

WEIN
MUSS REIN!

LÉA LINSTER & PETER GAYMANN



WEIN MUSS REIN!

*Berauschend
gute Rezepte*

ars vivendi



Eine berauschende Reise ...

... nicht nach Bordeaux, nein, auch nicht nach Burgund, sondern in das geheimnisvolle Reich des (guten) Geschmacks. Wenn es um Wein geht und wenn es um Kochen geht – dann bin ich mit Leib und Seele dabei. Beides gehört zusammen wie Sommer und Sonne, wie Flasche und Korken, wie Topf und Deckel.

Die Küche ist eine wunderbare Spielwiese für die kreative Zubereitung der herrlichsten Gerichte. Der Joker im Spiel der Aromen: feine Weine. Also Deckel hoch und Herd frei für die hohe Kunst des Kochens mit edlen Tropfen! Unterschiedlichste Geschmacksnuancen verbinden sich in einer köstlichen Allianz zu einem einzigartigen Gesamtkunstwerk, das Geschmack immer wieder neu erlebbar macht. Dies alles ist im wahrsten Sinne des Wortes: berauschend!

Deshalb freue ich mich sehr über dieses reizvolle Kochbuch, das nicht nur reinen Wein einschenkt, sondern in dem Léa Linster, hinreißend begleitet von der feinen und humorvollen Feder Peter Gaymanns, uns zu einem kulinarischen Gesellschaftsspiel auf höchstem Niveau einlädt. Für weinselige Glücksmomente.

FRITZ KELLER

Fritz Keller ist mehrfach ausgezeichnete Winzer vom Kaiserstuhl (Baden) und Chef von Hotel und Sternerestaurant *Schwarzer Adler* in Vogtsburg/Oberbergen. Sein älterer Bruder **Franz Keller**, der das ebenfalls hervorragende Restaurant *Die Adler Wirtschaft* in Hattenheim/Eltville (Rheingau) führt, hat uns bei der Auswahl der Weine unterstützt. Beide kennen Léa und Peter von ihren besten Seiten.



Auf zu neuen Geschmackswelten!

Meine Reise dorthin begann in Köln, wo ich als Cartoonist lebe und arbeite. Geboren aber bin ich in Freiburg – und da zieht es mich auch immer wieder hin: in den Breisgau, ins Markgräflerland und zum Kaiserstuhl. Nicht nur der alten Freunde wegen, sondern weil diese Gegend für gutes Essen und besonders für ausgezeichnete Weine steht.

Léa Linster hat eine andere Route gewählt: Sie ist erst gar nicht aus der Heimat weggegangen, sondern gleich in Luxemburg geblieben und lieber von hier aus zu verschiedenen Trips aufgebrochen. So hat sie viele Genusstempel der Welt kennengelernt und Wein aus vieler Herren Länder gekostet. Aber noch immer bewirbt sie ihre Gäste am liebsten dort, wo sie selbst zu Hause is(s)t: in ihrem Sternelokal in Frisange. Und die Weine, die sie dort ausschenkt (teilweise von ihren eigenen Weinbergen!), sind wahrlich nicht von schlechten Eltern.

Wir genießen beide gerne und wissen schon lange, wie das geht. So war es nur eine Frage der Zeit, dass unsere Wege sich kreuzen würden. Geschehen ist dies dann 2013 in Köln – natürlich bei einem Glas Wein. Damals entstand das Konzept für unser erstes gemeinsames Buch *Das Gelbe vom Ei*. Das erfreut inzwischen Koch- und Cartoonfans im ganzen Land.

Aber Léa und ich, wir hatten noch eine andere Idee: Kochen und Wein, zwei Sinnesfreuden in einem. Also haben wir Rezeptideen und einen frisch gespitzten Bleistift in unsere Reisekofferchen gepackt und sind losgezogen in die wunderbare Welt der Küche und des Weins, getreu dem Motto »Never change a WEINing team!«. Das Ergebnis dieser feuchtfröhlichen Reise liegt gerade vor Ihnen. Genießen Sie *Wein muss rein!*, unser zweites gemeinsames Buch. Wir wünschen guten Appetit – und sehr zum Wohle!

PETER GAYMANN

INHALT

Seite 12 **Gruß aus der Weinküche**

Feine Süppchen und kleine Gerichte, die Weinküche grüßt mit heiteren Vorspeisen. Mousse, Sülze und Terrine schmecken aber auch für sich alleine zu einem Glas Wein.

Seite 34 **Beilagen für alle Weinlagen**

Wer kann diesem jungen Gemüse schon widerstehen? Mit einem kleinen Schwips passt es zu vielen Hauptgerichten. Und Léas Spargelgerichte sind als Solo immer eine Sünde wert!

Seite 54 **Tierisches Weinvergnügen**

Rind, Schwein, Ente oder Reh – sie alle baden in Léas Küche gerne in Wein. Entdecken Sie köstliche Gerichte der klassischen Küche mit und zum Wein.

Seite 88 **Meer Wein!**

Fisch, Meeresfrüchte und Wein passen perfekt zusammen. Erst mit einem Schlückchen Weißwein oder Champagner laufen Seeszunge, Hecht und Hummer zur Höchstform auf.

Seite 130 **Dessert-Wein**

Champagner macht Zabaione und Parfait exklusiv, Rot- und Dessertwein geben Granité, Tiramisu und Törtchen besondere Raffinesse. Krönen Sie Ihr Menüs durch traumhafte Desserts mit Schuss.

Seite 156 **Standards nicht nur für die Weinküche**

Hausgemachte Brühen und Fonds sind bekanntlich das Rückgrat der feinen Küche. Aber auch selbst gemachte Rotweinsauce, Nudeln und Brioche haben in der Weinküche ihren festen Platz.





Kochen mit Wein

Angeblich kochen manche ja nur mit Wein, weil sie nebenbei immer ein bisschen daran nippen können ... Aber so willkommen die Gelegenheit für ein Schlückchen in der Küche auch sein mag, sie ist natürlich nicht der eigentliche Sinn und Zweck des Kochens mit Wein. Zweifellos aber erhöht das den Genuss beim Kochen und die Vorfreude auf ein feines Mahl. Und damit hätten wir schon die erste Regel für das Kochen mit Wein: Verwenden Sie nur Wein zum Kochen, den Sie auch selbst gerne trinken – oder mit anderen Worten: Hände weg von billigem Fusel in der Küche!

Doch Spaß beiseite. Warum kocht man eigentlich mit Wein? »Wein ist die Seele vieler Saucen«, wusste schon der französische Meisterkoch Auguste Escoffier (1846–1935). Wein – ob weiß oder rot, ob Champagner oder Likörwein – ist eine wichtige Zutat in der Küche: Suppen, Sülzen, Gemüse, herzhaftere Gerichte mit Fleisch, Fisch und Desserts, vor allem aber Saucen erhalten ihren unverwechselbaren Geschmack durch guten Wein.

Doch diese geschmacksintensive Zutat ist eine kleine Diva und verlangt ein bisschen Fingerspitzengefühl von Köchin und Koch. Deshalb Regel Nummer zwei: Setzen Sie Wein als Zutat behutsam und vor allem maßvoll (!)

ein, sonst drängt er die anderen Aromen im Gericht schnell an den Rand.

Beim eigentlichen Garvorgang – das wäre dann Regel Nummer drei – sollte der Wein deutlich reduziert werden. Das bringt sein Aroma am besten zur Geltung, denn so konzentriert sich der Fruchtgehalt des Weines, während der Alkohol verdampft. Das Reduzieren kann während des Garens erfolgen – wie zum Beispiel bei Ragouts und Schmorgerichten – oder, wenn Sie die Sauce separat zubereiten, beim Ablöschen und dem anschließenden Einkochen.

Bliebe noch die Frage: Welcher Wein für welches Gericht? Trockener Weißwein gibt leichten, sahnigen Gerichten und Fisch die nötige Säure. Süßlicher Weißwein und Likör- oder Dessertwein dagegen harmonieren mit Gerichten, denen eine süße Note gut steht, also zum Beispiel Schweinefleisch, Geflügel, Kaninchen und Desserts. Rotweine sind von Natur aus geschmacksintensiver als Weißweine und passen damit gut zu rotem Fleisch, Wild und dunklen Saucen.

So, und jetzt schnappen Sie sich das eine oder andere Fläschchen Wein und kochen Sie sich durch unsere Rezepte zu berauschendem Hochgenuss!



Ein Korken?
In der Suppe?

Gilt als
Delikatesse!



