



Schaumweine zum Menü Prickelnde Leichtigkeit

Schaumwein braucht Luxusküche. Oder doch nicht? Abseits von Gänseleber und Hummer testeten wir leichte Kreativküche mit Fisch, Garnelen und Schnecken – und ihre Partnertauglichkeit mit Schaumweinen. Mit dabei waren Prosecco, Cava, Sekt und Champagner. **Werner Ringhofer**

Im Frühling steigt neben den Temperaturen auch wieder die Schaumwein-Lust – und liegt damit zumindest statistisch gesehen im Trend. Der Ansturm auf die Sektellereien war zuletzt ungebrochen, wohl auch zu einem guten Teil dank der Sektsteuer. Nicht nur natürlich, gerade im Sektbereich ist ein Trend nach oben zu erkennen, vor allem Richtung Rosé und fruchtige Sorten. Schaumweine sind längst keine rein saisonale Angelegenheit mehr. Es braucht nicht unbedingt Neujahr, um die Korken knallen zu lassen.

Immer öfter ersetzen Schaumweine die übliche Weinbegleitung beim Essen. Gänseleber, Trüffel und Hummer waren lange Zeit die Standardbegleiter, muss aber nicht sein – auch weniger Luxus auf

dem Teller entwickelt große Sympathie für Prosecco, Sekt und Champagner. Durch die Perlage werden Salzigkeit und Bitterkeit abgefedert, gereifte Schaumweine können hervorragend zu leichten Fleischgerichten mit mildem Jus passen. Scharf gewürzte Gerichte dagegen überfahren die Schaumweine. Fülle und Volumen bleiben zwar erhalten, aber die Länge bricht ab. Cremige Saucen mit hohem Fettanteil kann Champagner parieren, wenn er ausreichend Substanz, ein langes Hefelager und feine Perlage hat.

Wie vielseitig und leichtfüßig Schaumweine als Partner auftreten können, zeigte sich bei Jacqueline Pfeiffers Kreationen. Die Küchenchefin des Restaurants Le Ciel im Wiener Grandhotel servierte für unsere Vinarium-Serie eine breite Pa-

lette mit Fisch (Heilbutt, Stör), Meeresfrüchten (Garnelen), Fleisch (Stubenküken), Wiener Weinbergschnecken und einer Süßspeise – durchwegs leichte Gerichte und für alle fanden sich empfehlenswerte Kombinationen.

Seit 2003 führt Jacqueline Pfeiffer die Küche im Le Ciel und kochte das Restaurant auf bis zu drei Gault-Millau-Hauben hinauf. Frankophil, kräuteraffin, mediterran, saisonal, filigran und stimmig wird ihre Küche beschrieben. Sie selbst bezeichnet ihren Stil als bewusst, impulsiv und pur. „Ich koche aus mir heraus. Brauche einen Gegensatz. Harmonie ist langweilig“, diktierte die 1,60 Meter große Dame mit dem bunten Haarband in einem Interview. Harmonie kann man ihren Gerichten dennoch nicht abspre-

Imperialier Flair und Leichtigkeit in der Küche sind im Le Ciel kein Widerspruch: Top-Köchin Jaqueline Pfeiffer (li.) und Sommelier-Profi Franz Messeritsch (re.).

chen, Revoluzzertum hat Jacqueline Pfeiffer schließlich nicht mehr nötig.

Als Begleitung nützten wir die ganze Bandbreite an Schaumweinen. Ein sortentypischer, sehr fruchtiger Prosecco aus Valdobbiadene war genauso dabei wie ein finessenreicher, fein gebauter Cava, die kräftige Cuvée Prestige (Pinot, Chardonnay, Zweigelt, Blaufränkisch) der Brüder Szigeti aus den besten Golser Lagen, außerdem eine elegante Sekt-Cuvée von Bründlmayer, aus Frankreich die sehr gefällige Extra Cuvée de Réserve von Pol Roger mit feinem Mousseux, dazu eine frische, leichte Cuvée von Esterlin mit guter Länge, ein sehr purer, zarter Rosé von Taittinger und ein Fleury. Von Karl Steininger waren der Rieslingsekt Heiligenstein und der Traminer-Sekt vertreten, Rosés steuerten Bründlmayer (Brut Rosé) und Szigeti (Pinot noir Rosé Brut) bei. Sowohl Bründlmayer Brut, als auch Champagne Fleury sind die Haus-Schaumweine des Grand Hotels und wurden uns zur Verfügung gestellt.

