

## **Energie-Buffer**

### **Casanovas Liebesmahl**

**26.11.2009**

#### **Unsere Weinempfehlung ... eine Sünde wert**

Von Dipl.-Sommelière Astrid Heß und Getränke Junker

Als prickelnden Einstieg reichen wir Ihnen heute Abend zum **Aperitif** einen **2008er Oberkircher Pinot Sekt weiß trocken** von der **Oberkircher Winzergenossenschaft**, als Winzersekt selbstverständlich in der klassischen Flaschengärung ausgebaut (der Begriff Champagnermethode ist außerhalb der Champagne nicht mehr erlaubt). Mit seiner sanften, feifruchtigen, erfrischenden und anregenden Art macht er Lust auf mehr ...

**\*\*\*\*City Hotel Lahr**  
**Alte Bahnhofstrasse 6**  
**77933 Lahr**  
**Tel.: 07821/9150**



**Austern-Bloody-Mary-Shot**  
**(für 4 Personen)**

#### Zutaten:

4 Stück ausgelöste Austern  
Bloody Mary

#### **Austern**

Es gibt mehr als 50 Arten dieser beschalteten Plankton-Schlüpfer.

Hauptgattungen in unterschiedlichen Größen (7 – 12 cm) und Formen rund um die Welt, wo sie an flachen Küsten wildlebend oder gezüchtet geerntet werden, sind Pazifische Auster, Amerikanische Auster, Flache Auster und die Portugiesische Auster.

Bei der Zucht verlangen die Schalentiere zwei bis fünf Jahre sorgsame Pflege. Exemplare aus kühleren Gewässern sind delikater.

Für Europa gilt die Regel, dass Austern in den Monaten ohne „r“ tunlichst zu meiden sind, weil diese sich von Mai bis August vermehren und dadurch ihr Fleisch milchig und untypisch schmeckt.

Dauerkalt umspülte Austern, z.B. an der Nordküste von Schottland und Nordamerika, wiederfährt dies nicht, sie sind ganzjährig genießbar.

## **Bloody Marie**

Cocktailklassiker im Tumbler als Wodka-Tomatensaft-Drink, aufgepeppt durch Zitronensaft, Tabasco und Wochestersauce, Salz und Pfeffer, erfrischend durch crushed ice, manchmal garniert mit Selleriestangen.

Mancher Barmixer rührt sie nicht, sondern schüttelt sie kräftig durch (wodurch sie trüber wird), damit sich Gewürze und Saft inniger mit dem Wodka verbinden.

Bloody bleibt die Mary auch in modischer Mixtur mit Tequila, einem Aquavit (Danish Mary) Gin oder Pernod.

Kreiert wurde der Cocktail 1948 im Zuge der Smirnoff-Wodka Promotion vom Hersteller G. F. Heublein in den USA.

Er warb damit, dass sie atemlos also „fahnenlos“ macht.

Ob Heublein bei der Namensgebung das blutige Ende von Queen Marie 1. von England (1516 – 58) oder das ihrer protestantischen Gegnerin meinte, bleibt ungewiss.

\*\*\*\*City Hotel Lahr  
Alte Bahnhofstrasse 6  
77933 Lahr  
Tel.: 07821/9150



Geballte Aromen erwarten uns gleich bei der **Vorspeise**, der gebratenen Gänsestopfleber auf Lauch à la crème mit schwarzem Trüffel. Ein passender Wein sollte ebenso vielschichtig sein, füllig, rund und weich, um die Trüffelaromen und leicht bitteren Noten der Stopfleber aufzufangen, aber gleichzeitig auch eine angenehme Säure besitzen, um den Mund nach der ausgleitenden Gänseleber und dem cremigen Lauch wieder bereit für den nächsten Gang zu machen. Der **2007er Grauburgunder QbA trocken aus der Collection Royal der Oberkircher Winzergenossenschaft** wurde im Barriquefass vergoren und durfte anschließend 15 Monate auf der Feinhefe lagern, was ihm eine hochkomplexe Aromenvielfalt, gespickt mit einer wunderbar eingebundenen Holzaromatik verliehen hat. Die Dichte und Opulenz des Weins hätte sicher auch Casanova gefallen.

**Gebratene Gänsestopfleber auf Lauch à la crème  
mit schwarzem Trüffel  
(für 4 Personen)**

**Gänsestopfleber**

Zutaten:

4 fingerdicke Scheiben Gänsestopfleber  
Mehl, Salz, Bratfett

Zubereitung:

Die Gänsestopfleber salzen, mehlieren und in der gut vorgeheizten Pfanne mit dem Bratfett goldgelb ausbraten.

**Lauch à la crème**

Zutaten:

1 Stange Lauch  
80 ml Sahne  
Helle Roux zum Binden  
1 EL Butter

Salz und Zucker

Zubereitung:

Die Lauchstange halbieren, in fingerdicke Streifen schneiden und waschen.  
Den Lauch in einem Stielpfännchen in der Butter farblos angehen lassen.  
Auffüllen mit der Sahne und bissfest weichkochen, binden mit der Roux und mit Salz und Zucker abschmecken.

**Rotweinjus**

Zutaten:

80 ml Kalbsjus  
40 ml Rotwein  
Butterflocken zum Binden

Zubereitung:

Rotwein auf knapp die Hälfte reduzieren.  
Mit der Kalbsjus auffüllen, einmal gut durchkochen und mit der Butter binden.