GRUSS
AUS DER WEINKÜCHE



Elegante Kartoffelsuppe mit Schampus und Sahnehäubchen

»Voilà, zum Auftakt gleich eines meiner Lieblingssüppchen. Die erdige Kartoffel kommt darin ganz leicht und luxuriös daher – mit edlem Wein und Champagner.«

Für 4 Personen

Suppe

- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch (nur der weiße Teil, etwa 150 g)
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Butter
- 1 l Hühnerbrühe (siehe Seite 158)
- Meersalz
- 200 ml trockener Weißwein
- 100 g Parmesan
- 200 ml Champagner, Crémant oder guter Sekt
- frisch geriebene Muskatnuss
- Olivener Öl zum Beträufeln

Sahnehäubchen

- 100 g kalte Sahne
- 1 Prise Meersalz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Für die Suppe die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Den **Lauch** putzen, sorgfältig waschen und in schmale Ringe schneiden. Die **Kartoffeln** schälen, in kleine Stücke schneiden und waschen. Den **Knoblauch** schälen. Die **Butter** in einem Suppentopf erhitzen und Zwiebel und Lauch darin glasig anschwitzen. Kartoffeln und Knoblauch dazugeben, mit der **Hühnerbrühe** aufgießen und **salzen**. Alles aufkochen, dann bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Den **Weißwein** dazugießen und etwa 10 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Kartoffeln mit zwei Dritteln der Brühe im Mixer fein pürieren. Dann langsam die restliche Brühe untermixen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Die Suppe durch ein Haarsieb passieren und zurück in den Topf gießen. Den **Parmesan** grob reiben. Für das Sahnehäubchen die **Sahne** halbsteif schlagen. **Meersalz**, **Zitronensaft** und **Muskatnuss** unterrühren und kühl stellen. Die Suppe wieder erhitzen, vom Herd nehmen und den **Champagner** hineingießen. Dann sofort in vier vorgewärmten Suppentellern anrichten, jeweils einen Klecks Schlagsahne daraufsetzen, etwas Muskatnuss darüberreiben und mit Parmesan bestreuen. Die Suppe jeweils mit einigen Tropfen **Olivener Öl** beträufeln und servieren. Den restlichen Parmesan und knuspriges Baguette extra reichen. Wunderbar dazu: fränkischer Silvaner.

Samtige Zwiebelsuppe mit Riesling

»Zwiebeln und Wein sind immer ein gutes Gespann. Für diese Suppe lasse ich mild-süßliche weiße Zwiebeln zusammen mit Riesling im Suppentopf langsam schmoren.«

Für 4 Personen

4 mittelgroße weiße Zwiebeln
60 g Butter
40 g Weizengrieß
¼ l Riesling
¾ l Hühnerbrühe (siehe Seite 158)
150 g Sahne
2 Eigelb
80 g geriebener Parmesan
Meersalz, Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Die **Zwiebeln** schälen, vierteln und in möglichst feine Scheiben schneiden. Die **Butter** in einem Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze langsam glasig anschwitzen. Den **Grieß** einstreuen und gut unterrühren. Mit dem **Riesling** ablöschen und mit der **Hühnerbrühe** aufgießen. Die Suppe bei schwacher Hitze 20–25 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind.

Sahne, Eigelbe und **Parmesan** verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahnemischung einrühren und die Suppe leicht damit binden. Bei Bedarf nochmals sanft erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Suppe zuletzt mit **Meersalz, Pfeffer** und **Muskatnuss** abschmecken, in vier vorgewärmten Suppentellern anrichten und servieren. Dazu schmecken knusprig geröstetes Baguette und ein Glas Riesling von der Mosel.



Kräftiger Linseneintopf mit Rotwein und Speck

»Mein Linseneintopf braucht ein Glas Rotwein! Er bringt den nussigen Geschmack der Linsen erst richtig zur Geltung.«

Für 4 Personen

250 g Tellerlinsen
100 g mittelgroße Karotten
100 g Knollensellerie
2 Zwiebeln
1 Gewürznelke
2 EL Butter
¼ l Rotwein
1 l Hühnerbrühe (siehe Seite 158)
1 Lorbeerblatt
200 g durchwachsener Räucherspeck
am Stück
Meersalz, Pfeffer
Crème fraîche zum Servieren

Für die Suppe die **Linsen** etwa 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen die **Karotten** und den **Sellerie** schälen und in sehr feine Würfel (Brunoise) schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, eine Zwiebel ebenfalls sehr fein würfeln, die zweite mit der **Gewürznelke** spicken. Die Linsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Butter** in einem Suppentopf erhitzen und das fein geschnittene Gemüse darin andünsten. Die abgetropften Linsen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem **Rotwein** ablöschen und mit der **Hühnerbrühe** oder mit heißem Wasser aufgießen. Die gespickte Zwiebel, das **Lorbeerblatt** und den **Räucherspeck** zu den Linsen geben und alles bei schwacher Hitze 45–60 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Den Räucherspeck herausnehmen und in schmale Streifen schneiden. Den Eintopf kräftig mit **Meersalz** und **Pfeffer** abschmecken. Den Eintopf in vier vorgewärmten Suppentassen anrichten. Die Räucherspeckstreifen darauf verteilen, jeweils 1 Nocke **Crème fraîche** daraufsetzen und sofort servieren. Dazu gibt's eine Flasche Trollinger aus dem Remstal.



Rinderconsommé mit Steinpilzen und altem Sherry

Für 6–8 Personen

400 g Rindfleisch (aus der Wade)

1 kleine Zwiebel

1 Karotte

1 Stange Staudensellerie

Meersalz

1 Eiweiß

1 Handvoll Eiswürfel

1 ½ l entfettete, kalte Rinderbrühe
(siehe Seite 159)

2 Tomaten

1 Zweig Thymian

3–4 Stängel Petersilie

1 Lorbeerblatt

5 schwarze Pfefferkörner

1 Schuss trockener alter Sherry
(Tio Pepe)

4–5 mittelgroße Steinpilze

Außerdem

Passier- oder Mulltuch

»Was so ein Gläschen trockener alter Sherry nicht alles kann! Hier gibt er meiner Rinderkraftbrühe noch eine Extraportion Kraft.«

Das **Fleisch** in längliche Stücke schneiden. **Zwiebel**, **Karotte** und **Sellerie** schälen. Fleisch und Gemüse dann abwechselnd durch den Fleischwolf (grobe Scheibe) drehen. Das Hackfleisch leicht **salzen** und das **Eiweiß** und die **Eiswürfel** untermischen. Diesen Kläransatz in einen Suppentopf geben und die **Rinderbrühe** dazugießen.

Die **Tomaten** waschen, die Stielansätze entfernen und die Früchte klein schneiden. **Thymian** und **Petersilie** waschen und trocken schütteln. Tomaten, Kräuter, **Lorbeerblatt** und **Pfefferkörner** zur Brühe geben. Die Brühe bei schwacher Hitze langsam bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Dabei regelmäßig umrühren, damit der Kläransatz nicht am Topfboden anhängt. Sobald die Brühe heiß ist, nicht mehr umrühren, sonst wird die Consommé trüb. Die Brühe dann bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde ziehen lassen, bis die Flüssigkeit ganz klar ist und der Kläransatz sich absetzt. Ein Haarsieb mit dem Passiertuch auslegen. Die Brühe vorsichtig mit einer Suppenkelle abschöpfen und durch das Sieb gießen. Die Consommé mit Meersalz und **Sherry** herzhaft abschmecken.

Die **Steinpilze** feucht abwischen, putzen und halbieren. Die Hälften in hauchdünne Scheiben schneiden. Eine Kelle Consommé in einem kleinen Topf erhitzen und die Scheiben darin kurz garen, dann abgießen und abtropfen lassen.

Die Consommé wieder erhitzen und in vorgewärmten Kaffee- oder Suppentassen anrichten. Jeweils einige Steinpilzscheiben hineingeben und servieren. Ein Silvaner Spätlese aus Franken passt hervorragend dazu.

