

Christina Fischer



WEIN & SPEISEN

Leidenschaft mit System



Christina Fischer

WEIN & SPEISEN
Leidenschaft mit System

Christina Fischer

WEIN & SPEISEN
Leidenschaft mit System

Edition
Fackelträger

Inhalt

Essen
und Trinken
in Deutschland

8



Die Basis – ein
theoretischer
Exkurs

30



Trinken
mit System

48



Essen
mit System

88



Kulinarisch
experimentieren

102



Ungeschriebene
Gesetze

164



Die
Genusswerkstatt

208



Anhang

234





Wein & Speisen – Leidenschaft mit System

Die genussvolle Verbindung von Wein und Speisen ist seit langer Zeit ein fester Bestandteil in meinem Leben. Irgendwann kam allerdings der Punkt, an dem ich wissen wollte, warum manche Kombinationen besonders gut funktionieren und andere wiederum gar nicht. Bis dato basierten meine Erkenntnisse im Wesentlichen auf persönlichen Erfahrungen. Schlüssige Erklärungen hatte ich nur wenige und sie waren auch nicht unbedingt in der einschlägigen Literatur zu finden. Mit hilfreicher Unterstützung und lebensmittelchemischen Grundlagen bin ich diesen Werten auf den Grund gegangen. Der Versuch sie nachvollziehbar zu definieren war das Startsignal für die erste Ausgabe von Wein & Speisen, die Sie jetzt komplett überarbeitet und in erweiterter Form in Händen halten. Herausgekommen ist ein systematischer Wegweiser, welcher die Allianz von Wein und Speisen nachvollziehbar erläutert aber bei aller Wissenschaft den Genuss nicht vergessen lässt.

Genuss ist eine wunderbare, allerdings höchst individuelle Empfindung, die von all unseren Sinnen wahrgenommen wird. Ebenso der Geschmack, der nicht nur die wissenschaftliche Reaktion auf der Zunge beschreibt, sondern auch ein subjektives Gefühl, welches bei jedem Menschen unterschiedlich ausgeprägt ist. Bedingt durch familiäre Prägung, unterschiedliche Kulturen und Landessitten entwickelt sich Geschmack nicht zuletzt aus dem jeweiligen sozialen Umfeld.

Grund genug, etwas mehr über unsere Empfindungen und die komplexe Wahrnehmung »Geschmack« wissen zu wollen. Wie funktioniert Geschmack? Klar, das Auge isst bekanntermaßen mit, Duftmoleküle werden erschnuppert, die geschmackliche Grundrichtung von Rezeptoren der Zunge bestimmt, dabei von unterschiedlichen Texturen und Reizen unterstützt. Aber welche Rolle spielen die Aromen in diesem Spiel? Man könnte ihre Intensität vielleicht mit einem Lautstärkereger vergleichen. Laut oder leise. Hinzu kommt die spannende Wechselwirkung von Süße, Säure, Bitterkeit,

Salzigkeit, Umami, Textur oder Fett. Wird der Gaumen durch Säure oder Bitterkeit angeregt oder eher von Süße oder einer tapezierenden Fettschicht ausgekleidet? Obendrein können all diese Parameter zusätzlich durch unterschiedliche Zubereitungsarten verändert werden. Ein Rinderfilet »schmeckt« anders, je nachdem, ob es gebraten, gegrillt, pochiert oder roh gegessen wird.

Außerdem leben wir in einer globalisierten Welt und werden täglich mit den vielfältigsten Einflüssen und Produkten konfrontiert. Dabei macht die ständig wechselnde Vielfalt der internationalen Weinwelt die Orientierung auch nicht eben leichter. Ähnlich komplex verhält es sich mit unterschiedlichen Kochstilen, Lebensmitteln und Inhaltsstoffen. Wenn dann noch Beides zusammenkommt, kann das recht komplexe Auswirkungen haben.

An dieser Stelle sollten Sie nicht vor Ehrfurcht erstarren, sondern eher neugierig weiterlesen. Es folgt ein systematischer Exkurs über das genüssliche Miteinander von Wein & Speisen. Angefangen bei einer schlüssigen Einteilung in Weintypen bis hin zu nachvollziehbaren Faustregeln für den täglichen Gebrauch. Dieses Buch ermöglicht einen unkomplizierten Einstieg in eine vielschichtige Materie. Keine dogmatische Schule oder gar ein Patentrezept, sondern eher ein Anreiz zum Experimentieren.