Heilbutt mit Tapioka, Räucheraal, Verjus, Trauben. Ein schönes Zusammenspiel zwischen mildem Heilbutt und würzigem Aal, Kriterien waren aber auch die fruchtige Säure der Trauben und die Zwiebel. Gleich vorgeht: das Gericht war ein sehr Schaumwein-affines. Am besten verstand es sich mit dem Rosé von Taittinger, wunderbar hellfruchtig, eine Option auch die Réserve von Pol Roger, die es mit seinem Gewicht auch mit dem Aal aufnahm. Die Bründlmayer-Cuvée konnte sich gut mit den fruchtigen Traubennoten des Gerichts anfreunden, auch Biskuit und Dosage passten hier gut. Die Cuvée Prestige von Szigeti setzte ihre Trockenheit und Säure gut für die Bändigung des Aals ein. Prosecco und Cava wiederum konnten die Rauchigkeit nicht parieren.

Marinierte Garnelen mit Erbsencreme, Minze und Wachtelei. Die Cuvée Prestige erwies sich als guter Partner. Fest und straff trat sie auf und trug den Stil des Gerichts mit, das die Salzigkeit der Garnelen und die schotigen Noten der Erbsen miteinander vereinte. Daher war auch der Pol Roger diesmal einen Tipp wert, der gerade die Erbsencreme sehr gelungen einpackte. Diesmal kam auch der Rieslingsekt von Steininger gut zum Vorschein. Die Frucht verstand sich mit dem Gericht, etwas mächtig erschien der Sekt zwar, war aber okay. Mit seiner trockenen, festen Art empfahl sich auch der Szigeti-Rosé, noch besser in dieser Kategorie der Taittinger mit Frucht und Festigkeit. Der Cava überzeugte mit seiner Fruchtigkeit, würde aber nicht als Idealbegleitung durchgehen.

Gebratener Stör mit Kaviar, Quiche lorraine, confiertem Kraut. Die Molligkeit der Quiche im Verband mit dem Fisch bildeten einen interessanten Gegensatz zur Salz-



Vinaria CR Peter Schleimer und Autor Werner Ringhofer am sprudelnden Arbeitsplatz, immerhin wurden jeweils zwölf Schaumweine zu jedem Gang gekostet.

keit des Kaviars und des Krauts, das ebenfalls eingesalzen wurde. Ein Fall für den Champagner von Esterlin, der sich mit gutem Körper und Biss in Szene setzte. Der Bründlmayer-Rosé brachte mit dezenten Fruchtnoten Ruhe in das Gericht. Nicht so gut wie zuletzt, aber eine Möglichkeit wäre auch die Bründlmayer-Cuvée, die mit der Molligkeit der Quiche-Fülle umgehen konnte. Durchaus in Ordnung war die Cuvée Prestige mit ihrer Rotbeerigkeit und Säure. Deutlich besser geeignet als vorher der Riesling-Sekt von Steininger, obwohl er etwas in die Breite ging. Deplatziert dagegen Prosecco und Cava.

Stubenküken mit geräucherter Zucchini und Ziegentopfen. Die Stunde des Cava. Der Spanier schaffte es, einerseits mit der milden Weißfleischigkeit des Kükens und der Fruchtigkeit der Passionsfrucht umzugehen, andererseits trug er als übergeordneter Partner die Räucheraromen der Zucchini. Nicht schlecht fügte sich auch der Prosecco mit seiner Frucht ein, obwohl er durch die Rauchigkeit etwas dumpf wirkte. Eine hervorragende Variante der Pol Roger mit Biss und als Nummer drei auch der Fleury. Denkbar wäre auch die Cuvée Prestige, obwohl sie sich bei diesem Gericht etwas weniger fein gestrikt zeigte als bisher. Der Bründlmayer-Rosé war die bessere der Rosé-Varianten.

Gedämpfter Heilbutt mit Tapioka, Räucheraal, Verjus und Trauben

ZUTATEN (10 Personen)

500 g Heilbutt
90 g Tapioka
150 g Räucheraalfilet
30 Blätter Eiskraut
Verjus
Frühlingszwiebel
ca. 20 Weintrauben, weiß
Traubenkernöl
Fleur de sel



Zubereitung: Tapioka ins kochende Wasser einlaufen lassen, kochen, bis er glasig ist, abschrecken und mit Öl vermengen, um das Zusammenkleben zu unterbinden. Räucheraal in Würfel schneiden, Trauben schälen, entkernen. Heilbutt je nach Größe 5–7 min bei 75 °C dämpfen, in den Kühlschrank stellen, anschließend zupfen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Zum Anrichten Heilbutt leicht temperieren, mit Fleur de sel und Traubenkernöl marinieren. Tapioka mit Verjus, Räucheraal, Trauben, Frühlingszwiebel und Fleur de sel marinieren. Eiskraut mit wenig Öl marinieren.