**Schwarzer Trüffel**

Zutaten:

6 g geschälter, gehobelter schwarzer Trüffel

\*\*\*\*City Hotel Lahr  
Alte Bahnhofstrasse 6  
77933 Lahr  
Tel.: 07821/9150



Opulent und mit edlen Zutaten geht es weiter im Menü. **Rinderlende**, zart, saftig und rosé gebraten, dazu eine kräftig-dunkle Lakritzsauce, ein zarter Schaum mit dem edelsten Gewürz der Welt und ein cremiges Kartoffelgratin – wer da nicht dahin schmilzt ... Das kann eigentlich nur noch durch das Servieren eines noblen Weines vollendet werden. Natürlich ist auch hier wieder ein anhaltender Gaumenschmeichler gefragt, rot wie Blut, kräftig wie die Lakritzsauce, samtig wie der Safranschaum und füllig wie das Gratin: so wie der **2007er Spätburgunder Rotwein QbA trocken aus der Collection Royal der Oberkircher Winzergenossenschaft**. Ein Wein, der mit seinen Aromen nach dunklen, reifen Waldfrüchten und von der 18 monatigen Reife im Barriquefass die Sinne betört, aufgeschlossen und sanft, jedoch mit dem notwendigen Biss und einem überzeugenden Gerbstoffgerüst.

**Rinderlende auf Lakritzsauce und Safranschaum  
mit Kartoffelgratin  
(für 4 Personen)**

**Rinderlende**

Zutaten:

800 g Rinderlende, aus dem Mittelteil geschnitten

Zubereitung:

Rinderlende salzen, pfeffern, auf beiden Seiten scharf anbraten und im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten rosa ausbraten.

Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, anschließend in 8 gleich große Scheiben schneiden.

**Lakritzsauce**

Zutaten:

200 ml Kalbsjus

½ Schalotte, in feine Würfel geschnitten

10 g Lakritze  
2 TL Butter

Zubereitung:

Schalottenwürfel in 1 TL Butter farblos angehen lassen.  
Mit dem Kalbsfond auffüllen und die Lakritze in der Jus schmelzen.  
Mit 1 TL Butter binden.

**Safranschaum**

Zutaten:

200 ml Sahne  
1 EL Crème Fraîche  
1 Prise Safranfäden  
Salz und Zucker

Zubereitung:

Sahne mit dem Safran auf die Hälfte einreduzieren.  
Mit Crème Fraîche, Salz und Zucker abschmecken und mit dem Zauberstab aufschäumen.

**Kartoffelgratin**

Zutaten:

4 große Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Butter  
120 ml Sahne  
120 ml Boullion

Zubereitung:

Eine feuerfeste Form ausbuttern.  
4 große geschälte Kartoffeln in feine Blättchen schneiden und in vier Schichten in die Form legen.  
Salzen und pfeffern, mit der Sahne und Boullion bedecken und im Ofen bei 180 °C goldgelb ausbacken.

77933 Lahr  
Tel.: 07821/9150



Was wäre ein Menü ohne seine süße Vollendung, das **Dessert**? Zarte Vanilleküchle mit einer sämigen Schokoladensauce und einem Hauch von anregendem Chili, glasierte Ananas und ein erfrischendes Champagnersorbet sorgen für ein Genussfeuerwerk zum Schluss. Und auch hierzu reichen wir einen Wein, eine **2005er Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese von der Oberkircher Winzergenossenschaft**, die mit ihrer betörenden Süße und fulminanten Aromatik nach vollreifen Früchten und goldenem Honig ein traumhafter Begleiter und ein schillernder Höhepunkt des süßen Mahls ist.

**Vanilleküchle mit Chili-Schokoladensauce,  
glasierter Ananas und Champagnereis  
(für 4 Personen)**

**Vanilleküchle  
(für 8 Personen)**

Zutaten:

50 g Butter  
65 g Mehl  
1/8 l Milch  
2 Eiweiße  
4 Eigelbe  
4 Eiweiße  
50 g Zucker  
1 Vanillestange, halbiert und ausgekratzt  
Butter und Zucker zum Ausbuttern und Zuckern der Förmchen

Zubereitung:

Förmchen buttern und mit Zucker austreuen.

In einem Topf die Butter erhitzen, das Mehl einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen (Roux).

In einem anderen Topf die Milch mit dem Vanillemark einmal aufkochen und die Roux mit der Milch auf dem Feuer abrühren.

Die Mischung in eine Schüssel geben und 2 Eiweiße gründlich unterrühren.

Die Eigelbe nach und nach dazugeben, dabei die Masse immer wieder glatt rühren.

4 Eiweiße mit dem Zucker zu Schnee schlagen, und davon etwa 1/3 unter die Masse rühren. Das restliche Eiweiß vorsichtig mit einem Holzlöffel unter die Masse heben.

Die Masse zu ¾ in die Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 180 °C 25 bis 30 Minuten pochieren.

## **Chili-Schokoladensauce**

### Zutaten:

80 g dunkle Schokolade  
80 g Vollmilch  
40 g Zucker  
1 getrocknete Chili-Schote, halbiert, entkernt und fein gehackt  
Grand Marnier und Cognac

### Zubereitung:

Schokolade, Milch, Zucker zusammen mit der Chili-Schote unter rühren einmal aufkochen.  
Mit wenig Grand Marnier und Cognac abschmecken

## **Karamellierte Ananas**

### Zutaten:

1 Babyananas  
30 g Zucker  
0,1 l Ananassaft

### Zubereitung:

Die Ananas schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden.  
Den Ananassaft auf die Hälfte einreduzieren, den Zucker dazugeben und dickflüssig einkochen.  
Die Ananasscheiben im Fond glacieren.

## **Champagnereis**

### Zutaten:

150 ml Champagner  
1 Eigelb  
3 cl Läuterzucker  
50 g Butter

### Zubereitung:

Champagner, Eigelb und Läuterzucker auf 82 °C erhitzen.  
Butter mit dem Zauberstab untermixen und gefrieren.