



Wasser, Wein &  
feine Speisen

Genussvoll durch das Jahr 2016



Teinacher

Wasser, Wein  
feine Speisen



Genussvoll durch das Jahr 2016



## Liebe Genießerin, lieber Genießer,

der Genuss hat viele Facetten – vielleicht sein schönsten Gesicht zeigt er im gelungenen Zusammenspiel von Wein und feinen Speisen. Wollen Sie dabei noch intensiveren Genuss erfahren? Dann lautet meine Empfehlung: Achten Sie darauf, welches Mineralwasser Sie trinken. Probieren Sie einfach einmal aus, wie Sie dadurch Ihre Geschmackswahrnehmung beeinflussen können. Ich bin sicher: Sie werden schnell feststellen, dass Teinacher Ihre erste Wahl ist, wenn Ihnen der Genuss wichtig ist.

Und weil Teinacher sozusagen Experte in Sachen Genussvergrößerung ist, haben wir für Sie Wissenswertes rund um Wasser, Wein und feine Speisen zusammengestellt. Tatkräftige Profiunterstützung aus Küche und Keller haben dabei die beiden Teinacher-Genussbotschafter Christina Hilker und Bernd Bachofer geleistet. Welche Gerichte harmonieren besonders gut mit einem kräftigen Weißwein? Woran orientiere ich mich bei der Wahl des Wassers? Verwende ich das klassische Weißweinglas oder den -kelch? Im ersten Teil dieses Buches finden Sie die Antworten auf diese und viele weitere Fragen.

Anschließend wird gekocht! Ob Sie ein leichtes Frühlingmenü planen oder winterliche Gerichte auf den Tisch bringen wollen: Ausgesuchte Gourmetköche begleiten Sie im zweiten Teil geschmackvoll durch alle Jahreszeiten. Ihre zwölf Menüs der Extraklasse laden Feinschmecker und ambitionierte Hobbyköche zum Nachkochen und Genießen ein. Werfen Sie Küchenregeln über Bord und jonglieren Sie mit Zutaten, Aromen und Kochmethoden. So bringen Sie mit Kreativität und Können erlesene Genüsse auf den Tisch – und testen Ihr neues Genusswissen gleich in der Praxis.

Genussvolle Stunden wünscht Ihnen

Andreas Gaupp  
Geschäftsführer Mineralbrunnen Teinach GmbH



# Inhalt

## 6

Der reinste Genuss

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

## 12

Über den Tellerrand hinaus! – Ein geschmackvolles Gespräch mit Christina Hilker und Bernd Bachofer

## 26

Die kleine Weinkunde für ausgezeichnete Genießer

28 Weinlagerung

30 Korken

31 Temperatur

32 Dekantieren

34 Weinaromen

36 Reifeprüfung

38 Kleine Gläserkunde

## 40

Die systematische Kombination von Wasser, Wein & feinen Speisen

42 Weißweine

44 Leichte & einfache Weißweine

48 Mittlere & kräftige Weißweine

52 Aromatische & liebliche Weißweine

56 Rotweine

58 Leichte & erfrischende Rotweine und Rosés

62 Mittlere & kräftige Rotweine

66 Große & reife Rotweine

70 Schaumweine, süße & verstärkte Weine

72 Schaumweine, Champagner & Co

76 Exquisite Süßweine, Sauternes & Co

80 Verstärkte Weine, Portweine & Co

84 Brände & Desserts

86 Schokolade, Wein & Mineralwasser

## 88

Am Herd mit Franz Feckl

90 Menü des Monats Januar 2016

98 Menü des Monats Februar 2016

106 Menü des Monats März 2016

## 114

Am Herd mit Frank Weilacher

116 Menü des Monats April 2016

124 Menü des Monats Mai 2016

132 Menü des Monats Juni 2016

## 140

Am Herd mit Marcus Krietsch

142 Menü des Monats Juli 2016

150 Menü des Monats August 2016

158 Menü des Monats September 2016

## 166

Am Herd mit Andreas S. Wolf

168 Menü des Monats Oktober 2016

176 Menü des Monats November 2016

184 Menü des Monats Dezember 2016

## 192

Dank



# Der reinste Genuss



Es hat schon was für sich, immer schön bescheiden tiefzustapeln. So konnte man, unter dem Deckmantel unserer sprichwörtlichen Verschwiegenheit, in aller Ruhe und Gelassenheit reifen. Wie ein guter Wein. Als Genussmensch wissen Sie sicher schon längst Bescheid: Sie sind im Teinacherland. Die »Südländer« nehmen die Tatsache, dass sie das Genießerland mit den meisten Sterne-Restaurants sind, ganz gelassen hin.

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

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

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



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

Teinacher. Ausgezeichnet von der Natur



## Premium-Wasser hat Tiefgang

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

## Wasser ist nicht gleich Wasser

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

### Leitungswasser

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

### Tafelwasser

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

### Mineralwasser

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

### Heilwasser

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

## Die Mineralisierung macht den Unterschied

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

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

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

# Guter Wein wählt gutes Wasser!



## **Prickelnd, mild, ohne? Alles zu seiner Zeit!**

Kohlensäure selbst beeinflusst den Geschmacksinn nicht. 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 verträgt 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 mit Zimmertemperatur: Denn das fördert den einmaligen Geschmack und die Bekömmlichkeit.



# Über den Tellerrand hinaus!

Ein geschmackvolles Gespräch  
mit Christina Hilker und Bernd Bachofer

**Christina Hilker**  
[www.christina-hilker.de](http://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-Restaurant »Speisemeisterei« in Stuttgart, hatte den richtigen Riecher und stellte Frau Hilker prompt als Chef-Sommelière ein.

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

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



**Bernd Bachofer**  
[www.bachofer.info](http://www.bachofer.info)

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

im Restaurant »Zum Hirschen« in Fellbach als Küchenchef.

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

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



**Teinacher:**

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

**Christina Hilker:**

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

**Teinacher:**

»Und dort unten haben Sie die Witterung aufgenommen?«

**Christina Hilker, schmunzelt:**

»Nein, eher überirdisch, bei uns wurde immer Wein zum Abendessen oder auch mal sonntags zum Mittagessen getrunken. Allerdings wurde da nicht, wie man sich das jetzt vielleicht vorstellt, ein Mouton Rothschild aus dem Keller geholt, sondern schöne deutsche Weine, die mein Vater von seinen vielen Reisen durch Deutschland aus Weingütern mitgebracht hatte.«

**Teinacher:**

»Und da waren Sie schon sensibilisiert für Geschmack?«

**Christina Hilker:**

»Interessiert auf alle Fälle, ich muss allerdings sagen, dass mir früher andere Weine geschmeckt haben als heute – eher was Süßeres und einfach Strukturiertes – also ein trockener Bordeaux hätte mir

damals sicher nicht geschmeckt. Man entwickelt ja mit der Zeit und der damit verbundenen Erfahrung seinen Geschmack weiter.

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

**Teinacher:**

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

**Christina Hilker:**

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

**Teinacher:**

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

**Christina Hilker:**

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



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

**Teinacher:**

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

**Bernd Bachofer:**

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

**Teinacher:**

»Aha, zum Naschen?«

**Bernd Bachofer lacht:**

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

**Teinacher:**

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

**Bernd Bachofer schmunzelt:**

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

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

Und das bei unterschiedlichsten Voraussetzungen. Das gilt für einen Kartoffelsalat genauso wie für ein Hummergericht.«

**Teinacher:**

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

## Weinprobe

Probieren Sie ohne Brot

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

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

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

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

**Bernd Bachofer:**

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

**Teinacher:**

»Also keine Ausbildung für Sensible?«

**Bernd Bachofer:**

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

die man später nicht mehr korrigieren kann. Da wird es einfach hochemotional – durchaus verständlich.«

**Christina Hilker:**

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

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

**Bernd Bachofer:**

»Genau so denke ich auch. Unser Beruf braucht einfach Leidenschaft, Einsatz und die

gleiche Menge Konzentration dazu – dann kann man jeden Tag eine Premiere liefern ...«

**Christina Hilker:**

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

**Teinacher:**

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

**Bernd Bachofer:**

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

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



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

### Christina Hilker:

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

### Bernd Bachofer:

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

### Teinacher:

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

### Bernd Bachofer:

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

überall. Da werden Techniken entwickelt, die dem Gericht untergeordnet sind.

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

### Christina Hilker:

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

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

### Teinacher:

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

### Christina Hilker:

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

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

### Bier

#### Guter Anfang – gutes Ende

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

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

### Teinacher:

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

### Christina Hilker:

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

### Teinacher:

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

### Christina Hilker:

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

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

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

### Teinacher:

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

### Christina Hilker:

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

Ist die Ausgewogenheit nicht gegeben, kann es unschöne Geschmackseinflüsse auf Wein und Speisen haben. Zum Beispiel die Bitternoten im Wein hervorheben oder aufgrund einer zu starken Mineralisierung ein zu salziges Geschmackserlebnis produzieren.

Die richtige Wahl des Wassers ist viel wichtiger als allgemein bekannt. Daher bin ich auch mit großer Freude überzeugte Genussbotschafterin für Teinacher.«

### Teinacher:

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

### Bernd Bachofer:

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

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

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

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

**Teinacher:**

»Mineralwasser kann wirklich den Genuss vergrößern?«

**Christina Hilker:**

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

**Teinacher:**

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

**Christina Hilker:**

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

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

**Teinacher:**

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

**Christina Hilker:**

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

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

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

**Teinacher:**

»Aber Aroma und Bouquet ist nicht das Gleiche?«

**Christina Hilker:**

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

**Teinacher:**

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

**Christina Hilker:**

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

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

**Teinacher:**

»Und welche Rolle spielen Farben?«

**Christina Hilker:**

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

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

## Aromen

### Ohne sie geht gar nichts

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

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

### Beispiele

Natürliche Aromastoffe: Pflanzliche oder tierische Stoffe. Zum Beispiel Vanille aus Vanilleschoten.

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

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



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

### Teinacher:

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

### Bernd Bachofer:

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

### Teinacher:

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

### Bernd Bachofer:

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

Geschmack und potenzieren natürliche Aromen, die so gar nicht vorkommen.

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

### Teinacher:

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

### Bernd Bachofer:

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

### Teinacher:

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

### Bernd Bachofer:

»Genau – man wird unbewusst konditioniert und verlernt regelrecht den echten Geschmack. Vor allem wenn man schon in jungen Jahren daran gewöhnt wird. Manche Menschen sind dann sogar enttäuscht beim Erleben eines echten Aromas, weil ihre Geschmackserinnerung etwas anderes gespeichert hat. Als es Ananas z. B. hierzulande nur in Dosen gab, war der Genuss einer frischen Frucht erst mal gewöhnungsbedürftig.«

### Christina Hilker:

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

### Bernd Bachofer:

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

### Teinacher:

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

### Christina Hilker:

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

### Bernd Bachofer:

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

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

### Teinacher:

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

### Bernd Bachofer:

»Absolut ehrlich, wenn sie nicht als reine Effekthascherei betrieben wird. Sie ersetzt nicht das hand-

werkliche Kochen, sondern ist ein zusätzliches Werkzeug. Intelligent eingesetzt ist sie eine echte Bereicherung, mit der man den Gast kreativer überraschen kann.«

### Teinacher

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

### Bernd Bachofer, lacht:

»Ein Kochlöffel ist auch ein Hilfsmittel. Die meisten Hilfsmittel, wie z. B. Xanthan als Verdickungsmittel, sind biologischer Natur und auch nicht anders zu sehen wie der Farbstoff aus Läusen im Aperol. Und der Name Molekularküche – übrigens eine Wortschöpfung der Journalisten – ist irreführend und klingt eher nach Radioaktivität als nach Genuss.«

### Teinacher:

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

### Bernd Bachofer:

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



### Sorbet Kurz vor Schluss

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

## »Genießen bedeutet authentisch zu sein.«

## 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 Konsistenzerlebnis im Mund ist aber ein völlig anderes. »Sieht aus wie ein Apfel, riecht wie ein Apfel, schmeckt aber schaumig leicht.« Das ist ein überraschendes Erlebnis, das die Kochkunst bereichern kann.



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

#### Christina Hilker:

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

#### Teinacher:

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

#### Bernd Bachofer:

»Geschmack ist zum größten Teil anerzogen. Wenn Sie mit Tütensuppen groß werden, können Sie nicht von heute auf morgen Geschmack an einer selbstgemachten und natürlich viel gesünderen Suppe finden – deswegen ist es umso wichtiger, schon Kindern die Möglichkeit zu geben, herauszufinden, wie z. B. Gemüse schmecken kann –

das muss einen Besuch in einem Fastfood-Restaurant ja nicht völlig ausschließen.«

#### Teinacher:

»Ernährung als Schulfach?«

#### Bernd Bachofer:

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

#### Teinacher:

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

#### Christina Hilker:

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

#### Teinacher:

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

»Bewusstes Essen  
kann man lernen.«

# Die kleine Weinkunde

für ausgezeichnete Genießer

Mit freundlicher Unterstützung  
von Christina Hilker



# Weinlagerung

Bitte nicht stören

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

- **Dunkel und gut belüftet**  
Unbedingt vermeiden: Muffige Keller, in denen auch noch andere Dinge wie Lebensmittel oder Reinigungsmittel gelagert werden, denn der Wein atmet über den Korken und nimmt diese Fremdgerüche auf
- **70 % Luftfeuchtigkeit**  
Unbedingt vermeiden: Eine noch höhere Luftfeuchtigkeit führt zu Schimmelbildung am Korken und auf dem Etikett
- **Konstante Temperatur zwischen 10 und 16°C**  
Unbedingt vermeiden: Bei zu warmen Temperaturen und zu trockener Luft reift der Wein zu schnell, der Korken trocknet aus, wird undicht und der Wein oxidiert
- **Flaschen immer liegend lagern**  
Eine stehende Lagerung fördert ebenfalls das Austrocknen des Korkens und die Oxidation (Verbindung mit Sauerstoff) des Weines.

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

## Weinliebhaber – ohne Keller?

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





# Korken

## Der richtige Dreh

Nach der Ruheperiode trennt Sie eigentlich nur noch der Korken vom Glück. Reinigen Sie den Bereich um den Weinkorken sorgfältig, damit Fremdaromen und Verunreinigungen nicht in den Wein gelangen. Vermeiden Sie unnötiges Schütteln der Flasche, um kein Depot und keinen Weinstein aufzuwirbeln. Ein Korkenzieher mit einer hohlen Spindel ist hilfreich, um den Korken nicht zu durchbohren. Drehen Sie ihn senkrecht hinein und ziehen Sie ihn genauso wieder hinaus. Sitzt der Korken zu fest, hilft leichtes Erwärmen des Flaschenhalses. Sollte der Korken doch einmal abbrechen, dann müssen Sie den Rest vorsichtig in die Flasche drücken. Ein behutsames Dekantieren über einem Sieb und Ihr Weingenuss wird kaum getrübt sein.

### Schraubverschluss – warum nicht?

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

### Kunststoff – darum nicht!

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

# Temperatur

## Eine Gradwanderung

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

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

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

### Klimawandel

Zu warm? Legen Sie Ihren Wein ins Gefrierfach.

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

Zu kalt? Stellen Sie Ihren Tropfen in handwarmes Wasser.

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





# Dekantieren

Offen für mehr Weingenuss

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

## Ein Tipp für alle

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

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

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

# Weinaromen

Eine aromatische Geruchs- und Geschmacksreise

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

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

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

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

Muskattraube

Brombeere

Mango

Curry

Vanille

Apfel

Heu

Kümmel

Weißer Pfeffer

Orange

Walnuss

Zitronenzeste

Mandel

Grüne Haselnuss

Anis

Veilchen



# Reifeprüfung

Höhepunkt oder Tiefpunkt?

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

## **Aromenaufbau**

### **Primäre Aromen**

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

### **Sekundäre Aromen**

Aromen, die während des Gärprozesses entstehen.

### **Tertiäre Aromen**

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

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

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

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

# Kleine Gläserkunde

Damit sich Wein und Wasser perfekt entfalten

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

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

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

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

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

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



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



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



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



**Wasserglas**  
Dünnwandiges Glas für den perfekten Genuss von Mineralwasser



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



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



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



**Süßweinkelch (Port)**  
Kurzstieliges Glas mit schmalen, 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 Tresterbrände



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

Die systematische Kombination von

# Wasser, Wein & feinen Speisen

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

Christina Hilker / Bernd Bachofer

## Sprudelndes Mineralwasser zu prickelnden Schaumweinen? Rotwein zum Spargel? Weißwein zum Wild?

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

- **Aromen in Wein und Speisen**  
Ergänzen sich gegenseitig. Deshalb gilt: Die Aromen im Essen führen uns zum passenden Wein und umgekehrt (z. B. ein Riesling mit den Aromen Apfel und Senf passt zu Forelle in Apfel-Senf-Sauce).
- **Säuregrad von Wein und Speisen, Kohlensäuregehalt im Mineralwasser**  
Können sich gegenseitig addieren. Deshalb gilt: Je säurereicher ein Wein ist, desto weniger Säure sollte in den Speisen und Kohlensäure im Mineralwasser sein.
- **Zucker/Süße im Wein und Kohlenhydrate/Süße in Speisen**  
Heben sich gegenseitig auf. Deshalb gilt: Der begleitende Wein sollte genauso viel Restsüße besitzen wie die Speise Süße.
- **Mineralstoffe/Salze in Wein, Speisen und Mineralwasser**  
Verstärken sich gegenseitig. Deshalb gilt: Mineralische Weine ergänzen hervorragend salzige Speisen. Und nur harmonisch mineralisiertes Mineralwasser fördert und unterstützt den Geschmack von Weinen und feinen Speisen.
- **Gerbstoffe/Tannine im Wein und Röstaromen in Speisen**  
Mildern sich gegenseitig ab. Deshalb gilt: Speisen mit viel Röstaromen (z. B. scharf angebratenes Fleisch) vertragen mehr Tannin im Wein. Aber Achtung: Bitternoten im Essen (z. B. Chicorée) und Tannine (Bitterstoffe) im Wein addieren sich unangenehm.
- **Alkoholgehalt im Wein und Fettgehalt in Speisen**  
Alkohol und Fett vermitteln beide Süße. Deswegen gilt: Je fetthaltiger das Essen, desto höher darf der Alkoholgehalt im begleitenden Wein sein.

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

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





# Weiß- weine

Genussvoll kombiniert



Empfohlen von Christina Hilker

# Leichte & einfache Weißweine

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

## Weine, Aromen und das passende Teinacher Mineralwasser

### Weine

#### Säurebetont

Leichte Rieslinge aus Deutschland, Österreich und dem Elsass

Leichte Sauvignon Blancs aus kühlen Klimazonen (wie der Sancerre)

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

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

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

#### Mild, säurearm

Müller-Thurgau aus ganz Deutschland (auch Rivaner genannt)

Leichte Weißburgunder aus Deutschland, Österreich, Frankreich

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

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

### Aromen

Apfel, Zitronenzeste, Pfirsich, Aprikose

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

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

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

Cortese – Apfel, Birne, Mandel, Walnuss, Zitronenzeste, Blüte, Holunderblüte, Anissamen, Trockengebäck

Pinot Grigio – Walnuss, Apfel, Birne, Mandel, Bittermandel, Holunderblüte, würzig, Vanille, Mineralien, Karamell

Aprikose, Orange, Mandel, Anis, Kümmel

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

Apfel, Walnuss, Zitronenzeste, Birne, Holunderblüte, Kümmel

Apfel, Zitronenschale, Birne, Mandel, Käse

### Wasser

Zu Hause  
NATURELL



Gastronomie  
GOURMET  
NATURELL

Zu Hause  
MEDIUM



Gastronomie  
GOURMET  
MEDIUM



## Das Wasser zum Wein

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

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

### Es ist so einfach, leicht zu genießen

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





# Kulinarisches zu leichten & einfachen Weißweinen

## Käse

### Gerichte mit jungem Ziegenfrischkäse oder leicht gereiftem warmem Ziegenkäse

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

### Warmer Vacherin Mont d'Or oder klassisches Käsefondue

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

## Spargel

### Spargelgerichte mit zerlassener Butter

Ergänzen sich hervorragend mit trockenen, mineralischen und säurearmen Weißweinen. Achtung: Durch die Oxalsäure im Spargel würde eine Kombination mit einem zu säurehaltigen Wein metallisch und bitter schmecken.

## Vegetarisch

### Gehaltvolles vegetarisches Ratatouille

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

## Asiatisch

### Leichte asiatische Glasnudelsalate mit Algen und Meeresfrüchten

Bei der traditionellen asketischen Kaiseki-(Kaiser-)Küche gibt es nur schonende Garmethoden und keine Bratprozesse. Der Einsatz von Gewürzen oder Marinaden ist sehr zurückhaltend und immer dem Produkt (meist Fisch und Meeresfrüchte) untergeordnet. Die Mineralität der Algen oder Meeresfrüchte wird mit einem mineralischen Wein mit leichter Säure herausgestellt. Alles wirkt frisch und lebendig.

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

## Fisch

### Poellierte Seezunge auf Austernpilzen in Weißweinschaum

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

## Krustentiere

### Krustentiere, pochiert

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

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

### Klassische Muschelgerichte in Weißwein

Bei dieser Art von Gericht sollte die Mineralität der Muschel unterstrichen werden – am

## Tipp

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

## Tipp

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

besten mit einem frischen, mineralischen Wein derselben Region. Achtung: Intensive Restsüße oder Holztöne stören den subtilen Muschelgeschmack.

### Desserts mit reifen Charantais-Melonen mit Mandeleis

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

## Geflügel

### Helles Coq au Vin aus Stubenküken mit Minze-Erbsen und Morcheln

Coq au Vin ist ein Klassiker unter den Geflügelgerichten. Alle Teile vom Huhn werden z. B. im Elsass mit Weißwein, Gewürzen und Sahne geschmort. Hähnchenfleisch nimmt besonders gut den Geschmack von Kräutern und Aromen auf. Die Zubereitung ist schonend und der passende Wein sollte nicht zu aufdringlich erscheinen. Die Sahnezugabe verlangt allerdings ein Säurespiel und die meisten zugegebenen Kräuter (z. B. Estragon) würden mit einem Weinbouquet, das an Kräuter erinnert oder das vegetabile Noten zeigt, Hand in Hand gehen.

## Wildgeflügel

### Wachtelbrust auf Kürbis oder Rebhuhn auf Spitzkohl

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

Wenn man zudem die Kurzbratvariante wählt, die Sauce nicht allzu kräftig reduziert und Sahne oder Crème fraîche verwendet, sollte der Wein dementsprechend leichtfüßig sein, aber dennoch

Struktur haben. Wie z. B. ein mineralischer Weißburgunder oder ein dezenter Chardonnay.

## Rind

### Gekochter Rindertafelspitz in Senfsauce mit frischem Meerrettich

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

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

## Tipp

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

Empfohlen von Christina Hilker

# Mittlere & kräftige Weißweine

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

## Weine, Aromen und das passende Teinacher Mineralwasser

### Weine

#### Säurebetont

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

Riesling mit Spät- oder Auslesecharakter, trocken ausgebaut, aus ganz Deutschland, Österreich und dem Elsass

Kräftige Grüne Veltliner (wie die »Smaragdqualitäten« aus der Wachau)

Chardonnay mit Barriqueausbau (wie aus Burgund und Kalifornien)

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

Chenin Blanc Loire

Soave aus der Rebsorte Garganega

Verdicchio dei Castelli di Jesi aus den italienischen Marken

Inzolia aus Sizilien

### Aromen

Grauburgunder – Bitterorange, Quitte, Mandel, Knollensellerie, Anis

Weißburgunder – Apfel, Walnuss, Zitronenzeste, Mandel, Birne, Sellerie

Apfel, Orange, Aprikose, Pfirsich, Senf, Honig

Walnuss, Walnusshaut, Bittermandel, Apfel, Ananas, Mandel, Pfirsich

Burgund – geröstete Mandel, Haselnuss, Apfel, Anis, Sternanis, Butter

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

Crozes-Hermitage – Birne, Apfel, Aprikose, Akazienblüte, Lebkuchengewürz

Châteauneuf-du-Pape – Birne, Apfel, Zitronenzeste, Akazienblüte, Süßholz

Bordeaux Blanc – Apfel, Grapefruit, Mandel, Birne, Mango, Pfirsich, Aprikose, Walnuss, Banane, Buchsbaum, Brennessel

Birne, Quitte, Apfel, Haselnuss, Mandel, Akazienblüte, Brennessel, weiße Baublüten, Curry, Kardamom, Mineralien, getrocknete Austernschale

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

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

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

Zu Hause  
NATURELL



Gastronomie  
GOURMET  
NATURELL



## Das Wasser zum Wein

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

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

### Wählen Sie die Mitte und genießen Sie kräftig

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

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

Feingeschmeckt von Bernd Bachofer

# Kulinarisches zu mittleren & kräftigen Weißweinen

## Käse

### Gereifter Weichkäse aus Rohmilch (Brie de Meaux)

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

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

## Spargel

### Spargelgerichte mit Sauce hollandaise

Der Wein braucht wegen des Ei-Lecithins und der schmelzigen Liaison mehr Körper und Fülle. Da eine Hollandaise aber auch

mit Wein gemacht wird, ist ebenfalls Säure mit an Bord. Es empfiehlt sich deswegen, z. B. einen säurearmen Weißburgunder zu wählen.