Alle Fotos: POV Robert Herbst



Gebratener Stör mit Kaviar, Quiche lorraine und confiertem Kraut

ZUTATEN (10 Personen)

1200 g Störfilet	85 ml Obers
20 g Kaviar	85 ml Milch
5 Scheiben Hamburgerspeck	1 Ei
10 Bl Petersilie	100 g Hamburgerspeck
150 g Schalotten, geschält	50 g Lauch
25 g Butter	50 g Schalotten
Salz	Quiche-Teig:
600 g Weißkraut	125 g Mehl
300 ml Traubenkernöl	63 g Butter
	45g Wasser

Zubereitung: Die Zutaten für den Quiche-Teig zusammen kneten, rasten lassen und nochmals gut durch kneten. Mit dem Nudelholz 2–3mm dick ausrollen, die Formen auslegen, über den Rand heraus stehen lassen und 11min bei 160 °C blindbacken. Für die Royal Obers, Milch und Ei mischen und gut abschmecken. Weißkraut mit dem Messer in ca. 3 mm breite Streifen schneiden, 1Stunde einsalzen, pressen, ausdrücken, blanchieren, abtrocknen und in einen Topf mit dem temperierten Traubenkernöl auf 50 °C (ca. 6 Std) stellen. Das Kraut muss noch leichten Biss haben, abseihen, kalt stellen. Fisch portionieren. Die Schalotten in Butter anschwitzen, mit Alufolie abdecken, ca. 20–30 min bei 160 °C im Ofen lassen, fein mixen, passieren. Die 5 Scheiben Speck halbieren und mit Petersilblättern frittieren. Für die Quiche den Speck in Streifen schneiden und den Lauch brunnoise schneiden, blanchieren. Die Schalotten brunnoise schneiden, aber roh lassen. Zum Anrichten Hamburgerstreifen in der Pfanne auslassen, Schalotten zugeben, mit Lauch vermengen in die Quiche einfüllen mit Royal auffüllen (in der Form) und in den Ofen bei 200 °C 7 min schieben. Das Kraut erhitzen. Stör gewürzt braten, arosieren. Schalottencreme erhitzen, abschmecken, evtl. montieren. Kaviar, Petersilie und Speck mit anrichten.

Marinierte Garnelen mit Erbsencreme, Minze und Wachtelei

ZUTATEN (10 Personen)

20 Garnelen 6/8
500 ml Traubenkernöl
20 g Minze
3 Limetten
4 Knoblauchzehen
10 Wachteleier
80 Erbsen, geschält
20 g Saiblingskaviar

Creme:

4 Bl Gelatine
250 g Erbsencreme
250 g Obers
½ Zehe Knoblauch
8 Bl Minze, gehackt
Salz, Pfeffer
Kartoffelstroh
Babyleaf
Kräutermehl

Zubereitung: Garnelen putzen, wärzen, braten, am Schluss Minze zugeben, einlegen in frischer Minze, Limettenschalen, Knoblauch und Traubenkernöl (min 4 Std). Die Wachteleier 3,5 min kochen schälen. Die Erbsencreme mit Gelatine, Obers, Knoblauch und Minze mischen, abschmecken, auf ein foliertes Blech gleichmäßig aufstreichen. Stocken lassen, Rechtecke mit 5x11 cm schneiden. Zum Anrichten die Creme auf den Teller setzen, Garnelen mit frischem Limettensaft und Fleur de sel nochmals marinieren. Erbsen, Babyleaf mit frischem Limettensaft, Traubenkernöl und Fleur de sel marinieren. Das Ei in Kräutermehl (aus getrockneten Kräutern) eintauchen, auf den Kaviar setzen. Stroh auf die Panna cotta setzen.