Sie werden schnell merken, dass die Genusswelt kein Buch mit sieben Siegeln ist. Um das Spannungsfeld zwischen persönlicher Erfahrung und wissenschaftlichen Erkenntnissen zu entschlüsseln, benötigt man lediglich eine Portion gesunden Menschenverstand, eine Prise Sensibilität aber auch unstillbare Lust auf Neues. Mit diesem Buch können Sie sich sozusagen »schluckzessive« an das Thema heranwagen. Und weil es hier eben nicht nur um den Wein, sondern auch um die Wurst geht, führt das dann unweigerlich zu einer Leidenschaft – mit System. Allerdings immer unter der Prämisse, dass Genuss auch ohne Regeln stattfinden kann. Erlaubt ist, was gefällt.

Ihre Christina Fischer



Auf die Sauce kommt es an

Die wahre Seele eines Gerichtes

Die klassische Regel, dass Weißwein zu hellem Fleisch wie Fisch und Geflügel und Rotwein nur zu dunklem Fleisch wie etwa Rind, Lamm und Wild serviert werden darf, ist Geschichte. Dieser überholte Grundsatz lässt nämlich die individuellen Merkmale eines Gerichtes, also Zubereitungsart, Gewürze und vor allem die Sauce, völlig außer Acht.

Für eine erfolgreiche Kombination mit Wein kommt es in erster Linie auf die geschmacksprägenden Inhaltsstoffe eines Gerichtes an. Das sind neben intensiven Kräutern und Gewürzen, die dem Gericht eine weitere geschmackliche Dimension geben, auch die unterschiedlichen Gar- und Zubereitungsmethoden. Letztere beeinflussen jeden Braten, jedes Steak, jeden Fisch und darüber hinaus auch Gemüse und Beilagen in ihrem Geschmack.

**Die Sauce ist der Mittelpunkt jedes Gerichtes,
weil sie die einzelnen Komponenten geschmacklich verbindet.**

Welche Rolle die Sauce bei all dem spielt? Sie wird mit jedem Bissen aufgenommen und beeinflusst damit alle anderen Komponenten. Die Sauce ist unbestritten der Mittelpunkt einer jeden Rezeptur, weil sie die einzelnen Komponenten miteinander verbindet. Stellen Sie sich ein gebratenes Rinderfilet vor. Rotes Fleisch verlangt nach rotem Wein, lautet die lange überholte Regel. Das ist richtig. Allerdings nur, solange das Filet zum Beispiel mit einer Rotwein-Schalotten-Jus serviert wird. Falsch wird diese These, sobald gebratene Steinpilze mit einer cremigen Rahmsauce das gute Stück begleiten. Natürlich verfügt das gebratene Rinderfilet über schmackhafte Röstaromen, die sich den Gerbstoffen eines kraftvollen Rotweines perfekt anschmiegen könnten – ein im Barrique ausgebaute Chardonnay käme damit allerdings genauso gut klar, vor allem dann, wenn Steinpilze und

Rahm ins Spiel kommen. Im Gegenteil, die bitteren Gerbstoffe des tiefgründigen Rotweines hätten große Schwierigkeiten, dem sahnigen Milcheiweiß-Überfluss standzuhalten, sie würden mit herber Adstringens reagieren. Während sich ein im Barrique ausgebauter Chardonnay geradezu in diesen sahnig üppigen Aromen badet und parallel delikate Cremigkeit mit reichhaltigen Fruchtaromen entwickelt.

Einer der Faktoren, warum man heute mit klassischen Regeln nicht mehr weiterkommt, ist die Globalisierung im Wein- und Küchenbereich. Mit der Auswahl an Zutaten, Wein- und Küchenstilen hat sich schon allein rein rechnerisch der Spielraum für deren Kombinationen ins Unermessliche erweitert. Klassische, absolut sichere Verbindungen wie das Steinbuttfilet in sahniger Beurre blanc mit elegantem Meursault oder geschmortes Bœuf Bourguignon mit gereiftem Gevrey-Chambertin, wie sie lange Zeit die gehobene, weinaffine Küche bestimmten, sind nur noch selten zu finden. Die Speisekarten offerieren heute eher einen crosskulturellen Mix: Da gibt es asiatische neben orientalischen Einflüssen, mediterran inspirierte Rezepte, französische Klassik, molekulare Bestandteile und regionale Ingredienzien.