## Vegetarisch

### Gerichte mit frischem Blattspinat oder Artischocken

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

### Gerichte und Salate mit getrockneten Tomaten und Oliven

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

## Asiatisch

### Klassisches Fondue chinoise mit einer kräftigen Gewürzbrühe

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

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

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

## Fisch

### Warm geräucherter Salm auf Rahmsauerkraut

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

## Krustentiere

### Hummer, Languste und Garnelen vom Grill (mit Schale)

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

## Tipp

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

## Geflügel

### Bresse-Poularde mit krosser Haut auf Lauch und Trüffelaromen

Ein »Auf-der-Haut-Braten« erzeugt feinste Röstaromen und der höhere Fettanteil von Bresse-Pouarden besitzt ein intensiveres Aroma. Zudem wird das Fett nicht in Brühe aufgelöst, wie bei einem Coq au Vin, sondern bleibt am Produkt haften. Dementsprechend kräftiger sollten die Beilagen und die Saucen sein.

Trüffel haben erdige Aromen, dies kann man noch verstärken, indem man einen Wein wählt, der einen dezenten Holzausbau aufweist.

## Kalb

### Eingemachtes Kalbsfrikassee in Pommery-Senf-Sauce mit Pfefferlingen

Beim Frikassee wird mit Fett durchzogenes Kalbfleisch (Bug oder Keule) in Butter kurz angebraten (im Gegensatz zum Blankett). Der Bratansatz wird mit Wein abgelöscht, reduziert und mit Brühe und Sahne eingekocht. Das Produkt besitzt durch das Fett und Kollagen einen größeren Eigengeschmack als reines Filet. Zudem entstehen leichte Brataromen, die mit Wein eingekocht werden. Ein hierzu passender Wein braucht unbedingt Struktur und Körper.

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

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

## Tipp

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.



Empfohlen von Christina Hilker

# Aromatische & liebliche Weißweine

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

## Weine, Aromen und das passende Teinacher Mineralwasser

### Weine

#### Duftig und blumig

Kerner aus Württemberg, Rheinhessen und der Pfalz

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

Arneis aus dem Piemont

Gelber Muskateller aus der Steiermark

### Aromen

Apfel, Zitronenzeste, Birne, Pfirsich, Baumblüte

Orange, schwarze Johannisbeere, Mandarine, Aprikose,

Blätter der schwarzen Johannisbeere, Koriander

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

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

### Wasser

Zu Hause  
CLASSIC



Gastronomie  
GOURMET  
MEDIUM

#### Üppig und gehaltvoll

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

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

Üppigere Sauvignon Blancs aus Neuseeland, Nordkalifornien und Südafrika

Albariño aus Spanien (Galicien)

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

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

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

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

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



## Das Wasser zum Wein

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

### Verlieben Sie sich in Aromen

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

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

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



# Kulinarisches zu aromatischen & lieblichen Weißweinen



## Käse

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

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

## Spargel

### Weißer Spargel als Salat mit exotischer Passionsfrucht-Vinaigrette

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

## Spargel in der Folie

Die Bitternoten werden nicht aus dem Spargel gekocht und sind somit noch präsenter.

## Tipp

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

Der passende Wein sollte deshalb wenig Bitternoten und eine zarte Süße besitzen.

## Vegetarisch

### Geschmorter Chicorée in Chili-Orangen-Sauce mit Ingwer

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

## Asiatisch

### Sashimi ohne Reisanteil

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

### Klassisches Thai-Curry mit Geflügel oder Langusten

Die Schärfe ist bei einer angebratenen Chilipaste heftiger ausgeprägt.

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

## Fisch

### Gelbflossenmakrele auf weißem Pfirsich mit rosa Pfeffer

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

## Tipp

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

## Tipp

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

## Krustentiere

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

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

## Geflügel

### Marinierte Gänseleberterrine mit eingelegten Rosinen und Kumquats

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

dadurch leichter und bekömmlicher.

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

## Wildgeflügel

### Fasan an Gänselebersauce mit Quittenkompott

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

## Schwein

### Spanferkelrücken auf Aprikosen-Confit mit schwarzem Pfeffer

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

## Dessert

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

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

## Tipp

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



# Rot- weine

Genussvoll kombiniert

Empfohlen von Christina Hilker

# Leichte & erfrischende Rotweine und Rosés

Leicht und erfrischend kommt die Jugend unter den Roten und Rosés daher: Ihre zarte Färbung zwischen Rosa, Lachsfarben und Hellrot und das dezente, von der Frucht dominierte Bouquet versprechen ein ausgezeichnetes Vergnügen. Vom ersten Schluck an genießen Sie ein trockenes, aber fruchtiges Aroma. Den leichten Körper trägt ein niedriger Alkoholgehalt von 11,5 bis 13%. Genießen Sie die Jugend dieser ausgezeichneten Tropfen rasch, denn nach zwei bis drei Jahren ist sie vorüber!

## Weine, Aromen und das passende Teinacher Mineralwasser

### Weine

#### Roséweine

Weine aus Deutschland aus Rebsorten wie Spätburgunder, Schwarzriesling

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

Bandol aus der Rebsorte Mourvèdre aus der Provence

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

Sancerre-Rosé von der Loire aus Pinot Noir

Spanische Rosés aus den Rebsorten Garnacha und Tempranillo

#### Rotweine

Weine ohne Barriqueausbau aus Deutschland aus Rebsorten wie Spätburgunder, Schwarzriesling

Trollinger aus Württemberg

Pinot Noir aus dem Elsass

Weine aus der Rebsorte Gamay aus dem Beaujolais und dem Loiretal

Zweigelt aus Österreich

Bardolino

### Aromen

Schwarzriesling – Aprikose, Apfel, Hagebutte, Heu, Lebkuchengewürz

Spätburgunder – Kirsche, Quittengelee, Apfel, Himbeere, Zwiebelschale, Zimt, Karamell

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

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

Himbeerdrops, rote Johannisbeere, Mandel, Quittengelee, schwarzer Pfeffer

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

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

Schwarzriesling – Aprikose, Apfel, Hagebutte, Heu, Lebkuchengewürz

Spätburgunder – Kirsche, Quittengelee, Apfel, Himbeere, Zwiebelschale

Kirsche, Pflaume, Bittermandel, Linsen, Wacholder, Holzrauch

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

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

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

Sauerkirsche, Dörripflaume, Mandel, Himbeere, rote Johannisbeere

### Wasser

Zu Hause  
NATURELL



Gastronomie  
GOURMET  
NATURELL



## Das Wasser zum Wein

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

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

Wer allerdings bei den säurebetonterem Rot- bzw.

Roséweinen die Säure noch etwas hervorheben möchte,

sollte sich für das leicht kohlenstoffhaltige Teinacher

Medium bzw. Teinacher Gourmet Medium entscheiden.

### Die erfrischende Leichtigkeit des Seins

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

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

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



Feingeschmeckt von Bernd Bachofer

# Kulinarisches zu leichten & erfrischenden Rotweinen und Rosés

## Käse

### Gebackener Rohmilch-Camembert auf Trüffel-Vinaigrette

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

## Spargel

### Gebratener weißer Spargel mit Kartoffelgnocchi, geschmorten Kirschtomaten und gehobelem jungem Parmesan

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

### Spargel mit Sauce béarnaise

Die Sauce ist entscheidend: Sie beinhaltet Estragon, ein Kräuter-

aroma und eingekochte Bratenjus. Wunderbar zu kurz gebratenem Rinderfilet und perfekt zu einem Wein dieser Kategorie.

### Grüner Spargel mit Schwarzwälder Rohschinken

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

## Vegetarisch

### Italienische Pastagerichte mit mediterranem Gemüse und provenzalischen Kräutern

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

### Ratatouille mit Knoblauch aus dem Ofen – mit Parmesan überschmolzen

## Asiatisch

### Thailändische Tom Yam Gung

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

### Indische Lamm-Samosas mit dezenter Schärfe

Das gehackte Lammfleisch mit den indischen Gewürzen unter-

## Tipp

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

streicht am besten ein fruchtiger, leichter Rotwein.

## Fisch

### Rotbarbenfilet auf der Haut kross gebraten mit Chorizo-Tomaten-Gemüse

Die Röstaromen beim Fisch und die scharfen Wurstaromen bestimmen die Gemüsearomatik. Die eingekochten süßlichen Tomaten sind das Bindeglied.

## Krustentiere

### Geröstete Garnelen zu Tomatentagiatelle mit Fenchel und Rucola

Die kräftig reduzierte Tomatensauce (süßsauerlich und komplex) ist in diesem Gericht das Primäraroma. Das Aroma und der Geschmack der Tomate

## Tipp

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

dominieren und führen dazu, dass die Weine dieser Kategorie ausgezeichnete Begleiter sind.

## Geflügel

### Grobe Geflügelterrinen oder Pasteten mit eingemachtem Gewürzkürbis

### Gepökelte Entenbrustscheiben auf Bergkräutersalat und Feigen

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

## Tipp

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

## Tipp

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

## Wildgeflügel

### Lavendel-Entenbrust auf provenzalischem Bohneneintopf

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

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

## Kalb

### Würzige, grobe Fleischpasteten

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

### Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken auf Steinpilzrisotto

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

## Tipp

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





Empfohlen von Christina Hilker

# Mittlere & kräftige Rotweine

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

## Weine, Aromen und das passende Teinacher Mineralwasser

### Weine

Spätburgunder und Dornfelder aus Deutschland mit Barriqueausbau, Lemberger mit Barriqueinsatz aus Württemberg (auch bekannt als Blaufränkische aus Österreich und Kékfrankos in Ungarn)

Pinot Noir aus Burgund oder der Neuen Welt

Einfache Bordeaux mit Cabernet-Sauvignon-Dominanz aus dem Médoc, einfache Bordeaux mit Merlot- oder Cabernet-Franc-Dominanz aus Pomerol und St. Émilion

Sangiovese-dominierte Rotweine (wie Chianti und Rosso di Montalcino aus der Toskana)

Dolcetto und Barbera aus dem Piemont

Tempranillo Crianza aus Spanien

Lagrein aus Südtirol

### Aromen

Spätburgunder – Kirsche, Quittengelee, Apfel, Himbeere, Zwiebelschale

Dornfelder – Brombeere, Pflaume, schwarze Kirsche, Holunderbeere

Lemberger – Brombeere, Kirsche, Pflaume, schwarze Johannisbeere, Pfingstrose, schwarzer Pfeffer, Holzrauch

Pinot Noir Neue Welt – Himbeere, Erdbeere, Mandel, Heu, Lebkuchengewürz

Pinot Noir Burgund – Kirsche, Himbeere, Pflaume, Unterholz, Veilchen

Schwarze Johannisbeere, Pflaume, gegrillter grüner Paprika, Wacholder, Kakao, Leder

Chianti – Kirsche, Dörripflaume, Brombeere, Himbeere, Veilchen, schwarzer Pfeffer, Leder, Kakao

Rosso di Montalcino – Kirsche, Pflaume, Dörripflaume, getrocknete Feige, Heu, Veilchen, Zimt, Gewürznelke, Leder, Kakao

Dolcetto – Kirsche, Himbeere, Kirschstein, schwarze Olive, schwarzer Pfeffer, Holzrauch, Leder, Karamell

Barbera – schwarze Kirsche, Pflaume, Brombeere, Bittermandel, Heu, Zimt, Sojasauce, Leder, Kakao

Brombeere, Pflaume, Dörripflaume, Kirsche, Schlehe, Heu, Gewürznelke

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

### Wasser

Zu Hause  
NATURELL



Gastronomie  
GOURMET  
NATURELL



## Das Wasser zum Wein

Wenn Sie diese starken Weine zum Essen zu Hause genießen, empfehle ich Ihnen, sie mit Teinacher Naturell zu servieren bzw. im Restaurant eine Flasche Teinacher Gourmet ohne Kohlensäure zu bestellen. Frei von Kohlensäure sättigen diese Wässer so nicht zusätzlich. Außerdem lassen sie aufgrund ihres zurückhaltenden Charakters dem Geschmack von Wein und Essen den Vortritt.

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

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

### Sehen Sie rot und schmecken Sie kraftvoll

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

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

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



# Kulinarisches zu mittleren & kräftigen Rotweinen

## Käse

**Spanischer Manchego-Hartkäse (Schafsmilch aus La Mancha) mit eingemachten Feigen**  
Zum Spanier aus der riesigen Plateaulandschaft passt auch spanisches Temperament, z. B. ein Tempranillo.

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

## Tipp

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

## Hartkäse

Dieser Käse ist ideal zu kräftigen Rotweinen. Die Milchsäure ist weitgehend abgebaut, ein zungenbelegender Schmelz,

wie beim Weichkäse, ist nicht vorhanden und es stören keine Schimmelpilze.

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

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

## Vegetarisch

**Rotweinnudeln mit geschmorten Kirschen und Spinat**

## Asiatisch

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

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

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

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

## Krustentiere

**Rinderfilet mit gegrillter Languste und geschmorten Perlzwiebeln**  
Entscheidend ist die dunkle Schmorsauce in Verbindung mit der süßlichen Languste, dem süßlichen Aroma der Zwiebeln (durch das Schmoren) und den Röstaromen des Fleisches.

## Wild/Wildgeflügel

**Geschmorte Kaninchenkeule mit Pflaumen und blauen Kartoffeln\***

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

## Tipp

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

## Tipp

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

## Tipp

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

## Tipp

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

## Rind

**Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit Folienkartoffeln**  
Dieses Gericht ist sehr schmackhaft zu Weinen, die in neuen Eichenfässern (Barriques) ausgebaut wurden, denn auch hier entstehen Röst- und Raucharomen.

Tanninhaltige Rotweine passen ebenfalls gut zu dunklen Fleischaromen. Frisch gemahlener Pfeffer kann den Geschmack des Rotweins noch verstärken. Achtung: Salz ist ein Feind von Tannin. Es verstärkt die Bitterstoffe im Wein.

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

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



Empfohlen von Christina Hilker

# Große & reife Rotweine

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

## Weine, Aromen und das passende Teinacher Mineralwasser

### Weine

#### Eher tannin- und säurebetont\*

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

Kräftige Nebbiolo aus dem Piemont (wie der Barolo)

Kräftige Sangiovese aus der Toskana (wie der Brunello)

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

### Aromen

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

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

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

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

Kirsche, schwarze Johannisbeere, Pflaume, Himbeere, Weinbergpflirsichstein

### Wasser

Zu Hause  
MEDIUM



Gastronomie  
GOURMET  
MEDIUM

#### Eher fruchtbetont\*

Hochwertige Rotweincuvées aus Deutschland und Österreich

Tempranillo Reserva und Gran Reserva aus Spanien

Komplexe kalifornische Cabernets und Zinfandel

Hochwertige Shiraz aus Australien

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

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

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

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

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

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

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

Zu Hause  
CLASSIC



Gastronomie  
GOURMET  
CLASSIC

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



## Das Wasser zum Wein

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

### Reif für was ganz Großes

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



# Kulinarisches zu großen & reifen Rotweinen

## Käse

### Käsedesserts mit altem Parmesan oder gereiftem Pecorino

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

## Vegetarisch

### Kräftiges, dunkles Schmor- gemüse mit schwarzem Trüffel

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

## Fisch

### Geschmorter Räucheraal in Rotwein mit Rindermark

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

## Tipp

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

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

## Geflügel

### Blut-Taube mit Süßholzjus und orientalischen Gewürzen

Im Namen steckt Geschmack: Süßholz ist eine Wurzel, die viel Sonne und humusreiche Erde benötigt. Passend dazu darf der Wein auch kräftig Sonne getankt haben, aber auch reife Holztöne mitbringen. Süßholzaromen finden sich auch in den fruchtbetonten Weinen dieser Kategorie, z. B. in hochwertigen kalifornischen Cabernets.

## Wild/Wildgeflügel

### Klassischer Wildhasenpfeffer (= geschmortes Ragout mit Eigenblut gebunden)

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

## Tipp

Räucherprodukte schmecken intensiver, wenn man sie leicht erwärmt!

### Wildente à la Bresse mit Gänseleber

Die Brust wird an der Karkasse gebraten und vor dem Gast ausgelöst und tranchiert. Die Keulen werden in der Regel in der Küche nachgebraten und als zweiter Gang serviert. Die übrige Entenkarkasse wird in einer Entenbresse vor dem Gast ausgedrückt und mit dem austretenden Blut wird die Schmorsauce gebunden.

## Tipp

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

Sie darf nicht mehr aufgekocht werden, weil das Eiweiß sonst gerinnen würde.

Das Aroma der Sauce ist leicht süßlich und haltvoll. Großer Wein ist für dieses große Gericht angebracht. Die Weine dieser Kategorie sind die perfekte Begleitung.

## Rind

### Klassisches Rinderfilet »Rossini« mit Gänsestopfleber und viel schwarzem Wintertrüffel

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

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

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

## Dessert

### Schokoladendesserts mit hohem Kakaobutteranteil und nicht zu viel Süße

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

## Tipp

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





# Schaum- weine, süße & verstärkte Weine

Genussvoll kombiniert

Empfohlen von Christina Hilker

# Schaumweine, Champagner & Co

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

## Weine, Aromen und das passende Teinacher Mineralwasser

### Weine

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

Prosecco aus Italien, aus der gleichnamigen  
Rebsorte

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

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

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

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

### Aromen

Apfel, Birne, Pfirsich, Zitronenzeste, Holunderblüte  
Apfel, Birne, Pfirsich, Zitronenzeste, Holunderblüte

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

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

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

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

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

Zu Hause  
NATURELL



Gastronomie  
GOURMET  
NATURELL

### 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, medium dry, abboccato (33–50 g Restzucker/l)

Mild, doux, sweet, dolce (über 50 g Restzucker/l)



## Das Wasser zum Wein

Bei den Schaumweinen hatte ich sofort eine deutliche Präferenz. Denn wer Schaumwein liebt, möchte ihn in aller Deutlichkeit wahrnehmen und genießen!

Und das können Sie am besten mit Teinacher Naturell bzw. Teinacher Gourmet Naturell ohne Kohlensäure.

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

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

### Lassen Sie prickeln

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

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

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



# Kulinarisches zu prickelnden Schaumweinen

## Käse

### Chaource, Brillat-Savarin, Brie de Meaux aus Rohmilch

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

## Spargel

### Spargel-Champagner-Süppchen mit Hummer

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

## Vegetarisch

### Warmes Blätterteigpastetchen mit frischen Spitzmorcheln

### Pochiertes Ei mit Spinat und weißem Trüffel

Ein fruchtiger Roséschaumwein mit einem nicht so hohem Kohlen säureanteil, der schon das Aroma von Nüssen und reifen roten

## Tipp

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

Früchten zeigt, würde hier gut zur Harmonie beitragen. Dabei werden die erdigen Aromen von den Pilzen unterstützt.

## Fisch

### Räucherlachs oder Räucher-makrelen

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

### Echter Kaviar

Seine Mineralität verträgt sich bestens mit anspruchsvollen Schaumweinen.

## Krustentiere

### Frische Austern

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

## Geflügel

### Wachtelterrinen an einem Salat mit Himbeerdressing

Reichen Sie dazu einen gereiften Roséschaumwein. Die Säure ist nicht mehr so präsent, die

## Tipp

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

Aromatik wirkt voller und steht dem Dressing nicht im Wege. Der mögliche Start ist erfrischend und der Aperitif eignet sich auch, um ihn während des Menüs weiterzugenießen.

## Wild

### Wildpasteten oder kräftige Terrinen mit Gänseleber

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

## Dessert

### Desserts mit vielen unterschiedlichen exotischen Aromen

(Papaya, Ananas, Mango, Zitronengras) Ein fruchtiger

Schaumwein mit Süße und zurückhaltender Perlage erfrischt und lässt den Süßfrüchten genügend Freiraum zum Entfalten. Jede andere Weinsüße könnte zu viel werden. Für eine Belebung am Ende einer Speisefolge einfach ideal.

### Eiskalte, erfrischende Fruchtsorbets

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

### Geeistes Champagnersüppchen mit Erdbeeren und Holunder-Schaumwein-Süppchen

Das frische und belebende Dessert wird mit einem moussierenden Begleiter perfekt abgerundet. Das kann ein Champagner sein, aber auch ein Rieslingsekt eignet sich sehr gut.

## Tipp

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



Empfohlen von Christina Hilker

# Exquisite Süßweine, Sauternes & Co

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

## Weine, Aromen und das passende Teinacher Mineralwasser

### Weine

Süße und edelsüße Weine aus den unterschiedlichsten Rebsorten Deutschlands (wie Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein); Auslese, Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Stroh- und Eiswein aus den unterschiedlichsten Rebsorten Österreichs Vendage Tardive, Sélection de Grains Nobles aus den unterschiedlichsten Trauben des Elsass. Zugelassen sind nur vier Rebsorten: Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Muscat Sauternes aus den Trauben Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle aus dem Bordeaux Vouvray, Bonnezeaux, Quarts de Chaumes und Coteaux du Layon aus der Traube Chenin Blanc von der Loire Tokajer aus den Trauben Furmint, Gelber Muskateller und Lindenblättriger aus Ungarn Juraçon aus den Rebsorten Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu aus Südwestfrankreich Vin Santo aus den Rebsorten Malvasia, Trebbiano, Grechetto, Nosiola aus Italien Recioto di Amarone aus Venetien

### Aromen

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

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

Bitterorangenkonfitüre, Aprikosenkonfitüre, Engelwurz (kandierte), Vanille, Honig, Kakao  
Quitte, Bitterorange, Engelwurz (kandierte), Ingwer, Zimt, Akazienhonig

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

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

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

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

### Wasser

Zu Hause  
MEDIUM



Gastronomie  
MEDIUM

Zu Hause  
NATURELL



Gastronomie  
GOURMET  
NATURELL



## Das Wasser zum Wein

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

Hier bieten sich daher Teinacher Naturell bzw. Teinacher Gourmet Naturell ohne Kohlensäure als tolle Partner an.

### Lassen Sie sich verführen

Genießen Sie Ihre süße Versuchung in kleineren, schlanken Gläsern – etwa 9 bis 10°C sind ideal. Die Süßweine passen ausgezeichnet zum Genuss von Gänseleber, pikanten Käsen (Blauschimmel) und natürlich als süße Sünde zum Dessert.





Feingeschmeckt von Bernd Bachofer

# Kulinarisches zu exquisiten Süßweinen

## Käse

### Warmer Strudel vom Fourme d'Ambert

#### Roquefort mit Sauternes

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

## Asiatisch

### Geschmorte Thai-Mango mit grünem Teeis und Chili-Schokoladen-Schaum

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

## Tipp

Durch das Erwärmen wird der Käsegeschmack noch verstärkt.

## Geflügel

### Gebratene Gänseleber mit Rhabarber und Garam Marsala

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

## Wild

### Gebratene Rehleber mit scharfem Kubebenpfeffer und karamellisierten Mandel-Birnen

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

## Dessert

### Warme karamellierte Aprikosen- oder Birnentarte mit Blätterteig

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

## Tipp

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

### Schokoladentarte mit eingemachten Kumquats

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

## Tipp

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



Empfohlen von Christina Hilker

# Verstärkte Weine, Portwein & 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 das Aufspritzen (Zugabe von Branntwein während der Gärung) je nach Typ bei bis zu 18%. Die hohe Extrakt-, Zucker- und Alkoholkonzentration ermöglicht auch hier eine lange Lagerfähigkeit von zehn Jahren und mehr.

## Weine, Aromen und das passende Teinacher Mineralwasser

### Weine

Banyuls, hauptsächlich aus der Traube Grenache Noir aus Südfrankreich  
Portwein, hauptsächlich aus den Trauben Touriga Nacional, Tinta Barocca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Cão aus Portugal

Marsala aus den Trauben Grillo, Catarrato, Damaschino aus Italien

Süßer Sherry aus den Trauben Pedro Ximénez, Moscatel aus Spanien  
Muscat de Samos aus der gleichnamigen Rebsorte aus Griechenland  
Muscat de Beaugues-de-Venise

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

### Aromen

Dörripflaume, Walnuss, eingelegte Kirschen, Zwiebel-schale, Zimt, Kakao, Kaffee

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

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

getrocknete Feige, Walnuss, getrocknete Banane, Süßholz, Anis, Salz, Karamell, Kaffee, Kakao  
Mandel, Aprikosenkonfitüre, Bitterorangenkonfitüre, Honigmelone, Minze, Jasmin, Anis, Honig, Menthol  
Dörripflaume, Orange, Pfirsich, Birne, Zitronat, Apri-  
konfenfitüre, Melone, Muskattrauben, Minze, Rose, Zitronengras, Vanille, Zimt, Anis, Honig, Marzipan, Karamell

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

### Wasser

Zu Hause  
NATURELL



Gastronomie  
GOURMET  
NATURELL



## Das Wasser zum Wein

Beim Genuss von verstärkten Weinen wie dem Banyuls und dem Portwein haben wir es mit einem hohen Alkoholgehalt zu tun.