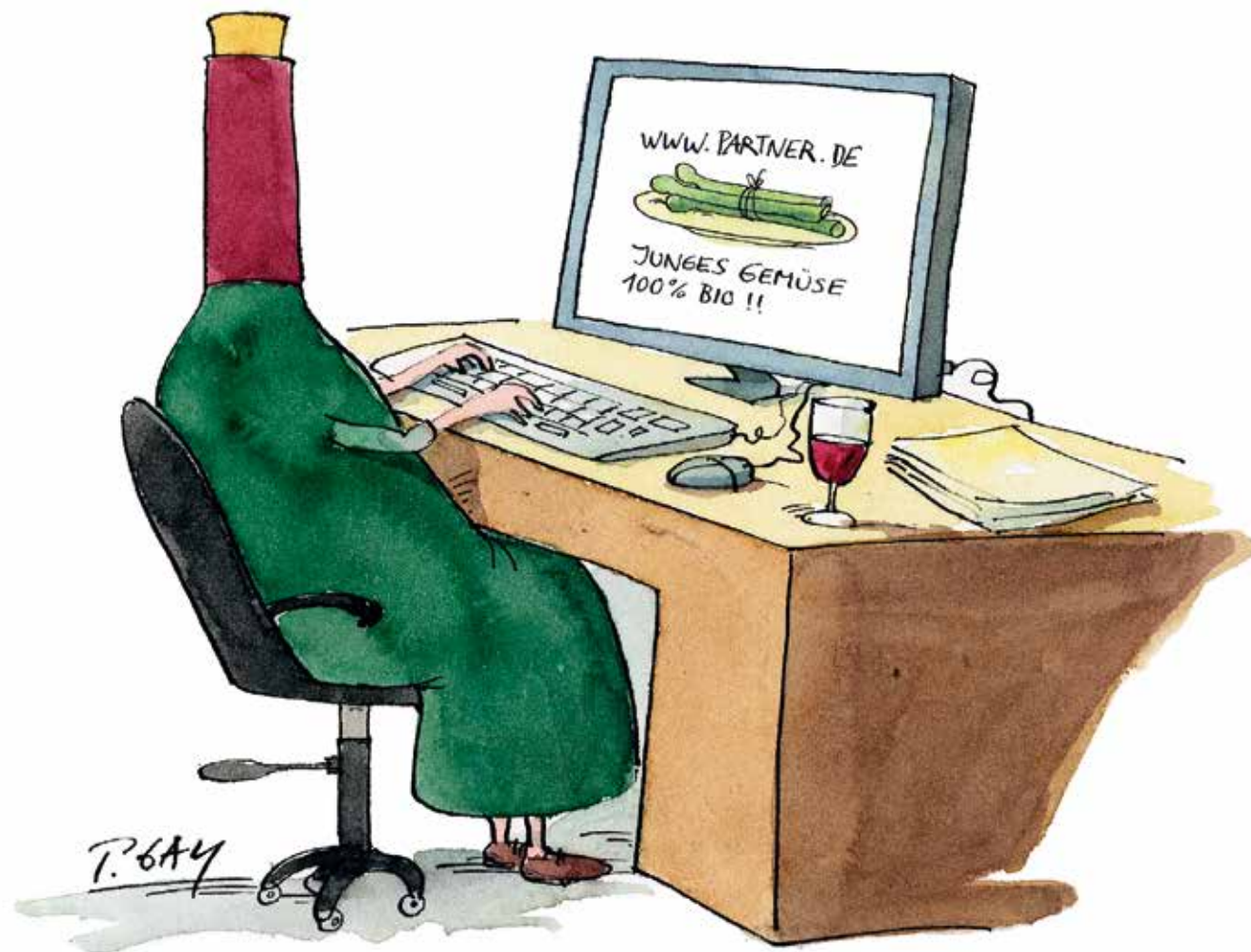


Portwein – nur echt mit dem Siegel

»Es gibt nicht einen bestimmten Moment für ein Glas Portwein, aber es gibt einen passenden Port für jeden Moment«, sagt ein portugiesisches Sprichwort und beschreibt damit die enorme Vielfalt des Ports.

Namensgeber für den dunkelroten Likörwein mit 19–22 Vol.-% ist die portugiesische Hafenstadt Porto. »Vinho do Porto« ist heute eine geschützte Bezeichnung für Weine aus dem nordportugiesischen Douro-Tal. Und: Portwein ist meist rot, seltener weiß oder rosé. Über seine Herstellung wacht das strenge »Instituto dos Vinhos do Douro e Porto«. Nur wenn dessen Kriterien erfüllt sind, bekommt ein Wein das Garantiesiegel und darf sich offiziell Portwein nennen. Das Besondere bei der Portweinherstellung: Die Gärung wird durch Zugabe von hochprozentigem Weindestillat gestoppt. Dadurch verbleibt ein hoher unvergorener Anteil an Restzucker, der dem Portwein seinen likörartigen Geschmack verleiht. Danach reift er zwischen zwei und sechs Jahren im Fass. Während dieser Zeit wandeln sich Geschmack und Farbe: Junger Portwein duftet und schmeckt fruchtig nach Weintrauben und Früchten, älterer Portwein dagegen nach Gewürzen, Nüssen und Karamell.

In der Küche gibt es viele Momente, sprich Gerichte, für den Port: Schon ein paar Tropfen davon runden den Geschmack von Suppen, Terrinen, dunklen Saucen und Wurzelgemüse harmonisch ab. Wenn Sie ein Fläschchen kaufen, lagern Sie es kühl, dunkel und liegend.



BEILAGEN FÜR ALLE WEINLAGEN



Spargel-Schinken-Röllchen mit Champagner-Mousseline

»In vielen Weingegenden gedeiht auch Spargel – mein Lieblingsgemüse. Sobald er seine Köpfchen aus der Erde streckt, gibt's bei mir diese himmlischen Röllchen.«

Für 4 Personen

Spargel-Schinken-Röllchen

20 dicke Stangen weißer Spargel
Meersalz

1 Stück Würfelzucker

20 dünne Scheiben Parmaschinken

Champagner-Mousseline

1 Schalotte

1 EL Weißweinessig

50 ml Champagner, Crémant oder
guter Sekt

2 Eigelb

80 g Butter

Meersalz

1 TL Zitronensaft

1 EL geschlagene Sahne

LÉAS TRICK Ist die Mousseline zu dick geraten, rühre ich etwas Spargelkochwasser hinein, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Für die Spargel-Schinken-Röllchen den **Spargel** schälen, holzige Enden abschneiden und die Stangen auf eine Länge von 12–15 cm einkürzen. In einem Topf Wasser mit **Meersalz** und **Würfelzucker** aufkochen und den Spargel darin 8–10 Minuten bissfest garen. Danach herausheben und sofort in Eiswasser tauchen, damit der Spargel knackig bleibt. Den Spargel dann gut abtropfen lassen.

Während der Spargel gart, für die Mousseline die **Schalotte** schälen und sehr fein würfeln. Die Würfelchen mit dem **Essig** in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis er vollständig eingekocht ist. Mit 1 EL Wasser ablöschen und den **Champagner** dazugießen. Die **Eigelbe** zugeben und alles mit dem Schneebesen zu einer cremigen Sauce aufschlagen. Inzwischen die **Butter** in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und die flüssige Butter in einem dünnen Strahl dazugießen, dabei mit dem Schneebesen beständig weiterrühren. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und mit **Meersalz** und **Zitronensaft** abschmecken. Die **Schlagsahne** unterziehen und die Sauce in vier Schälchen verteilen. Die Spargelstangen schräg halbieren und die unteren Hälften mit je 1 Scheibe **Parmaschinken** umwickeln. Spargel-Schinken-Röllchen und Spargelspitzen abwechselnd auf vier Tellern anrichten und mit der Sauce servieren. Den Rest des kühl gestellten Champagners, Crémants oder Sekts dazu trinken.

Zweierlei Spargel mit beschwipsten Sherry-Morcheln

»Für dieses Gericht dürfen die Morcheln ausgiebig in Sherry baden. Dann sind sie zwar fast besoffen, schmecken aber göttlich!«

Für 4 Personen

Spargel

12 dicke Stangen weißer Spargel
(etwa 600 g)

16 Stangen grüner Spargel (etwa 500 g)

½ l Hühnerbrühe (siehe Seite 158)

Meersalz

1 Stück Würfelzucker

60 g Butter

3 EL geschlagene Sahne

Sherry-Morcheln

300 g frische Morcheln (siehe Trick)

2 EL Butter

Meersalz

40 ml trockener alter Sherry (Tio Pepe)

100 ml Hühnerbrühe (siehe Seite 158)

LÉAS TRICK Nicht verzagen, wenn Sie gerade keine frischen Morcheln bekommen! Lassen Sie stattdessen 30 g getrocknete Morcheln in Wasser aufquellen. Danach ausdrücken und wie beschrieben fortfahren. Getrocknete Morcheln stehen frischen im Aroma nicht nach.

Den **weißen Spargel** schälen und holzige Enden abschneiden, den **grünen Spargel** nur im unteren Drittel schälen. Dann alle Stangen auf eine Länge von 12–15 cm einkürzen. Die weißen Spargelabschnitte mit der **Hühnerbrühe** in einem kleinen Topf sehr weich kochen. Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Haarsieb passieren und mit **Meersalz** abschmecken. Die Spargelsauce beiseitestellen.

