

Die Weine zu den Menüs

Zum Gänsebraten:

Gebratene Gans, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, ein bisschen Portwein für die Soße? Das verlangt nach einem kräftigen, dennoch eleganten und so gar leichtfüßigen Rotwein. Nach einem Merlot. Und zwar einem aus dem Jahr 2007, der wirklich erstaunlich ist. Weil kein Mensch vermuten würde, dass ein derart kräftiger und fitnessreicher Rotwein in Deutschland gekeltert wird. Wird er aber, und zwar von Philipp Kuhn im pfälzischen Laumersheim. Kuhns Merlot 2007 (20,50 Euro, über behringerundsohn.de) ist für mich der verlässlich beste „einfache“ Rotwein Deutschlands. Kuhn lässt den Charakter der Rebsorte im Vordergrund wirken, zieht also die önologischen Besonderheiten in den Hintergrund. Der Wein ist schnell am Punkt, ist fruchtig und würzig (viel Pfeffer), also präzise das, was man von einem Merlot erwartet. Das Wichtigste aber: Kuhn kann mit den Barriquefässern grandios umgehen; sein Merlot zeigt eine internationale Handschrift, ohne seine Herkunft zu verleugnen. Öffnen und dekantieren, wenn die Gans ins Rohr geschoben wird.



CAPTAIN CORK

Manfred Klimek
Weinkolumne

Zum Loup de Mer:

Ein trockener, eher neutraler Fisch, asiatische Gewürze, dazu Tomaten und Zimt? Da fällt mir nur ein Chardonnay ein, eine Traube, die dem Loup in Sachen Neutralität nicht nachsteht. Kommt drauf an, was der Winzer daraus macht. Die Behauptung, Deutschland sei kein Chardonnay-Land, ist schlicht: unwahr. Es gibt ein paar fantastische deutsche Chardonnays, beispielsweise den Chardonnay 2009 aus der Lage Hard von Hanspeter Ziereisen (für 18 Euro bei vino.de). Ziereisen pflegt seine Weingärten in Efringen-Kirchen, ein Dorf im äußersten Südwesten Deutschlands, wenige Meter von der französischen Grenze entfernt. Sein Chardonnay kommt auch ganz französisch daher, das liegt an dem kalkdominierten Terroir, das sich von Frankreich bis nach Baden erstreckt. Und an der Burgundischen Pforte, die warmes mediterranes Klima in die Region spült. Der Wein wurde ungefiltert abgefüllt, das stärkt seine Struktur. Ziereisens Chardonnay riecht nach Rauch, nach Haselnüssen, nach schwarzem Tee und aufgelöstem Kandiszucker. Im Mund dann die Kraft der tief greifenden Wurzeln und etwas Holz, das dem Wein eine subtile Eleganz verleiht. Wie Staubzucker auf einem Apfelstrudel.

Zur nackten Bratwurst:

Fetter Schweinebauch, marmorierte Schweineschulter, viel Salz, Pfeffer, Muskatblüte und Zitrone: Das schreit geradezu nach einem feinherben Wein. Feinherb ist ein Begriff, der vor allem von Moselwinzern verwendet wird. Und er ist unscharf, denn im Weingesetz ist er nicht verankert. Feinherb kann ein Wein schon sein, wenn er wenig mehr als 9 Gramm Zucker hat (was in einem säurereichen Jahr wie 2010 am Gaumen leicht als trocken durchgeht); es heißt aber auch, dass der Wein, meist ein Riesling, fast 45 Gramm Zucker mitbringt. Das wird schon als süß wahrgenommen, obwohl es nicht annähernd an den Zuckergehalt einer Beerenauslese heranreicht.