Weil Kohlensäure den Alkohol schnell ins Blut transportiert, tendiere ich hier zu einem stillen Wasser wie Teinacher Naturell bzw. Teinacher Gourmet Naturell.

### Ein gehaltvolles Vorspiel

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

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



Feingeschmeckt von Bernd Bachofer

# Kulinarisches zu verstärkten Weinen

## Käse

### Blue Stilton

(englischer Blauschimmelkäse)

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

### Reifer, scharfer Parmesan

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

## Vegetarisch

### Beste salzige Oliven oder Salzmandeln

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

## Krustentiere

### Hummersuppe oder Hummer mit eigener Sauce geschmort

Dazu passt immer bestens ein trockener weißer Portwein.

## Geflügel

### Gänseleberterrinen mit Kakao und hellem Trauben-Confit

Eine wunderbare Kombination zu einem gereiften, süßen weißen Portwein.

Dieser ist meist herber als ein reiner Süßwein und für einen Menüstart oft die bessere Wahl. Die weitere Weinfolge ist dann

einfacher zu gestalten. Aber auch andere verstärkte weiße Süßweine, die nicht zu süß und fruchtig sind, harmonieren gut, z. B. Madeira.

## Rind/Kalb

### Ochschwanzessenz mit Sherry

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

### Kalbsnieren in Sherryrahm mit Pflaumen

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

## Wild

### Geschmorte Rehschulter in Schokoladensauce mit Orangenschale

Ein verstärkter Wein, wie z. B. ein gut gekühlter Grenache aus Südfrankreich, ist ein guter Begleiter. Nur die Grenache-Traube zeigt sehr viel Kirschen- und Beerenfrucht. Wenn aus der Grenache ein gespritzter Süßwein gemacht wird, dann heißt er Banyuls oder Maury. Sehr schön ist auch ein Maury Rancio

(reift in Eichenfässern, die der Sonne ausgesetzt sind). Diese Süßweine haben auch ein Orangenschalenaroma.

## Dessert

### Üppige, schwere Bitterschokoladendesserts

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

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

### Desserts mit reifen Charantais-Melonen mit Mandeleis

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

## Tipp

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



# Brandaktuell: Brände & Desserts

## Besser als sein Ruf: Cognac

Besteht vorwiegend aus den Rebsorten Colombar, Folle Blanche und Ugni Blanc. Festes Anbaugebiet ist die Charente (Hauptstadt: Cognac), das in sechs Zonen aufgeteilt ist, darunter die Crus Petite Champagne und Grande Champagne, aus denen die feinsten Brände kommen.

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

## Was heißt schon im besten Alter?

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

Die Fassreife bestimmt seine Klassifizierung:

### VS (Very Special)

Mindestens drei Jahre

### VSOP (Very Special Old Pale)

Mindestens vier Jahre

### Napoleon

Mindestens sechs Jahre

### XO

Mindestens sechs Jahre, meist aber 30 bis 50 Jahre

### Extra

Mindestens 6 Jahre, meist aber über 50 Jahre

## Neuer Genuss gegen alte Gewohnheiten

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

## Ausnahmen bestätigen die Regel: Weinbrand

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

## Brand oder Geist – das ist hier die Antwort

Als Brände bezeichnet man Spirituosen, bei denen der gesamte Alkohol mittels Gärung ausschließlich aus dem Fruchtzucker gewonnen wird. Von einem Geist spricht man, wenn

die unvergorene Frucht mit Neutralalkohol angesetzt wird und dieses Gemisch nochmals destilliert wird. 3–4 kg Frucht auf 1 l Reinalkohol ergibt einen qualitativ sehr guten Geist.

## Geschmacksvielfalt:

### Wie es euch gefällt

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

## Ein Allgemeinplatz für alle Spirituosen

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

## Geistvoll Vernaschen: 5 Pâtisseries und 5 Edelbrände

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

### Französische Zitronentartelettes

#### Quittenbrand

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

#### Birnen-Crème-brûlée

#### Williams-Christ-Likör

#### Bananen-Kokosnuss-Taler

#### Bananenbrand

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

#### Mango-Passionsfrucht-Kugel

#### Roter Weinbergpfirsich Likör

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

#### Tartelettes mit Kumquats

#### »Lenus Nr. 1«

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



# Ein Hochgenuss zum Schluss: Schokolade & Wein & Mineralwasser

Wein und Schokolade – für viele noch ungewöhnlich, für Feinschmecker schon längst ein Hochgenuss. Kein Wunder, denn feine Weine und exquisite Schokolade haben viel gemeinsam. So hat z. B. das Terroir, als Zusammenspiel von Klima und Boden, einen erheblichen Einfluss auf die Rebe und den Kakaobaum. Weitere Parallelen finden sich im sorgsamem Umgang mit den Früchten vor und nach der Ernte sowie in der individuellen, handwerklichen Veredelung der jeweiligen Betriebe.

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

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

- 1.** Neutralisieren Sie Ihre Geschmacksknospen mit einem Mineralwasser, das weich, feinperlig und unaufdringlich im Geschmack ist – so wie z. B. Teinacher Medium.
- 2.** Nehmen Sie einen Schluck Wein.
- 3.** Genießen Sie jetzt die Schokolade mit all Ihren Sinnen. Sehen Sie: Glanz der Oberfläche, Farbe, Form? Fühlen Sie: weich, fest, strukturiert? Hören Sie: knackt der Bruch? Riechen Sie: nussig, sahnig, herb? Schmecken Sie.
- 4.** Zum Abschluss vereinen Sie den köstlichen Schokoladenschmelz mit einem weiteren Schluck Wein.

Ein ganz besonderer Schokoladengenuss: [www.choaxa.de](http://www.choaxa.de)

## Ein sinnliches Vergnügen

Mit köstlichen Empfehlungen von  
ChoaXa-Schokolade

### Weiße Schokolade

#### ChoaXa Chamois Safran

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

### Vollmilchschokoladen

#### ChoaXa Papua Rouge

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

#### ChoaXa Umami Neuguinea

Feine Zitrusgeschmacksnote und Atlantikmeersalz geben der Milchschokolade mit Kakaobohnen aus Papua-Neuguinea ihren vollendeten Geschmack. Ihre Aromen holen den Wein im Gaumen ab und bieten im Zusammenspiel mit ihm ein faszinierendes Geschmackserlebnis.  
Weinempfehlung: liebliche bis trockene Rieslinge

### Edelherbe Schokoladen

#### ChoaXa Barrique

Ihr einzigartiges Aroma bezieht die feurige Barrique aus Venezuela durch Gewürze wie Chili, roten und schwarzen Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Szechuanpfeffer, Piment, Bourbon-Vanille sowie – Geheimnisse des Chocolatiers.  
Weinempfehlung: körperreiche und holzgereifte Weine wie Lemberger, Dornfelder, Syrah, Merlot, Cabernet, Brunello und Amarone

#### ChoaXa SanDomin Fruit

Diese Schokolade aus Saint-Domingue besticht durch Zimtblütenaromen und fruchtige Ananas – gepaart mit feiner Vanille, Milch und einer zarten Honiggeschmacksnote.  
Weinempfehlung: fruchtige Rot- und Weißweine mit etwas Schmelz und Süße

# Am Herd mit ...

## ... Franz Feckl

### vom Restaurant Landhaus Feckl

#### Landhaus Feckl

Im Landhaus Feckl am Rande von Stuttgart, nahe des Naturparks Schönbusch, erwartet Sie ein Ambiente, das zum Wohlfühlen einlädt. Schon von außen ist das Haus sehenswert und innen geht es genauso attraktiv weiter. Alle Räumlichkeiten sind mit viel Liebe zum Detail eingerichtet und die Tische geschmackvoll gedeckt. Ein Kleinod des Genusses – welches von Sternekoch Franz Feckl perfekt ergänzt wird durch regionale, kulinarisch anspruchsvolle Köstlichkeiten, inspiriert von den Jahreszeiten. Hier werden typische Geschmacksnoten und Aromen der bodenständigen Küche neu interpretiert. Frische Produkte in bester Qualität werden zu einem Gourmeterlebnis vereint. Der professionelle Service ist äußerst freundlich, zuvorkommend und präsent. Eine tolle Leistung auf höchstem Niveau des gesamten Teams! Mit diesem Engagement hat es das Landhaus Feckl bereits zu gastronomischem Ruhm gebracht, mit vielen Auszeichnungen renommierter Restaurantführer. Wer dieses Geschmackserlebnis zu Hause erleben möchte, kann sich am eigenen Herd ans Nachkochen wagen und Freunde und Familie mit feinen Menüs verwöhnen.

#### Hotel – Restaurant Landhaus Feckl

Keltenweg 1 / 71139 Ehningen  
Tel: 07034 / 2377-0  
info@landhausfeckl.de  
www.landhausfeckl.de



# Menü des Monats Januar 2016

## Winterlicher Hochgenuss zu Jahresbeginn

Mit einem ausgezeichneten Menü für Genießer begrüßen wir kulinarisch das Genussjahr 2016. Sternekoch und Küchenchef Franz Feckl vom Restaurant Landhaus Feckl in Ehningen serviert zum Auftakt Sauerkraut mit Blutwurst-Chutney, gefolgt von Rehrücken im Ciabattamantel mit Selleriepüree und versüßt den Genuss zum Abschluss mit Piña-Colada-Eis mit Kokos-Passionsfrucht-Törtchen.

### Vorspeise

Sauerkrautsuppe mit Blutwurst-Chutney

### Hauptgericht

Rehrücken im Ciabattamantel mit Preiselbeergelee und Selleriepüree an Wacholder-Limonen-Sauce

### Dessert

Piña-Colada-Eis mit Passionsfrüchten



Vorspeise Januar

## Sauerkrautsuppe mit Blutwurst-Chutney

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### Für die Sauerkrautsuppe

1 mittlere Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
300g mildes Sauerkraut  
100ml Weißwein  
1 l Gemüsebrühe  
200g Schlagsahne

1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
1 TL Kümmel (grob zerstoßen)  
1 TL Zucker  
50g Butter  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
etwas Zitronensaft

½ Bund Schnittlauch (fein geschnitten)

### Für das Blutwurst-Chutney

3 Äpfel (Granny Smith)  
75g Ingwer  
100g Zucker  
100ml Apfelsaft

100ml weißer Portwein  
3 Schalotten  
1 EL Butter  
200g Blutwurst  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
Piment d'Espelette  
etwas Zitronensaft

### Zubereitung

Für die Sauerkrautsuppe die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem passenden Topf zerlassen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig andünsten. Das Sauerkraut grob zerschneiden, hinzufügen und kurz mitdünsten, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Brühe und Sahne zugießen und mit dem Paprikapulver, dem zerstoßenen Kümmel und dem Zucker ca. 25 Minuten offen köcheln. Butter in kleine Würfel schneiden und einrühren. Dann mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Für das Blutwurst-Chutney die Äpfel in kleine Würfel schneiden und den geschälten Ingwer fein reiben. Den Zucker karamellisieren, den Ingwer und die Apfelwürfel dazugeben, kurz durchrühren, mit Apfelsaft und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen. Die Schalotten würfeln und in Butter andünsten. Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden, dazugeben und kurz mit anschwitzen. Apfel- und Blutwurstmasse vermengen und mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette sowie Zitronensaft abschmecken. Tipp: Als Suppeneinlage einen Teil zu Ravioli verarbeiten und den Rest zu kleinen Nocken formen.





# Rehrücken im Ciabattamantel mit Preiselbeergelee und Selleriepüree an Wacholder-Limonen-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die Geflügelfarce

100g mageres Putenfleisch  
80g Schlagsahne  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
100g Pilze, angebraten  
etwas Petersilie

## Für den Rehrücken

2 Laibe Ciabattabrot (tiefgefroren)  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
2 x 300g schierer Rehrücken ohne Sehnen (ersatzweise Rehfilets)  
Öl zum Braten

## Für die Wacholder-Limonen-Sauce

2 Zwiebeln  
1 Karotte  
1/8 Sellerieknolle  
1 kg klein gehackte Rehknochen  
Öl zum Braten  
1 EL Tomatenmark  
1 EL brauner Zucker  
8 Pfefferkörner  
10 Wacholderbeeren  
3 Limonenblätter  
1 Lorbeerblatt  
Abrieb und Saft von 1 Orange

Abrieb und Saft von 2 Limetten  
1 EL Preiselbeeren  
100ml Rotwein  
2l dunkler Bratenfond  
100g Butter  
etwas Speisestärke

## Für das Selleriepüree

300g Knollensellerie  
Salz  
120g Sahne  
40g Butter

## Für das Preiselbeergelee

250g abgetropfte Preiselbeeren  
100g Portwein, reduziert  
250g Preiselbeersaft  
4g Agar Agar  
4 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt

## Zubereitung

**Für die Geflügelfarce** das Putenfleisch mit eiskalter Sahne sowie etwas Salz und Pfeffer im Cutter beziehungsweise einer Moulinette sehr fein hacken. Wenn nötig, etwas weitere Sahne einrühren. Pilze und Petersilie fein hacken und unter die Farce rühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Rehrücken im Ciabattamantel** das leicht angetaute Ciabatta in die passende Länge schneiden und auf der Brotmaschine oder mit einem scharfen Sägemesser der Länge nach ca. 0,3–0,5 cm dick aufschneiden. Die Scheiben auf einem trockenen Geschirrhandtuch ausbreiten und mit der Geflügelfarce dünn bestreichen. Den gewürzten Rehrücken (bzw. die Rehfilets) aufsetzen und wie eine Roulade einrollen. Von allen Seiten in etwas Öl anbraten und anschließend im Ofen bei 160°C etwa 18 Minuten garen lassen.

**Für die Wacholder-Limonen-Sauce** Zwiebeln, Karotte und Sellerieknolle in grobe Würfel schneiden. Die Knochenstücke langsam in Öl rösten, das Fett abschütten, die Zwiebeln anbraten und die Knochenstücke sowie das gewürfelte Gemüse wieder dazugeben. Das Tomatenmark und den braunen Zucker einrühren. Nach etwa 3 Minuten Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Limonenblätter, das Lorbeerblatt, sowie Orangen- und Limettenabrieb und -saft und Preiselbeeren zufügen, anschließend nach und nach mit dem Rotwein ablöschen und einkochen. Mit dunklem Bratenfond oder Wasser auffüllen und circa 3 Stunden köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Kalte Butter in Würfeln einrühren und die Sauce gegebenenfalls mit Speisestärke andicken.

**Für das Selleriepüree** die Knollensellerie waschen und schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Sahne mit einem Stückchen Butter auf die Hälfte einkochen, Sellerie dazugeben und weich kochen. Im Mixer pürieren und mit Salz abschmecken.

**Für das Preiselbeergelee** eine Form mit Folie auslegen und mit den Preiselbeeren belegen. Reduzierten Portwein und Preiselbeersaft kalt mit Agar Agar verrühren. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren aufkochen, Gelatine darin auflösen und alles in eine Form geben. Nach dem Erkalten in die gewünschte Form schneiden und zum Servieren erwärmen.



# Piña-Colada-Eis mit Passionsfrüchten

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für das Piña-Colada-Eis

250ml Kokosmilch  
90ml Sahne  
150g Eiweiß  
120g Zucker  
45ml Bacardi  
120ml Batida  
25ml Läuterzucker  
300g Ananasmark  
Saft von 2 Limetten  
Saft von 1 Zitrone  
60g Glukose  
1 Blatt Gelatine

## Für die Crunch- Torteböden

50g weiße Kuvertüre  
25g Zartbitter-Kuvertüre  
50g Erdnussbutter  
50g Nougat  
50g Cornflakes

## Für das Kokos- Passionsfrucht- Törtchen

**Kokos-Mousse (1. Schicht):**  
1 Blatt Gelatine  
60g Kokosmark  
etwas Puderzucker

etwas Limonensaft und  
-abrieb

80g Schlagsahne

## Passionsfrucht-Mousse

(2. Schicht):

1 Blatt Gelatine  
60ml Passionsfruchtmark  
1 Eiweiß  
10g Zucker  
50g Schlagsahne  
**Passionsfrucht-Gelee:**  
1,5 Blatt Gelatine  
100ml Passionsfruchtsaft

## Für das Vanilleöl

50g Läuterzucker  
50g Olivenöl  
1 Vanilleschote

## Für das Ananas- Carpaccio

Baby-Ananas  
Pinienkerne  
frische Minze

## Zubereitung

**Für das Piña-Colada-Eis** Kokosmilch, Sahne, Eiweiß und Zucker langsam erhitzen und unter ständiger Bewegung zur Rose abziehen. Bacardi, Batida, Läuterzucker, Ananasmark, Limetten- und Zitronensaft, Glukose sowie Gelatine in die Eismasse einmischen, abschmecken und in einer Eismaschine frieren.

**Für die Crunch-Torteböden** die weiße und zartbittere Kuvertüre, Erdnussbutter und Nougat vermengen und auf dem Wasserbad auflösen. Die Cornflakes unterrühren. Masse zwischen 2 Backpapieren ausrollen, kaltstellen und mit Metallringen ausstechen.

**Für das Kokos-Mousse** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann kräftig ausdrücken. Das Kokosmark mit Puderzucker sowie Limonensaft und -abrieb abschmecken und erwärmen. Die Gelatine darin auflösen und abkühlen. Anschließend die Sahne schlagen und unterheben. Die Masse in die Ringe mit den Crunch-Böden füllen. Das Kokos-Mousse ist der Kern der Törtchen.

**Für das Passionsfrucht-Mousse** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann kräftig ausdrücken. Das Passionsfruchtmark erwärmen, mit der Gelatine vermengen und abkühlen lassen. Eiweiß und Zucker aufschlagen und unterheben. Anschließend Sahne schlagen, einrühren und die Mousse als zweite Schicht in die Ringe füllen.

**Für das Passionsfrucht-Gelee** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann kräftig ausdrücken. Die Passionsfruchtsaft aufkochen, die Gelatine dazugeben und auflösen. Abkühlen lassen und nach dem Erkalten das Passionsfrucht-Gelee aufgießen.

**Für das Vanilleöl** den Läuterzucker mit dem Olivenöl vermengen und mit Mark der Vanilleschote mixen.

**Für das Ananas-Carpaccio** die Baby-Ananas schälen, dünn aufschneiden und mit dem Vanilleöl marinieren. Mit angebratenen oder gegrillten Ananaswürfeln, Pinienkernen und fein geschnittener Minze garnieren.



# Menü des Monats Februar 2016

## Kulinarische Genüsse für Liebhaber der gesunden Küche

Mit gesunden Zutaten wie Linsen, Blumenkohl und verschiedenen Früchten setzt Sternekoch Franz Feckl in seinem Februar-Menü farbenfrohe, gesunde Akzente. Das macht nicht nur optisch gute Laune, sondern sorgt mit seiner Aromenvielfalt auch kulinarisch für pures Vergnügen.

### Vorspeise

Pochiertes Saiblingsfilet mit Linsen, Roter Bete, Apfel und dreierlei Kaviar

### Hauptgericht

Roulade vom Kalb und Rind in Lembergersauce mit Gemüsegarten und gefülltem Polentawürfel

### Dessert

Rumtopf Früchte und Eis mit feiner Schokolade



# Pochiertes Saiblingsfilet mit Linsen, Roter Bete, Apfel und dreierlei Kaviar

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für das pochierte Saiblingsfilet

400 g Saiblingsfilets  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
20 g Butter  
1 Zweig Thymian  
frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel), fein geschnitten

## Für die geschmorten Linsen mit Gemüsewürfeln

50 g Bauchspeck  
20 g Butter  
50 g Zwiebel  
30 g Karotten  
30 g Staudensellerie  
30 g Knollensellerie  
200 g Linsen (Heckengäu)  
1 EL Aceto Balsamico  
2 EL Rotwein  
etwa 100 ml Gemüsefond  
1 Zweig Thymian  
Zucker, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Für die Rote-Bete- und Apfel-Perlen

1 Mini-Rote-Bete-Knolle  
etwas Essig  
1 Apfel  
1 EL Zucker  
100 ml Apfelsaft

## Für das Linsengelee

**Gelee:**  
4 Blatt Gelatine  
200 ml kräftige Fleischbrühe  
100 ml Aceto Balsamico (12 Jahre alt)  
4 g Agar Agar  
Zucker, Salz

## Einlage:

100 g der geschmorten Linsen  
50 g der Gemüsewürfel

## Für den Kaviar

100 g Seehasenrogen  
50 g Lachskaviar  
50 g Forellenkaviar

## Zubereitung

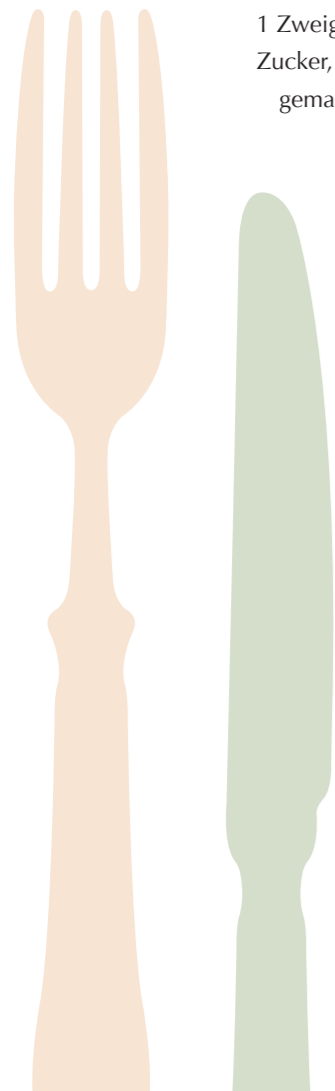
**Für das Saiblingsfilet** die Filets von der Haut befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen, bis sie vollkommen flüssig ist. Die Saiblingsfilets in der zerlassenen Butter wenden und anschließend in eine Auflaufform geben. Den Thymianzweig einlegen und im Dampfgarer bei 60 °C 4–6 Minuten garen. Mit frisch geschnittenen Kräutern garnieren.

**Für die geschmorten Linsen** den Bauchspeck in der Butter andünsten. Zwiebel, Karotten, Stauden- und Knollensellerie klein würfeln und zum Speck geben. Linsen zufügen. Mit Aceto Balsamico und Rotwein ablöschen und kurz darin dünsten. Nach und nach mit Gemüsefond auffüllen. Dann den Thymianzweig dazugeben und die Linsen mit dem Gemüse weich schmoren lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist (etwa 25 Minuten). Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Rote-Bete-Perlen** die Knolle mit etwas Essig in ausreichend kochendem Wasser 15 Minuten weich garen. Die Rote Bete abgießen, ausdampfen lassen und mit einem kleinen Kugelausstecher Perlen ausstechen.

**Für die Apfel-Perlen** den Apfel schälen und mit einem Kugelausstecher Perlen ausstechen. In einer kleinen Pfanne oder einem kleinen Topf den Zucker karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Die Apfelperlen hineingeben und einmal kurz aufkochen.

**Für das Linsengelee** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann ausdrücken. Die kräftige Fleischbrühe kalt mit Aceto Balsamico mischen und Agar Agar einrühren. Mit Zucker und Salz abschmecken und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Gelatine zugeben und mit den geschmorten Linsen und den Gemüsewürfeln in eine Form geben. Abkühlen lassen. In Vierecke portionieren und mit Perlen von Apfel und Roter Bete sowie Kaviar garnieren.