Den grünen Spargel in reichlich Salzwasser in etwa 8 Minuten bissfest garen. Herausheben, in Eiswasser tauchen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den weißen Spargel in Salzwasser mit dem **Würfelzucker** in 10–12 Minuten bissfest garen.

Während der Spargel gart, für die Morcheln die Stiele der **Pilze** abschneiden. Die Köpfe in kaltem Wasser spülen, bis alle Sandreste entfernt sind. Dann abtropfen lassen, trocken tupfen und je nach Größe halbieren. Die **Butter** in einer Pfanne aufschäumen lassen.

Die Morcheln hineingeben, leicht **salzen** und kurz anschwitzen. Mit dem **Sherry** ablöschen, die **Hühnerbrühe** dazugießen und bei schwacher Hitze fast vollständig einkochen lassen.

Zum Servieren den grünen Spargel in einer Pfanne mit 30 g **Butter** wieder erwärmen. Die restliche Butter schmelzen lassen. Den weißen Spargel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Die grünen und weißen Spargelstangen abwechselnd auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Die weißen Stangen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und die Morcheln darauf verteilen. Die Spargelsauce wieder erwärmen, die **Schlagsahne** unterheben und die Sauce rund um den Spargel träufeln. Sofort servieren, am besten mit einem Riesling Spätlese von der Mosel.



Herbst-Risotto mit wilden Pilzen und Weißwein

Rezepte auf der nächsten Doppelseite



Frühlings-Risotto mit grünem Spargel und Champagner



Herbst-Risotto mit wilden Pilzen und Weißwein

Für 4 Personen

Risotto

1 Schalotte
4 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Arborio oder Vialone Nano)
Meersalz
100 ml Weißwein
etwa 1 l heiße Hühnerbrühe (siehe Seite 158)
50 g Butter
60 g geriebener Parmesan
4 EL geschlagene Sahne
natives Olivenöl extra

Pilze

150 g Waldpilze (z. B. Herbsttrompeten, Pfifferlinge, Steinpilze)
1 EL Butter
Meersalz, Pfeffer
1 EL frisch gehackter Kerbel und Petersilie

Für den Risotto die **Schalotte** schälen und in kleine Würfel schneiden. Das **Olivenöl** in einem Schmortopf erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den **Reis** einrühren, leicht **salzen** und mit anschwitzen, bis die Körner heiß und glasig sind. Mit dem **Weißwein** ablöschen und vollständig einkochen lassen. So viel heiße **Hühnerbrühe** zum Reis gießen, bis er gerade bedeckt ist. Den Reis unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Brühe vollständig aufgesogen ist. Dann erneut mit Brühe bedecken und diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis gerade bissfest ist.

Während der Reis gart, die **Waldpilze** feucht abwischen, bei Bedarf waschen, putzen und je nach Größe halbieren. Die **Butter** in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin rundum kurz anbraten.

Mit **Meersalz** und **Pfeffer** würzen und die **Kräuter** unterrühren.

Den Risotto vom Herd nehmen und nacheinander die **Butter** in Flöckchen, den **Parmesan** und die **Schlagsahne** unterheben.

Den Risotto mit Meersalz abschmecken und in vier vorgewärmten Suppentellern anrichten. Die gebratenen Pilze darauf verteilen, mit etwas **Olivenöl** beträufeln und servieren. Und dazu? Ein Glas Grillo aus Sizilien!

»Risotto ist ein Klassiker der Weinküche, der solo oder auch als Beilage immer schmeckt. Im Herbst kombiniere ich den Reis mit frisch gesammelten Waldpilzen ...«

Frühlings-Risotto mit grünem Spargel und Champagner

Für 4 Personen

Risotto

1 Schalotte
4 EL Olivenöl
300 g Risottoreis (Arborio oder Vialone Nano)
Meersalz
100 ml Champagner, Crémant oder guter Sekt
etwa 1 l heiße Hühnerbrühe (siehe Seite 158)
50 g Butter
60 g geriebener Parmesan
4 EL geschlagene Sahne
natives Olivenöl extra

Spargel

8 Stangen grüner Spargel
1 EL Butter
Meersalz

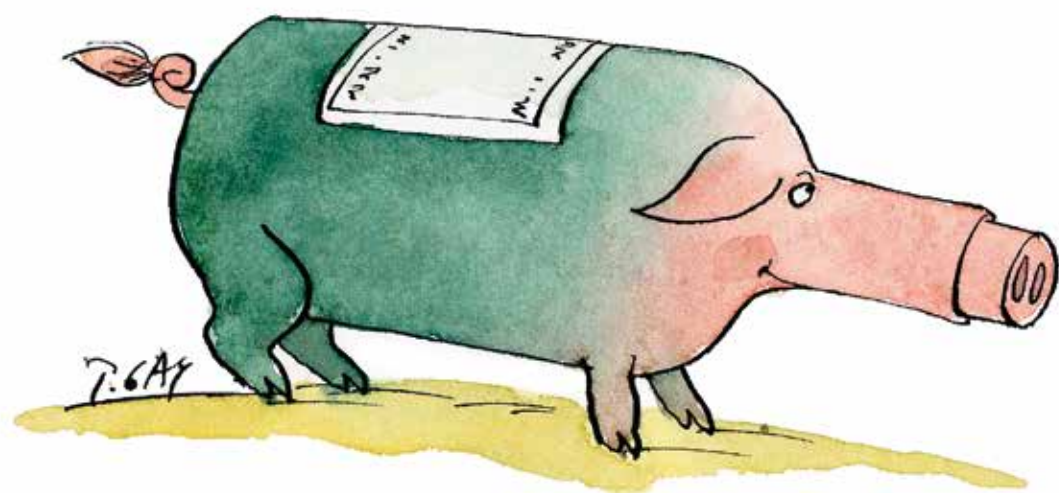
Den Risotto mit den angegebenen **Zutaten** wie auf Seite 44 beschrieben zubereiten. Während der Reis gart, den **Spargel** im unteren Drittel schälen. Die Stangen in Stücke schneiden und in einer Pfanne in der **Butter** bissfest braten. **Salzen** und die Spargelköpfe beiseitelegen.

Den Risotto vom Herd nehmen und nacheinander die **Butter** in Flöckchen, den **Parmesan** und die **Schlagsahne** unterheben.

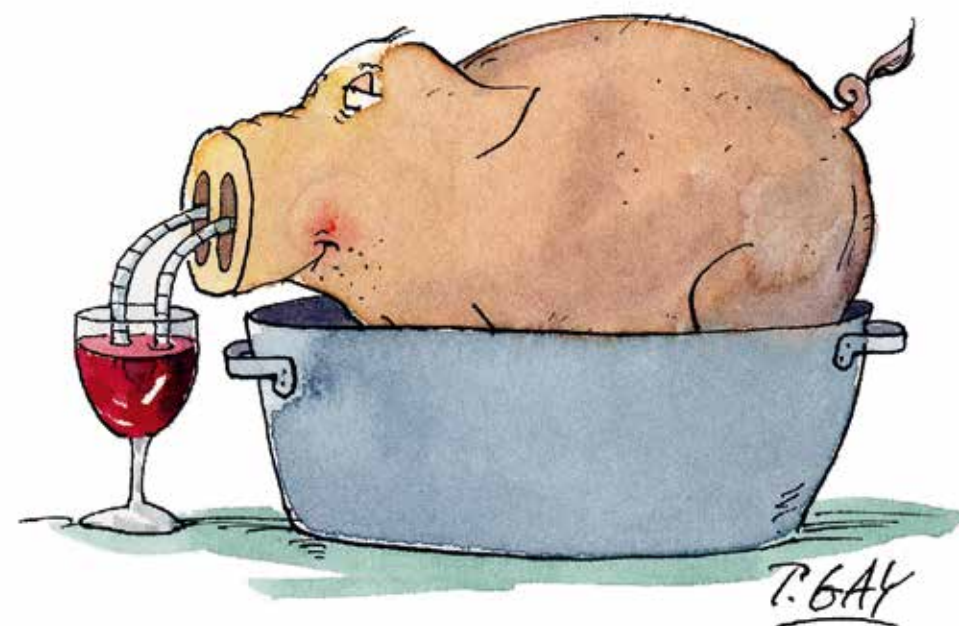
Den Reis mit Meersalz abschmecken und die Spargelstücke unterheben. Den Risotto in vier vorgewärmten Schalen anrichten und je 2 Spargelköpfe darauflegen, mit etwas **Olivenöl** beträufeln und servieren. Ein Blanc de Blancs passt bestens dazu.