Statt sich also nur um eine Hauptzutat, wie Rind, Fisch oder Geflügel zu kümmern, deren Zubereitung in der klassischen Hochküche wie selbstverständlich bestimmt war, rücken heute andere Elemente in den Vordergrund. Bei der unübersichtlich gewordenen Vielzahl der Zubereitungsarten, Zutaten und Küchenstile macht es mehr Sinn sich auf die zentralen, geschmacksprägenden Komponenten eines Gerichtes zu konzentrieren. Und in der Regel tut man gut daran, dabei zu allererst der Sauce auf den Grund zu gehen und ihre Eigenheiten herauszuschmecken.



Warum sind die Saucen so wichtig?

Um ein gutes Gericht zu beurteilen, gibt es mindestens so viele Kriterien wie für die Verkostung eines guten Weines. Die gleiche Aufmerksamkeit, die man einem Wein widmet, um seine Aromen und Bestandteile zu analysieren, sollte man auch dem Gericht zukommen lassen, zu dem der Wein gereicht werden soll. Da in der Regel die Saucen den geschmacklichen Eindruck eines Essens dominieren, ist für die Wahl des passenden Weines ihre Zubereitung entscheidend: Wie groß ist der Säureanteil der Sauce, wie stark prägen Fette ihren Geschmack, wie intensiv spüre ich ihre Röstaromen, ist sie kräftig, reduziert, von bestimmten Gewürzen beeinflusst oder gar sehr scharf?

Ähnlich wie beim Wein sollte man auch beim Essen
die Geschmacksbestandteile bestimmen.

Eine gute Sauce besitzt ein Eigenleben, sie ist vergleichbar mit einem kleinen Kraftwerk. Neben einem Fettanteil enthält sie eine gehörige Portion Säure (in Form von Wein, Zitrone, Essig) und Salz, die der Sauce – ähnlich wie bei einem hochwertigen Wein – eine komplexe Vielschichtigkeit mit entsprechender Brillanz verleihen. Ohne Säure und Salz erscheint eine Sauce weich und leblos. Das Fett, egal ob als Öl, Sahne, Butter oder Schmalz, dient der Sauce als Geschmacksträger. Damit entspricht es dem Alkoholanteil eines Weines, der ebenfalls ein wesentlicher Geschmacksträger ist. Manche Saucen verfügen daneben über eine gehörige Portion Süße. Gerade Fertigprodukte kommen heute kaum mehr ohne diesen im Grunde recht einfachen Effekt aus. Wie beim Wein wickelt Süße die Zunge regelrecht ein. Oft ist dies nur ein billiger Trick um von eventuellen Unzulänglichkeiten in ihrer Zubereitung abzulenken.

In der Küche unterscheidet man zwischen kalten Saucen wie einer Vinaigrette, sahnigen, buttrigen Saucen und kräftigen, dunklen Saucen, die durch Rösten von Knochen entstehen. Alle diese Saucen bezeichnet man als Grundsaucen.

Kalte Grundsaucen	Weiße Grundsaucen	Dunkle Grundsaucen	Weitere Grundsaucen	Pikante Sauce (eingekocht)
Vinaigrette Mayonnaise	Beurre Blanc (mit Fischfond) Velouté (mit Kalbsfond) Hollandaise Béchamelsauce	Geflügeljus Kalbsjus Lammjus Wildjus	Tomatensauce	Chutney Chilisauce

Fond

Ein Fond ist nichts weiter als eine unfertige Sauce. Es handelt sich um eine eingekochte Brühe, die für die Fertigstellung der Grundsaucen genutzt wird. Ein geschmackvoller Auszug aus Fisch, Schalentieren, Geflügel, Fleisch, Lamm oder Wild schmeckt nicht nur »umami« (siehe Seite 34), sondern ist auch die Grundlage für Jus und andere konzentrierte Saucen.