# Roulade vom Kalb und Rind in Lembergersauce mit Gemüsegarten und gefülltem Polentawürfel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für den Saucenansatz

2 Zwiebeln  
1 Karotte  
etwas Knollensellerie  
Öl zum Braten  
200 g Kalbsparüren (Sehnen  
und Flexen)  
500 g Knochen vom Kalb  
1 EL Tomatenmark  
1 EL brauner Zucker  
Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Thymian  
1 Knoblauchzehe  
500 ml dunkler Balsamico,  
Portwein oder Rotwein

## Für die Lembergersauce

3 Schalotten  
700 ml Lemberger  
200 ml roter Portwein  
1 EL brauner Zucker  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Thymian  
1 l Saucenansatz  
1 Stück kalte Butter  
etwas Kartoffelstärke

## Für die Geflügelfarce

3 EL frischer Blattspinat  
Butter zum Dünsten  
100 g Putenfleisch  
80 g Schlagsahne  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer  
1 Eiklar

## Für die Roulade

100 g Kalbsrücken  
70 g Rinderfilet  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer  
etwas Butter

## Für die gefüllten Polentawürfel

1 l Milch  
25 g Butter  
250 g Polentagriß  
100 g Johannisbeergelee  
etwas Eigelb  
80 g Pankomehl  
3 Eier  
Fett zum Ausbacken

## Für den Gemüsegarten

Pfifferlinge  
Karotten  
Spargel  
Maiskolben  
Blumenkohl

## Zubereitung

**Für den Saucenansatz** Zwiebeln, Karotte und Sellerie fein würfeln und in einer Pfanne in etwas Öl rösten. Die Kalbsparüren fein schneiden und mit dem grob gehackten Kalbsknochen ebenfalls langsam in Öl rösten. Das Fett abgießen, die Zwiebeln und das restliche Gemüse dazugeben und zusammen nochmals kurz anbraten. Das Tomatenmark und den braunen Zucker einrühren. Nach etwa 3 Minuten die Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Thymianzweig und geschälte Knoblauchzehe zufügen. Anschließend mit Balsamico, Port- oder Rotwein ablöschen und einkochen. Mit Wasser auffüllen und etwa 3 Stunden köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und zur gewünschten Konsistenz reduzieren.

**Für die Lembergersauce** die Schalotten in feine Würfel schneiden und mit dem Lemberger sowie dem Portwein einkochen. Den braunen Zucker, das Lorbeerblatt und den Thymianzweig zugeben. Mit Saucenansatz auffüllen und etwa 1,5 Stunden leicht köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit kalter Butter und falls nötig etwas Kartoffelstärke zur gewünschten Konsistenz bringen.

**Für die Geflügelfarce** den Blattspinat in Butter dünsten. Das magere Putenfleisch mit eiskalter Sahne, etwas Salz und Pfeffer, dem Eiklar sowie dem Spinat im Cutter beziehungsweise einer Moulinette ganz fein hacken. Wenn nötig mit weiterer Sahne verrühren.

**Für die Roulade** den Kalbsrücken und das Rinderfilet parieren, also von Sehnen, Flexen, Haut, Fett usw. befreien. Den Kalbsrücken anschließend zwischen zwei Folien dünn ausplattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Geflügelfarce dünn bestreichen. Anschließend das Rinderfilet in die Mitte aufsetzen. Den Kalbsrücken einschlagen und zu einer Roulade formen. Erst in Frischhaltefolie, dann in Aluminiumfolie einrollen und im Wasserbad bei 68 °C auf 52 °C Kerntemperatur garen. Anschließend auspacken und in etwas Butter scharf nachbraten.

**Für die gefüllten Polentawürfel** Milch mit Butter zum Kochen bringen. Den Polentagriß einrühren und etwa 10 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Die fertige Polenta in eine Form füllen, glattstreichen und bei 90 °C und 100 Prozent Dampf 30 Minuten garen. Anschließend kaltstellen. Polenta in Würfel portionieren und jeweils den Deckel abschneiden. Mit einem Pariser Löffel ein Loch ausstechen und die Würfel mit Johannisbeergelee füllen. Den Deckel mit etwas Eigelb aufkleben, Würfel in verquirltem Ei wenden, mit Pankomehl (aus der japanischen Küche stammendes Paniermehl aus Brotkrume) panieren und in heißem Fett ausbacken.

**Für den Gemüsegarten** das Gemüse nach Vorliebe entsprechend garen, kochen, schmoren, dämpfen, dünsten, blanchieren oder grillen.



# Rumtopffrüchte und Eis mit feiner Schokolade

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für den Rumtopf

1 kg Früchte nach Saison  
500g Zucker  
300ml Rum (80%)  
500ml Rum (54%)

## Für das Rumtopf-Eis

60g brauner Zucker  
400ml Schlagsahne  
300ml Rumtopf-Fond  
1 Prise Vanille

1 Prise Zimt

100g Butter

3 Eigelbe

## Für die Rumtopf-Trüffel

Rumtopf-Eis  
100g weiße Kuvertüre  
30g Kakaobutter

## Zubereitung

**Für den Rumtopf** die Früchte einen Tag im Zucker einlegen. Danach mit beiden Rumsorten begießen und 6 Monate ziehen lassen. Während dieser Zeit können immer wieder Früchte dazugegeben werden.

**Für das Rumtopf-Eis** den braunen Zucker zu hellem Karamell kochen. Die Sahne und den Rumtopf-Fond dazugeben, mit Vanille und Zimt würzen und alles aufkochen lassen, bis sich das Karamell löst. Auf 80°C temperieren und die Butter kräftig einmischen. Auf 70°C temperieren, die Eigelbe kräftig einrühren. Mit kleingeschnittenen Rumtopf-Früchten in der Eismaschine frieren.

**Für die flüssigen Rumtopf-Trüffel** das Rumtopf-Eis in Halbkugelformen schockfrieren, lösen, zu Kugeln formen und mit einem Holzspieß wieder einfrieren. Die weiße Kuvertüre mit der Kakaobutter schmelzen. Die Trüffel eintauchen und im Kühlschrank langsam auftauen.



# Menü des Monats März 2016

## Frühlingshafte Genießer-Freuden

Mit einem leichten und gleichzeitig exklusiven Menü macht Küchenchef Franz Feckl den langen Winter vergessen. Mit frischen Kräutern, zartem Kaninchen und Huhn sowie fruchtigen Komponenten stimmt der Sternekoch vom Restaurant Landhaus Feckl in Ehningen alle Genießer und Hobbyköche kulinarisch auf den Frühling ein.

### Vorspeise

Feines vom Kaninchen mit Variation vom Steinchampignon und Kräutersalat

### Hauptgericht

Brust vom Neubulacher Huhn in Portweinsauce mit feinen Karotten und Kartoffel-Rösti

### Dessert

Apfeltarte und -crème mit karamellisiertem Apfel-Rahm-Eis



# Feines vom Kaninchen mit Variation vom Steinchampignon und Kräutersalat

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### Für die Kaninchenvariation

1 Kaninchenrücken mit Niere  
¼ rote Paprika  
4 Spieße  
1 Bund Rucola  
4 Rosmarinzweige  
2 Stängel Salbei  
2 EL Pfefferkörner  
3 Knoblauchzehen  
100ml Zitronen-Olivenöl

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

1 kl. Bund Salbei  
2 Scheiben Parmaschinken  
Olivenöl zum Braten

### Für die Pilzvariation

600g Steinchampignons  
etwas Schnittlauch  
etwas Olivenöl  
etwas Meersalz  
1 Zwiebel

Butter

350ml Schlagsahne  
frisch gemahlener Pfeffer  
50ml Weißwein  
1,5g Agar Agar

### Für den Kräutersalat

½ Romanasalat  
1 Bund Brunnenkresse  
4 Tomaten  
½ Salatgurke  
½ Bund Frühlingszwiebeln

1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
je 1 TL Zitronenmelisse  
½ Bund Minze  
4 EL extra natives Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

**Für die Kaninchenvariationen** die Filets auslösen. Dazu mit einem Filetmesser den Kaninchenrücken am Mittelknochen entlang beidseitig einschneiden, die Filets vorsichtig vom Knochen ablösen und von Fett und Sehnen befreien. Den Bauchlappen weg-schneiden und die Haut am Filet mithilfe eines scharfen Messers abziehen.

**Für die Spieße** die Paprika zu Rauten schneiden. Die zwei kleinen Filets halbieren und mit den halbierten Nieren sowie den Paprikarauten zum Spieß aufstecken.

**Für die Cannelloni** den Rucola fein hacken und mit den Rosmarinzweigen sowie dem Salbei in eine Schüssel geben. Mit Pfefferkörnern bestreuen. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden, ebenfalls über den Rucola streuen. Mit dem Zitronen-Olivenöl begießen und zugedeckt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Kräuterzweige herausnehmen. 4 Scheiben vom Filet schneiden und sehr dünn zwischen 2 Folien plattieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem marinierten Rucola einrollen.

**Für die Saltimbocca** vom Rückenfilet 4 Scheiben à 0,5 cm schneiden und zwischen 2 Folien plattieren. Anschließend mit Salbei und Parmaschinken belegen.

**Für die Medaillons** das verbleibende Rückenfilet in 4 gleich große Medaillons schneiden.

**Für das Steinchampignon-Carpaccio** 2 Steinchampignons dünn aufschneiden, Schnittlauch fein schneiden und darüberstreuen. Mit Olivenöl und Meersalz würzen.

**Für die Steinchampignon-Crème** die Zwiebel fein würfeln und zwei Drittel davon in Butter weich dünsten. 250g Steinchampignons dazugeben und in den Butterzwiebeln anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend mit etwa 50ml Sahne einkochen, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Steinchampignon-Panna-Cotta** das restliche Drittel der Zwiebel anschwitzen. Die übrigen Steinchampignons fein schneiden und zur Zwiebel geben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Die Flüssigkeit mit Sahne auffüllen und so lange kochen, bis durch Verdunsten die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles zusammenmixen und passieren, sodass die Konsistenz gut flüssig ist. Kalt werden lassen, dann Agar Agar dazugeben und nochmals aufkochen. Die Flüssigkeit in kleine Förmchen geben und stocken lassen.

**Für den Kräutersalat** den Romanasalat waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden, die Brunnenkresse waschen, grob zerpflücken und trocken schleudern. Auf Teller verteilen. Tomaten und Gurke würfeln, die Frühlingszwiebeln fein schneiden, Petersilie, Schnittlauch, Zitronenmelisse sowie Minze hacken. Alles in eine Schüssel geben, Olivenöl und Zitronensaft zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gründlich vermischen und anrichten.

**Kurz vor dem Anrichten** die Spieße, die Saltimbocca und die Medaillons in Olivenöl braten.





# Brust vom Neubulacher Huhn in Portweinsauce mit feinen Karotten und Kartoffelrösti

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die Brust vom Neubulacher Huhn

4 Brüste vom Neubulacher Huhn oder Maispouardenbrust mit Flügelknochen  
1 kl. Bund Blatt Petersilie  
1 kl. Bund Kerbel  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
etwas Butter

## Für die Portweinsauce

2 Schalotten  
2 Karotten  
2 Stangen Staudensellerie  
100g Geflügelknochen (gehackt)  
Pflanzenöl zum Braten  
1 EL Tomatenmark  
1 EL brauner Zucker  
50ml dunkler Balsamico  
100ml Rotwein  
300ml Portwein  
1 l dunkler Geflügelfond

2 Lorbeerblätter  
1 Thymianzweig  
etwas Speisestärke  
Butter  
Salz

## Für das Karotten-Ingwer-Püree

3 Schalotten  
etwas Ingwer  
20g Butter  
6 mittlere Karotten  
40ml trockener Weißwein  
100g Schlagsahne

100ml Geflügelfond  
Salz  
Piment d'Espelette  
etwas Limettensaft

## Für die Kartoffelrösti

600g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskat  
3 EL Rapsöl

## Zubereitung

**Für die Brust vom Neubulacher Huhn** die Haut vorsichtig von der Brust lösen. Petersilie und Kerbel fein hacken und gleichmäßig auf der Brust verteilen. Anschließend die Haut wieder über die Brust legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erst in Frischhaltefolie, anschließend in Aluminiumfolie eng einrollen. Im Wasserbad bei 70°C auf 52°C Kerntemperatur etwa 12 Minuten garen. Auspacken und in wenig Butter nachbraten.

**Für die Portweinsauce** die Schalotten, Karotten und Staudensellerie klein schneiden. Die Geflügelknochen anbraten, bis Farbe entsteht. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben, etwa 5 Minuten rösten und auf ein Sieb abschütten. Die gebratenen Knochen mit etwas Pflanzenöl in einen passenden Topf geben und mit dem zerkleinerten Gemüse nochmals ca. 5 Minuten braten. Das Tomatenmark sowie den braunen Zucker dazugeben und mitrösten. Mit dem dunklen Balsamico ablöschen und anschließend mit dem Rotwein sowie Portwein einkochen. Mit dem dunklen Geflügelfond auffüllen, die Lorbeerblätter und den Thymianzweig dazugeben und etwa 2 Stunden köcheln lassen. Anschließend passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen, also so lange kochen, bis durch Verdunsten die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit ganz wenig Kartoffelstärke abbinden und mit etwas kalter Butter vollenden. Abschmecken und gegebenenfalls etwas Salz dazugeben.

**Für das Karotten-Ingwer-Püree** die Schalotten in Scheiben und den Ingwer klein schneiden. Beides in der Butter hell anschwitzen. Die Karotten waschen, klein schneiden und zu den Schalotten und dem Ingwer geben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Die Sahne dazugeben und mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Flüssigkeit so lange kochen, bis alles komplett weich ist, danach mixen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Limettensaft abschmecken.

**Für die Kartoffelrösti** die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend die Feuchtigkeit aus der Kartoffelmasse mit den Händen gut ausdrücken. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen. Die Kartoffelmasse darin verteilen und fest andrücken. Bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten braten. Die Rösti wenden und in 10–12 Minuten zu Ende braten.



# Apfeltarte und -crème mit karamellisiertem Apfel-Rahm-Eis

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für das karamellierte Apfel-Rahm-Eis

3 Äpfel  
180g Zucker  
50ml Weißwein  
750ml Apfelsaft

350ml Milch  
500ml Sahne  
8 Eigelbe

## Für die Apfeltarte

1 Rolle Blätterteig  
2 Äpfel  
50g Marzipan

100g Aprikosenkonfitüre  
(dickflüssig)  
geröstete Mandelblättchen  
1 TL gemahlene Pistazien  
Butter zum Rösten

## Für die Apfelcrème

1 Apfel  
1 EL brauner Zucker  
50ml Weißwein  
50ml weißen Portwein  
Saft von 1 Limette  
1 Msp. gemahlene Zimt  
evtl. etwas Limettenschale

## Zubereitung

**Für die Apfelmasse** die Äpfel in feine Würfel schneiden. 100g Zucker zu Karamell kochen und die Äpfel dazugeben. Mit dem Weißwein und 50ml Apfelsaft ablöschen und die Flüssigkeit einkochen. Anschließend fein mixen.

**Für die Eismasse** 700ml Apfelsaft einkochen und auf 150ml reduzieren. Mit der Milch, der Sahne, dem restlichen Zucker und den Eigelben zur Rose abziehen. Dazu die Masse langsam erhitzen und stetig in Bewegung halten, bis die gewünschte dicklich-cremige Konsistenz erreicht ist. Nun die Apfelmasse unter die Eismasse mixen und alles in einer Eismaschine frieren.

**Für die Apfeltarte** den Blätterteig etwas ausrollen und mehrere Teigkreise mit einem Durchmesser von 6cm ausstechen. Die Äpfel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Etwas Marzipan in die Mitte jedes Blätterteigkreises setzen und die Apfelscheiben anlegen. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen, etwas abkühlen lassen. Währenddessen die Aprikosenkonfi-

türe aufkochen. Die Mandelblättchen und Pistazien mit etwas Butter anrösten. Die abgekühlten Tarts mit der Konfitüre abglänzen und mit den gerösteten Mandelblättchen und Pistazien ausgarnieren.

**Für die Apfelcrème** den Apfel in feine Würfel schneiden. Den braunen Zucker mit dem Weißwein und dem Portwein zu einem hellen Karamell kochen. Den Limettensaft dazugeben und einkochen. Anschließend die Apfelwürfel einrühren. Alles auf kleiner Hitze einkochen und mit wenig Zimt abschmecken. Die Flüssigkeit zu einer feinen Crème pürieren. Nach Geschmack etwas fein geschnittene Limettenschale zugeben.



# Am Herd mit ...

## ... Frank Weilacher vom Enztalhotel

### Enztalhotel

Mitten im Enztal in Enzklösterle liegt das familiengeführte Wellnesshotel, in dem jeder Gast den Alltag hinter sich und die Seele baumeln lassen kann. Der hervorragende Service ergänzt das einmalige Gesamtbild. Das lichtdurchflutete Restaurant des Vier-Sterne-Hotels ist mit dem Front-Cooking-Bereich in edlem Eichen-Altholz ein echter Hingucker. Das wundervolle Ambiente wird nur noch vom Essen selbst übertroffen. Der Küchenchef Frank Weilacher zaubert hier gemeinsam mit seinem Team erstklassige Schlemmermenüs aus regionalen Erzeugnissen. Der Meister über Küche und Keller schafft immer wieder aufs Neue kulinarische Reize, dabei lässt er gerne asiatische Zubereitungsarten und Gewürze mit einfließen. Für eine täglich abwechslungsreiche kulinarische Entdeckungsreise verwendet Weilacher nur erstklassige, saisonale Produkte. Im Enztalhotel wird nicht nur mit Können, sondern auch mit Liebe gekocht. Mit den folgenden drei Menüs schafft Herr Weilacher raffinierte und innovative Genuss-Ideen für zu Hause und lädt zum Nachkochen und Schlemmen ein.

#### Enztalhotel

Freudenstädter Str. 67 / 75337 Enzklösterle  
Tel: 07085 / 180  
info@enztalhotel.de  
www.enztalhotel.de



# Menü des Monats April 2016

## Mit freundlichen Frühjahrsgenüssen

Das Team rund um Küchenchef Frank Weilacher vom Enzthalhotel in Enzklösterle serviert im Menü des Monats April in jedem Gang einen frühlingshaften Hochgenuss, auf den wir uns das ganze Jahr über freuen. Als Vorspeise gibt es köstliche Forelle mit Spargel, als Hauptgericht kommen zarte Kalbsbäckchen mit Wirsing auf den Tisch und das Dessert ist ein süßes Fruchtvergnügen.

### Vorspeise

Eingelegte Enztäler Forelle mit Spargelmousse, Spargelsalat und Orangen-Tomaten

### Hauptgericht

Geschmorte Kalbsbäckchen in Trollingersauce mit Pancetta-Wirsing-Auflauf und Kartoffelcrêpes

### Dessert

Rhabarber-Tartelette mit Limetten-Quark-Mousse und Estragon-Honig-Eis



Vorspeise April

# Eingelegte Enztäler Forelle mit Spargelmousse, Spargelsalat und Orangen-Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die eingelegte Forelle

2 mittelgroße Forellen  
etwas Zitronensaft  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
50g Mehl  
50g Pankomehl  
Olivenöl zum Anbraten  
ca. 150g Gemüse (Zucchini, Karotten, Lauch, Sellerie)  
1 EL Senfkörner

2 EL gerösteter Sesam  
1 Lorbeerblatt  
3 Wacholderbeeren  
1 Thymianzweig  
etwas frischer Majoran  
500ml Weißwein (Riesling, trocken)  
125 ml Kräuternessig  
250 ml Fischfond oder Fleischbrühe

## Für die Spargelmousse

150g geschälter Spargel  
1 Spritzer Zitronensaft  
Salz, Zucker  
100ml Spargelfond  
8g Weizenstärke mit Wasser anrühren  
1,5 Blatt Gelatine  
frisch gemahlener Pfeffer  
70g Schlagsahne

## Für den Spargelsalat

150g geschälter Spargel  
1 Schalotte  
10g Schnittlauch  
1,5 EL Traubenkernöl  
1 EL weißer Balsamico

## Für die Orangen-Tomaten

2 EL Zucker  
100ml Orangensaft  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 EL Zitronenabrieb  
12 Cherrytomaten, enthäutet

## Zubereitung

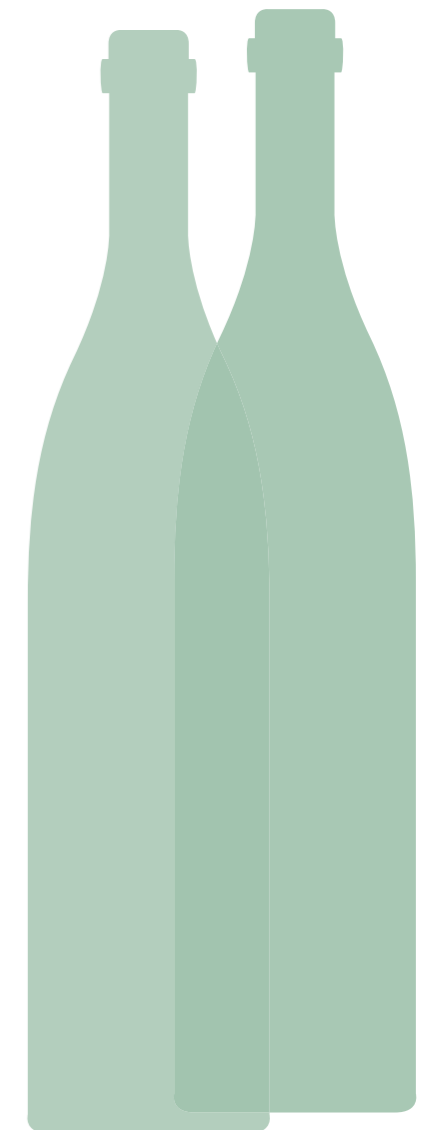
**Für die eingelegte Forelle** die Fische ausnehmen und säubern. Die Forellen filetieren, halbieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Pankomehl mischen und die Filets darin wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Forellenfilets darin goldgelb anbraten. Das Gemüse in feine Streifen schneiden, blanchieren und separat in Öl kurz anschwitzen. Sesam und Gewürze hinzufügen und mit Weißwein, Essig und Fischfond beziehungsweise Fleischbrühe auffüllen. Die angebratenen Forellenfilets in der Marinade einlegen.

**Für die Spargelmousse** Wasser mit etwas Zitronensaft, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel darin gut weich kochen, dann herausnehmen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Spargelfond komplett aufbewahren. 100ml des Spargelfonds zusammen mit dem pürierten Spargel aufkochen, mit der Weizenstärke abbinden und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Spargelmousse mit Salz und Pfeffer abschmecken, kaltrühren, Sahne schlagen und unterheben, in Förmchen füllen und kühlen.

**Für den Spargelsalat** den Spargel im Spargelfond einmal aufkochen und 9–10 Minuten ziehen lassen. In kaltem Wasser abschrecken. Die Spargelspitzen abschneiden und die restlichen Stangen in Scheiben schneiden. Den Spargel mit gewürfelter Schalotte, Schnittlauch, Traubenkernöl und weißem Balsamico marinieren.

**Für die Orangen-Tomaten** den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und reduzieren. Mit Zimt und Zitronenabrieb abschmecken. Die enthäuteten Tomaten im Sud schwenken.

**Zum Anrichten** Forellenfilet mit der Gemüse-Gewürz-Vinaigrette auf den Teller geben und mit Spargelmousse, Spargelsalat, Spargelspitzen und Tomaten dekorieren.



Hauptgericht April

# Geschmorte Kalbsbäckchen in Trollingersauce mit Pancetta-Wirsing-Auflauf und Kartoffelcrêpes

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die Kalbsbäckchen

1 kg Kalbsbäckchen  
2 EL Butterschmalz  
50g Mirepoix (Röstgemüse von Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie)  
1 EL Tomatenmark  
300ml Rotwein  
1l dunkler Kalbsfond  
1 Knoblauchzehe  
je 1 Thymian- und Rosmarinweig

10 Pfefferkörner  
10 Korianderkörner  
1 Sternanis  
2 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter  
100ml Trollinger  
etwas alter Balsamico (etwa 5 Jahre)  
8 Schalotten  
25g Butter  
1 EL Zucker

## Für den Pancetta-Wirsing-Auflauf

200g Wirsing  
1 Schalotte  
80g Pancetta  
10g Butterschmalz  
3 Eier  
20ml Weißwein  
100ml Schlagsahne  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker  
Butter für die Förmchen

## Für die Kartoffelcrêpes

125g Pellkartoffeln (am besten vom Vortag)  
50g Crème Fraîche  
1–2 Eier (80g)  
1 EL Mehl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskat  
Butterschmalz zum Braten

## Zubereitung

**Für die Kalbsbäckchen** die Bäckchen parieren und von Fett und Sehnen befreien. Rundherum in Butterschmalz anbraten und das Mirepoix zugeben. Das Gemüse anrösten, Tomatenmark zufügen, nach und nach mit dem Rotwein ablöschen und glacieren. Dann den Kalbsfond und die Gewürze zufügen. Die Kalbsbäckchen im Ofen bei 200°C zugedeckt etwa 1,5 Stunden schmoren – oder auch gerne etwa 16 Stunden bei Niedertemperatur von 54°C –, bis das Fleisch saftig weich ist. Anschließend die Bäckchen in Alufolie wickeln und warmstellen. Den Trollinger in einem Topf auf ein Drittel einkochen, den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und dazugeben, je nach Konsistenz noch einkochen und mit etwas altem Balsamico abschmecken. Die Schalotten kurz blanchieren. Butter und Zucker erhitzen und die blanchierten Schalotten darin glasieren.

