokkoli-
püree und Gewürzkürbis

DESSERT

Orangen-Schoko-Törtchen mit
Vanillesauce, Schokoladencanelloni
und Grand-Marnier-Eis





VARIATION VON DER GÄNSELEBER MIT SAUTERNES-GELEE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE PATÉ

300 g Gänseleber
Salz, Pfeffer
1–2 ausgebackene Crêpes
Sauternes
Sahne, geschlagen
2 Blätter Gelatine

FÜR DIE

GÄNSELEBERPRALINE
100 g Gänseleberterrine
trockenes Pumpernickel

FÜR DAS PÜREE

200 g Petersilienwurzel
100 g Sahne
Salz, Pfeffer
1 TL Butter

FÜR DEN SALAT

(NICHT IM BILD)

200 g Petersilienwurzel
50 g Crème fraîche
Honig
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
Trüffel

Für die Gänseleberpaté zunächst die Gänseleber putzen und würzen. Dann in Klarsichtfolie und Alufolie einrollen und gut verschlossen im Wasserbad pochieren. Komplett erkalten lassen. 200 g abteilen und in einem Vakuumbeutel zu einer ca. 1 cm hohen Schicht plattieren. Eine Form mit Crêpes auslegen, die plattierte Leber auf die Crêpes legen, sauber austreichen und kalt stellen. Nun die restlichen 100 g Gänseleber fein pürieren. Nach und nach warmen Sauternes und geschlagene Sahne unterziehen, bis eine Mousse entstanden ist. 1 Blatt Gelatine einweichen, in etwas Sauternes auflösen und damit die Mousse binden. In die Form auf die Leber gießen und wiederum kalt stellen, bis die Mousse fest geworden ist. Das übrige Blatt Gelatine einweichen und in 200 ml Sauternes auflösen. Auf die Mousse gießen und erkalten lassen.

Für die Gänseleberpraline die Terrine mit einem Kugelausstecher zu kleinen Kugeln formen. Das Pumpernickel fein mahlen und die Kugeln darin wälzen.

Für das Püree die Petersilienwurzel schälen und grob würfeln. In der Sahne so lange köcheln, bis sie gar ist. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butter unterrühren. In einen Spritzbeutel füllen.

Für den Salat die Petersilienwurzel schälen und an der Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden. Diese wiederum in feine Julienne schneiden. In Zitronenwasser einlegen, damit sie nicht braun werden. Nun die Crème fraîche mit etwas Honig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Die Petersilienwurzel gut ausdrücken und unter das Crème-fraîche-Dressing heben. Zum Schluss fein geschnittenen Trüffel unterrühren.

Zum Anrichten zuerst das Püree auf den Teller spritzen und den Petersilienwurzelsalat arrangieren. Die Gänseleberpaté aufsetzen. Die Pralinen halbiert oder ganz dekorativ platzieren.

Als Garnitur eignen sich Kresse und Pumpernickelbrösel. Außerdem passt ein Feldsalatbouquet hervorragend dazu.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2017 Grauburgunder „S“ trocken

Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenu, Nahe –
www.weingut-schaefer-froehlich.de

Zur gehaltvollen Gänseleber passt ein frischer Gegenpol, der trotzdem Kraft mitbringt. Tief mineralisch, präzise und rassig ist dieser Grauburgunder auf Porphyrgewachsen. Durch den dezenten Holzeinsatz von 30 % zeigt er sich mit viel Schmelz. Petersilienwurzel, Trüffel und der nussige Feldsalat schätzen seine rauchigen und erdigen Anklänge.

Teinacher Medium

Hier darf etwas Frische ins Spiel kommen: Sowohl die Leber als auch der schmelzige Grauburgunder harmonieren perfekt mit dem Teinacher Medium.





HEIMISCHER REHRÜCKEN IN WACHOLDER-CASSIS-JUS MIT BROKKOLIPÜREE UND GEWÜRZKÜRBIS

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN GEWÜRZKÜRBIS

1 Muskatkürbis
Essig
Zimt, Zucker
Wacholder, Lorbeer,
Sternanis, Nelke

FÜR DIE JUS

1 Schalotte
20 g Butter
1 EL Rapsöl
6–8 Wacholderbeeren
50 ml Cassis
100 ml Rotwein
(Spätburgunder)
¼ l braune Wildgrundsauce
20 g Butter zum Bräunen
1 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer

FÜR DEN REHRÜCKEN

800 g Rehrücken,
ausgelöst
Thymian, Rosmarin
1 TL Rapsöl
3 EL Butter

FÜR DAS

BROKKOLIPÜREE

300 g Brokkoli
1 Schalotte
20 g Butter
Salz, Pfeffer
200 ml Geflügelbrühe
150 g Sahne
Zitronensaft

Für den Gewürzkürbis das Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Aus Wasser, Essig, Zimt, Zucker und Gewürzen einen Fond kochen und die Kürbiswürfel darin einlegen (der Fond muss die Würfel knapp bedecken). Für ein volles Aroma sollte der Kürbis ca. 4 Wochen eingelegt werden.

Für die Jus die Schalotte schälen, fein würfeln und in Butter und Rapsöl anschwitzen. Die Wacholderbeeren hinzugeben und mit anschwitzen, dann mit Cassis ablöschen. Diesen fast ganz verkochen lassen, dann den Rotwein zugießen, um zwei Drittel reduzieren lassen und mit der Grundsauce auffüllen. Alles erneut um ein Drittel einkochen. Die Butter leicht anbräunen und in die kochende Sauce geben. Kurz weiterköcheln lassen und danach fein passieren, gegebenenfalls mit der Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rehrücken in vier gleich große Stücke teilen. Die Gewürze fein zermahlen. Den Rehrücken mit Rapsöl bestreichen und die Gewürzmischung ins Fleisch reiben. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C 8–10 Minuten garen, herausnehmen und bei leichter Wärme etwas ruhen lassen. Vor dem Anrichten in einer Pfanne mit Butter nachbraten.

Für das Brokkolipüree das Gemüse waschen und in Röschen teilen. Die Schalotte schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Den Brokkoli zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Brühe auffüllen und köcheln lassen, bis der Brokkoli gar ist und die Brühe fast vollständig eingekocht ist. Die Sahne zugeben und alles zu einer sämigen Konsistenz einkochen. Zu einem Püree mixen, mit Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

Zum Anrichten den Rehrücken aufschneiden und in der Mitte des Tellers platzieren. Mit Esslöffeln zwei Nocken Brokkolipüree ausstechen und an das Fleisch legen. Etwas Kürbis dazugeben und zum Schluss die Wacholder-Cassis-Jus angießen.

Als Garnitur eignen sich frische Kräuter und Preiselbeeren. Kräuterschupfnudeln und angebratene Brokkoliröschen können als Beilage gereicht werden.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2016 Herrschaft Zweigelt

Weingut Zimmerle – Korb, Württemberg –
www.zimmerle-weingut.de

Wild besitzt oft eine süßliche Komponente, durch den Gewürzkürbis kommt eine orientalische Note hinzu. Optimaler Begleiter ist hier der fruchtige und etwas gereifte Zweigelt, der mit Cassis pur und weicher Tannin- und Säurestruktur zu überzeugen weiß.

Teinacher Classic

Aufgrund der opulent fruchtigen Ausrichtung und der milden Struktur verträgt diese Kombination ein deutlich von Kohlensäure geprägtes Mineralwasser wie das Teinacher Classic.





ORANGEN-SCHOKO-TÖRTCHEN MIT VANILLESAUCE, SCHOKOLADENCANELLONI UND GRAND-MARNIER-EIS

FÜR 6–10 PERSONEN

FÜR DIE
SCHOKOLADENMOUSSE
75 g Eigelb
40 g Zucker
110 g dunkle Schokolade
2 Blätter Gelatine
250 g Sahne

FÜR DIE ORANGENMOUSSE
100 g Eigelb
75 g Zucker
150 g Orangenzkonzentrat
100 ml Orangensaft
6 Blätter Gelatine
250 g Sahne

FÜR DIE GANACHE
75 g Zartbitter-
kuvertüre (70 %)
22 g Sahne

FÜR DIE TÖRTCHEN
Biskuitboden mit Kakao,
fingerdick

FÜR DIE CANELLONI
Frühlingsrollenblätter
etwas Butter, geschmolzen
Puderzucker

300 ml Milch
1,5 Blätter Gelatine
150 g Sahne
75 g weiße Schokolade
Zucker
Batida de Coco

FÜR DIE VANILLESAUCE
250 g Sahne
250 ml Milch
½ Vanilleschote
150 g Eigelb
88 g Zucker

FÜR DAS
GRAND-MARNIER-EIS
250 g Sahne
250 ml Milch
½ Vanilleschote
150 g Glukose
150 g Eigelb
88 g Zucker
Grand Marnier

FÜR DAS ORANGENGELEE
200 ml Orangensaft
10 ml Läuterzucker
Grand Marnier
Zitronensaft
5 Blätter Gelatine

Für die Schokoladenmousse siehe Oktober-Dessert (S. 175).