Nic Weis leitet den St. Urbans Hof in Leiwien an der Mosel. Er keltert gern fruchtbetonte Weine, er ist ein Freund der Restsüße und schreckt auch nicht vor der spontanen Vergärung zurück, die vielen Winzern Kopfzerbrechen bereitet. Sein Wiltinger Riesling Alte Reben 2010 ist der derzeit beste feinherbe Wein Deutschlands. Kein anderer Winzer (außer dem Kellermeister von Van Volxem) hat die Säure dieses ungewöhnlichen, meiner Meinung nach schlechten Weinjahres, so perfekt ausgebrems. Nic Weis' Riesling duftet nach Zitrone, Mandarine und Himbeeren, im Mund mischt sich fruchtbetonte Breite mit terroirbetonter Eleganz. Von diesem Wein (für 11 Euro bei koelner-weinkeller.de) will man bis zum Abwinken trinken.

Manfred Klimek ist Chefredakteur von „Captain Cork“, Deutschlands einziger Wein-Tageszeitung im Netz

Festtagsschmaus!

Ach, diese schnöden Geschenke. Viel wichtiger ist doch, dass es an Weihnachten allen schmeckt. Drei deutsche Spitzenköche verraten ihre Weihnachtsrezepte. Und unser Weinkolumnist empfiehlt die passende Begleitung



Gänsebraten mit Chicorée à l'Orange

von **Douce Steiner**, Restaurant „Hirschen“ in Sulzburg (1 Michelin-Stern)

Als Vorspeise zur Gans empfehle ich eine Rilette, hergestellt aus den Gänsekeulen, dazu Bauernbrot und Feldsalat.

Gänsebraten

1 Gans von 3-4 kg (Keulen auslösen und für Rilette verwenden; Hals und Flügel entfernen und für die Soße aufheben), 2 EL Gänseeschmalz, 1 Apfel, 1 Zwiebel, 1 Zweig Beifuß, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

Gans mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem angeschwitzten Gemüse und dem Beifuß füllen. Anschließend von allen Seiten in Gänseeschmalz anbraten. Mit der Brust nach oben in eine gusseiserne Pfanne legen, zwei Tassen Wasser dazugeben und circa 2 Std. bei 160 Grad braten. Zum Schluss bei 200 Grad ungefähr 15 Minuten knusprig braten. Brüste von der Karkasse lösen, mit Chicorée anrichten, dazu die Soße servieren.

Soße zum Gänsebraten

Gänsehals und -flügel in Walnussgröße gehackt, 1 EL Erdnussöl, 1 Karotte, 1 Scheibe Sellerie, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Thymianzweig, 1 EL Tomatenmark, 2 l Kalbsfond oder Geflügelbrühe, ¼ l Rotwein, ¼ l Portwein, 1 EL kalte Butterwürfel, 6-8 Körner Szechuanpfeffer

Hals und Flügel klein in Erdnussöl anbräunen. In Würfel geschnittenes Wurzelgemüse, gehackte Zwiebel und Knoblauch sowie den Thymian begeben und ebenfalls anschwitzen. Tomatenmark begeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und stark reduzieren lassen. Geflügelbrühe auffüllen und ungefähr eine Stunde köcheln lassen. Danach durch ein Haarsieb passieren und einkochen lassen. Zum Schluss mit kalter Butter unter ständigem Rühren leicht binden. Se-

chuanpfeffer zerdrücken und in die Soße geben.

Chicorée à l'Orange

8 Stück Chicorée, ½ l Orangensaft, 1 EL Zucker, 4 Safranfäden, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, 1 EL Limonen-Olivenöl (oder Olivenöl), 1 TL Butter, 1 Thymianzweig

Den Chicorée von den äußeren Blättern befreien und halbieren. Anschließend 15-20 Minuten in lauwarmem Wasser einlegen, damit sich die Bitterstoffe lösen. Anschließend den Chicorée aus dem Wasser nehmen und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einem großen Topf den Zucker erhitzen (nicht braun werden lassen), Chicorée nebeneinander hineinglegen, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen, mit Orangensaft ablöschen und aufgießen. Den Chicorée langsam gar dünsten. Aus dem Topf nehmen, beiseitestellen und die