»... und im Frühling mit frisch gestochenem Spargel und spritzigem Champagner.«



- SCH-WEIN -



Saftiger Schweinebraten mit Mirabellen und süßem Wein

»Ah, was für ein herrlicher Duft kommt da aus dem Ofen ... Ich stelle schon mal den Wein kalt.«

Für 4 Personen

1 kg Schweinebraten (aus der Schulter)

Meersalz, Pfeffer

Erdnussöl zum Braten

½ Bund Thymian

1 Zweig Rosmarin

½ Knoblauchknolle mit Schale

1 Glas Mirabellen (720 g Inhalt)

100 g Butter

100 ml Süßwein

Außerdem

Küchengarn

Den Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Das **Fleisch** mit Küchengarn in Form binden und mit **Meersalz** und **Pfeffer** würzen. Reichlich **Erdnussöl** in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin rundum in 10–15 Minuten knusprig goldbraun anbraten. Den Deckel auflegen und das Fleisch im Backofen 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den **Thymian** und den **Rosmarin** waschen und trocken schütteln. Die Blättchen vom Thymian abzupfen, die Nadeln vom Rosmarin sehr fein hacken. Die **Knoblauchknolle** grob hacken, die **Mirabellen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und das Öl abgießen. Die **Butter** im Topf schmelzen lassen und den Thymian und den Knoblauch hineinstreuen. Das Fleisch darauflegen und abgedeckt im Ofen nochmals 15 Minuten garen.

Danach Fleisch und Knoblauch aus dem Topf nehmen. Die Mirabellen im Bratfett anbraten, mit dem **Süßwein** ablöschen und mit dem Rosmarin bestreuen. Das Fleisch auf die Mirabellen legen und abgedeckt im Ofen in 10–15 Minuten fertig garen. Den Schweinebraten in Scheiben schneiden und mit den Mirabellen servieren. Fein dazu: ein Commandaria aus Zypern oder ein schöner Muskateller.



Luxemburger Poularde in Rieslingsauce

»So bereiten wir in Luxemburg ein gutes Huhn zu: nämlich mit Riesling.
Da kann der französische Coq au Vin doch einpacken! Oder?«

Für 4 Personen

1 küchenfertige Poularde (etwa 1,6 kg)

Meersalz, Pfeffer

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe mit Schale

1 Handvoll kleine weiße Champignons

1 Bund Thymian

3 EL geklärte Butter (siehe Seite 166)

3 EL Butter (1 davon gekühlt)

1–2 EL Mehl

1 großzügiger Schuss Cognac

½ l Riesling

1 Lorbeerblatt

1 Eigelb

100 g Sahne

Pilawreis

1 Zwiebel

1 EL Butter

200 g Langkornreis

1 Bouquet garni (Kräutersträußchen aus Petersilienstängel, Lorbeerblatt und Thymian, in 1 Lauchblatt gewickelt)

½ l Hühnerbrühe (siehe Seite 158)

LÉAS TRICK Zur Poularde in Riesling gehören immer auch ein paar Champignons. Sie fangen die Säure vom Wein auf und machen die Sauce sanft.

Die **Poularde** kalt abspülen, restliche Federchen entfernen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Huhn dann in 8 Teile zerlegen und die Filets beiseitelegen. Die restlichen Teile mit **Meersalz** und **Pfeffer** würzen. Die **Schalotten** schälen und achteln, den **Knoblauch** halbieren. Die **Champignons** feucht abwischen und putzen. Den **Thymian** waschen und trocken schütteln. In einer Pfanne 2 EL **geklärte Butter** erhitzen und die Fleischstücke darin rundum goldgelb anbraten. In einem Schmortopf 2 EL **Butter** schmelzen lassen. Angebratenes Fleisch, Schalotten und Pilze hineingeben. Mit dem **Mehl** bestäuben, mit dem **Cognac** beträufeln und flambieren. Den **Riesling** dazugießen, Knoblauch, Thymian und **Lorbeerblatt** zugeben und die Poularde abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist.

Während die Poularde schmort, für den Pilaw den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Butter** in einem kleinen Schmortopf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Den **Reis** mit anschwitzen, bis die Körner heiß und glasig sind. Das **Bouquet garni** zugeben und die **Hühnerbrühe** dazugießen. Aufkochen und den Reis abgedeckt im Ofen 15 Minuten garen.

Fleisch, Schalotten, Pilze und Kräuter aus dem Schmortopf nehmen, die Sauce durch ein Haarsieb in einen Topf passieren. **Eigelb** und **Sahne** verquirlen. Die Sauce aufkochen, vom Herd nehmen und mit der Eigelbsahne binden. Die kalte Butter einrühren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Sauce, Fleisch und Pilze zurück in den Schmortopf geben.

Die Filets in 1 EL geklärter Butter anbraten, in je 2–3 Stücke schneiden, auf das Fleisch legen und kurz ziehen lassen. Die Poularde im Schmortopf mit dem Pilaw servieren. Stilecht dazu: Riesling von der Mosel.





- Boulerden im Burgund -



Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder

Für 4 Personen

600 g Hirschfleisch (aus dem Rücken)
2–3 EL geklärte Butter (siehe Seite 166)
Meersalz, Pfeffer
50 ml Balsamicoessig
500 ml Wildfond (aus dem Glas) oder
Rinderbrühe (siehe Seite 159)
200 ml roter Burgunder
1 EL kalte Butter

Garnitur

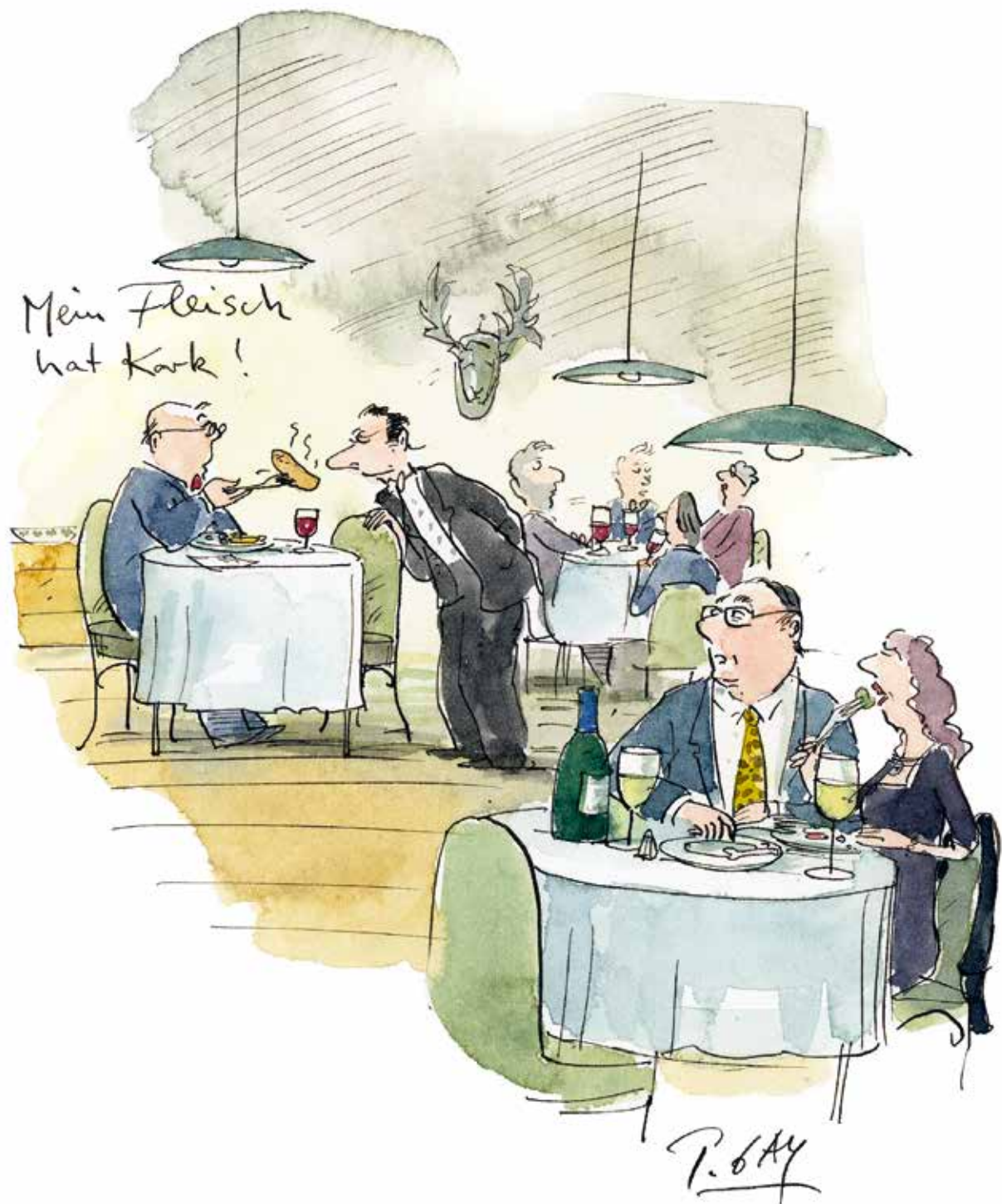
100 g durchwachsener Räucherspeck
150 g kleine braune Champignons
100 g kleine Zwiebeln
2–3 EL Butter

Das **Hirschfleisch** in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Die **geklärte Butter** in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch hineingeben, mit **Meersalz** und **Pfeffer** würzen und kräftig anbraten. Dann erst wenden. Mit dem **Essig** ablöschen und 1 Minute einkochen lassen. Mit **Wildfond** und **Burgunder** aufgießen und das Fleisch abgedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen, bis es weich ist.