Für die Orangenmousse das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Orangenzkonzentrat und -saft untermengen. Die eingeweichte Gelatine mit etwas Orangensaft erwärmen und zur Masse geben. Die Sahne schlagen und vorsichtig unterheben.

Für die Ganache die Kuvertüre reiben oder kleinhacken. In einem Topf die Sahne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

Für die Törtchen aus dem Biskuitboden Kreise ausstechen und in Dessertringe legen. Eine dünne Schicht Schokoladenmousse einfüllen und etwas anziehen lassen. Eine Schicht Orangenmousse und noch ein Biskuitkreis daraufgeben, dann wieder Schokoladenmousse, die kurz anziehen muss, und Orangenmousse. Das Törtchen mit Ganache vollenden und kalt stellen.

Für die Canelloni die Frühlingsrollenblätter in ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Mit Butter einpinseln und Puderzucker darüberstreuen. Nun die Streifen um eine Metallstange (1 cm Ø) wickeln – die bearbeitete Seite zeigt nach außen. Im Ofen bei 180 °C ca. 4 Minuten backen. Für die Füllung die Milch mit Sahne und Schokolade aufkochen. Die eingeweichte Gelatine in die Milch-Sahne-Masse geben. Mit Zucker und Batida de Coco abschmecken. Abkühlen lassen und im Sahnespender aufschäumen. In die Canelloni einspritzen.

Für die Vanillesauce die Sahne mit Milch und Vanille aufkochen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Beide Massen mischen und auf dem Wasserbad zur Rose abziehen.

Für das Grand-Marnier-Eis erneut eine Vanillesauce zubereiten, aber mit der Milch auch die Glukose aufkochen. Mit Grand Marnier abschmecken und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Orangengelee eine Form mit Folie auslegen. Orangensaft und Läuterzucker mischen und mit Grand Marnier und Zitronensaft abschmecken. Die eingeweichte Gelatine mit etwas Orangensaft erwärmen und unter die Masse rühren. Gelee in die Form geben und kalt stellen. In Würfel schneiden.

Zum Anrichten etwas Vanillesauce auf den Teller geben. Das Törtchen aus dem Ring lösen und daraufsetzen. Mit einer Canelloni krönen. Das Eis und die Geleewürfel danebensetzen.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2015 Auggener Schäf Chardonnay Beerenauslese

Winzerkeller Auggener Schäf – Auggen im Markgräflerland,
Baden – www.auggener-wein.de

Eine fulminante Beerenauslese, bei der man das Gefühl bekommt, man könne sie aufgrund ihrer Kraft und konzentrierten Süße geradezu mit dem Löffel essen. Getrocknete Aprikosen werden durch den Ausbau im Barrique gekonnt von Krokant und karamellisierter Banane ergänzt. Einfach wunderschön zum Orangen-Schoko-Törtchen!

Teinacher Classic

Bei einer solchen Opulenz spricht nichts dagegen, beim stärker mineralisierten Teinacher Classic zu verweilen. So endet dieses fulminante Menü mit einer belebenden Note.

MENÜ DES MONATS



DEZEMBER

GEMÜTLICHE WINTERZEIT

Der Winter eignet sich vielleicht am besten, um feine Zutaten in üppige Gourmet-Menüs zu verwandeln – in der Küche ist es schließlich immer warm! Vielleicht lassen Sie sich von Markus Ginster ja auch zu einem Weihnachtsmenü inspirieren: Die Vorspeise duftet nach fein-würzigem Salbei, Speck und Pilzen, das Hauptgericht kombiniert die klassische Entenbrust mit cremigem Erdnussrisotto und aromatischem Wintergemüse. Und das Dessert präsentiert mit seinen Quittenvariationen zum Abschluss des Genussjahres das ganze Spektrum von nussig bis cremig und von süß bis frisch.