**Für den Wirsing-Pancetta-Auflauf** den Wirsing gut waschen, die Blätter fein schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, in einen Durchschlag geben und in einem Küchentuch auswringen. Schalotten und Pancetta fein würfeln und in Butterschmalz anschwanken. Mit Eiern, Weißwein und Sahne glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Wirsing in die gebutterten Förmchen geben und mit der Sahne-Ei-Mischung auffüllen. Im Ofen bei 160°C für ca. 20 Minuten stocken lassen.

**Für die Kartoffelcrêpes** die Pellkartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Crème fraîche und Eiern zu einer glatten Masse rühren. Mehl zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz kleine Kartoffelcrêpes ausbacken.

**Zum Anrichten** die heißen Kalbsbäckchen auf den Teller geben, dazu ein Förmchen mit Auflauf und Kartoffelcrêpes. Die Bäckchen mit der Sauce nappieren und mit Kartoffelstroh dekorieren.



# Rhabarber-Tartelette mit Limetten-Topfen-Mousse und Estragon-Honig-Eis

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die Mürbeteig-Tartelettes

150g Butter  
2g Salz  
120g Puderzucker  
65g Mandelgrieß  
1 Ei  
250g Mehl

## Für das Rhabarberkompott

300g Rhabarber  
150g Zucker  
1 Vanilleschote  
50g Erdbeeren

## Für die Meringue-Masse

120g Zucker  
2 Eiweiß (60g)  
1 Prise Salz

## Für die Erdbeermarinade

100ml Erdbeersaft  
½ Vanilleschote  
30g Zucker  
Saft von ½ Zitrone  
20ml Grand Marnier  
12–16 Erdbeeren

## Für die Topfen-Mousse

95g Quark  
etwas Orangen- und Zitronenabrieb  
½ Vanilleschote  
10ml Kirschwasser  
10ml Rum  
2 Blatt Gelatine  
1 Eiweiß  
35g Zucker  
100ml Schlagsahne

## Für das Estragon-Honig-Eis

350ml Milch  
100ml Schlagsahne  
4 Eigelbe  
60g Zucker  
10g Estragon  
90g Tannenhonig

## Zubereitung

**Für die Mürbeteig-Tartelettes** die Butter in kleine Stücke schneiden. Salz, Puderzucker und Mandelgrieß dazugeben und alles vermengen. Das Ei und das Mehl zum Schluss dazugeben. Alles zu einem homogenen Teig verkneten, in Folie einpacken und 1 Stunde kalt stellen. Den Teig 2–3 mm dünn ausrollen, mit einer Gabel einstechen, rund ausstechen und die Tartelettes-Ringe damit auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 13–15 Minuten backen. Abkühlen lassen und die Ringe entfernen.

**Für das Rhabarberkompott** die Rhabarberstangen schälen und klein schneiden, mit Zucker vermischen und etwa 12 Stunden ziehen lassen. Rhabarber abtropfen lassen, den Saft mit einer aufgeschnittenen Vanilleschote und den Erdbeeren aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote herausnehmen und den Fond passieren. Den Rhabarber zufügen und nochmals kurz aufkochen, so dass der Rhabarber bissfest bleibt. Den Rhabarberfond im Kühlschrank abkühlen lassen.

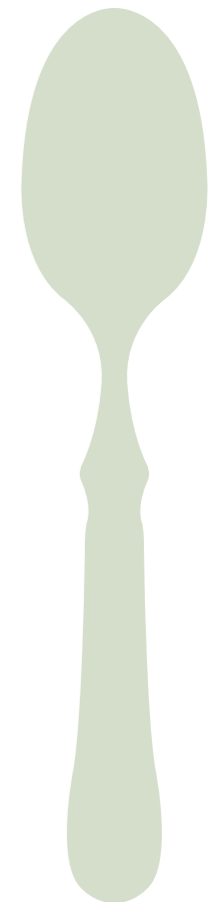
**Für die Meringue-Masse** den Zucker und 40 ml Wasser aufkochen. Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen, den heißen Zuckersirup unter den Eischnee rühren und die Masse kalt schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und beiseitelegen.

**Für die Erdbeermarinade** den Erdbeersaft mit Vanillemark, Zucker und Zitronensaft aufkochen und abkühlen lassen. Zum Schluss den Grand Marnier dazugeben. Die Erdbeeren in der Marinade ziehen lassen.

**Für die Topfen-Mousse** den in einem Tuch abgehängenen Quark mit Orangen- und Zitronenabrieb sowie dem Mark der halben Vanilleschote vermengen. Kirschwasser und Rum erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Den Quark langsam zur Alkohol-Gelatine-Mischung geben. Den Eischnee und die geschlagene Sahne unterziehen.

**Für das Estragon-Honig-Eis** die Milch und die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und beiseitestellen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Milch-Sahne-Mischung unter die Eier-Zucker-Mischung rühren. Estragon fein hacken und zusammen mit dem Honig unter die Masse rühren. Alles auf 75 °C Grad erhitzen und anschließend in die Eismaschine geben und frieren.

**Zum Anrichten** die marinierten Erdbeeren auf dem Teller platzieren und mit etwas Meringue-Masse dekorieren und gratinieren. Rhabarber abtropfen lassen und in die Tartelettes füllen. Meringue-Masse mit einer Spritztüte aufdressieren. Die Tartelettes kurz im Ofen aufwärmen und mit Oberhitze im Ofen oder Salamander gratinieren. Auf den Teller setzen und mit Erdbeermarinade, Topfen-Mousse und Estragon-Honig-Eis vollenden.



# Menü des Monats Mai 2016

## Fruchtig-frisch im Frühling

Frisch und jung wie der Frühling sind auch die Zutaten des Gourmetmenüs des Monats Mai. Frank Weilacher und sein Team vom Enzthalhotel in Enzklösterle erwecken die Geschmacksknospen mit feinem Schmorgemüse, zartem Wild, Holunder und fruchtigen Erdbeeren mit Waldmeister zu neuem Leben.

### Vorspeise

Lackierte Landhuhnbrust mit Schmorgemüse-Cotta und Kräutersalat

### Hauptgericht

Rehrücken und Filet an Erdnussbrösel mit Spitzkohlstrudel und Holunderblüten-Sabayon

### Dessert

Geeistes Waldmeistersüppchen mit weißem Schokoladen-Tonkabohnen-Soufflé und Erdbeeren





Vorspeise Mai

# Lackierte Landhuhnbrust mit Schmorgemüse-Cotta und Kräutersalat

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die lackierte Landhuhnbrust

50g Butterschmalz  
2 Landhuhnbrüste  
(à 200g)  
1 Thymianzweig  
1 Rosmarinzweig  
1 Knoblauchzehe  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer

## Für den Lack

150ml Teriyaki-Sauce  
(Asialaden)  
150ml roter Portwein  
3 EL Tannenhonig

## Für die Schmor- gemüse-Cotta

½ rote Paprika  
2 Scheiben Auberginen  
2 Scheiben Zucchini

2 EL Olivenöl  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
10g Butter  
½ TL Tomatenmark  
1 kleiner Rosmarinzweig  
100ml Schlagsahne  
100ml Brühe  
2 Blatt Gelatine

## Für den Kräutersalat

100–200g Kräutersalat  
(frisch vom Markt)  
3 EL Olivenöl  
2 EL Sauerkirchessig  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer, Zucker

## Zubereitung

**Für die Landhuhnbrust** den Backofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die gesäuberten, gewaschenen und getrockneten Landhuhnbrüste mit Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe im heißen Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in den heißen Backofen geben (mittlere Schiene) und etwa 15 Minuten fertig garen.

**Für den Lack** Teriyaki-Sauce, roten Portwein und Tannenhonig in einen Topf geben und reduzieren, bis eine sämige Sauce entsteht.

**Für die Schmorgemüse-Cotta** Paprika schälen, Auberginen und Zucchini längs in Streifen schneiden. In Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und erkalten lassen. Das gebratene Gemüse in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch fein schneiden und in Butter andünsten. Tomatenmark, gehackten

Rosmarin und Gemüsewürfel dazugeben, mit Sahne und Brühe auffüllen. Eingeweichte Gelatine zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse in Gläser oder Förmchen abfüllen.

**Für den Kräutersalat** den Salat waschen und trocknen. Olivenöl mit Sauerkirchessig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und vorsichtig unterheben.

**Zum Anrichten** die Schmorgemüse-Cotta im Glas auf den Teller stellen. Die Landhuhnbrust aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Reduzierten Lack auf der Brust verteilen und das Fleisch in Tranchen schneiden. Mit dem Kräutersalat auf dem Teller platzieren.



Hauptgericht Mai

# Rehrücken und Filet an Erdnussbrösel mit Spitzkohlstrudel und Holunderblüten-Sabayon

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für den Rehrücken

1–2 Stränge Rehrücken,  
geputzt, ca. 500g  
2 Rehfilets  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer  
2 EL Butterschmalz  
1 Rosmarinzweig  
1 Thymianzweig

## Für den Spitzkohl- strudel

¼ Spitzkohl  
200g Kartoffeln  
2 Schalotten  
20g Butterschmalz  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer  
½ TL Thymian  
40g Schmand  
20g Butter  
ca. 100g Tiefkühl-  
Strudelteig

## Für das Holunder- blüten-Sabayon

1 Ei  
1 Eigelb  
30ml Weißwein  
40ml Holunderblütensirup  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer

## Für die Erdnuss- brösel

200g Erdnüsse  
20g Butter

## Zubereitung

**Für den Rehrücken und das Filet** das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz kurz von beiden Seiten anbraten (Rehrücken 4–5 Minuten, Filet ca. 1 Minute). Rosmarin und Thymian zugeben. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech setzen und in den auf 160°C vorgeheizten Backofen schieben.

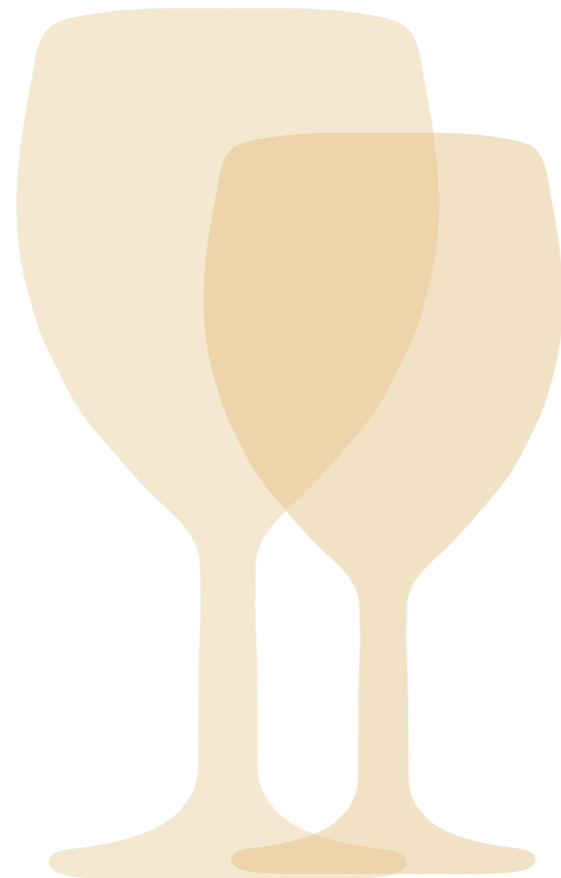
**Für den Spitzkohlstrudel** den Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Die Schalotten würfeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Die Schalottenwürfel dazugeben und kurz mit anschwenken. Den Spitzkohl zufügen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Pfanne von der Flamme nehmen und das Gemüse mit Salz, Pfeffer und gehacktem Thymian würzen. Den Schmand zugeben und alles auskühlen lassen. Butter schmelzen. Den Strudelteig flach auslegen und mit der Butter bestreichen. Falls nötig, die

Füllung etwas ausdrücken und dann auf dem Strudelteig verteilen. Einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Strudel im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15–20 Minuten backen.

**Für das Holunderblüten-Sabayon** Ei und Eigelb mit Weißwein und Holunderblütensirup über dem Wasserbad dickflüssig schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Wasserbad nehmen und noch etwas weiterschlagen.

**Für die Erdnussbrösel** die Erdnüsse fein hacken und mit geklärter Butter schmelzen.

**Zum Anrichten** Rehrücken und Filet tranchieren, den Strudel aufschneiden, alles auf dem Teller anrichten und mit Sabayon servieren.



Dessert Mai

# Geeistes Waldmeistersüppchen mit weißem Schokoladen- Tonkabohnen-Soufflé und Erdbeeren

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für das Waldmeister- süppchen

2 Bund frischer  
Waldmeister  
100g Zucker  
3g Zitronenabrieb  
8g Agar Agar oder 10g  
Tortengusspulver

200ml Waldmeistersirup  
200–300ml Champagner

## Für das Soufflé

125g Milch  
25g Butter  
25g weiße Kuvertüre  
25g Mehl

½ Tonkabohne, fein  
gerieben  
Rum

2 Eigelbe  
2 Eiweiß  
25g Zucker  
Butter und Zucker für die  
Förmchen

## Für die Garnitur

150g Erdbeeren  
frische Minze

## Zubereitung

**Für das Waldmeistersüppchen** 1,5l Wasser mit Waldmeister, Zucker und Zitronenabrieb langsam zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme etwas köcheln lassen, dann einen Tag ziehen lassen. Am nächsten Tag den Fond passieren, nochmals aufkochen, mit in Wasser angerührtem Agar Agar beziehungsweise Tortengusspulver abbinden und mit Waldmeistersirup und Zucker abschmecken. Kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit einem Schneebesen den Champagner unterziehen.

**Für das Schokoladen-Tonkabohnen-Soufflé** Milch, Butter und Kuvertüre aufkochen, das Mehl einrühren und so lange mit dem Kochlöffel durchrühren, bis sich die Masse vom Boden löst. Abkühlen lassen, Tonkabohnen, Rum und Eigelbe unterrühren. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und unterheben. Kleine feuerfeste Förmchen buttern und zuckern. Die Masse hineinfüllen und ins Wasserbad stellen. Bei 180 °C im Backofen backen – kleine Förmchen (ca. 8 Stück) 15 Minuten, größere Formen (ca. 4–5 Stück) 25–30 Minuten.

**Zum Anrichten** das Waldmeistersüppchen in tiefen Tellern servieren. Weißes Schokoladen-Tonkabohnen-Soufflé vorsichtig darauf platzieren. Mit Erdbeeren und Minze garnieren.



# Menü des Monats Juni 2016

## Gaumenfreuden und Augenschmaus zum Sommerbeginn

Leichte Küche für feine Genießer präsentieren Gourmetkoch Frank Weilacher und sein Team vom Enzthalhotel in Enzklösterle in ihrem Menü des Monats Juni. Ein Cappuccino von Strauchtomaten mit Gamberetti, Lammrücken im Brotmantel mit Taleggio und ein Passionsfrucht-Dessert versprechen leichten Hochgenuss an schönen Frühsommertagen.

### Vorspeise

Cappuccino von Strauchtomaten mit Gamberetti, Jakobsmuscheln und Basilikum

### Hauptgericht

Lammrücken im Brotmantel mit Taleggio auf Karotten-Rucola-Gemüse

### Dessert

Ravioli und Sorbet von Passionsfrüchten mit Beerencrumble



Vorspeise Juni

# Cappuccino von Strauchtomaten mit Gamberetti, Jakobsmuscheln und Basilikum

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**Für den Cappuccino  
von Strauchtomaten**

|                           |
|---------------------------|
| 250g Kirschtomaten        |
| 2 EL Olivenöl             |
| 5 Stängel Basilikum       |
| 1 Knoblauchzehe           |
| 400ml Milch               |
| Salz                      |
| 2 Schalotten              |
| 1 kleine rote Chilischote |
| 1 EL Zucker               |
| 1 EL Tomatenmark          |
| 2–3 EL Rotweinessig       |
| 200ml Tomatensaft         |
| 200ml Gemüsebrühe         |

**Für die Einlage**

|   |
|---|
| 1–2 EL Sweet-Chili-Sauce<br>(Asialaden) |
| 4 Garnelen, geschält                    |
| 4 Jakobsmuscheln, ausge-<br>löst        |
| 4 Holzspieße                            |
| Salz, frisch gemahlener<br>Pfeffer      |
| 2 EL Olivenöl                           |

## Zubereitung

**Für den Cappuccino von Strauchtomaten** das Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, hacken und zugedeckt beiseitelegen. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Die Basilikumstiele mit der Milch und dem zerdrückten Knoblauch erhitzen, leicht salzen und etwa 20 Minuten zugedeckt am Herdrand ziehen lassen. Inzwischen die Schalotten schälen, die Chilischote waschen, halbieren und entkernen. Schalotten und Chili fein würfeln und mit den Kirschtomaten in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit dem Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Das Tomatenmark unterrühren, mit Essig ablöschen und mit Tomatensaft und Brühe aufgießen. Die Suppe bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab kurz aufmixen und gehacktes Basilikum zugeben.

**Für die Einlage** die Garnelen und Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, Sweet-Chili-Sauce zugeben. Garnelen und Jakobsmuscheln auf Spieße stecken.

**Zum Anrichten** die gewürzte Milch nochmals erhitzen (etwa 70 °C), den Topf leicht schräg halten und die Milch schaumig aufmixen. Die Suppe auf Tassen verteilen und mit einem Löffel etwas Milchschaum daraufsetzen. Die Spieße mit den Garnelen und Jakobsmuscheln auf die Tassen legen.



# Lammrücken im Brotmantel mit Taleggio auf Karotten-Rucola- Gemüse

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für den Lammrücken im Brotmantel

1 Lammrückenstrang  
(sehnenfrei, ca. 400g)  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer  
2 Scheiben Tramezzini-Brot  
5 Scheiben Taleggio-Käse  
3 EL Olivenöl

## Für das Karotten- Rucola-Gemüse

15 junge Karotten mit Grün  
1 EL Zwiebelwürfel  
¼ Stange Staudensellerie  
Olivenöl und Butter zum  
Dünsten  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer, Zucker  
¼ Orange  
1 kleiner Bund Rucola,  
geputzt

## Für die Rosmarin- sauce

2 Schalotten  
10g Butterschmalz  
150ml trockener Rotwein  
1 l brauner Lammfond  
10 schwarze Pfefferkörner,  
zerdrückt

¼ Knoblauchzehe, geschält  
4 Zweige Rosmarin  
1 Msp. Speisestärke  
1 Spritzer Aceto Balsamico  
Salz

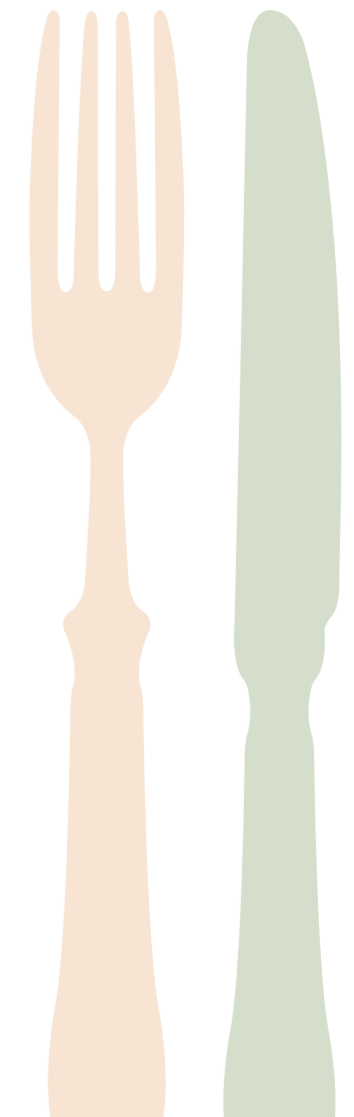
## Zubereitung

**Für den Lammrücken im Brotmantel** den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Die vorbereiteten Tramezzini-Scheiben auf Frischhalte- und Alufolie zu einem Rechteck ausbreiten. Mit Taleggio belegen und den Lammrücken aufsetzen. Das Ganze eng zu einer Roulade aufrollen und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend den Lammrücken aus der Folie nehmen und in Olivenöl vorsichtig von allen Seiten goldgelb anbraten. Auf ein Gitter legen und für 10 Minuten in den auf 160°C vorgeheizten Backofen schieben. Herausnehmen und warmstellen.

**Für das Karotten-Rucola-Gemüse** die Karotten schälen und mit Zwiebelwürfeln und Staudensellerie in Olivenöl-Butter-Gemisch andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, das Orangenviertel zufügen und mit geschlossenem Deckel knackig dünsten. Der Rucola (halber Bund) wird erst unmittelbar vor dem Anrichten untergehoben.

**Für die Rosmarinsauce** die Schalotten abziehen, in Scheiben schneiden und in Butterschmalz glasig dünsten. Mit Rotwein und Lammfond ablöschen. Pfefferkörner und Knoblauch zufügen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Den Rosmarin zugeben und die Sauce auf 150ml Flüssigkeit reduzieren. Durch ein feines Haarsieb passieren und weiter bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln. Ist die Sauce zu dünn, mit angerührter Speisestärke binden. Mit Balsamico und Salz abrunden.

**Zum Anrichten** den Lammrücken tranchieren, Karottengemüse warmschwenken und die Hälfte des Rucola unter das Gemüse ziehen. Mit dem Lammrücken und der Rosmarinsauce anrichten und mit dem restlichen Rucola und eventuell Kartoffelpüree als Garnitur servieren.



# Ravioli und Sorbet von Passionsfrüchten mit Beerencrumble

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für den Ravioliteig

50ml Weißwein  
5 Safranfäden  
150g Mehl  
4–5 Eigelbe (90g)  
Meersalz  
½ EL Olivenöl

## Für die Raviolifüllung

3 EL Mascarpone  
2 EL Passionsfruchtmark  
3 EL Tannenhonig  
¼ Vanilleschote  
3 EL süße Brösel zur  
Bindung  
Eigelb zum Bestreichen  
etwas Zucker, Butter und  
Salz

## Für das Passions- frucht-Sorbet

125g Zucker  
30g Glukose

## 1 Blatt Gelatine

60ml Orangensaft  
150ml Passionsfruchtmark  
(4–5 Passionsfrüchte  
aushöhlen und mit etwas  
Zucker aufkochen)

## Für das Crumble

150g Mehl  
100g Butter  
50g Zucker  
1 Ei  
180g frische Beeren  
(Himbeeren, Erdbeeren,  
Brombeeren)

## Für die Passions- frucht-Mousse

90ml Passionsfruchtsaft  
1 Blatt Gelatine  
60g Schlagsahne  
1 Eiweiß  
20g Zucker

## Zubereitung

**Für den Ravioliteig** Weißwein mit Safran in einen kleinen Topf geben. Die Flüssigkeit auf ca. 10–20ml einkochen lassen. Mehl, Eigelbe, Salz, Olivenöl und die Safranreduktion zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Nach dem Herausnehmen noch ca. 30 Minuten entspannen lassen.

**Für die Füllung** aus Mascarpone, Passionsfruchtmark, Honig, Vanillemark und süßen Bröseln eine cremige Masse herstellen. Den Teig dünn ausrollen und die Füllung teelöffelweise mit Abstand daraufsetzen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen, den nächsten ausgerollten Nudelteig vorsichtig auflegen und andrücken. Mit einem ca. 6 cm großen Ausstecher Ravioli ausstechen. In einem Topf Wasser mit Zucker, Butter und 1 Prise Salz zum Sieden bringen und die Ravioli darin ziehen lassen, bis sie aufsteigen.

**Für das Passionsfrucht-Sorbet** 100ml Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen, Glukose und eingeweichte Gelatine darin auflösen. Orangensaft und Passionsfruchtmark hinzufügen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine einfrieren.

**Für das Crumble** einen Mürbeteig herstellen: Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, kalte gewürfelte Butter darauf verteilen, Zucker darüberstreuen, ein Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Im Kühlschrank 30 Minuten kaltstellen. Den Teig auf eine Backmatte bröseln und im Ofen bei 180°C backen. Herausnehmen, nochmals zerbröseln und weitere 10 Minuten backen.

**Für die Passionsfrucht-Mousse** den Passionsfruchtsaft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Erkalten lassen. Sahne halbfest aufschlagen. Eiweiß und Zucker ebenfalls schaumig schlagen – der Eischnee sollte die gleiche Konsistenz haben wie die Sahne. Erst die Sahne, dann den Eischnee unter die Passionsfruchtmasse heben.

**Zum Anrichten** Passionsfrucht-Mousse, Beeren und Mürbeteigbrösel abwechselnd in ein Weckglas schichten und dieses auf einen Teller stellen. Passionsfrucht-Sorbet und Ravioli dazu anrichten und die Ravioli eventuell mit Passionsfruchtsauce oder süßer Schmelze nappieren.