Vinaigrette

Eine Vinaigrette enthält Essig und meist auch Zucker. Das stellt die meisten Weine vor ein schier unlösbares Problem. Weinsäure und Essigsäure mögen sich nicht besonders. Um neben einer Vinaigrette einen Wein bestehen lassen zu können, sollte sie neben einem guten Öl milden Essig und frisch gekochte Brühe (Fond) enthalten. Senf dient zwar hervorragend zur Bindung, sollte aber wegen seines Säuregehalts nur sehr vorsichtig eingesetzt werden.

Weißer Grundsauce

Weißer Saucen sind mit Sahne verfeinert, meist mit Butter montiert und besitzen eine cremig, sahnige Textur. Beurre blanc ist eine der wichtigsten Saucen der feinen Küche. Mit ihrem delikaten, buttrigen, zart zitronenartigen Geschmack lässt sie sich vielfältig variieren, und unzählige Ableitungen, etwa mit frischen Kräutern, Senf oder Aceto balsamico herstellen.

Jus

Eine dunkle Jus entsteht durch das Anrösten von Knochen unter Zugabe von Röstgemüse, Rotwein und Tomatenmark. Die gesamte Masse wird immer wieder mit Flüssigkeit, meist einem Fond, aufgefüllt und durch scharfes Anbra-

ten erneut reduziert. Zum Schluss wird die Sauce durch ein Tuch passiert und erneut reduziert, bis höchstens ein Drittel der ursprünglichen Menge übrig bleibt. Das Resultat ist eine kräftige Grundsauce mit integrierten Röstaromen und einer feinen Säurestruktur, die von dem verwendeten Rotwein und dem Tomatenmark herrührt. Eine Jus ist sehr wandlungsfähig. Aus ihr lassen sich je nach Bedarf die verschiedensten Saucen, wie etwa Rosmarinjus, Portweinjus oder Rotwein-Schalotten-Jus, zaubern.

Wechselwirkung zwischen Wein und Sauce

Jede der Saucen besitzt individuell ihre geschmacksprägenden Elemente, die es bei der Kombination mit Wein zu bedenken gilt. Kennt man diese Elemente, lässt sich eine Sauce – und damit oft ein ganzes Gericht – passend zu den Eigenheiten eines bestimmten Weines modifizieren. Voraussetzung hierfür ist die Kenntnis der Inhaltsstoffe und ihrer gegenseitigen Wechselwirkungen:

- Säure
- Süße
- Karamell
- Geschmeidigkeit (Fett)
- Bitterkeit
- Salzgehalt

Eine Konzentrierung der Sauce und ihrer Aromen und Inhaltsstoffe erreicht man durch weiteres Einkochen. Die fertigen Saucen und deren Ableitungen können eine weitere Geschmacksverstärkung durch folgende Gewürze und Aromaten bekommen:

- Chili (Schärfe)
- Salzgehalt (Marinaden)
- Umami (Sojasauce)
- besondere Gewürze und Kräuter
- Aromaten (ätherische Komponenten etc.)





SON. JOS. PRÜM
WENLEN MOSE

Die Prädikats

V.P.



Trinken

mit System

Warum Weintypen?

Das notwendige Handwerkszeug für gelungene Kombinationen

Bei der Weinauswahl wird oft nach Farbe unterschieden. Weiß-, Rosé- oder Rotwein? So lautet in der Regel die erste Frage. Und wenn es um die Zuordnung zu Speisen geht, kommt die älteste und unsinnigste aller Regeln auf den Tisch: »Rotwein zu dunklem Fleisch, Weißwein zu hellem Fleisch, Fisch und Geflügel.«

Wenn Sie sich damit zufrieden geben, ist spätestens jetzt der Moment gekommen, dieses Buch zuzuklappen. Falls Sie aber gesunde Neugier und entsprechenden Wissensdurst mitbringen, sind Sie hier genau richtig. Nachdem es im ersten Kapitel um Aromen, Geschmack, Leitgedanken und Basisregeln ging, widmen wir uns jetzt ausschließlich der flüssigen Seite: dem Wein. In diesem Kapitel geht es um eine sinnvolle Unterteilung in Kategorien, die die unterschiedlichen Weintypen verständlich beschreiben und vergleichbar machen. Genießen mit System.