Während das Fleisch schmort, für die Garnitur den **Speck** fein würfeln. Die **Champignons** feucht abwischen und putzen, die **Zwiebeln** schälen. In einer Pfanne 2 EL **Butter** erhitzen und die Speckwürfel darin bei starker Hitze unter Schwenken anbraten (sautieren). Mit einer Schaumkelle herausheben. Danach die Champignons und zuletzt die Zwiebeln in der Butter sautieren. Bei Bedarf noch etwas Butter zugeben.

Das Fleisch mit der Schaumkelle aus dem Topf nehmen und auf einem Teller abgedeckt warm stellen. Den Fond auf die Hälfte einkochen lassen. Den ausgetretenen Fleischsaft dazugießen und die Sauce mit der **kalten Butter** in Flöckchen montieren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben und einige Minuten in der Sauce erwärmen. Den Hirsch mit der Garnitur auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken in Butter gebratene Spätzle und ein Glas Rotwein aus dem Burgund.







Fisch de luxe mit Tomate und Champagner

»Schnell zubereitet und mit einem großen Schluck Schampus – so esse ich Fisch am liebsten.«

Für 4 Personen

- 2 reife Tomaten
- 3 Stängel Basilikum
- 4 Edelfischfilets (à 120 g, z. B. Seezunge, Sankt Petersfisch, Steinbutt)
- 70 g Butter
- Meersalz
- 200 ml Champagner, Crémant oder guter Sekt
- 2 EL geschlagene Sahne
- 1 Spritzer Zitronensaft

Die **Tomaten** häuten, halbieren und entkernen. Die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Das **Basilikum** waschen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Die **Fischfilets** kalt abspülen, trocken tupfen und eventuell verbliebene Gräten mit einer Pinzette herauszupfen. In einer Pfanne 2 EL **Butter** erhitzen, die restliche Butter kühl stellen. Die Fischfilets in der heißen Butter hell andünsten. Leicht **salzen**, mit dem **Champagner** ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann 4 TL Tomatenwürfel und das Basilikum zugeben und einige Sekunden mitköcheln lassen. Den Fisch herausnehmen und abgedeckt bis zum Servieren warm stellen. Die kalte Butter in Flöckchen mit einem Schneebesen unter die Sauce schlagen. Die **geschlagene Sahne** unterheben und die Sauce mit **Zitronensaft** und Meersalz abschmecken. Den Fisch mit der Sauce auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Spinat und Basmatireis – und ein Glas gut gekühlter Champagne rosé oder Bianco di Custoza.



Luftige Schampus-Zabaione

Rezepte auf der nächsten Doppelseite



Grapefruit-Gratin mit Schampus-Zabaione



Luftige Schampus-Zabaione

»Meine Zabaione ist immer eine Sünde wert!
Manchmal bereite ich sie auch mit einem
guten Rotwein zu.«

Für 4 Personen

3 Eigelb
2 EL Zucker
200 ml Champagner, Crémant oder
guter Sekt
2–3 EL geschlagene Sahne

Außerdem

Schlagkessel

Eigelbe, Zucker und Champagner im Schlagkessel mit dem Schneebesen verquirlen. In einem hohen Topf etwas Wasser erhitzen, bis es dampft. Die Schüssel daraufsetzen, ohne dass der Schüsselboden das Wasser berührt. Die Schüssel sollte nur im Dampf hängen. Die Eigelbmasse über dem heißen Wasserbad zu einer luftigen Creme aufschlagen und dabei die Temperatur regelmäßig prüfen (siehe Seite 135). Die Zabaione vom Wasserbad nehmen, noch kurz weiterschlagen und abkühlen lassen. Die **Schlagsahne** unterheben, die Zabaione in vier Dessertschalen anrichten und servieren. Zu dieser Köstlichkeit? Ein Glas Champagner, Crémant oder Sekt und ein kurzer Espresso.



Grapefruit-Gratin mit Schampus-Zabaione

»Mit frischer Grapefruit und meinem Backofen verwandle ich die Zabaione in ein zauberhaftes Dessert.«

Für 4 Personen

Zabaione

3 Eigelb
2 EL Zucker
200 ml Champagner, Crémant oder
guter Sekt
2–3 EL geschlagene Sahne

Grapefruit-Gratin

120 g Biskuitboden (fertig gekauft)
4 Grapefruits
2 EL Zucker
Außerdem
Schlagkessel
4 Gratinschalen
Puderzucker zum Bestäuben

Die Zabaione mit den angegebenen **Zutaten** wie auf Seite 134 beschrieben zubereiten. Während die Zabaione abkühlt, für die Gratins den **Biskuit** zerkrümeln und in den Gratinschalen verteilen. Die **Grapefruits** mit einem scharfen Messer dick schälen, dabei die weiße Innenhaut vollständig entfernen und den austretenden Saft auffangen. Die Grapefruitfilets zwischen den Trennhäutchen herausschneiden und fächerförmig auf den Biskuit legen. Den Rest der Grapefruits von Hand auspressen. Den Grapefruitsaft mit dem **Zucker** verrühren und über die Filets träufeln. Den Backofengrill vorheizen. Die **Schlagsahne** unter die Zabaione heben und die Grapefruitfilets damit überziehen. Mit etwas **Puderzucker** bestäuben und unter dem heißen Grill 2–3 Minuten goldgelb gratinieren. Sofort servieren. Dazu schmeckt ein kühler Rosé.

LÉAS TRICK Zabaione gelingt am besten, wenn man sie über dem heißen Wasserbad schlägt. Besonders wichtig: Die Eigelbmasse darf beim Aufschlagen auf keinen Fall zu heiß werden oder gar kochen, sonst gerinnt die Creme. Also prüfe ich die Temperatur regelmäßig mit dem Finger und reguliere meinen Herd bei Bedarf.

REZEPTVERZEICHNIS

Gruß aus der Weinküche

- Elegante Kartoffelsuppe mit Schampus und Sahnehäubchen 15
- Samtige Zwiebelsuppe mit Riesling 16
- Kräftiger Linseneintopf mit Rotwein und Speck 18
- Rinderconsommé mit Steinpilzen und altem Sherry 21
- Champagner-Austern, in der Schale gratiniert 24
- Schinkenmousse mit Cognac und rotem Port 27
- Geflügelsülze in Weißwein-Portwein-Gelee 30
- Léas Hühnerleberterrine mit Schuss 33

Beilagen für alle Weinlagen

- Spargel-Schinken-Röllchen mit Champagner-Mousseline 37
- Zweierlei Spargel mit beschwipsten Sherry-Morcheln 38
- Herbst-Risotto mit wilden Pilzen und Weißwein 44
- Frühlings-Risotto mit grünem Spargel und Champagner 45
- Artischockengemüse, in Weißwein geschmort 48
- Rote-Bete-Püree mit rotem Portwein 53

Tierisches Weinvergnügen

- Gebratenes Rinderfilet mit frittierten Zwiebeln und Rotweinsauce 57
- Kalbssteaks mit Marsala und rotem Zwiebelconfit 58
- Choucroute garnie (Schwein liebt Wein) 61
- Saftiger Schweinebraten mit Mirabellen und süßem Wein 64
- Lammkoteletts mit Rotwein-Kräuter-Butter 67
- Luxemburger Poularde in Rieslingsauce 68
- Ente mit pikanter Glühweinsauce 72
- Kaninchen in Strohwein 77
- Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder 82
- Zartes Rehfilet mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce 87



Meer Wein!