VORSPEISE

Kalbsbries-Saltimbocca mit
Balsamico-Pilzen auf einem Nudelbett

HAUPTGERICHT

Barbarie-Entenbrust auf Erdnusrisotto
mit Wirsing und Preiselbeere

DESSERT

Walnussparfait mit Variationen
von der Quitte







KALBSBRIES-SALTIMBOCCA MIT BALSAMICO-PILZEN AUF EINEM NUDELBETT

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE NUDELN

125 g Weizenmehl Type 405
125 g Hartweizengrieß
1 Ei
7 Eigelbe
10 ml Olivenöl plus mehr
zum Braten

FÜR DIE SALTIMBOCCA

200 g Kalbsbries
500 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Parmaschinken
4 Blätter Salbei
Butter zum Braten

FÜR DIE BALSAMICO-PILZE

Pilze der Saison,
z. B. Pfifferlinge
Butter
Balsamico-Essig

Für die Nudeln alle Zutaten gut vermischen und den Teig gründlich durchkneten, bis er glatt ist. Zu einer Kugel formen und ca. 3 Stunden abgedeckt kalt stellen. Anschließend durch eine Nudelmaschine drehen, in Salzwasser kurz kochen und vor dem Anrichten kurz in etwas Olivenöl schwenken.

Für die Saltimbocca das Kalbsbries ca. 2 Stunden kalt wässern, danach mit kochendem Wasser übergießen und Blut und Sehnen entfernen. Das gereinigte Bries in der Gemüsebrühe garen, abkühlen lassen und die Häutchen entfernen. Das Bries in vier Stücke schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen, in den mit Salbei belegten Parmaschinken einschlagen und in einer Pfanne mit geklärter Butter von beiden Seiten anbraten. Anschließend im Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten fertig garen.

Für die Balsamico-Pilze die Pilze putzen und in einer Pfanne mit geklärter Butter anbraten. Mit Balsamico-Essig ablöschen.

Zum Anrichten die Nudeln mit einer kleinen Gabel aufdrehen und mittig auf dem Teller platzieren. Die Pilze dazugeben und das Kalbsbries-Saltimbocca aufsetzen.

Als Garnitur eignen sich frischer Kerbel und kleine, angeschwenkte Möhren.



Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2017 Korber Berg Chardonnay

Weingut Zimmerle – Korb, Württemberg –
www.zimmerle-weingut.de

Burgundische Finesse ist gefragt zu dieser Vorspeise, aber auch Intensität und Kraft. Dies alles bringt der gelbfruchtige Chardonnay von Jens Zimmerle mit. Er duftet nach Mirabelle, reifer Birne, einem Hauch Honig und feiner Holzwürze. Seine Säure ist erfrischend und inspirierend, der Nachhall zart salzig und druckvoll. Die ätherischen Noten von Salbei und der salzige Schinken finden mit ihm zu wunderschöner Vollendung.

Teinacher Medium

Mineralität, leichte Salzigkeit und die feine Holzwürze suchen die Nähe zu einem erfrischenden Mineralwasser wie dem Teinacher Medium.





BARBARIE-ENTENBRUST AUF ERDNUSSRISOTTO MIT WIRSING UND PREISELBEERE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE PREISELBEEREN

200 g Preiselbeeren
100 g Zucker
1 Vanilleschote

FÜR DIE ENTENJUS

2 Entenkarkassen
8 EL Öl
Karotten, Sellerie, Zwiebel,
geputzt und in Stücke
geschnitten
Tomatenmark
trockener Rotwein
roter Portwein
20 Pfefferkörner, zerdrückt
Nelken, Lorbeerblatt
Rosmarin, Thymian

FÜR DIE ENTENBRUST

4 Brüste von der Barbarie-
Ente à ca. 160 g
Öl
Rosmarin
Thymian
Knoblauch
Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer

FÜR DAS RISOTTO

etwas Öl
100 g Risottoreis
½ Schalotte, gewürfelt
Salz, Pfeffer
50 ml trockener Weißwein
500 ml Geflügelbrühe
½ Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
50 g kalte Butter, gewürfelt
50 g Parmesan, gerieben
30 g Erdnüsse, gehackt
10 ml Erdnussöl
Zitronensaft

FÜR DEN WIRSING

1 Wirsingkopf
Salz
Butter
Pfeffer, Muskat

Die Preiselbeeren mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote gut vermischen und abgedeckt an einem warmen Platz für 2–3 Tage stehen lassen, damit der Zucker sich verflüssigen kann. Anschließend in ein Einmachglas geben und kalt stellen.