# Am Herd mit ...

## ... Marcus Krietsch vom Restaurant Fuggerei

### Restaurant Fuggerei

Lassen Sie sich vom Zauber der Fuggerei gefangen nehmen: Der adlige Anton Graf Fugger zu Kirchberg und Weißenhorn ließ sich im Jahre 1601 in Schwäbisch Gmünd nieder und ist Namensgeber für die Fuggerei. Das Gebäude ist das älteste historische Steinhaus und sorgt mit romanischen Mauerresten für eine überaus angenehme Atmosphäre. Seit vier Jahren kocht Marcus Krietsch mit großem Erfolg in dem historischen Ambiente. Sein Motto »wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist« spiegelt sich in seinen Kreationen wider. Der Sternekoch kreiert mit seinem Team individuelle, herrliche Kompositionen aus regionalen und immer frischen Produkten. Dabei steht die »hochwertige traditionelle schwäbische Küche« mit ihren Spezialitäten im Vordergrund, wofür er viel Anerkennung erhält. Nach der Ausbildung und Stationen in Drei-Sterne-Häusern übernimmt er Tätigkeiten als Geschäftsführer und Küchenchef. 2003 erhielt Krietsch seinen ersten Michelin-Stern und war damit jüngster Sternekoch Deutschlands. Heute kann er sich mit vielen weiteren Auszeichnungen schmücken. Greifen Sie zum Kochlöffel und freuen Sie sich über die fabelhaften Gaumenfreuden und das Zusammenspiel von wunderbar kombinierten Zutaten und Aromen – Ihre Familie und Freunde werden es genießen.

#### Restaurant Fuggerei

Münstergasse 2 / 73525 Schwäbisch Gmünd

Tel: 07171 / 30003

[info@restaurant-fuggerei.de](mailto:info@restaurant-fuggerei.de)

[www.restaurant-fuggerei.de](http://www.restaurant-fuggerei.de)





# Menü des Monats Juli 2016

## Sommerlicher Hochgenuss

Chefkoch Marcus Krietsch vom Fuggerei Restaurant in Schwäbisch Gmünd zaubert mit seiner Julikreation einen sommerlichen Hochgenuss: feine Garnelen kombiniert mit Melonen und Gurken, saftige Hochrippe mit Mais und Radieschen sowie der letzte Rhabarber mit Topfen und Mandel.

### Vorspeise

Garnele Crustanova mit Melonen und Gurken

### Hauptgericht

Hochrippe vom Köshof mit Essbarer Erde, Mais und Radieschen

### Dessert

Der letzte Rhabarber mit Topfen und Mandel



Vorspeise Juli

# Garnele Crustanova mit Melonen und Gurken

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für den Melonenkaviar

1 l Öl  
250 ml Wassermelonensaft  
50 g Zucker  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 Spritzer weißer Portwein  
4 Blatt Gelatine

## Für die Gurkenspaghetti

1–2 Salatgurken  
1 Bund Dill  
Saft von ½ Zitrone  
1 Prise Meersalz  
8 EL gutes Olivenöl

## Für die Garnelen

8 Garnelen (geschält,  
mit Schwanzflosse)  
2 EL braune Butter  
1 Thymianzweig

## Für das Melonen-Potpourri

¼ Galiamelone  
½ Charentaismelone  
½ Honigmelone  
1 großes Stück  
Wassermelone  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Rapsöl  
1 Prise Salz, 1 Prise Zucker,  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 rote Zwiebel

## Für den Curryschaum

150 ml Fischfond  
100 ml Sojamilch  
1 Espressolöffel Currypulver  
1 TL Weißweinreduktion  
1 TL Butter  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer

## Zubereitung

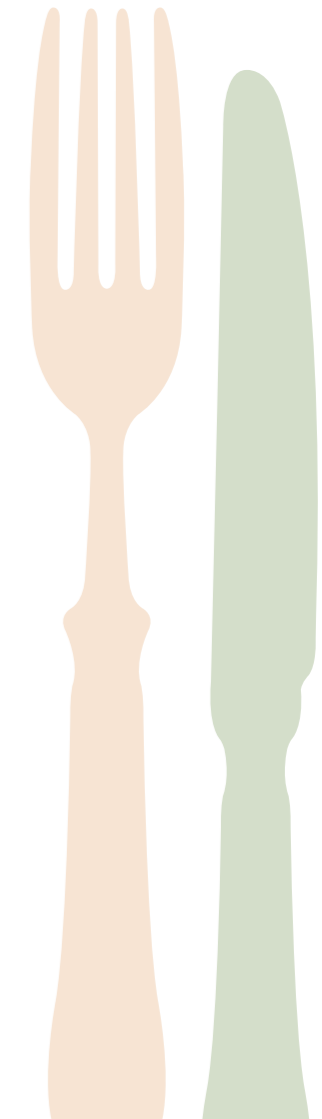
**Für den Melonenkaviar** das Öl über Nacht bei mindestens  $-21^{\circ}\text{C}$  einfrieren. Wassermelonensaft mit Zucker, Zitrone und Portwein abschmecken. Gelatine einweichen, ausdrücken und in 250 ml der Saftmischung auflösen. Die Mischung anschließend mit einer Spritze oder Spritzflasche tropfenweise in das gefrorene Öl träufeln. Die entstandenen Perlen (Kaviar) mit einem Sieblöffel aus dem Öl nehmen und im Rest des Melonensaft marinieren. Zur weiteren Verwendung kühl aufbewahren.

**Für die Gurkenspaghetti** die Gurken durch den Lurchi-Spiralschneider drehen. Aus fein geschnittenem Dill, Zitronensaft, Salz und Olivenöl im Mixer eine feine Emulsion erzeugen und diese anschließend durch ein feines Sieb streichen. Die Gurkenspaghetti in der Emulsion marinieren und zum Anrichten wie Lakritzschlangen auf dem Teller dekorieren.

**Für die sous-vide gegarten Garnelen** den Darm entfernen und die Tiere von unten mit einem scharfen Messer etwas einschneiden, damit sie sich nicht aufrollen. Mit der Butter und dem Thymian vakuumieren und für 15 Minuten bei  $54^{\circ}\text{C}$  im Wasserbad garen.

**Für das Melonen-Potpourri** die Melonen nach Belieben mit dem Kugelausstecher, Ringen oder einem Messer in Form bringen. Aus Zitronensaft, Öl und Gewürzen eine Marinade herstellen und die Melonen darin marinieren. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden (Julienne) und ein paar davon auf jedes Stück Melone geben.

**Für den Curryschaum** alle Zutaten zusammen aufkochen, mit dem Zauberstab zu feinem, luftigem Schaum aufschlagen und diesen für ca. 3 Minuten setzen lassen. Die so entstandenen Wolken von Currysauce vorsichtig abheben und auf das Gericht geben. Durch das Sojalecithin in der Sojamilch wird der Schaum besonders standhaft.



# Hochrippe vom Köshof mit Essbarer Erde, Mais und Radieschen

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### Für die Hochrippe

900g Hochrippe  
(ohne Knochen)  
Fleur de sel,  
Tellychery-Pfeffer  
Fett zum Braten

### Für den Mais

3 Maiskolben  
30g Butter  
1 Vanilleschote  
Salz, Zucker  
Butter fürs Blech  
etwas brauner Zucker  
400g Kartoffelpüree

### Für die Radieschen

20 Radieschen  
Salz  
100ml Rapsöl

### Für die Pumpernickel-Erde

100g Pumpernickel  
1 TL Steinpilzpulver  
40g Röstzwiebeln  
etwas Meersalz, frisch  
gemahlener Pfeffer  
1 TL schwarzes Trüffelöl

### Für die Jus

3 Karotten  
3 Zwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
3 Stangen Lauch  
½ große Knolle Sellerie  
½ kleine Paprikaschote  
1 Bund Petersilie  
Öl oder Fett zum Braten  
500g Fleisch- oder  
Saucenknochen vom  
Rind oder Kalb  
100g Tomatenmark  
(3-fach konzentriert)

1 l trockener Rotwein  
(z. B. Merlot)  
50g Salz  
15g gestoßener schwarzer  
Pfeffer  
100ml karamellierter  
Zwiebelsaft

## Zubereitung

**Für die Hochrippe** die parierte Hochrippe vakuumieren und 2,5 Stunden bei 54 °C sous vide garen. Entnehmen, Fond auffangen (er wird für die Jus benötigt). Fleisch abtupfen, auf eine gefettete Grillplatte legen und Farbe nehmen lassen. Tranchieren und mit Fleur de sel sowie Tellychery-Pfeffer würzen.

**Für den Mais** die geschälten Maiskolben in einer Mischung aus geschmolzener Butter, längs halbierter und ausgekratzter Vanilleschote, Salz und Zucker braten. Zwei Kolben entnehmen, den dritten weichgaren. Die beiden ersten Kolben mit einem scharfen Messer längs in Scheiben schneiden. Auf ein gebuttertes Blech legen, mit etwas Salz und braunem Zucker bestreuen und unter dem Salamander karamellisieren. Die Körner vom dritten Kolben lösen, pürieren, durch ein Sieb streichen und unter das Kartoffelpüree heben.

**Die Radieschen** putzen, dabei ca. 2–3 mm vom Grün stehen lassen. Radieschen sechsteln und bedeckt mit Salzlake für ca. 2 Wochen fermentieren lassen (am besten in einem Gärtopf). Den leicht säuerlichen Fond mit dem Rapsöl emulgieren und darin die Radieschen marinieren.

**Für die Essbare Erde** den Pumpernickel gut trocknen und in einer Moulinette oder im Thermomix zu feinem Staub zermahlen. Mit Steinpilzpulver, fein gehackten Röstzwiebeln, Salz, Pfeffer und Trüffelöl vermengen. Tipp: Kann gut vorbereitet werden, dann kühl und trocken lagern.

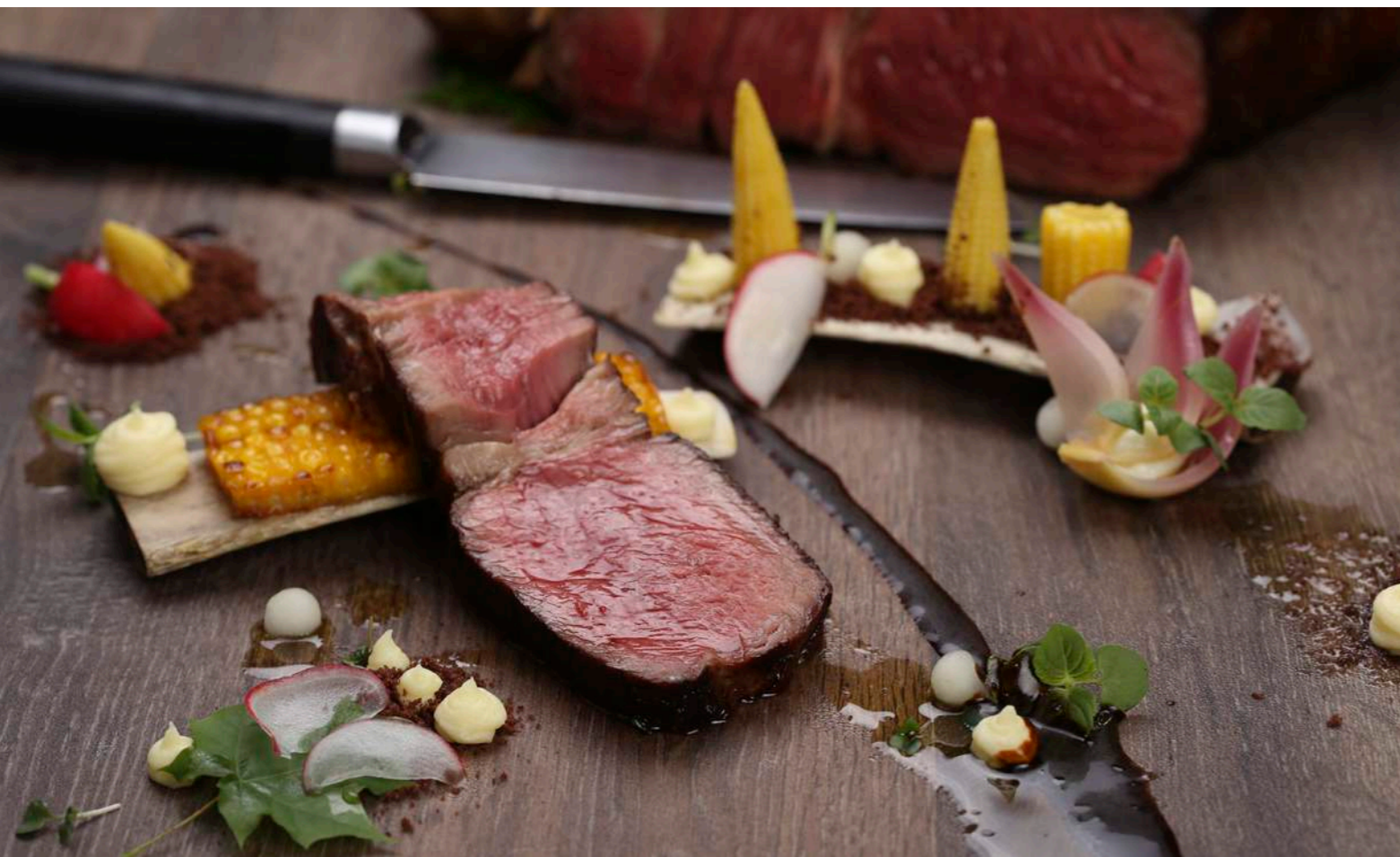
**Für die Jus** die Karotten waschen, schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln achteln. Knoblauch zerdrücken. Lauch, Sellerie und Paprika waschen und genauso klein schneiden wie die Karotten. Petersilie waschen und klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben und bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

Öl oder Bratfett in einen großen Topf (mindestens 20l Volumen) geben, Fleischknochen hineingeben und 30–50 Minuten auf mittlerer Stufe anbraten, bis sie rundum schön dunkelbraun angeröstet sind. Die Temperatur so einstellen, dass die Knochen nicht verbrennen und nicht schwarz werden. Das vorbereitete Gemüse dazugeben und ca. 10–15 Minuten mitbraten, bis sich die Röstaromen schön entfaltet haben.

Jetzt das Tomatenmark und etwas Wasser zufügen. Die Knochen immer schön wenden und rühren, sodass das Tomatenmark anbrät und braun wird, aber nicht verbrennt. Auch am Topfboden entlangfahren und den Röstfilm mitnehmen. Wenn sich eine sämige, braune Masse um die Knochen-Gemüse-Mischung gebildet hat, mit dem Rotwein ablöschen und so lang weiterbraten, bis wieder eine braun-sämige Masse entsteht und der Alkohol völlig verdampft ist. Das dauert ca. 10–15 Minuten. Danach Salz und Pfeffer dazugeben und kurz untermischen. Mit 2l Wasser und 0,5l des Fonds (von der Zubereitung der Hochrippe) aufgießen. Alles nochmal umrühren, auch am Boden des Topfes den Bratenfilm abschaben und mitrühren. So lang auf niedriger Stufe vor sich hin köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduziert hat. Das dauert ca. 1,5–2 Stunden. Dann weitere 2l Wasser, 0,5l Fond und den karamellisierten Zwiebelsaft hinzugeben und wiederum auf etwa die Hälfte einkochen lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und nochmals nachschmecken.

Diese Jus ist eine Basis für viele andere Saucenvarianten, zum Beispiel mit Balsamico oder – wie im Fall der Hochrippe – mit karamellierter Zwiebel.



# Der letzte Rhabarber mit Topfen und Mandel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die Rhabarberdiamanten und den Rhabarber

3–4 große Stangen Rhabarber  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Msp. getrocknete Lavendelblüten  
1 Vanilleschote  
150g Zucker  
2 EL Campari  
250ml Weißwein  
750ml Teinacher Gourmet Naturell  
4 Blatt Gelatine

## Für den Topfenschnee

200g Quark  
Abrieb und Saft von ½ Zitrone  
Abrieb und Saft von ¼ Orangen  
1 TL Vanillezucker  
3 Eiweiß  
70g Zucker  
80g Schlagsahne

## Für das Mandelcrumble

250g geschälte Mandeln  
250g Zucker  
1 Vanilleschote  
1 Tonkabohne  
100g Mürbeteigbrösel

## Für den Blaubeerhippenteig

100g Mehl  
100g Eiweiß  
50g Butter  
100g Zucker  
50g Tiefkühl-Blaubeeren



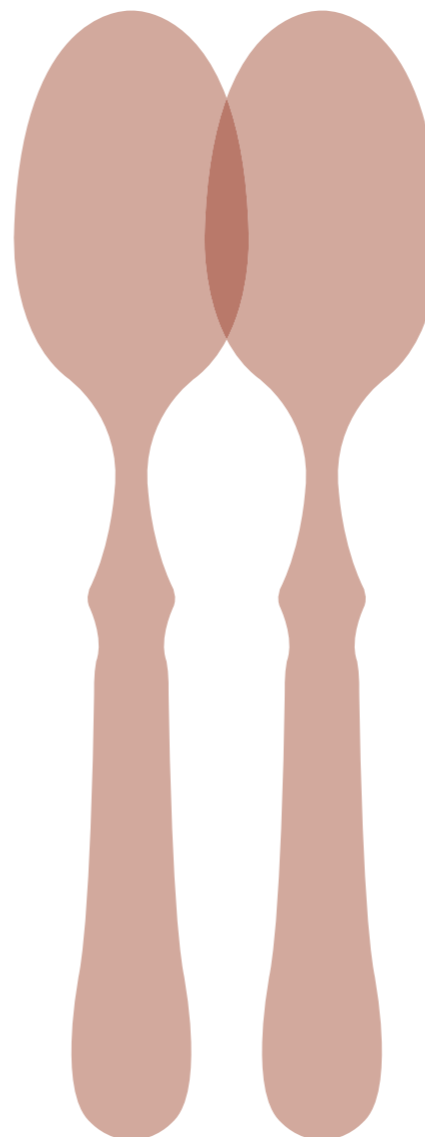
## Zubereitung

**Für die Rhabarberdiamanten** den Rhabarber großzügig putzen. Die Putzabschnitte mit in Scheiben geschnittener Zitrone, Lavendelblüten, Vanilleschote, Zucker, Campari, Weißwein sowie Teinacher Gourmet Naturell zu einem Fond kochen. Den Rhabarber mit einem Sparschäler in ca. 1 mm dicke Bahnen schneiden, diese im Rhabarberfond blanchieren, wieder herausnehmen und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Den Fond, ohne zu rühren, auf 250ml einkochen (dadurch bleibt er klar), dann heiß durch ein Passiertuch auf die eingeweichte Gelatine geben und diese darin auflösen. Den Rhabarber-Gelatine-Fond in die Diamantsilikonform gießen und für mindestens 24 Stunden auskühlen lassen.  
Tipp: Den Fond im warmen Zustand etwas süßer abschmecken, denn durch das Gelieren verliert er an Süße.

**Für den Topfenschnee** den Quark mit Zitrone- und Orangenabrieb und -saft sowie Vanillezucker abschmecken. Das Eiweiß mit dem Zucker zur Vogelnase (standfest) aufschlagen und unter den Quark ziehen. Zum Schluss die Sahne schlagen und einarbeiten. Die Masse in einem Passiertuch für ca. 12 Stunden zum Abtropfen aufhängen.

**Für das Mandelcrumble** Mandeln, Zucker, ausgekratztes Vanillemark und die Tonkabohne in 2l Wasser ca. 2–3 Stunden köcheln lassen, bis die Mandeln glasig werden. Die Mandeln abgießen (den Kochfond für Cocktails aufheben oder in der Patisserie verwenden). Die Mandeln auf einem Backblech bei 150°C im Ofen goldbraun backen, dann herausnehmen, abkühlen lassen und in einer Moulinette in kurzen Intervallen so zerkleinern, dass noch Stücke zu sehen sind. Mandel und Mürbeteigbrösel mischen und bis zum weiteren Gebrauch in einem luftdichten Gefäß aufbewahren.

**Für den Blaubeerhippenteig** im Mixer aus allen Zutaten (außer den Blaubeeren) einen glatten Teig herstellen und diesen durch ein feines Sieb streichen. Bis zur weiteren Verwendung in einem Einwegspritzenbeutel evakuieren oder eindrehen. Mit dieser Masse kann man kreative Formen auf eine Silikonbackmatte spritzen und diese dann bei 160°C knusprig backen.  
Tipp: Mit Silikagel lassen sich die Hippen in einem verschlossenen Behälter ca. 1 Woche aufbewahren.



# Menü des Monats August 2016

## Edle Gaumenfreuden im Sommer

Mit dem Menü des Monats August präsentiert Chefkoch Marcus Krietsch vom Fuggerei in Schwäbisch Gmünd edle Gaumenfreuden vom Feinsten: Eintopf von Bachkrebse, Schweinebauch vom Duroc-Ferkel und Pflirsiche en Papyote harmonieren in drei Gängen mit köstlichen Begleitern.

### Vorspeise

Eintopf von Bachkrebse mit Schupfnudeln à la nage

### Hauptgericht

Schweinebauch sous vide vom Duroc-Ferkel

### Dessert

Pflirsich en Papyote mit Rosenwasser-Sorbet und Lavendelsahne



Vorspeise August

# Eintopf von Bachkrebse mit Schupfnudeln à la nage

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die Sauce

300g Krebsskarkassen  
1 große Zwiebel  
100g Butter  
250ml Weißwein  
Stange Zitronengras  
3 Frühlingszwiebeln  
2 Tomaten  
½ Knolle Fenchel  
¼ Bund Staudensellerie  
1 TL Fenchelsaat

1 TL Korianderkörner  
1 EL Currypulver  
Abrieb von 1 Zitrone  
100ml Schlagsahne  
Zucker, Salz, frisch  
gemahlener Pfeffer  
50ml Pernod

## Für den Weißweinschaum

1 Schalotte  
150g Butter  
400ml Fond blanc oder  
Geflügelbrühe  
100ml Schlagsahne  
2 EL Weißweinreduktion  
Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer  
1 EL reduzierter Noilly Prat

## Für das Bachkrebssragout

200g Bachkrebse (gepult)  
200g fein geschnittenes  
Gemüse (je nach Saison)  
150g feine Schupfnudeln

## Zubereitung

**Für die Krebssauce** die Krebsskarkassen und die Zwiebel in Butter angehen lassen. 1,5l Wasser und Weißwein angießen, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Fenchel, Staudensellerie sowie Koriander, Curry und Zitronenabrieb dazugeben und alles langsam für ca. 3–4 Stunden sieden. Durch ein Passiertuch abpassieren, auf 400ml einkochen, die Sahne dazugeben und gegebenenfalls mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Pernod nachschmecken.

**Für den Weißweinschaum** die gewürfelte Schalotte in der Butter anschwitzen, den Fond beziehungsweise die Geflügelbrühe angießen und auf ein Drittel einkochen. Durch ein feines Sieb geben, die Sahne einrühren und mit Weißweinreduktion, Salz und Pfeffer nachschmecken. Gegebenenfalls mit etwas Noilly-Prat-Reduktion vollenden.

**Für das Bachkrebssragout** die Bachkrebse in der Krebssauce vorsichtig erwärmen (nicht zu heiß und keinesfalls kochen, sonst werden sie zäh). Das Gemüse anbraten. Auf dem Teller das Ragout zusammen mit Gemüse und Schupfnudeln anrichten und mit aufgeschäumtem Weißweinschaum garnieren.



Hauptgericht August

# Schweinebauch sous vide vom Duroc-Ferkel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für den Schweinebauch

600g Bauch vom Duroc-Schwein  
1 Karotte  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
75g Pilzabschnitte

½ Stange Lauch  
1 Bund Petersilie  
5 Tropfen schwarzes Trüffelöl

## Für das Bohnenvielerlei

100g Prinzessbohnen  
50g Zuckerschoten  
1 Schalotte

50g Veves (Saubohnen ohne Schale)  
100g Breite Bohnen  
8 frische Erbsenschoten  
1 TL frisches Bohnenkraut, gehackt  
1 Msp. in Öl gehackter Anis  
1 EL Butter  
1 TL Knoblauchöl  
Salz

## Für die Kartoffelsuppenperlen

3g Calciumchlorid  
2g Natriumalginat  
400ml fettarme Kartoffelsuppe  
500ml Wasser  
100ml Rinderfond  
1 EL Butter  
1 EL Weißweinreduktion

## Zubereitung

**Für den Schweinebauch** das Fleisch salzen, pfeffern. Karotte schälen und der Länge nach halbieren. Beides mit den restlichen Zutaten bis auf das Trüffelöl scharf anbraten. Danach alles zusammen vakuumieren. Den Schweinebauch im Wasserbad bei 72°C für 24 Stunden sous vide garen, herausnehmen und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und auf ein separates Blech legen. Die Pilzabschnitte, den entstandenen Fond und das Gemüse im Mixer zu einer homogenen Sauce verarbeiten und mit Salz, Pfeffer sowie gegebenenfalls etwas Weißweinreduktion abschmecken. Beim Anrichten mit Trüffelöl beträufeln.