- Fisch de luxe mit Tomate und Champagner 91
- Heiliger Petrus mit Zucchini nudeln und Kardamom-Schampus-Sauce 92
- Sanft gebratener Kabeljau mit Muscheln in Weißwein-Safran-Sauce 96
- Seezunge mit Schampus-Krabben und Lauch-Linguine 99
- Forelle blau, mit Zitronenmayonnaise kalt serviert 102
- Bachsaibling im Weinbad auf Quinoa 107
- Zander im Sektteig gebacken mit Kräutermayonnaise 110
- Hechtsoufflés mit Rieslingsauce 115
- Garnelen in Cognac flambiert und mit Reis serviert 118
- Lauwarmer Hummer mit Champagner-Béarnaise 123
- Jakobsmuscheln auf gebratenem Gemüse mit Beurre blanc 124
- Moules Frites (Miesmuscheln mit Pommes) 127

Dessert-Wein

- Luftige Schampus-Zabaione 134
- Grapefruit-Gratin mit Schampus-Zabaione 135
- Marsala-Feigen mit Rotweingranité und Vanillesahne 137
- Tirami-Léa mit Sherry-Kirschen 140
- Spritziges Zitronensorbet mit Champagner 143
- Nugat-Halbgefrorenes mit Krokant und Vin Santo 144
- Brioche-Törtchen mit Schwips 149
- Apfeltarte mit viel Calvados 150
- Léas Zaubertrank 153

Standards nicht nur für die Weinküche

- Hühnerbrühe 158
- Klare Rinderbrühe 159
- Fond de Jacqueline mit Champagner 160
- Rotweinsauce zu rotem Fleisch 161
- Kartoffelrösti 164
- Hausgemachte Linguine 165
- Geklärte Butter 166
- Klassische Brioche 167

REGISTER

A

- Apfeltarte mit viel Calvados 150
- Artischockengemüse, in Weißwein geschmort 48

B

- Bachsaibling im Weinbad auf Quinoa 107
- Brioche, klassische 167
- Brioche-Törtchen mit Schwips 149

Burgunder

- Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder 82
- Rotweinsauce zu rotem Fleisch 161
- Butter, geklärte 166

C/D

Calvados

- Apfeltarte mit viel Calvados 150

Champagner

- Champagner-Austern, in der Schale gratiniert 24
- Elegante Kartoffelsuppe mit Schampus und Sahnehäubchen 15
- Fisch de luxe mit Tomate und Champagner 91
- Fond de Jacqueline mit Champagner 160
- Frühlings-Risotto mit grünem Spargel und Champagner 45
- Grapefruit-Gratin mit Schampus-Zabaione 135
- Heiliger Petrus mit Zucchini nudeln und Kardamom-Schampus-Sauce 92
- Jakobsmuscheln auf gebratenem Gemüse mit Beurre blanc 124
- Lauwarmer Hummer mit Champagner-Béarnaise 123
- Luftige Schampus-Zabaione 134
- Seezunge mit Schampus-Krabben und Lauch-Linguine 99
- Spargel-Schinken-Röllchen mit Champagner-Mousseline 37
- Spritziges Zitronensorbet mit Champagner 143
- Zander im Sektteig gebacken mit Kräutermayonnaise 110
- Champagner-Austern, in der Schale gratiniert 24
- Choucroute garnie (Schwein liebt Wein) 61

Cognac

- Garnelen in Cognac flambiert und mit Reis serviert 118
- Léas Hühnerleberterrine mit Schuss 33
- Luxemburger Poularde in Rieslingsauce 68
- Schinkenmousse mit Cognac und rotem Port 27
- Zartes Rehfilet mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce 87

E

Elbling

- Forelle blau, mit Zitronenmayonnaise kalt serviert 102
- Ente mit pikanter Glühweinsauce 72

F

- Fisch de luxe mit Tomate und Champagner 91
- Fond de Jacqueline mit Champagner 160
- Forelle blau, mit Zitronenmayonnaise kalt serviert 102
- Frühlings-Risotto mit grünem Spargel und Champagner 45

G

- Garnelen in Cognac flambiert und mit Reis serviert 118
- Geflügelsülze in Weißwein-Portwein-Gelee 30
- Grapefruit-Gratin mit Schampus-Zabaione 135

H/I

- Hechtsoufflés mit Rieslingsauce 115
- Herbst-Risotto mit wilden Pilzen und Weißwein 44
- Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder 82
- Hühnerbrühe 158
- Hühnerleberterrine, Léas, mit Schuss 33
- Hummer, lauwarmer, mit Champagner-Béarnaise 123

J

- Jakobsmuscheln auf gebratenem Gemüse mit Beurre blanc 124

K

Kabeljau, sanft gebratener, mit Muscheln in Weißwein-Safran-Sauce **96**
Kalbssteaks mit Marsala und rotem Zwiebelconfit **58**
Kaninchen in Strohwein **77**
Kartoffelrösti **164**
Kartoffelsuppe, elegante, mit Schampus und Sahnehäubchen **15**

L

Lammkoteletts mit Rotwein-Kräuter-Butter **67**
Linguine, hausgemachte **165**
Linseneintopf, kräftiger, mit Rotwein und Speck **18**

M

Marsala-Feigen mit Rotweingranité und Vanillesahne **137**

Marsala

 Kalbssteaks mit Marsala und rotem Zwiebelconfit **58**
 Marsala-Feigen mit Rotweingranité und Vanillesahne **137**
Moules Frites (Miesmuscheln mit Pommes) **127**

N/O

Nugat-Halbgefrorenes mit Krokant und Vin Santo **144**

P/Q

Petrus, heiliger, mit Zucchininudeln und Kardamom-Schampus-Sauce **92**

Portwein

 Geflügelsülze in Weißwein-Portwein-Gelee **30**
 Portwein (Info) **29**
 Rote-Bete-Püree mit rotem Portwein **53**
 Schinkenmousse mit Cognac und rotem Port **27**
Poularde, Luxemburger, in Rieslingsauce **68**

R

Rehfilet, zartes, mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce **87**

Riesling

 Hechtsoufflés mit Rieslingsauce **115**
 Luxemburger Poularde in Rieslingsauce **68**
 Moules Frites (Miesmuscheln mit Pommes) **127**
 Samtige Zwiebelsuppe mit Riesling **16**
Rinderbrühe, klare **159**
Rinderconsommé mit Steinpilzen und altem Sherry **21**
Rinderfilet, gebratenes, mit frittierten Zwiebeln und Rotweinsauce **57**
Rote-Bete-Püree mit rotem Portwein **53**

Rotwein

 Gebratenes Rinderfilet mit frittierten Zwiebeln und Rotweinsauce **57**
 Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder **82**
 Kalbssteaks mit Marsala und rotem Zwiebelconfit **58**
 Kräftiger Linseneintopf mit Rotwein und Speck **18**
 Lammkoteletts mit Rotwein-Kräuter-Butter **67**
 Léas Zaubertrank **153**
 Marsala-Feigen mit Rotweingranité und Vanillesahne **137**
 Rotweinsauce zu rotem Fleisch **161**
 Zartes Rehfilet mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce **87**
Rotweinsauce zu rotem Fleisch **161**

S

Schampus-Zabaione, luftige **134**
Schinkenmousse mit Cognac und rotem Port **27**
Schweinebraten, saftiger, mit Mirabellen und süßem Wein **64**
Seezunge mit Schampus-Krabben und Lauch-Linguine **99**

Sherry

 Brioche-Törtchen mit Schwips **149**
 Rinderconsommé mit Steinpilzen und altem Sherry **21**
 Seezunge mit Schampus-Krabben und Lauch-Linguine **99**
 Sherry (Info) **41**
 Tirami-Léa mit Sherry-Kirschen **140**
 Zweierlei Spargel mit beschwipsten Sherry-Morcheln **38**
Spargel, zweierlei, mit beschwipsten Sherry-Morcheln **38**
Spargel-Schinken-Röllchen mit Champagner-Mousseline **37**