Soße verfeinern. Das geht so: Geflügelbrühe und Safran hinzugeben; langsam mindestens bis zur Hälfte reduzieren. Butter und Olivenöl hinzugeben, weiter köcheln, bis eine leichte Bindung entsteht. Chicorée wieder in die Soße einlegen, Thymianzweig dazugeben und noch einmal aufkochen. Erneut mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Rilette

400g Gänsekeule, 4 Knoblauchzehen ohne Schale und Keim, 1 Thymianzweig, 3-4 zerstoßene Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 TL Pastetengewürz, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, ½ l Wasser
Gänsefleisch vom Knochen lösen. Haut und Fett entfernen und beides durch den Fleischwolf lassen. Gänsefleisch in kleine gleichmäßige Würfel schneiden und mit Wasser, Lorbeerblatt, Thymianzweig, 2 Knoblauchze-

hen, den Pfefferkörnern circa 2 Stunden köcheln, bis es zerfällt. Das Fett und die Haut im Verhältnis 1:1 mit Wasser so lange köcheln, bis das Wasser verkocht ist, anschließend durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb passieren und warm zur Fleischmasse geben. Die Mischung mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Pastetengewürz und 2 gepressten Knoblauchzehen verfeinern. Die Masse kann, in Gläser abgefüllt, ungefähr 3 Wochen geschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zur Rilette frisches Bauernbrot und Feldsalat servieren.

Feldsalat mit Vinaigrette

200 g Feldsalat gewaschen und trocken geschleudert, 1 EL Weißweinessig, 1 TL Himbeeressig, 1 EL Walnussöl, 2 EL Traubenkernöl, 1 EL Geflügelbrühe, Salz und Pfeffer
Essig, Öl, Brühe, Salz und Pfeffer verrühren, Soße mit dem Salat mischen.

Bretonischer Loup de Mer im Zimt-Tomaten-Sud

von **Thomas Bühner**, Restaurant „La Vie“ in Osnabrück (3 Michelin-Sterne)

Loup de Mer

500 g Filet vom Loup de Mer, Sonnenblumenöl, Meersalz, Five-Spice-Pulver (asiatische Gewürzmischung mit einem Hauch von Lebkuchenaroma), Mehl
Fisch in vier gleich große Stücke schneiden. Mehl und Five Spice im Verhältnis 1:5 mischen, Fisch salzen und im aromatisierten Mehl wälzen, in Öl anbraten. Hitze reduzieren und fertig garen.

Geschmorte Zimttomaten

500 g Kirschtomaten, gemahlener Zimt, 2 Zimtstangen, Meersalz, Zucker, Olivenöl
Tomaten waschen, Strunk mit einem kleinen Messer herausschneiden und kreuzweise einritzen. 4 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Haut abziehen. Tomaten auf einem Tuch abtupfen und auf ein Backblech geben. Olivenöl mit den Zimtstangen abgedeckt im Topf aromatisieren (ca. 1 Stunde bei 50 Grad ziehen lassen). Tomaten mit dem Öl beträufeln, salzen, zuckern und mit gemahlenem Zimt bestäuben. Tomaten eine Stunde bei 80

Grad im Ofen trocknen/schmoren.

Zimt-Tomatensud

1 kg Tomaten, 1/2 Bund Basilikum, 2 Zimtstangen, Salz, Zucker, Pfeffer, geschmorte Zimttomaten (bitte 12 Zimttomaten zurücklassen für die Garnitur), Sahne, Butter

Alle Zutaten außer den Zimtstangen, der Butter und Sahne im Mixer vermischen, in ein Tuch geben, das in einem Sieb liegt, und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die klare Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Sud auf 60 Grad erhitzen und die Zimtstangen eine Stunde darin ziehen lassen. Pro Liter Tomatensud ½ Liter Sahne und 100 g Butter zugeben. Jetzt den Sud passieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Eventuell noch ein wenig reduzieren.