Für die Jus die Karkassen zerhacken und in heißem Öl anbraten. Das vorbereitete Gemüse und Tomatenmark unterrühren. Mehrmals mit Rotwein ablöschen und etwas Wasser angießen, die Flüssigkeit dabei immer etwas einkochen lassen. Dann Rotwein und Portwein zugießen, bis alles bedeckt ist. Die Gewürze zugeben und alles bei kleiner Hitze ca. 3 Stunden köcheln. Die Jus durch ein Spitzsieb gießen und in fest verschließbare Gläser abfüllen – im Kühlschrank bleibt sie 2 Wochen haltbar.

Die Entenbrust in einer backofenfesten Pfanne oder einem Bräter in heißem Öl zuerst auf der Hautseite goldbraun und kross anbraten, dann wenden. Die Gewürze dazugeben und das Fleisch 8–10 Minuten bei 180 °C im Backofen garen.

Für das Risotto Öl in einem Topf erhitzen und den Reis mit den Schalottenwürfeln farblos anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas Brühe auffüllen. Die Flüssigkeit vom Reis aufnehmen lassen. Knoblauch und Thymian im Ganzen zugeben. Nach und nach Brühe zugießen und unter gelegentlichem Rühren den Reis die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Der Risottoreis braucht ca. 20 Minuten. Wenn er gar, aber noch bissfest ist, Thymian und Knoblauch entfernen. Butterwürfel und Parmesan unterheben. Zuletzt die Erdnüsse und das Erdnussöl einrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Den Wirsing vom Strunk befreien. Die Blätter teilen und die Blatttrippen entfernen. Die Blattstücke in feine Streifen schneiden und in gut gesalzenem Wasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Erkalten lassen, auf ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Den Wirsing in etwas Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zum Anrichten das Risotto in der Mitte des Tellers platzieren. Den Wirsing an das Risotto anlegen. Eine Tranche der Entenbrust auf das Risotto legen, etwas Jus darum angießen. Ein paar der eingelegten Preiselbeeren auf dem Teller verteilen.

Als Garnitur eignet sich beispielsweise Shisokresse.



Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2016 Spätburgunder J

Rotweingut Jean Stodden – Rech, Ahr –
www.stodden.de

Zur Entenbrust mit den fruchtigen Preiselbeeren darf es ein eleganter Pinot von der Ahr sein. Neben der klassischen Walderde- und Himbeernote finden wir hier Blaubeere, etwas Cassis und zarte Brombeere. Durch den feinen Holzeinsatz erhält er einen erdigen und würzigen Touch. Seine elegante Säure sorgt zusammen mit der krossen Entenbrust für Dynamik und lässt diese Kombination fast schweben.

Teinacher Medium

Das feine, erfrischende Teinacher Medium ist auch hier genau richtig platziert: Zur krossen Entenbrust und dem feingliedrigen Pinot setzt es gekonnt einen belebenden Gegenpol.





WALNUSSPARFAIT

MIT VARIATIONEN VON DER QUITTE

FÜR 6–10 PERSONEN

FÜR DAS PARFAIT

50 g Zucker plus
mehr zum Karamellisieren
1 Handvoll Walnusskerne
5 Eigelbe
250 g Sahne
Walnusslikör

FÜR DIE WALNUSSBRÖSEL

175 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker
etwas Zimt
100 g Walnussbruch

FÜR DAS QUITTENSORBET

500 g Quitten, geputzt und
in Stücke geschnitten
175 g Zucker
6 g Tortenguss klar

FÜR DIE GESCHMORTEN

QUITTEN

300 g Quitten
55 g Zucker
15 g Glukose

FÜR DAS QUITTENGELEE

200 g Quittenfond (von den
geschmorten Quitten)
4 Blätter Gelatine

Für das Parfait eine Terrinenform mit Trennspray einsprühen oder mit etwas Wasser befeuchten, danach mit Frischhaltefolie auslegen. Etwas Zucker karamellisieren lassen und mit Wasser ablöschen. Die Walnusskerne darin schwenken. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Sahne steif schlagen. Die karamellisierten Walnüsse grob hacken und unter die Eigelbmasse rühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Mit etwas Walnusslikör abschmecken. Die Parfaitmasse in die vorbereitete Terrine stellen und im Eisschrank gefrieren lassen.