**Für das Bohnenvielerlei** die Prinzessbohnen in Rauten, die Zuckerschoten in Julienne und die Schalotte in feinste Brunoise schneiden. Zusammen mit den restlichen Bohnen und Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren und dann mit Bohnenkraut und Anis in Butter und Knoblauchöl anbraten. Mit etwas Salz abschmecken. Der letzte Schritt muss direkt vor dem

Anrichten stattfinden, damit die Bohnen ihre Farbe behalten und nicht grau werden.

**Für die Kartoffelsuppenperlen** Calciumchlorid in 500ml Wasser geben. Das Natriumalginat in die Kartoffelsuppe einrühren und mit kleinen Messlöffeln in der gewünschten Größe in die Wasser-Calciumchlorid-Dispersion geben. Nach etwa 1 Minute mit einem Sieblöffel herausnehmen und in kaltem Wasser waschen, um den Gelierungsprozess zu stoppen. Kurz vor dem Anrichten den Rinderfond mit der Butter und der Weinreduktion auf 55°C erhitzen und die Kartoffelperlen kurz vor dem Anrichten darin warmlegen (Vorsicht, nicht zu heiß, sonst platzen die Kartoffelperlen!). Die Perlen sollen lauwarm und innen flüssig sein.



# Pfirsich en Papillote mit Rosenwasser-Sorbet und Lavendelsahne

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die Pfirsiche

4 Weinbergpfirsiche  
25 g Biskuitbrösel  
20 g Pistaziengrieß  
1 EL Amaretto  
1 Msp. Rosmarin und  
Lavendelblüten, fein  
gehackt  
2 EL Pêcher Mignon

## Für die Lavendel- sahne

70 g Puderzucker  
2 g Lavendelblüten  
10 ml Aprikosenlikör  
250 g leicht geschlagene  
Sahne

## Für das Rosenwasser- Sorbet

50 ml gutes Rosenwasser  
(aus der Apotheke)  
50 g Glukose  
100 g Zucker  
Saft von 2 Zitronen  
200 ml Weißwein

## Für die Aprikosen

4 Aprikosen  
1 TL brauner Zucker  
Abrieb von 1 Zitrone  
1 EL Weißweinreduktion

## Zubereitung

**Für die Pfirsiche** die einzelnen Früchte so entsteinen, dass sie nicht zerfallen. Biskuitbrösel, Pistaziengrieß, Amaretto, Rosmarin und Lavendeln vermengen, die Pfirsiche vorsichtig damit füllen und dann in Pêcher Mignon marinieren. Pfirsiche in Backpapier einwickeln und bei 180°C für ca. 30 Minuten backen.

**Für die Lavendelsahne** den Puderzucker und die Lavendelblüten in einem Smoothiemaker zu Pulver zermahlen, vorsichtig mit den restlichen Zutaten mischen und zur weiteren Verwendung kühl aufbewahren.

**Für das Rosenwasser-Sorbet** alle Zutaten mit 200 ml Wasser aufkochen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen und dann in einer Eismaschine frieren.

**Für die Aprikosen** die Früchte achteln. Zucker, Zitronenabrieb und Weinreduktion verrühren und die Aprikosen darin marinieren. Dann für ca. 15 Minuten bei 120°C im Ofen backen. Anschließend bis zur weiteren Verwendung kühlstellen.





# Menü des Monats September 2016

## Ein Spätsommer- Geschmackserlebnis

Auch im September sorgt Chefkoch Marcus Krietsch vom Restaurant Fuggerei in Schwäbisch Gmünd für delikate Gaumenfreuden inklusive fabelhaftem Augenschmaus. Hier werden Klassiker neu interpretiert und vortrefflich kombiniert. Vom Rahmspinat über die Bachforelle bis zur Zwetschge – dieses Spätsommermenü ist ein Gedicht.

### Vorspeise

Interpretation von Rahmspinat mit Kartoffeln und Ei

### Hauptgericht

Forelle Müllerinart mit Fenchel-Vitelotte-Kartoffeln  
und Forellenkaviar-Potpourri

### Dessert

Variation von der Zwetschge mit Vanille, Lavendel  
und Zitronengras



# Interpretation von Rahmspinat mit Kartoffeln und Ei

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die Muskat-Vinaigrette

50ml Geflügelbrühe  
50ml Himbeeressig  
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss  
2 Prisen Salz  
1 Prise Zucker  
1 Espressolöffel Dijonsenf  
frisch gemahlener Pfeffer  
30ml Walnussöl  
90ml Rapsöl

## Für den Rahmspinat

1 Schalotte  
2 EL Butter  
1TL Knoblauchöl  
Salz  
1Msp. frisch geriebene Muskatnuss  
500 g Spinat  
1TL Weißweinreduktion  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Für das Kartoffel-Safran-Confit

2 große Kartoffeln  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
150ml Geflügelbrühe  
1 EL Pernod  
1 EL Weißweinreduktion  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss  
1 Prise Safran

## Für die Onsen-Wachteleier

12 Wachteleier  
1 guter Schuss Branntweinessig  
250ml Rapsöl

## Für die Bechamelsauce

300ml Milch  
1 Lorbeerblatt  
45 g Butter  
45 g Mehl  
frisch geriebene Muskatnuss  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
evtl. etwas Geflügelfondreduktion

## Für die Garnitur

einige Spinatblätter  
Trüffel

## Zubereitung

**Für die Muskat-Vinaigrette** die Geflügelbrühe erhitzen und alle Zutaten darin emulgieren. Abkühlen lassen und in einem Schraub- oder Einweckglas im Kühlschrank aufbewahren.

**Für den Rahmspinat** die Schalotte fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und braun aufschäumen lassen. Das Knoblauchöl zugeben und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Muskatnuss sowie Spinat dazugeben (einige Blätter zum Garnieren aufbewahren) und zusammenfallen lassen. Mit Weißweinreduktion ablöschen, dann mit Salz und Pfeffer nachschmecken und sofort kaltstellen (oder, falls vorhanden, in einem Pacojet-Becher einfrieren). Den abgekühlten Spinat auf einem Schneidebrett mit dem Messer etwas vorhacken und dann in einer Moulinette zu feinem Püree verarbeiten. Kurz vor dem Servieren erwärmen. Tipp: In der Spinatsaison vorbereiten und dann in kleinen Döschen oder Beuteln einfrieren.

**Für das Kartoffel-Safran-Confit** die Kartoffeln und Schalotten schälen, beides sehr fein würfeln und in schäumender Butter andünsten. Die restlichen Zutaten zugeben und bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel und unter mehrmaligem Rühren confieren (die Kartoffeln sollen nicht zerfallen, dürfen aber auch keinen Biss mehr haben).

**Für die Onsen-Wachteleier** die Eier im mit Essig angereicherten Wasserbad bei 70°C für 8 Minuten garen. Danach die Eier vorsichtig öffnen, das Eiweiß entfernen und die Eigelbe bis zur Verwendung in 40°C warmem Rapsöl aufbewahren.

**Für die Bechamelsauce** die Milch und das Lorbeerblatt in einem Topf langsam zum Kochen bringen, danach den Topf vom Herd nehmen. Die Butter in einem anderen Topf zerlassen. Das Mehl hineinstreuen und bei niedriger Hitze 1–2 Minuten anschwitzen, dabei gut rühren (das Mehl darf nicht bräunen). Den Topf ebenfalls vom Herd nehmen. Das Lorbeerblatt aus der Milch fischen und die Milch nach und nach in die Mehlschwitze geben. Immer wieder glattrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Langsam zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren weiterkochen, bis die Sauce dick wird. Anschließend auf kleinster Hitze etwa 20 Minuten weiterkochen lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls ein paar Tropfen Geflügelfondreduktion dazugeben.

**Zum Anrichten** einen Spiegel aus Bechamelsauce in tiefe Teller geben. Spinat, Confit und Wachteleier darauf platzieren, beiseitegelegte Spinatblätter drapieren und mit Vinaigrette beträufeln. Mit gehobeltem Trüffel garnieren.



Hauptgericht September

# Forelle Müllerinart mit Fenchel-Vitelotte-Kartoffeln und Forellenkaviar-Potpourri

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

## Für die Forelle Müllerinart

30g Mandelblättchen  
100g Butter  
4 Forellen  
1 TL Meersalz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Fenchelabschnitte  
Maldonsalz

## Für die Vitelotte-Kartoffeln

12 Vitelotte-Kartoffeln  
200ml Gemüsebrühe  
2 EL Rote-Bete-Saft  
1 TL brauner Zucker  
2 EL Rotweinreduktion  
1 Prise Salz

## Für die Fenchelcreme

400g Fenchel  
1 Schalotte  
1 TL Zucker  
2 EL Pernod  
1 Msp. gemahlener Anis  
1 EL Weißweinreduktion  
1 EL Butter  
200ml Gemüsebrühe  
50g Sahne  
1 EL Mehl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Für das Forellenkaviar-Potpourri

100g Forellenkaviar  
30ml gutes Olivenöl  
1 TL Noilly Prat

## Zubereitung

**Für die Forelle Müllerinart** zunächst die Mandelblättchen in der Butter rösten, dann etwas abkühlen lassen und im Mixer fein pürieren. Anschließend die Forellen mit allen anderen Zutaten außer dem Maldonsalz in einem großen Beutel vakuumieren. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren den Beutel bei 64°C für acht Minuten ins Wasserbad geben.

**Für die Vitelotte-Kartoffeln** die Kartoffeln zurechtschneiden und mit den restlichen Zutaten in einen kleinen Topf geben. Köcheln, bis die Kartoffeln gar sind, aber noch Biss haben.

**Für die Fenchelcreme** den Fenchel putzen, die Schalotte schälen und beides würfeln. Zusammen mit Zucker, Pernod, Anis und Weißweinreduktion in Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, dann mit Brühe und Sahne aufgießen. Den Fenchel bei geschlossenem Deckel weich dünsten, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Anrichten in einem Spritzbeutel aufbewahren und zum Beispiel im Tellerrechaud bei 60–70°C warm halten.

**Für das Forellenkaviar-Potpourri** den Kaviar vorsichtig mit dem Olivenöl und dem Noilly Prat mischen und bei Zimmertemperatur bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen (am besten 20 Minuten vor dem Anrichten zubereiten, damit der Kaviar nicht mehr Kühlschranktemperatur hat).

**Zum Anrichten** die obere Haut von den Forellen lösen. Mit etwas Maldonsalz bestreuen. Die Kartoffeln, die Fenchelcreme sowie den Kaviar direkt auf dem Fisch platzieren.



# Variation von der Zwetschge mit Vanille, Lavendel und Zitronengras

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### Für die gebackene Zwetschgen

12 halbe Zwetschgen  
50g Zucker  
1 Spritzer Zitronensaft  
½ Vanilleschote  
2 Sternanis  
50ml Zwetschgenschnaps  
50g Muskovadozucker  
50g Butter  
1 Prise Maldonsalz

### Für den Mürbeteig

80g Butter  
100g Mehl  
50g Zucker  
Abrieb von 1 Zitrone  
1 Espressolöffel Backpulver  
1 Eigelb

### Für die confierten Zwetschgen

150g Zwetschgen  
150g Zucker  
250ml Rotwein  
150ml Schwarzer Johannisbeersaft  
1 Sternanis  
1 Prise Zimt  
Abrieb von 1 Zitrone  
1 TL Speisestärke

### Zwetschgenpüree

250g Zwetschgen  
50g Zucker  
50g Glukose  
½ unbehandelte Zitrone mit Schale  
½ Vanilleschote (fein geschnitten)  
2 Stangen Zitronengras (fein geschnitten)  
1 Msp. getrocknete Lavendelblüten

### Für die Crème pâtissière

500ml Milch  
150g Zucker  
1 Vanilleschote  
Abrieb von 1 Zitrone  
Abrieb von 1 Orange  
60g Speisestärke  
4 Eigelbe  
8 Blatt Gelatine  
500g leicht geschlagene Sahne

### Für die Garnitur

etwas Abrieb von der Tonkabohne

## Zubereitung

**Für die gebackenen Zwetschgen** die Zwetschgen vorsichtig mit dem Zucker, dem Zitronensaft, der Vanilleschote, dem Sternanis und dem Zwetschgenschnaps vermengen und in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen. Dieser Prozess der Fermentation verleiht den Zwetschgen ihren typischen Geschmack. Die Zwetschgen am nächsten Morgen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Fond auffangen, er wird als Sauce für das Dessert verwendet. Aus der Butter braune Butter bereiten: Dazu bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis sie zu bräunen beginnt. Die Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben auf eine Silikonbackmatte legen. Die Schnittflächen mit Muskovadozucker bestreuen und die braune Butter darübergeben. Die Zwetschgen etwa 8 Minuten bei 180°C backen. Der Zucker soll karamellisieren, die Früchte dürfen aber nicht zerfallen. Die Zwetschgen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, mit etwas Maldonsalz bestreuen und bis zur weiteren Verwendung aufbewahren.

**Für den Mürbeteig** alle Zutaten zu einem cremigen Teig verarbeiten. Zwischen zwei Silikonbackmatten etwa 1–2 mm dünn ausrollen und dann einfrieren. Im gefrosten Zustand die obere Silikonbackmatte entfernen und sofort kleine Kreise von 4 cm Durchmesser aus dem Teig ausstechen. Die Teigkreise auf einer Backmatte oder Backpapier bei 160°C goldbraun backen, vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vorsicht, der Teig ist sehr brüchig. Gekühlt bis zur weiteren Verwendung aufbewahren.

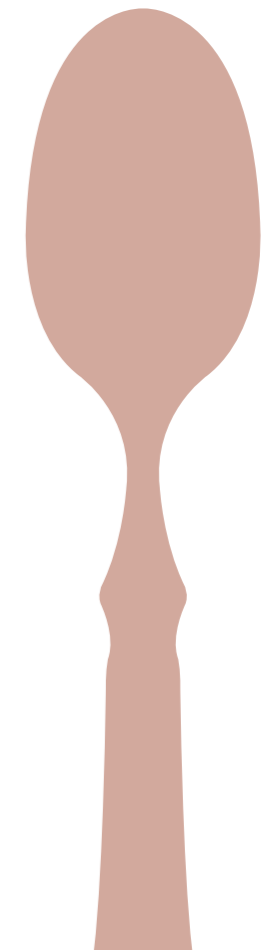
**Für die confierten Zwetschgen** die Zwetschgen achtern. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen, Sternanis, Zimt und Zitronenabrieb zugeben. Die Flüssigkeit aufkochen lassen, die Zwetschgen darin kurz blanchieren und wieder herausnehmen. Den Fond auf etwa 100ml einkochen und gegebenenfalls mit etwas Speisestärke binden, er sollte fast schwarz glänzend sein. Zum Schluss die Zwetschgen wieder hinzugeben und alles auskühlen lassen.

**Für das Zwetschgenpüree** alle Zutaten im Mixer fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

**Für die Eismasse** Sahne mit Zucker, Glukose und Zitronenabrieb aufkochen. Die heiße Masse unter Rühren auf die Eigelbe geben. Zum Schluss 250ml des vorher zubereiteten Zwetschgenpürees unterziehen und nochmals passieren. Die Eismasse in der Eismaschine frieren.

**Für die Crème pâtissière** Milch mit Zucker, aufgeschnittener Vanilleschote (das Mark auskratzen und ebenfalls in die Milch geben), Zitronen- und Orangenabrieb aufkochen und mit der Speisestärke binden. Eigelbe verquirlen und unter die Milch geben. Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. Die heiße Masse auf Eis kühlen. Kurz bevor die Gelatine zu stocken beginnt, die leicht geschlagene Sahne unterziehen.

**Zum Anrichten** Teigplättchen, Crème pâtissière und gebackene Zwetschgen nach Belieben schichten, Eismasse daneben platzieren. Alles mit Tonkabohnenabrieb bestreuen.



# Am Herd mit ...

## ... Andreas S. Wolf vom Restaurant Pyramide

### Restaurant Pyramide

Das kleine, aber feine Restaurant Pyramide wirkt, als wäre man ins Wohnzimmer der Eigentümer eingeladen. Zu Recht hat es zahlreiche Zertifizierungen erhalten und ist von allen gängigen Restaurantführern mit Bestnoten ausgezeichnet, wie z.B. dem Schlemmer Atlas. In dem kleinen, heimeligen Lokal mit Kristalllüstern, roten Vorhängen und Kerzenlicht verwöhnt die Dame des Hauses mit ausgezeichnetem Service und einer zuvorkommenden Art – perfekt ergänzt durch Küchenchef Andreas S. Wolf, der es versteht, seine Gäste mit vielseitig-kreativ kombinierten Köstlichkeiten zu überraschen. Hier findet der Gast frische, saisonale Menüvorschläge und stellt sich selbst ein mehrgängiges Menü zusammen oder darf auf ein fünfgängiges Überraschungsmenü gespannt sein. Mit den nachfolgenden drei Menüs lädt Andreas Sebastian Wolf zum Nachkochen und Schlemmen ein. Mit handwerklichem Können und Erfahrung gelingen Ihnen extravagante Leckerbissen und Gaumenfreuden, mit denen Sie Ihre Liebsten zum Staunen bringen. Übrigens wurde Andreas Wolf mit dem Pforzheimer Wirtschaftspreis 2015 in der Kategorie Marke und Image ausgezeichnet. Geehrt werden herausragende und außergewöhnlich erfolgreiche Unternehmerpersönlichkeiten der Stadt.

**Restaurant Pyramide**  
Dietlinger Str. 25 / 75179 Pforzheim  
Tel: 07231 / 441754  
info@restaurant-pyramide.de  
www.restaurant-pyramide.de



# Menü des Monats Oktober 2016

## Herbstliche Genüsse

Mit einem spannenden Menü für Genießer begrüßt Küchenchef Andreas Wolf vom Restaurant Pyramide in Pforzheim kulinarisch den Herbst. Mit gebackenen Gambas im grünen Reis, einem Kalbstafelspitz 2.0 sowie einem Grießflammeri mit Kirschkompott kreiert er ein köstliches Meisterwerk, das Mann und Frau probiert haben muss.

### Vorspeise

Gebackene Gambas im grünen Reis mit Salat von wildem Brokkoli und Kokos-Thaisauce

### Hauptgericht

Kalbstafelspitz 2.0

### Dessert

Grießflammeri mit Kirschkompott



Vorspeise Oktober

# Gebackene Gambas im grünen Reis mit Salat von wildem Brokkoli und Kokos-Thaisauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Für die Gambas

80g grüner Reis  
80g Pankomehl  
8 Riesengarnelen (küchenfertig)  
1 TL Sesamsalz  
etwas Limettensaft  
2 EL Speisestärke  
2 Eiweiß  
Etwas Butterschmalz zum Braten

## Für die Kokos-Thaisauce

2 Schalotten  
etwas Olivenöl  
100ml Weißwein  
50ml Noilly Prat  
100g Kokospaste  
200g Sahne  
½ TL gelbe Currypaste  
etwas Zucker  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Für den Salat

100g Wildkräutersalat  
200g wilder Brokkoli  
1 EL Tomatenessig  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Salz und Zucker  
Borretschblüten  
Gänseblümchen

## Zubereitung

**Für die Gambas** den grünen Reis mit dem Pankomehl mischen. Die Riesengarnelen kurz unter kaltem Wasser abbrausen, gut auf Küchenpapier abtropfen, mit Sesamsalz würzen und mit Limettensaft beträufeln. In der Speisestärke wälzen, überschüssige Stärke abklopfen. Das Eiweiß leicht anschlagen und die bemehlten Garnelen hindurchziehen. In der Reis-Pankomehl-Mischung wälzen. Das Butterschmalz erhitzen, die Garnelen darin goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Kokos-Thaisauce** die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einen Topf geben und die Schalotten darin ohne Farbe etwa 5–8 Minuten anschwitzen. Anschließend mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Die Kokospaste beigeben, die Sahne angießen und alles einmal aufkochen. Danach die Currypaste zufügen und die Sauce mit dem

Stabmixer luftig aufmontieren. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Weiterverarbeitung zur Seite stellen.

**Für den Salat** die Wildkräuterblätter verlesen, waschen und trockenschleudern. Den Brokkoli putzen, waschen und blanchieren. Tomatenessig, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Wildkräuter und Brokkoli darin marinieren.

**Zum Anrichten** den Salat auf Tellern platzieren, mit Borretschblüten und Gänseblümchen garnieren, die Garnelen auf oder neben das Salatbett setzen und mit Kokos-Thaisauce nappieren.



Hauptgericht Oktober

# Kalbstafelspitz 2.0

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Für den Tafelspitz

600g Kalbstafelspitz

## Für die Pestoknöpfe

3–4 Eigelbe (75g)

100g Eiweiß

1 TL Hartweizengrieß

170g Mehl

Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer, frisch geriebene  
Muskatnuss

2 EL Pesto  
Butter zum Schwenken

## Für die Tomaten- Hollandaise

50g Kalbsfond

195g Butter

105g BASIC textur von  
herba cuisine®  
(Verdickungsmittel)

4–5 Eigelbe (90g)

40g Tomatenmark

5g Umami

15g Weißweinreduktion

10g Salz

1g Cayennepfeffer

## Außerdem

400g Marktgemüse

1l Rinderkraftbrühe

Kapuzinerkresseblätter rote

Oxalisblätter, Veilchen

## Zubereitung

**Für den Tafelspitz** den Kalbstafelspitz 24 Stunden bei 58°C sous vide garen.

**Für die Pestoknöpfe** Eigelbe, Eiweiß, Hartweizengrieß und Mehl gründlich vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen, dann das Pesto einrühren. Durch einen Knöpflehobel in siedendes Salzwasser drücken. 2 Minuten ziehen lassen, herausheben und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten in Butter schwenken.

**Für die Tomaten-Hollandaise** den Kalbsfond auf 40–60°C erwärmen. Die Butter schmelzen (ebenfalls 40–60°C). Die BASIC textur in den Fond einmischen, dabei auch die flüssige Butter zugeben. Alles wieder auf ca. 60°C erhitzen. Eigelbe, Tomatenmark, Umami, Weißweinreduktion sowie Salz und Cayennepfeffer hinzugeben und nochmals mixen. In einen Sahnebereiter füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und dann bei maximal 62°C im Wasserbad warmstellen.

**Rechtzeitig vor dem Servieren** das Marktgemüse putzen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und sautieren. Die Rinderkraftbrühe erhitzen.

**Zum Anrichten** die Pestoknöpfe mit dem sautierten Marktgemüse auf tiefe Teller verteilen. Die heiße Brühe dazuschöpfen. Den Kalbstafelspitz in hauchdünne Scheiben schneiden, in die Teller legen und mit der Tomaten-Hollandaise nappieren. Mit Kapuzinerkresse- und Oxalisblättern sowie Blüten ausgarnieren.





# Grießflammeri mit Kirschkompott

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Für das Kirschkompott

200 g Kirschen (tiefgefroren oder aus dem Glas)  
 ½ Vanilleschote  
 10 g Butter  
 15 g Zucker  
 20 ml Kirschwasser  
 30 ml Orangenlikör  
 70 ml Rotwein  
 1 kleine Zimtstange  
 1 TL Speisestärke

## Für den Grießflammeri

5 Blatt Gelatine  
 250 ml Milch  
 30 g Weichweizengrieß  
 Abrieb von einer ½ Orange  
 3 ml Orangenlikör  
 3 Eier  
 100 g Zucker  
 250 g Sahne

## Für die Hippenmasse

40 g Butter  
 20 g Orangensaft  
 80 g Zucker  
 25 g Mehl  
 40 g gehackte Walnüsse oder gehobelte Mandeln

## Für die Nougat-Terrine

250 g helle Nougat-Kuvertüre  
 250 g dunkle Nougat-Kuvertüre  
 1 Glas Amarena-Kirschen (entsteint)

## Außerdem

Schokominze, Blüten  
 (z. B. Gänseblümchen, Aztekisches Süßkraut, Ringelblume, Veilchen)

## Zubereitung

**Für das Kirschkompott** die Kirschen auftauen beziehungsweise gut abtropfen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Zucker darin leicht karamellisieren. Mit Kirschwasser und Orangenlikör ablöschen, auf die Hälfte einkochen und mit Rotwein auffüllen. Kirschen, Zimtstange, Vanilleschote und -mark zugeben und offen bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen. Die Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, das Kompott damit binden und bei milder Hitze weitere 5 Minuten kochen. Abkühlen lassen und über Nacht mit Frischhaltefolie zugedeckt kaltstellen.

**Für den Grießflammeri** die Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Weichweizengrieß aufkochen, bis dieser sich vom Topfboden löst und sich eine breiartige Konsistenz ergibt. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Orangenabrieb und Orangenlikör unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 50 g Zucker über dem warmen Wasserbad zur Rose aufschlagen und beiseitestellen. Das Eiweiß separat anschlagen, den restlichen Zucker begeben und steif schlagen. Sahne ebenfalls schlagen. Zunächst das abgekühlte Eigelb unter die Grießmasse heben, danach die geschlagene Sahne und schließlich löffelweise den Eischnee. Den Flammeri in einzelnen Förmchen mindestens 3 Stunden kalt stellen.