Essen verändert den Geschmack des Weines meist stärker als umgekehrt. Wein wird als fertiges Produkt in eine Flasche gefüllt und verändert sich lediglich durch Reifung. Speisen unterliegen hingegen einer Rezeptur, die jederzeit modifiziert werden kann. Deshalb wäre es eigentlich sinnvoller, zuerst den Wein auszusuchen, um dann zu entscheiden, was man dazu kocht, bzw. die Gerichte so zu optimieren, dass sie zu dem Wein passen, den man gerne trinken möchte. Ein Wunschgedanke, der im normalen Restaurantservice leider undenkbar ist.

Eine weitere Erkenntnis hat mich zu einer grundsätzlichen Einteilung des umfangreichen Weinangebotes bewegt: Weine können unabhängig von ihrer Farbe ähnlich mit Speisen reagieren. Die Einteilung nach Farben ist also nur bedingt brauchbar. Probieren Sie einen leichten, fruchtigen Rotwein gut gekühlt. Blind werden Sie kaum eine Unterscheidung zum Weißwein treffen können. Und die Rebsorten? Auch diese Einteilung ist nicht nachvollziehbar, denn viele Weine bestehen aus mehreren Sorten. Außerdem kann man aus einer Rebsorte höchst unterschiedliche Weine keltern – vom einfachen Literwein bis zum Grand Cru!

Der Amerikaner Jerry Comfort, ein gelernter Koch und Master Sommelier, beschäftigt sich seit fast 20 Jahren mit der Kombination von Wein und Speisen. Seine Überlegungen bieten genussreiches und vor allem spannendes Potenzial. Er unterteilt die Weinwelt in Kategorien, denn: »Es kommt darauf an, wie ein Wein gemacht ist – welche Stilistik und welchen Geschmack er besitzt – und nicht unbedingt aus welcher Rebsorte er gekeltert wird.« (www.beringer.com/wine-food-pairing)

Eine solche Einteilung macht durchaus Sinn, weil eine verständliche, für jedermann nachvollziehbare Weinbeschreibung nicht einfach ist. Die meisten Weintrinker sind unsicher und sehr viel eher in der Lage, ihren favorisierten Weintyp zu beschreiben, als haargenau Auskunft über Jahrgang, Winzer und Anbaugebiet des Weins, den sie trinken wollen, zu geben. Deshalb ist eine sinnvolle Systematik – die Einteilung in Weintypen – vielleicht ein Ansatz, sich an das scheinbar komplizierte Thema auf einfache Weise heranzuwagen.



Wie funktioniert die Einteilung in Weintypen

Die folgenden Seiten werden zunächst als Zusammenfassung in Form einer Tabelle dargestellt, anschließend folgen Einteilung und detaillierte Beschreibungen der unterschiedlichen Weintypen. Diese Kategorisierung soll Ihnen als sinnvolles Handwerkszeug für die folgenden weinkulinarischen Kapitel dienen. Dabei bin ich mir durchaus bewusst, dass diese Unterteilung nicht einfach und vielleicht auch gewagt ist. Ein Weinfreak, der sie auf Herz und Nieren prüft, kann sicher Schwachstellen finden. Für jede Kategorie finden sich typische Vertreter; aber auch Gegenbeispiele und Ausnahmen. Und es gibt immer wieder auch Überschneidungen unter den Kategorien. Natürlich sind nicht alle Bordelaiser Weine komplex und elegant. Und umgekehrt nicht alle Übersee-Rotweine opulent, fett und alkoholreich. Vielleicht ist die Neue Weinwelt bereits ein Stück voraus, weil man dort heute sehr akribisch nach Eleganz und Komplexität sucht und deshalb in kühlen Höhenlagen pflanzt: »Cool climate« lautet das Zauberwort. Es bildet sich also dort ein neuer, wesentlich eleganterer Stil!

Ausnahmen und Sonderfälle lassen sich also in diesem Modell nie ausschließen und gerade das macht den Wein ja so interessant. Dennoch lässt sich das Gros der Weine mit dieser Kategorisierung fassen. Diese Weintypen werden Sie durch das ganze Buch begleiten. Sie sind in allen Tabellen dargestellt und sollen Ihnen eine Hilfestellung bei der Auswahl Ihrer Weine und vor allem eine gewisse Verlässlichkeit bieten.

Suchen und finden Sie Ihren Typ ...