Zum Anrichten den Sud in einen tiefen Teller geben, das Stück Loup darauflegen und mit den getrockneten Zimttomaten dekorieren. Als Garnitur empfehle ich ein paar rohe Blätter von jungem Spinat oder Feldsalat, die mit Zimtöl mariniert und leicht gesalzen werden.

Würstchen mit Kartoffelsalat

von **Vincent Klink**, Restaurant „Wielandshöhe“ in Stuttgart (1 Michelin-Stern)

Nackte, grobe Bratwurst

Zur klassischen Herstellung werden die Schweinehälften, Schweinshäufel, mageres Schweinefleisch fein gehackt, mit Salz und Pfefferkörnern gewürzt, in Schweinedärme gefüllt und leicht gegart. Das Problem dabei ist der Schweinedarm, und dass das Schwein in seine eigenen Därme gefüllt wird, das ersparen wir dem Tier und auch uns. Wir wickeln die Würstchen lieber in Klarsichtfolie. Wer das Selbermachen scheut, kaufe eine Bratwurst beim Metzger des Vertrauens.

500g fetter Schweinebauch, gut gekühlt, 500 g Schweineschulter, 1/4 l sehr kalte Milch, 12 g Pökelsalz, 1 EL gemörsertes schwarzes Pfeffer, 1 Prise Muskatblüte, etwas abgeriebene Zitrone, gestoßener Pfeffer, Küchenschwamm, Frischhaltefolie

Das Fleisch durch die grobe Scheibe des Wolfs treiben und alle Zutaten begeben. Die Schwarten lassen wir weg, um alles bekömmlicher zu machen.

Mit den Händen (vorher waschen!) mindestens zehn Minuten gut durchkneten. Anfangs ist das Brät noch locker. Es muss so lange bearbeitet werden, bis es zäh wie Gummi wird. Die Wichtigkeit des Knetens kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Ist man hier wegen Konditionsschwäche nachlässig, bekommt man Bröselwurst.

Nun wird Klarsichtfolie ausgebreitet und die Masse auf die Seite, die uns am nächsten ist, Löffel für Löffel aneinandergereiht. Nun den Strang in Klarsichtfolie einpacken, die Enden zusammenziehen und mit Küchengarn fixieren. Um die Mitte der Wurst könnte man auch noch eine Schnur wickeln, um die Folie zu sichern.

Die Würste brühen, wie man das bei Würsten üblicherweise macht: Wasser leicht salzen, aufkochen, Würste rein, Deckel drauf und vom Feuer nehmen. Nach zehn Minuten ist die Wurst gar. Die Würste kann man selbstverständlich auch grillen oder braten.

Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln vorwiegend festkochend, 1 kleine Zwiebel, 3 EL Pflanzenöl (am Schluss muss sehr viel Öl zusätzlich dran, der Kartoffelsalat muss glänzen!), ¼ l Brühe stark, kräftig, überwürzt (aus Bio-Instant-Gemüsebrühe), 1 EL Essig, 2 Messerspitzen Curry, 1 TL scharfer Senf, Pfeffer, Salz
Zuerst die weich gekochten Pellkartoffeln auf dem Gurkenhobel fein rädeln. Zerfallen die Scheiben, so macht das nichts: umso mehr Brühe nehmen sie auf. Dann die Kartoffeln mit der Hälfte der Brühe übergießen, relativ viel Öl, Pfeffer, Senf und Curry dran. Zwiebel mit einer Karottenreibe raspeln. Alles miteinander vermischen, eventuell noch Brühe, Salz, Pfeffer und Essig zugeben. Den Salat warm stellen und am selben Tag verspeisen. Unter Umständen muss nach einer halben Stunde nachgewürzt und so viel Brühe nachgegossen werden, dass der Salat nass und geschmeidig ist.