Stubenküken mit geräucherter Zucchini und Ziegentopfen

ZUTATEN (10 Personen)

1,4 kg Stubenküken, ausgelöst
700 g Zucchini
60 g Ziegentopfen
20 g Passionsfruchtkerne
150 g Geflügelglace
10 Babyzucchini
200 g Mehl
6,25 cl Wasser
0,5 Eigelb
Fleur de sel

Zubereitung: Wasser, Mehl, Eigelb für den Blaserlteig abmengen, vakuumieren, 4 Std rasten lassen. Mit dem Nudelholz den Teig 3–4 mm dick ausrollen und in 7x3cm-Rechtecke schneiden, kalt stellen. Die Zucchini in breite Streifen schneiden, anbraten, Räucherofen heizen, durchlaufen lassen, den Rauch rauslassen und dann ca. 15 min räuchern, umfüllen und sofort abdecken. Babyzucchini blanchieren. Ziegentopfen mit Fleur de sel abschmecken und in Spritzsack abfüllen. Oberkeulenknochen entfernen, rollen, in der Folie 20 min bei 80 °C pochieren. Stubenküken braten, Blaserlteig dritteln, bei 150 °C ausbacken, geräucherte Zucchini stampfen, in Butter warm machen, Babyzucchini in Butter braten, Sauce erhitzen, aufmischen. Die Haut unter dem Salamander/Grill knusprig braten. Ziegentopfen und Passionsfrucht am Teller anrichten.



Die Weine

La Farra, Farra di Soligo (Wein.Depot Noitz)

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut Spumante, 11%

Sortentypische Frucht, kandierte Trauben, transparentes Bukett, leicht kalkiger Hintergrund, charmant; elegant, mittleres Mousseux, Kernobst mit traubigen Noten, recht saftig, ausgewogen, mittleres Finish.

La Vida al Camp, Sant Sadurni (Bodegas Lopez)

Cava Brut, 11,5%

Pikante Nase, Zitruschalen, frisch., feinhefig, eher dezenter Ausdruck, dabei ganz transparent, kalkig; zartes Steinobst, Wiesenblüten, steiniger Unterton, sehr elegant, feingliedrig, pointiert, fein verwoben, bildhübsch.

Szigeti, Gols

2011 Gols Prestige Brut, 13%, PN, CH, ZW, BF

Anfangs Hefeschleier, würzig, dicht, ausgeprägt, etwas röstig, auch toastig, dann rote Beeren und etwas Ringlotten; kernig, knochentrocken, straff, einiger Biss, braucht Luft, sehr fest, pointiert, kernig, mineralische Würze.

Szigeti, Gols

2011 Rosé PN Rosé, 13%

Sehr fruchtbetont, duftig, deutliche Himbeernoten, klar, schöner Ausdruck, ausgewogen, einschmeichelnd; sehr saftige Frucht, knackig, passende, spürbare Dosage, feinherber Hintergrund, mittellang.

Esterlin, Epernay (Vinothek Feine Weine)

Champagne Blanc de Blancs Chardonnay, 12,5%

Dezent, feine Briochenoten, dabei sehr frisch und lebhaft, viel Zitrus und ein Hauch von Ananas, frische Wiesenkräuter, animierend, ordentlich Extraktfülle, dabei auch viel Eleganz, saftiger Fruchtkörper, vibrierende Spannung, rassig und lang.

Pol Roger, Epernay (Derksen)

Champagne Extra Cuvée de Réserve Brut, 12%

Steinobst und Ananas, reife Zitrusfrucht, klassisch, auch Beerennoten, schöne Fülle, ausgewogen, eingelegte Ananas; Grapefruits, Weißbrot, leichte Kräuternote, fest und strukturiert, burschikos, feinherb.

Fleury, Courteron (Grand Hotel)

Champagne Blanc des Noirs Brut, 12,5%

Ziemlich dichte Nase mit fast samtiger Beerenfrucht und würziger, beinahe pfeffriger Unterlegung, dicht, saftige Frucht, wieder Waldbeeren, vor allem Himbeeren, schmelzige Textur, fest, griffig, gute Länge.

Bründlmayer, Langenlois

2008 Brut Cuvée Grand Hotel Wien, 12,5%

Schöne dezente Nase, etwas Biskuit und Toast, noch zurückhaltend, fein abgestimmte Zitrusnoten, ein bisschen Linsen; kernig, griffig, trocken, fest, ansprechender Fruchtton, frisch, saftig, gut verwoben, mittleres Finish.