Pas-de-deux

Junge Trüffel und reife Bordelaiser

Im folgenden Experiment wird schwarzer Périgord-Trüffel (*Tuber melanosporum*) mit unterschiedlichen Lebensmitteln kombiniert. Das betörend erdige Aroma zeigt sich je nach Begleitung und Zubereitungsart in unterschiedlicher Intensität. Finden Sie heraus, warum sich klassische Bordeauxweine von »erfrischend jung« bis »angenehm betagt« als virtuose Trüffel-Partner erweisen.




Es ist das unwiderstehliche Aroma des Trüffels, das ihn zu einer gesuchten Köstlichkeit macht. Aber wenn Sie eine der raren Knollen ergattert haben, heißt das noch lange nicht, dass sie auch geschmacklich glänzen wird. Neben horrenden Preisen machen unterschiedliche Qualitäten und geschmacklose Plagiate das Genießer-Leben schwer. Zudem haben Trüffel die Eigenschaft, 30 bis 50 Zentimeter unter der Erde zu wachsen. Für menschliche Augen oder gar Nasen unmöglich wahrnehmbar. Deshalb werden für die Schatzsuche tierische Helfer eingesetzt, deren Geruchssinn um ein Vielfaches feiner ist.

**Die unbezahlbare Arbeit eines Trüffelschweins wird
heute allerdings meist von eifrig schnüffelnden Hunden erledigt.**

Entgegen der Mär werden sie nicht von angeblich in Trüffeln enthaltenem Sexuallockstoff auf die Spur gesetzt, sondern durch profane Schwefelverbindungen wie dem stechend riechenden Botenstoff Dimethylsulfid. Ein Molekül, das lediglich eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Sexualhormon der männlichen Schweine aufweist. Ansonsten ist der Geruch nicht eindeutig definierbar. Trüffel (selbst der *Tuber melanosporum*) haben kein klares »Schlüsselaroma«, vielmehr wird ihr betörender Duft von einer Vielzahl von Aromastoffen erzeugt. Erst in Allianz lösen sie die erdig bestechende, unheimlich anziehende Duftsensation aus. Dazu gehören weitere Schwefelverbindungen, Alkohole und vieles mehr. Je nach Herkunft und Lebenssymbiose ist das Duftgemisch anders zusammengesetzt. Selbst leichte Verschiebungen in den Konzentrationen können starke Abweichungen im Duft liefern.

Experiment:

Schwarzer Trüffel in Kombination mit knusprigem Brot, zartem Fisch oder einem saftigen Huhn. Immer mit einer gehörigen Portion Fett, Salz und unterschiedlich verarbeitet: Roh, gekocht und gebraten. Welche Auswirkungen haben die begleitenden Lebensmittel auf den Trüffel und die entsprechende Weinauswahl? Und welche Rolle spielt die Zubereitung und die Serviertemperatur? Probieren Sie zunächst die Weine, und anschließend jedes Gerichte mit jedem Wein. Finden Sie heraus, welche Auswirkungen Trüffel auf unterschiedliche Bordelaiser Weintypen hat.

Welchen Einfluss hat Trüffel auf reife Rotweine? Welche Rolle spielen Begleitung und Aggregatzustand?	
Experiment	Trüffelknifte (Butterbrot) Rotwein-Typ 1  Bordeaux »leicht & frisch« - leichte Reife
	Fisch mit Trüffel Rotwein-Typ 2  Bordeaux »fruchtig & harmonisch« - leichte Reife
	Getrüffeltes Huhn Rotwein-Typ 2  Bordeaux »fruchtig & harmonisch« - starke Reife

Exkurs:

Was den Einsatz von Trüffeln angeht, gibt es unzählige Philosophien. Auf jeden Fall benötigen Trüffel, um ihr einzigartiges Aroma optimal freizusetzen, einen Geschmacksträger in Form von Fett oder Eigelb. Zusätzlich sorgt im Trüffel enthaltendes Umami für geschmackliche Verstärkung. Damit das unwiderstehliche Aroma des Périgord-Trüffels nicht so schnell verfliegt bzw. an Intensität verliert, sollte man Trüffel jedoch keinem allzu langen Kochprozess aussetzen und sie je nach Einsatz in feine Scheiben schneiden, stiften (höhere und längere Erhitzung) oder einfach hauchdünn hobeln (weniger Hitze). Weil das köstliche Aroma mit leichter Temperatur am besten zur Geltung kommt, wird der schwarze Trüffel in der Regel dünn auf das warme Gericht gehobelt.