**Für die Hippenmasse** den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Butter mit dem Orangensaft und dem Zucker unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen

und das gesiebte Mehl mit einem Schneebesen zügig unterrühren. Die Masse sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem Gummispachtel 2–3 mm dünn ausstreichen. Die Walnüsse oder Mandeln auf die Hippenmasse streuen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 7–8 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann vom Backpapier lösen und mit der Unterseite auf Küchenpapier legen, damit die ausgetretene Butter aufgesaugt wird. Hippe in Stücke brechen oder in Form schneiden.

**Für die Nougat-Terrine** eine 500-ml-Terrinenform doppelt mit Frischhaltefolie auslegen. Beide Nougat-Kuvertüren in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad auf maximal 32 °C verflüssigen. Zur Hälfte in die Form eingießen und im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Die Kirschen nebeneinander daraufsetzen und mit dem restlichen Nougat aufgießen. Im Kühlschrank 3–4 Stunden durchkühlen lassen. Zum Weiterverarbeiten die Terrine stürzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

**Zum Anrichten** den Grießflammeri in die Mitte des Tellers stürzen. Hippen in den Flammeri stecken, Terrine daneben legen, das Kirschkompott drum herum verteilen und mit Schokominze und Blüten ausgarnieren.



# Menü des Monats November 2016

## Köstliche Herbst-Impressionen

Genauso abwechslungsreich wie die Farben des Herbstes ist das Menü des Monats November. Küchenchef Andreas Wolf vom Restaurant Pyramide in Pforzheim hat sich vielfältige Köstlichkeiten einfallen lassen und zaubert mit einer Ceviche von der Schwarzwaldforelle, einer schmackhaften Entenbrust mit Rotkraut sowie einem geeisten Frankfurter Kranz mit Barolo-Kirschen ein Überraschungsmenü für Genießer.

### Vorspeise

Ceviche von der Schwarzwaldforelle

### Hauptgericht

Barbarie-Entenbrust unter der Sesam-Honig-Kruste und gebackenes Rotkraut

### Dessert

Geeister Frankfurter Kranz mit Barolo-Kirschen



Vorspeise November

# Ceviche von der Schwarzwaldforelle

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Für die Limonen- Olivenöl-Marinade

50ml Limonensaft  
150ml Olivenöl  
20g BASIC textur von herba  
cuisine®

## Für die Schwarzwald- forelle

50g rote Zwiebel  
50g rote Paprika  
2 frische Schwarzwald-  
forellen (à 120g)  
etwas Sesamsalz

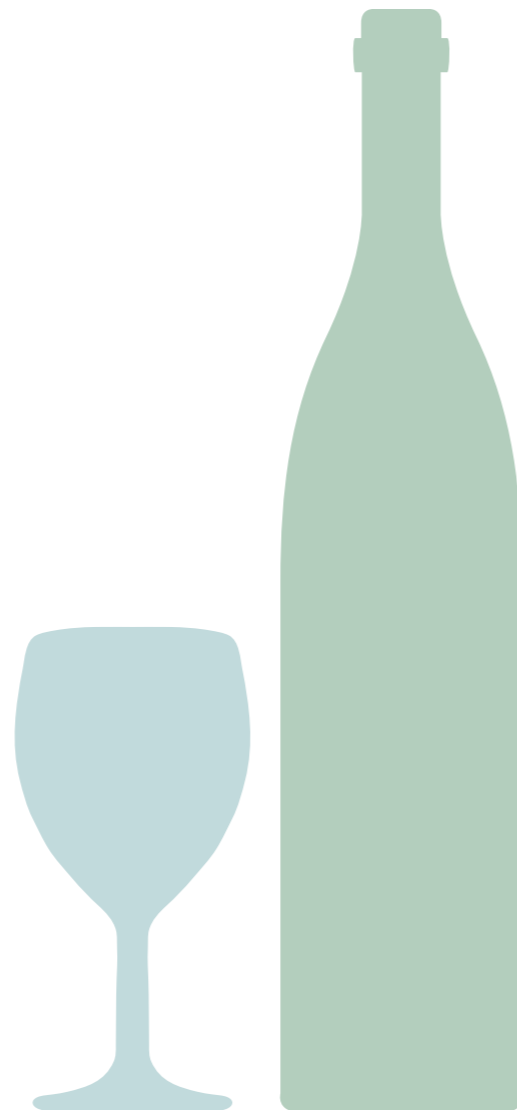
## Außerdem

Blüten und Kresse,  
Veilchen, Wiesenkräuter-  
mix, Friseé

## Zubereitung

Für die Marinade Limonensaft, Olivenöl und BASIC textur emulgieren.

Für die Ceviche Zwiebel und Paprika in sehr feine Würfel schneiden (Brunoise). Das Forellenfilet mit einem Filetmesser in hauchdünne Scheiben schneiden. Portionsweise kreisförmig auf Teller geben und mit Sesamsalz, Zwiebel- und Paprika-Brunoise sowie der Marinade beträufeln. Mit Blüten, Kresse etc. ausgarnieren.



# Barbarie-Entenbrust unter der Sesam-Honig-Kruste und gebackenes Rotkraut

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Für die Barbarie-Entenbrust

2 Barbarie-Entenbrüste, küchenfertig  
20 g Butterschmalz  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
30 g Butter  
2 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin

## Für die Sesam-Honig-Kruste

25 ml Geflügelfond  
40 g Honig  
35 g Butter  
1 EL dunkle Sojasauce  
50 g Sesam  
Salz, frisch gemahlene Chiliflocken

## Für die Jus

2 Schalotten  
1 Karotte  
½ Stange Staudensellerie  
500 g Kalbs- oder Geflügelknochen  
2 EL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark  
100 ml Rotwein  
1 l Geflügelfond  
2 Lorbeerblätter  
1 Zweig Thymian  
20 g kalte Butter

## Für die Rotkohlnödeln

fertiges Rotkohlgemüse  
2 EL Speisestärke  
4 EL Mehl  
2 Eier  
80 g Semmelbrösel  
80 g Pankomehl  
300 ml Öl zum Backen (Erdnussöl)

## Zubereitung

**Für die Barbarie-Entenbrust** die Entenbrüste parieren, also von überflüssigem Fett und Sehnen befreie. Die Hautseite der Brüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. In Butterschmalz zuerst auf der Hautseite 1–2 Minuten kross anbraten, dann die andere Seite ebenso lange braten. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech legen und etwas ruhen lassen. Den Backofen auf 150 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze). In der vorhin verwendeten Pfanne die Butter schmelzen. Thymian und Rosmarin darin rösten. Butter mit den Gewürzweigen über die Entenbrüste gießen. Diese im Ofen 6–7 Minuten fertig garen.

**Für die Sesam-Honig-Kruste** Geflügelfond, Honig, Butter, Sojasauce sowie Sesam gut verrühren und in einem Topf so lange einkochen lassen, bis eine dickflüssiger Sirup entsteht. Mit Salz und Chiliflocken würzen, auskühlen lassen. Die vorgegarten Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und mit dem ausgekühlten Sesam-Honig-Sirup bestreichen. Anschließend die Entenbrüste unter dem Backofengrill so lange überbacken, bis die Kruste eine schöne goldbraune Farbe hat.

**Für die Jus** die Schalotten schälen, die Karotte und den Staudensellerie waschen und putzen. Alles grob würfeln. Die gehackten Kalbs- oder Geflügelknochen in Olivenöl rundum anbraten. Das Gemüse zugeben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark einrühren, mit Rotwein zweimal ablöschen und einreduzieren. Geflügelfond angießen, die Gewürze zugeben und alles etwa 2 Stunden leicht köcheln lassen. Abpassieren, abschmecken, kalte Butter einrühren und aufmontieren.

**Für die Rotkohlnödel** das Rotkohlgemüse kochen, mit in etwas kaltem Wasser gelöster Speisestärke binden und abkühlen lassen. Die Masse zu Klößen formen und ca. 1 Stunde ins Gefrierfach legen, bis die äußere Schicht gefroren ist. Die Klöße zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in der Semmelbrösel-Panko-Mischung wenden. Im heißen Öl goldbraun ausbacken und servieren.



# Geeister Frankfurter Kranz mit Barolo-Kirschen

FÜR 6 PORTIONEN

## Für den Frankfurter Kranz

100g Haselnusskerne  
50g Krokantbrösel  
1 Vanilleschote  
300ml Sahne  
100g Zucker  
4 Eigelbe

Salz  
Öl für die Form  
1 heller Biskuitboden  
Kirschkonfitüre

**Für die Barolo-Kirschen**  
60g Zucker

200ml Barolo  
250g Sauerkirschen  
(aus dem Glas)  
1 Zimtstange  
½ Vanilleschote  
etwas Speisestärke  
etwas Kirschwasser

**Außerdem**  
Beeren und Blüten  
zum Ausgarnieren

## Zubereitung

**Für den Frankfurter Kranz** die Haselnusskerne hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und mit den Krokantbröseln vermischen. Abkühlen lassen, in ein Schraubglas füllen und beiseitestellen.

Die **Vanilleschote** längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 50ml Sahne mit der Vanilleschote, dem Vanillemark und Zucker aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Eigelbe mit einer Prise Salz und der Vanillesahne über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Die Vanilleschote entfernen und die Creme in Eiswasser kaltschlagen. Restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Terrinenform mit wenig Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse zur Hälfte in die Form füllen. Den Biskuitboden formgerecht in Streifen schneiden und ebenfalls einlegen. Die Kirschkonfitüre dünn daraufgeben. Die restliche Sahnemasse darauf verteilen. Über Nacht einfrieren. Am nächsten Tag ca. 10 Minuten vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen. Haselnusskrokant auf einem Blech verteilen. Folie entfernen. Parfait aus der Form auf das Blech legen und behutsam im Krokant wenden.

**Für die Barolo-Kirschen** den Zucker karamellisieren. Mit dem Barolo und einem kleinen Teil des Kirschsafte aus dem Glas ablöschen. Die Zimtstange, die ausgekratzte halbe Vanilleschote sowie das Vanillemark zugeben und alles einige Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Flüssigkeit sämig abbinden. Mit Kirschwasser abschmecken, die Kirschen dazugeben und noch einmal kurz aufkochen. Abkühlen lassen.

**Zum Anrichten** das Frankfurter-Kranz-Parfait in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Barolo-Kirschen auf Tellern platzieren. Mit Beeren und Blüten ausgarnieren.

**Für die Barolo-Kirschen** den Zucker karamellisieren und mit dem Barolo und einem kleinen Teil der Einlege-Flüssigkeit ablöschen. Zimtstange und ausgekratzte Vanilleschote samt Vanillemark zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Flüssigkeit sämig abbinden. Mit Kirschwasser abschmecken und Kirschen dazugeben und einmal kurz aufkochen und wieder abkühlen lassen.



# Menü des Monats Dezember 2016

## Winterliche Festtagsfreuden

Im letzten Monat des Jahres zaubert Küchenchef Andreas Wolf vom Restaurant Pyramide in Pforzheim einen wahren Traum – von der gebratenen Entenstopfleber über Wolfsbarsch und rote Garnelen bis hin zum Schokoladen-Gewürz-Soufflé erfreut jeder Gang mit hervorragenden Kombinationen. Ein Festtagsmenü für den Dezember, auf das sich Ihre Liebsten innig freuen können!

### Vorspeise

Gebratene Entenstopfleber, Butterbrioche und Tomaten-Aprikosen-Chutney

### Hauptgericht

Geangelter Wolfsbarsch trifft rote Garnele auf lauwarmem Spitzkohl-Limetten-Salat

### Dessert

Schokoladen-Gewürz-Soufflé mit flüssigem Nougatkern, Pflaumenkompott und weißem Schokoladeneis



Vorspeise Dezember

# Gebratene Entenstopfleber, Butterbrioche und Tomaten-Aprikosen-Chutney

FÜR 4 PERSONEN

## Für die Butterbrioche

275 ml Milch  
1 Würfel frische Hefe  
40 g Zucker  
750 g Mehl  
1 Prise Salz  
60 g Butter  
2 Eier  
1 Eigelb  
Butter und Olivenöl für die  
Form und zum Backen

## Für das Tomaten- Aprikosen-Chutney

100g Schalotten  
50g getrocknete Tomaten  
50g getrocknete Aprikosen  
30g Zucker  
200ml roter Portwein  
100ml Rotwein

## Für die Enten- stopfleber

2 Scheiben Gänsestopf-  
leber (à 60g)  
etwas Mehl  
30ml Olivenöl  
4g Meersalz  
frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

**Für die Brioche** aus lauwarmer Milch, Hefe, Zucker und der Hälfte des Mehl einen Vorteig anrühren und diesen 30 Minuten gehen lassen. Salz, restliches Mehl, weiche Butter und Eier zugeben und zu einem Hefeteig kneten. Eine Kastenform ausfetten und den Teig einfüllen. Mit Eigelb bestreichen und 20 Minuten gehen lassen. Im heißen Backofen bei 170 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen. Die Brioche rund ausstechen (ca. 6 cm). Olivenöl und Butter in eine Pfanne geben und die Brioche auf beiden Seiten kurz goldbraun anbraten (die Mitte soll noch weich sein).

**Für das Tomaten-Aprikosen-Chutney** die Schalotten schälen und mit den getrockneten Tomaten und Aprikosen fein würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit etwas Portwein ablöschen. Schalotten, Tomaten und Aprikosen dazugeben, mit dem restlichen Portwein sowie dem Rotwein

aufgießen und so lange reduzieren, bis die Zutaten gar sind beziehungsweise die Masse eine marmeladenartige Konsistenz hat.

**Für die Entenstopfleber** die Leber auf beiden Seiten leicht mehlieren. Kurz vor dem Servieren von beiden Seiten je ca. 2 Minuten in Olivenöl braten. Zum Schluss mit Meersalz und Pfeffer würzen.

**Zum Anrichten** die Brioche mittig in einen tiefen Teller geben, die Leber daraufsetzen und mit Chutney beträufeln.



Hauptgericht Dezember

# Geangelter Wolfsbarsch trifft rote Garnele auf lauwarmen Spitzkohl-Limettensalat

FÜR 4 PERSONEN

## Für die Sauce

1 TL Pfefferkörner  
1 TL Korianderkörner  
etwas Estragon  
200ml trockener Riesling  
200g Sahne  
50g Butter  
Sesamsalz  
frisch gemahlener Pfeffer

## Für den Wolfsbarsch

und die Garnelen  
8 rote Garnelen (geschält  
und entdarmt)  
Wolfsbarschfilets (à 130g)  
Butterschmalz zum Braten  
Saft von 1 Limette  
Sesamsalz

## Für den Spitzkohl- Limettensalat

1 Spitzkohl  
Salz  
100ml Weißweinessig  
100g Butter  
300g gehobelte Mandeln  
2 Bund Schnittlauch  
100ml kaltgepresstes  
Rapsöl

frisch gemahlener Pfeffer  
brauner Zucker  
Abrieb von 1 Limette  
frisch geriebene Muskat-  
nuss

## Außerdem

Blütensortiment  
Bronzefenchel  
Kapuzinerblätter

## Zubereitung

Für den Wolfsbarsch und die Garnelen Pfeffer- und Korianderkörner zerdrücken und zusammen mit dem Estragon in den Riesling geben. Diesen auf 50 ml reduzieren, Sahne zugeben und die Butter mit dem Saucebesen einrühren. Mit Sesamsalz und Pfeffer abschmecken, die Sauce passieren und warm halten. Die Garnelen und die Wolfsbarschfilets auf der Hautseite bei nicht allzu großer Hitze in Butterschmalz glasig braten. Mit Limettensaft und Sesamsalz würzen.

Für den Spitzkohl-Limetten-Salat den Spitzkohl vierteln und den Strunk großzügig entfernen. Den Kohl in dünne Streifen schneiden, eine große Prise Salz und den Essig zugeben und mit den Händen gut durchkneten, damit die Zellstruktur des Kohls aufbricht und er mürbe wird. Die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, Mandeln zugeben und bei mittlerer Hitze rösten, bis die Butter nussig ist und die Mandeln hellbraun sind. Zum Spitzkohl geben.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, ebenfalls zum Spitzkohl geben. Öl, Pfeffer, braunen Zucker, Limettenabrieb, Muskatnuss zufügen, alles gut vermischen und gegebenenfalls nochmals mit etwas Salz und Weißweinessig abschmecken.

Zum Anrichten Spitzkohl-Limetten-Salat auf einem Teller platzieren, Wolfsbarsch und rote Garnele daraufsetzen und die Sauce nappieren. Mit Blüten, Bronzefenchel und Kapuzinerblättern dekorieren.





# Schokoladen-Gewürz-Soufflé mit flüssigem Nougatkern, Pflaumenkompott und weißem Schokoladeneis

FÜR 6 PERSONEN

## Für das Schokoladen-Gewürz-Soufflé

Butter für die Förmchen  
125 g Orangen-Zartbitter-  
Kuvertüre (60–70%)

125 g Butter  
2 Eier  
3 Eigelbe  
60 g Zucker  
1 Msp. Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz

25 g Mehl  
6 Nougatwürfel  
(à 20g, tiefgefroren)

## Für das weiße Schokoladeneis

2 Eier  
2 Eigelbe  
40 g Zucker  
125 g weiße Kuvertüre  
250 ml Milch

250 ml Sahne  
etwas Abrieb von der  
Tonkabohne

## Für den Pflaumenkompott

50 g Zucker  
200 ml Rotwein  
1 Zimtstange  
2 Sternanis  
1 EL Speisestärke

4 EL Johannisbeersaft  
3 EL Cassis  
50 g Pflaumen (frisch oder  
tiefgekühlt, entsteint)

## Außerdem

Mandelhippen  
Schokominze

## Zubereitung

**Für das Schokoladen-Gewürz-Soufflé** Förmchen oder Tassen (ca. 160 ml Inhalt) mit zerlassener Butter ausstreichen und kaltstellen. Die Kuvertüre sehr fein hacken, mit der Butter in eine Metallschüssel geben und im warmen Wasserbad langsam schmelzen. Eier, Eigelbe, Zucker, Lebkuchengewürz und Salz mit dem Quirl der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts 8–10 Minuten sehr cremig rühren. Dann nach und nach die Schokoladen-Butter-Mischung unterziehen. Mehl darübersieben und unterheben. Masse in die vorbereiteten Förmchen geben und jeweils einen gefrorenen Nougatwürfel in die Mitte setzen. Über Nacht kaltstellen oder gleich im Backofen bei 170 °C ca. 12–15 Minuten backen, bis sich die Mitte der Soufflés leicht wölbt.

**Für das weiße Schokoladeneis** die Eier und Eigelbe mit dem Zucker in einer Metallschüssel leicht aufschlagen. Die weiße Kuvertüre hacken. Mit der Milch und der Sahne zu den Eiern geben und die Masse über dem warmen Wasserbad zur Rose abziehen (allmählich eindicken). Etwas abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.

**Für das Pflaumenkompott** den Zucker hellbraun karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, Zimtstange und Sternanis beigegeben und den Wein leicht einköcheln lassen. Die Speisestärke mit Johannisbeersaft und Cassis glattrühren und zugeben. 3–4 Minuten einkochen und zum Schluss die Pflaumen unterheben.



# Vielen Dank an alle, die dieses Genusswerk möglich gemacht haben.

## Besonderen Dank an:

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

Franz Feckl vom Landhaus Feckl  
in Ehningen, Frank Weilacher  
vom Enztalhotel in Enzklösterle,  
Marcus Krietsch vom Fuggerei Restaurant  
in Schwäbisch Gmünd und Andreas Wolf  
vom Restaurant Pyramide in Pforzheim  
für die fabelhaft-vielfältigen Rezeptideen  
und die ausgezeichneten Beiträge.

Walter Bauhofer für alle großartigen  
Food-Impressionen und  
den einzigartigen Support.

Firma Sahn für die feinsten Gläser und  
die Bereitstellung umfangreichen  
Bildmaterials.



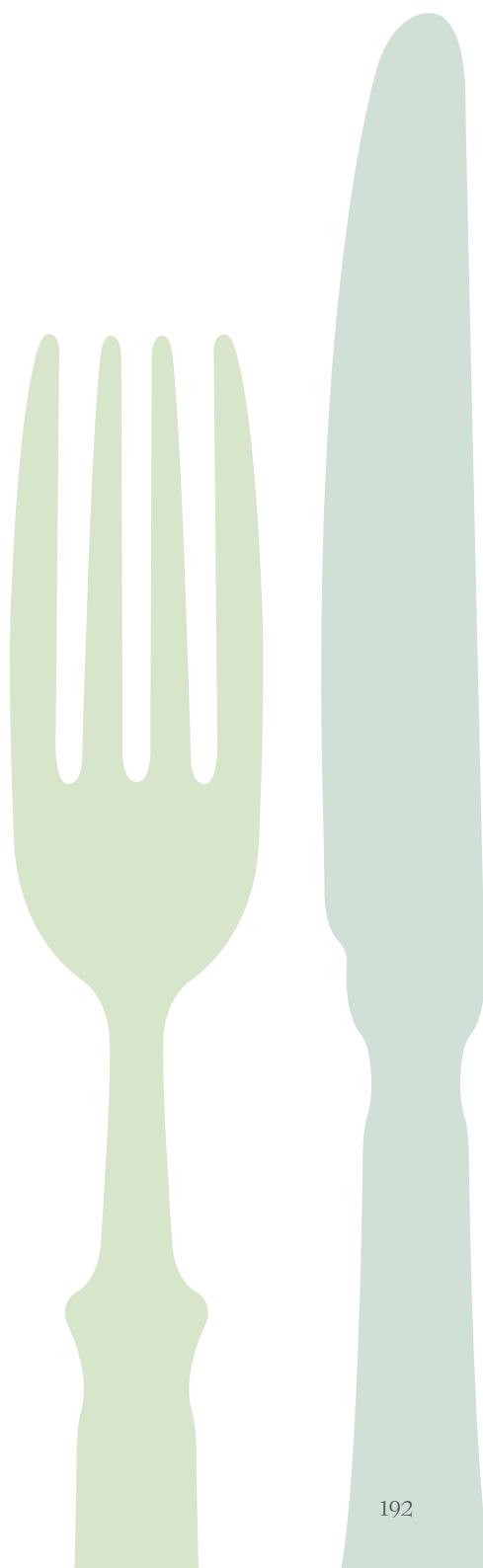
© 2016 Dorling Kindersley Verlag  
GmbH, München  
Arnulfstraße 124, D-80636 München  
b2b@dk-germany.de  
Ein Unternehmen der Penguin Random  
House Group  
Genehmigte Sonderausgabe 2016  
Bereich Creative Solutions &  
Corporate Sales  
Nr. 2016-SS-061


Idee/Konzept/Text S. 6–87: Brand-  
platform GmbH, Stuttgart  
Fotografie: Yvonne Seidel, Stuttgart,  
Holger Pless, Offenbach a. M.,  
Walter Bauhofer  
Lektorat dieser Sonderausgabe:  
Dr. Verena Stindl  
Herstellungskoordination:  
Saskia Bemmann  
Gestaltung, Typographie, Realisation:  
Franziska Creutzburg

Alle Bilder © Mineralbrunnen Teinach  
GmbH außer:

Fotolia.com/rcfotostock 9,  
Fotolia.com/Rostislav Sedlacek 16,  
Shutterstock.com/joannawnuke 24,  
Fotolia.com/haveseen 27,  
Fotolia.com/Szasz-Fabian Jozsef 28/29,  
Fotolia.com/Africa Studio 30,  
Shutterstock.com/g-stockstudio 32/33,  
Fotolia.com/Arkady Ten 36/37,  
Shutterstock.com/kubais 42,  
Fotolia.com/Igor Normann 56,  
Fotolia.com/ji\_images 70,  
Fotolia.com/petrrgostkov 81,  
Fotolia.com/nblxer 83,  
Fotolia.com/Grafvision 86/87

Herausgeber:  
Mineralbrunnen Teinach GmbH  
Badstraße 41  
75385 Bad Teinach  
www.teinacher.de





Lassen Sie das Genussjahr 2016 Revue passieren und sich für kommende Genüsse inspirieren! Sommelière Christina Hilker und Gourmetkoch Bernd Bachofer führen Sie ein in eine Welt des guten Geschmacks und lüften die Geheimnisse der perfekten Kombination von feinen Speisen mit tollen Weinen und erfrischendem Teinacher Mineralwasser. Damit die Aromen sich aufs Beste entfalten!

Wer dann ganz konkret den Kochlöffel schwingen möchte, findet Anleitung und Inspiration in den zwölf exquisiten Monatsmenüs: Gourmet-Kreationen von den Spitzenköchen Franz Feckl, Frank Weilacher, Marcus Krietsch und Andreas Wolf begleiten Sie mit edlen Zutaten und genussvollen Kombinationen durchs Jahr.