Steininger, Langenlois

2011 Riesling Heiligenstein, 13,5%

Frisch und fruchtbetont, dezent, dabei jede Menge Frucht, Marillen, aber auch ausgeprägte Noten nach gelben Gelée Früchten, beachtliches Volumen; saftig, straff, schön lebhaft, besitzt neben Kraft und Reife auch Eleganz, ausdauernd.

Steininger, Langenlois

2011 Traminer, 13,5%

Volle, eher dunkel gefärbte Aromatik mit den typischen Sortennoten, Rosen und Rosenholz, dazu Weihrauch, sehr klar; kraftvoll und substanzreich mit viel saftiger Frucht, schmalzig, schon für sich eine kleine Mahlzeit, lang.

Bründlmayer, Langenlois

Brut Rosé, 12%

Elegante Frucht, aber vor allem nach roten Blüten, Malbe, dazu auch Kräuternote, etwas Kräuterlikör, Erdbeeren; knackig, schöne Frucht, etwas recht saftig, trocken, Biss nach hinten.

Taittinger, Reims (Wein Wolf)

Champagne Prestige Rosé Brut, 12%

Hübsche Beeren-Kirsch-Nase, zart und verspielt, bisschen rotes Fruchtgelée, Ribiseln, sehr klar, elegant, fein; elegant und verspielt, viel Frucht, sehr schön ausgewogen, feine Würze, zarte Blätternote, eleganter Charme.

➤ **Weinbergschnecken mit Lammzunge, grünem Spargel und Minze.** Ein relativ selektives Gericht für die Schaumweine. Wenn man Fruchtigkeit will, dann wäre der Prosecco eine durchaus willkommene Begleitung. Die Cuvée von Willi Bründlmayer punktete mit ihrer ruhigen Art, zeigte aber trotzdem Biss, passend auch sein Rosé, der sich etwas weicher und mit mehr Süße ins Spiel brachte. Der Champagner von Esterlin verstand sich blendend mit dem grünen Spargel.

Pavlova mit Zitrusfrüchten und Minze. In einer eigenen Kategorie lief natürlich die Süßspeise. Wieder einmal eine Einsatzmöglichkeit für den Prosecco, dessen Frucht zwar nicht wirklich kompatibel war, aber mit seiner Frische Anknüpfungspunkte fand, der Cava passte mit seiner Trockenheit. Auch die Bründlmayer-Cuvée funktionierte im Abgang mit genügend Biss, den der Champagner von Esterlin gleich von Beginn weg zeigte. Diesmal konnte man auch getrost den Traminer-Sekt einschicken, der mit seiner Rosen-Frucht zwar keine extremen Harmonien mit den Zitrusfrüchten der Pavlova einging – trotzdem eine schöne Kombination. Der Fleury entwickelte sich etwas milchig, eine Okay-Variante ergab es allemal. Als bester Begleiter eignete sich der Rosé von Taittinger, in Ordnung auch der von Bründlmayer, obwohl er etwas in die Breite ging. Und wieder einmal zeigte sich: Schaumweine und Windgebäck – das ist eine Gemeinschaftsproduktion, die passt. 🍷



Alle Fotos: POV Robert Herbst

Wiener Weinbergschnecken mit lauwarmer Lammzunge, grünem Spargel und Minze

ZUTATEN (10 Personen)

12 Schnecken, gekocht

5 EL Schneckenfond

8 Bl Minze

1 EL kalte Butterwürfel

12 Stangen grüner Spargel

Zungen:

4 Lammzungen

1 Zwiebel

½ Lauch

¼ Knollensellerie

6 Knoblauchzehen

Rosmarin

Thymian

6,25 cl Wasser

½ Eigelb

Fleur de sel

Zubereitung: Die Zungen gut abwaschen, einen Topf mit Wasser aufstellen, das Gemüse zu Mirepoix schneiden, in den Topf mit den Zungen, Knoblauch, Thymian und Rosmarin geben und ca. 1 Std leicht köcheln lassen. Etwas Fond davon für später aufheben. Die Haut, sobald die Zungen fertig sind, abziehen, kaltstellen. Den Spargel zuputzen zu 12 Spitzen (3cm lang) und 12 Rauten (1cm lang). Alles zusammen kurz im Salzwasser blanchieren, aus den restlichen Spargelstangen dünne Tranchen schneiden und diese ebenfalls kurz blanchieren. Die Zungen dünn schneiden. Minze in feines julienne schneiden. Schnecken in einen Teil des Schneckenfonds geben und erhitzen. Alle Spargelteile in Butter glasieren. Die Zunge im Fond temperieren. Den Schneckenfond mit den Butterwürfeln montieren, mit etwas Salz abschmecken und mit der Minze mischen.