Für die Walnussbrösel Mehl, Butter, Zucker und Zimt verkneten. Im Kühlschrank 10 Minuten ziehen lassen, dann die Walnüsse unterkneten. Den Teig auf einer Backmatte in Stücke zerbröseln. Bei 180 °C 5–8 Minuten backen. Nach dem Abkühlen erneut in gleichmäßige Stücke bröseln.

Für das Quittensorbet die Quitten mit 0,5 l Wasser und dem Zucker aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen. Abpassieren und mit dem in etwas kaltem Wasser angerührten Tortenguss andicken. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Für die geschmorten Quitten die Früchte schälen und das Kerngehäuse entfernen. Schalen und Kerngehäuse waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken. Aufkochen und ziehen lassen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Den Quittenfond passieren und erneut aufkochen lassen. Aus ihm wird das Quittengelee zubereitet. Nun den Zucker, 1 EL Wasser und die Glukose hellgelb karamellisieren und die Quittenwürfel dazugeben, umrühren und 10 Minuten stehen lassen. Danach in ein flaches Gefäß geben und gut abgedeckt bei 160 °C ca. 1,5–2 Stunden garen lassen. Anschließend kalt stellen.

Für das Quittengelee ein kleines Blech mit Trennspray einsprühen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die eingeweichte Gelatine mit etwas Quittenfond erwärmen und zum restlichen Fond geben. Auf das Blech gießen und kalt stellen.

Zum Anrichten einen Streifen Gelee auf den Teller legen. Brösel daraufstreuen und je eine Portion Parfait und Sorbet aufsetzen. Die geschmorten Quittenwürfel daneben platzieren.

Als Garnitur eignen sich Beerenfruchtmasse, essbare Blüten, Minzeblätter und brauner Zucker, der mit einem Brenner ankaramellisiert wird.



Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

2016 Monzinger Halenberg Riesling Auslese

Weingut Emrich-Schönleber – Monzingen, Nahe –
www.emrich-schoenleber.de

Sinnlich süß und verführerisch ist diese Auslese. Geprägt von feinem Schiefer der Nahe und reifer Frucht, verbleibt sie außerordentlich lange im Mund. Wunderbar zum nussigen Dessert mit filigraner Frucht und erfrischendem Sorbet – und mit lediglich 7 % Alkohol ein Wein, in dem man nahezu baden möchte.

Teinacher Naturell

Das Zusammenspiel des filigranen, süßen Weins und des erfrischenden Sorbets liebt die Kombination mit dem dezenten Teinacher Naturell.

BESONDEREN DANK AN:

Christina Hilker und Bernd Bachofer für ihren ausgezeichneten Sachverstand und die tolle Unterstützung.

Mira Maurer von Köpfers Steinbuck in Vogtsburg-Bischoffingen, Anton Mayer vom Hirsch in Bebenhausen, Andreas Schäuble vom Bergfriedel im Bühlertal und Markus Ginster von Schloss Weitenburg in Starzach für die tollen Rezepte und die Einblicke in ihre Arbeit.

Verena Stindl für die sorgfältige Aufbereitung der Rezepte und die Realisation dieses Buches. Walter Bauhofer und Eckhart Matthäus für die wunderbaren Fotos von den Gerichten und aus den Küchen. Tobias Urban für seine effektive Planung der Termine vor Ort und die immer perfekte Koordination.

© 2018 Good Life Books & Media GmbH, München
Bodenseestraße 217, D-81243 München
info@goodlifebooks.de



goodlife

Genehmigte Sonderausgabe 2018
Alle Rechte vorbehalten

Idee/Konzept/Text: Brandplattform GmbH, Stuttgart (6–77)

Foodfotografie: Walter Bauhofer (Januar–Juni),

Eckhart Matthäus / www.em-foto.de (Juli–Dezember)

Redaktion: Dr. Verena Stindl (Good Life Books & Media GmbH)

Gestaltung, Typographie, Satz: Kristina Höhn
Printed in Poland

Bilder:

Mineralbrunnen Teinach GmbH (6, 8, 46 o.); David Franck Photographie, Ostfildern-Scharnhausen (4, 5, 10, 11, 13, 15, 18, 40/41, 44, 47); Walter Bauhofer (Coverbild, 2/3, 81, 83–109, 111–134); Christina Hilker – Sommelière, Fotograf: Dieter Jacobi (28); Foto Eckhart Matthäus, www.em-foto.de (78/79, 139–190); Bischoffingen Touristik e.V., Fotograf: Gerd Schnee (82); Hotel Restaurant Bergfriedel, Andreas Schäuble (137); stock.adobe.com: taa22 (7), rcfotostock (9), Subbotina Anna (16 Austern), cegli (16 Chicorée), photocrew (16 Chili o., 17 Ente u., 19 Fisch), Elena Ermakova (16 Chili u.), Maksim Toome (17 Crème brûlée o.), joanna wnuk (17 Crème brûlée u., 17 Salz u., 26), karepa (17 Ente o.), FOOD-pictures (17 Salz o.), buffalo792010 (19 Würste), Joshua Resnick (19 Steak), Elenathewise (19 Späne), darkbird (19 Kaviar), redhorst (19 Dose), Stefani Brügge (20 Kochfleisch o.), Jack-Stock (20 Kochfleisch u.), 5ph (20 Koriander o., 50 u.), Ruckszio (Koriander u.), shaiith (20 Garnelen), SKARVING multimedia (20 Hummer), nosonjai (21 Mango o.), Venus (21 Mango u.), ArTo (21 Paprika o.), Jultud (21 Paprika u.), karepa (21 Parmesan), laplateresca (21 Risotto), .shock (22), anjelagr (23 Terrine), lily_rocha (23 Pastete), wsf-f (23 Pfeffer), rashkevich (23 Piment), kitchenkiss.de (23 Pulpo o.), Angel Simon (23 Pulpo u.), HLPhoto (24 Steak o., 53, 61), zakiroff (24 Steak u.), lidante (24 Käse o.), rdnzl (24 Käse u.), ricka_kinamoto (24 Sauce), Bernd Jürgens (24 Spargel), ExQuisine (25 Braten o.), lcrribeiro33@gmail (25 Braten u.), Brent Hofacker (25 Sorbet), ricka_kinamoto (25 Sauce o.), Comugnero Silvana (25 Sauce u.), dream79 (27 Trüffel o.), kab-vision (27 Trüffel u.), katrinamalcolm (27 Pasta), stokkete (27 Rotwein), epitavi (27 Wild o.), beataaldrige (27 Wild u.), haveeseen (29), Iriana Shiyon (30/31), Africa Studio (32/33, 34/35, 45 Wasserglas), Sergey Skleznev (45 Champagnerkelch), Mny-Jhee (45 Destillat), Andrey_Arkusha (45, außer Wasserglas, Champagnerkelch, Destillat), Ilshat (36/37), julialototskaya (38/39), Viacheslav (42/43), Günter Menzl (46 Weingläser), kubais (49, 57), andersphoto (50 o.), Printemps (51), Yuriy Seleznyov (52 o.), KikoStock (52 u.), dkimages (54 o.), Kotkoa (54 u.), filirochka (55), Mariyana M (58 o.), bernanamoglu (58 u.), DIA (59), stockphoto-graf (60 o.), AnnaReinert (60 u.), Elenathewise (62 o.), cut (62 u.), luigi giordano (63), onairjiw (65), olegkruglyak3 (66), elena_hramowa (67), Igor Klimov (68 o.), PHB.cz (68 u.), Moi (69), hansgeel (70 o.), studiozwei_wien (70 lu.), janvier (70 ru., 76 o.), exclusive-design (71), Jiri Hera (73), Tanja (74/75), Goodpics (76 u.), svittlana (77), Christian Pedant (110), Vladimir (138); shutterstock.com: Peter Bocklandt (192)

Herausgeber:

Mineralbrunnen Teinach GmbH
Badstraße 41
75385 Bad Teinach
www.Teinacher.de

EIN JAHR IM ZEICHEN DES GENUSSSES

Monat für Monat haben wir den Spitzenköchinnen und -köchen Mira Maurer, Anton Mayer, Andreas Schäuble und Markus Ginster über die Schultern geschaut – ihre zwölf Gourmetmenüs finden Sie nun in diesem Buch. Lassen Sie sich inspirieren von saisonal genau abgestimmten Gerichten, außergewöhnlichen Kreationen und originellen Neuinterpretationen der Klassiker aus dem Teinacherland!

Außerdem geben wir Ihnen noch einige Grundlagen mit auf den Weg: Denn die ideale Kombination von Wasser, Wein und feinen Speisen macht ein Menü zum wirklichen Hochgenuss. Sommelière Christina Hilker und Gourmetkoch Bernd Bachofer weihen Sie ein in die Geheimnisse des perfekten Zusammenspiels.