Strohwein

 Kaninchen in Strohwein **77**
 Strohwein (Info) **79**

Süßwein

 Saftiger Schweinebraten mit Mirabellen und süßem Wein **64**

T/U

Tirami-Léa mit Sherry-Kirschen **140**

V

Vin Santo

 Nugat-Halbgefrorenes mit Krokant und Vin Santo **144**

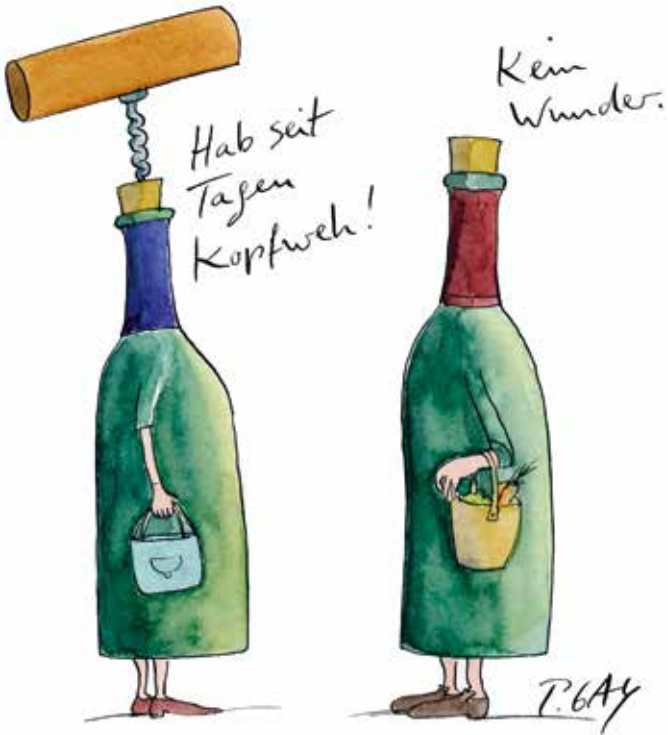
W

Weißwein

 Artischockengemüse, in Weißwein geschmort **48**
 Bachsaibling im Weinbad auf Quinoa **107**
 Choucroute garnie (Schwein liebt Wein) **61**
 Forelle blau, mit Zitronenmayonnaise kalt serviert **102**
 Geflügelsülze in Weißwein-Portwein-Gelee **30**
 Hechtsoufflés mit Rieslingsauce **115**
 Herbst-Risotto mit wilden Pilzen und Weißwein **44**
 Léas Hühnerleberterriner mit Schuss **33**
 Luxemburger Poularde in Rieslingsauce **68**
 Moules Frites (Miesmuscheln mit Pommes) **127**
 Samtige Zwiebelsuppe mit Riesling **16**
 Sanft gebratener Kabeljau mit Muscheln in Weißwein-Safran-Sauce **96**
 Zander im Sektteig gebacken mit Kräutermayonnaise **110**
 Zartes Rehfilet mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce **87**

Z

 Zander im Sektteig gebacken mit Kräutermayonnaise **110**
 Zaubertrank, Léas **153**
 Zitronensorbet, spritziges, mit Champagner **143**
 Zwiebelsuppe, samtige, mit Riesling **16**

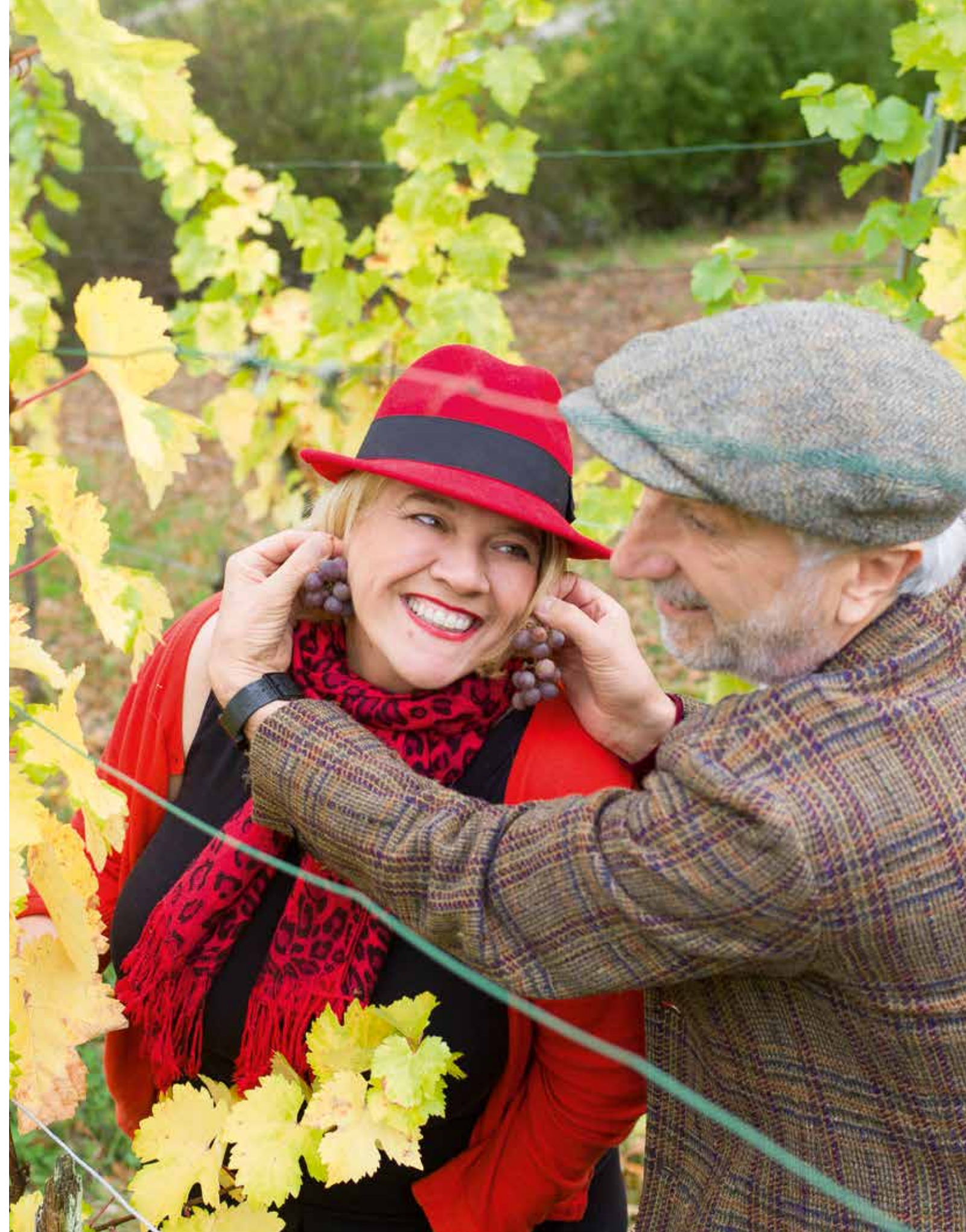


LÉA LINSTER

Sie ist charmant, herzlich, sprüht vor Energie – und vor allem: Sie kocht unbeschreiblich gut! Nicht weiter verwunderlich also, dass Léa Linster, 1955 in Differdingen (Luxemburg) geboren, zu den renommiertesten Gourmetköchen der Welt gehört. Als bislang einzige Frau erkochte sie sich 1989 den »Bocuse d'Or« – die höchste Auszeichnung für Köche. Seitdem ist ihr Bekanntheitsgrad stetig gestiegen: Sie publizierte bereits mehrere Bücher, schrieb eine Rezeptkolumne für die Zeitschrift *Brigitte* und war Jurymitglied in der Kochshow *The Taste* (SAT.1). Im Frühjahr 2015 erschien ihre Autobiografie unter dem Titel *Mein Weg zu den Sternen* bei Kiepenheuer & Witsch.

PETER GAYMANN

Er hat geniale Ideen, zeichnet mit spitzer Feder und gekonntem Strich – und vor allem: Er zaubert mit seinen witzigen Cartoons unweigerlich ein Lächeln auf das Gesicht des Betrachters. Peter Gaymann, 1950 in Freiburg (Breisgau) geboren, lebt und arbeitet als freier Zeichner in Köln. Insbesondere seine Hühner, genannt sein »Huhniversum«, haben ihn bekannt gemacht. Auch für die »Paar Probleme«, die er seit vielen Jahren in der Zeitschrift *Brigitte* veröffentlicht, ist er berühmt. Daneben erschienen seine Illustrationen im *ZEITmagazin*, in der *Bunten*, der *taz* und *Maxima*.





MERCI

Fortsetzung folgt – das hatten wir im Nachwort unseres ersten Buches *Das Gelbe vom Ei* schon prophezeit. Denn: Warum aufhören, wenn's gerade so schön ist? ... Und wenn es sogar noch schöner geht? Nämlich mit noch mehr köstlichen Rezepten, garniert mit schrägem Humor und genialen Fotos. Wir sind stolz auf unser neues gemeinsames Werk und bedanken uns ganz herzlich bei allen, die auch diesmal wieder mit Leidenschaft, Engagement, Ideen, Rat und Tat am Gelingen des Buches beteiligt waren. Es sind so viele, dass wir hier nicht jeden einzeln nennen können, aber wir wollen mit jedem einzeln anstoßen. Und zwar mit der besten Flasche, die im Weinkeller zu finden ist.

Champagner für alle!
Und ein herzliches Prost auf *Wein muss rein!*

Leo Linster
Avec AMOUR

T. Gay