Pavlova mit Zitrusfrüchten und Minze

ZUTATEN

Baiserscheiben/Schaummasse:

125 g Eiweiß

20 g Zucker

190 g Zucker

60 g Wasser

Crème-fraîche-Crème:

150 g Crème fraîche

150 g Obers

150 g Zucker

Abrieb von einer Zitrone

1 Blatt Gelatine

Minzeis:

50 g Zucker

15 g Milchpulver

1 Prise Salz

50 g Milchpulver

50 g Obers

60 g Minzlikör

250 g Sauerrahm

Zitruskonfit:

150 g Zitrusfrüchte

100 g Zucker

Orangen

Limetten

Zitronen

Mandarinen

Zubereitung:

Baiserscheiben/Schaummasse: Eiweiß und Zucker aufschlagen, das Wasser mit dem anderen Zucker bis 118 Grad Celsius kochen und begeben, kalt schlagen und mit einer 8er-Lochtülle Schnecken aufdressieren, die Scheiben haben 6 cm Durchmesser. **Crème-fraîche-Crème:** Crème fraîche, Obers, Zucker und Abtrieb aufschlagen. Gelatine in Eiswasser einweichen, auflösen und in die aufgeschlagene Crème unterheben. **Minzeis:** Zucker, Milchpulver, Salz, Milch und Obers aufkochen, kurz überkühlen lassen und den Sauerrahm einmischen. Rasch auf Eiswürfel kalt rühren und in der Eismaschine frieren. **Zitruskonfit:** Zitrusfrüchte und Zucker zusammen einkochen und auskühlen

KÜCHENWISSEN

Produkt- und Zubereitungstipps zu den Rezepten

Heilbutt

Ein sehr sensibler Fisch, was die Frische betrifft. Besonders beim Heilbutt sollte man darauf achten, dass er nicht zu lange unterwegs war, der Fisch kippt leicht. Heilbutt lässt sich gut dämpfen, aber auch braten, dann aber nur auf der Hautseite und das Fleisch mit der eigenen Saft-Öl-Mischung immer wieder beträufeln.

Stör

Am sinnvollsten ist es, Stör zu braten. Die Brataromen runden den sehr intensiven Eigenschmack des Fisches moderat ab. Das braucht der Stör, roh als Sashimi würde er sich nicht eignen. Stör wird am besten in Streifen geschnitten, und zwar so, dass man jeweils am Knorpel in der Mitte vorbeischnidet und ihn herauslöst. Achten Sie drauf, dass der Stör etwas abgelegen ist, sonst wird das Fleisch zu fest.

Garnelen

Schwer an wirklich frische Ware zu kommen, die nicht mit Antibiotika und Chlor behandelt wurde. Da ist tiefgekühlte Ware oft frischer. Beim Anbraten nur kurz in der Pfanne lassen – im Schnitt nicht länger als zwei Minuten –, so, dass die Garnelen Innen noch am Punkt sind und das Eiweiß am Gaumen förmlich schmilzt. Die Garnelen dann noch nachziehen lassen und durch andere Komponenten (Sauce etc.) warm halten.

Weinbergsschnecken

Wichtigstes Kriterium bei Weinbergsschnecken: dass sie ausreichend weich gekocht werden, das kann – je nach Größe – bis zu 2 Stunden dauern. Man kann die Schnecken jetzt zur Konservierung im Sud lassen, dann neigen sie allerdings zu einer gewissen Erdigkeit. Oder man verarbeitet sie weiter und legt sie zum Beispiel in Öl ein. Eine Weinbergsschnecke hat im Vergleich zu einem Steak einen drei Mal höheren Proteingehalt im Verhältnis zum Gewicht.

Stubenküken

Ein relativ sensibles Fleisch, daher sollte man Stubenküken nur kurz anbraten oder im Ofen lassen (ca. 15 min). Eine nette Variante ist das Stubenküken als Coq au vin, natürlich entsprechend kürzer gegart als ein normal großer Hahn.



TIPP:

Le Ciel im Grand Hotel Wien
Kärntner Ring 9, 1010 Wien
T. 01/515 809100, www.leciel.at

www.vinaria.at

suche
Zweigelt
Burgenland
bis 15 euro

Verkostung
Sommerwein
???

nächsten
Termine?

suche
Winzer
Kremstal
DAC