Weinbegleitung:

Welcher Wein passt am besten zu der kostbaren Knolle, die im Aussehen eher einer verschrumpelten Kartoffel als einem schwarzen Küchen-Dia-

manten gleicht? Die Einschränkung auf Bordeauxweine habe ich zum schwarzen Périgord-Trüffel ganz bewusst getroffen. Wahrscheinlich ließe sich das Experiment auch ohne weiteres mit Pimonteser Weintypen oder Cuvées mit ähnlicher Prägung (lebhaft Säure, reife Tannine) nachvollziehen. Aber Gerichte mit Périgord-Trüffel sind für reife Bordelaiser geradezu prädestiniert, weil sich die typisch ledrigen Unterholz-Noten dieser Tropfen perfekt mit den erdigen Trüffelaromen verbinden.

Geschmackssache:

Für dieses Experiment benötigen Sie Geduld sowie ein extra hohes Budget. Nehmen Sie sich Zeit und kochen Sie die einzelnen Gerichte mit hochwertigen Zutaten. Trüffel mögen adäquate Begleitung. Probieren Sie die Weine zu allen drei Speisen und finden Sie heraus, welcher Wein am besten zu welchem Gericht passt.

	Trüffelknifte (Butterbrot)	Fisch mit Trüffel	Huhn mit Trüffel
Rotwein-Typ 1  2006 Château Le Bourdieu, Cru Bourgeois 12,5 % Vol.	 Der leichte Rotwein gewinnt durch das erdige Trüffelaroma, zeigt lebhaft Frucht und köstliche Länge.	 Zu leicht für den gebratenen Fisch und Fenchel mit Rotwein-Trüffelbutter. Der Wein wirkt eindimensional, sauer und metallisch.	 Zu leicht für die Trüffelintensität und die süßlich anmutenden Röstaromen mit der gehaltvollen Jus.
Rotwein-Typ 2  2008 Château Cissac, Cru Bourgeois 12,5 % Vol.	 Die Gerbstoffe treten trotz des Trüffelaromas in den Vordergrund, weil nicht genug Fett als Gegenpart für den recht komplexen Wein vorhanden ist.	 Der gebratene Fenchel und die fetthaltige Trüffel-Rotweinbutter balancieren die Tannine des Rotweines, so dass er sich sogar auf das Fisch-Eiweiß einlässt.	 Der Wein besitzt noch nicht genügend Reife, zeigt seine Säure, wirkt etwas kantig. Für eine perfekte Kombination fehlen Reife- und Röstaromen wie Leder, Herbstlaub und Unterholz.
Rotwein-Typ 2  1999 Château Jonqueyres, Bordeaux Supérieur, Doppelmagnum 12,5 Vol. %	 Der in Scheiben geschnittene, rohe Trüffel benötigt einen frischeren und Primärfuchtbetonnten Partner. Es fehlen Schmor- und Röstnoten, um den reifen Wein zu balancieren.	 Die hohe Reife kollidiert mit dem Fisch-Eiweiß und fördert unangenehm metallische Noten. Die getrüffelte Rotweinbutter besitzt nicht genügen Röstaromen für den schlanken, reifen Wein.	 Perfekt, weil die Schmor- und Röstnoten eine köstliche Brücke zu den leicht spröden Reife- und Röstaromen bauen und die Frucht des Weines charmant in den Vordergrund treten lassen.

Anmerkung: Der umtriebige Trüffelfachmann Ralf Bos beschäftigt sich seit über zwanzig Jahren intensiv mit Trüffeln aus aller Welt und verkauft fast alle auf dem Markt bekannten Sorten über seinem Feinkosthandel (www.bosfood.de). Für ihn zählen die Wintertrüffel aus dem Périgord und der nördlichen Provence, sowie die australischen Manjimup-Trüffel (www.all-australian.com) zu den Hochwertigsten der Welt. Sein persönlicher Tipp für die Experimente: Je besser die Grundzutaten, desto größer das Geschmackserlebnis!

Butterbrot mit Trüffeln

knusprig, köstlich, erdig trüffelrig

1 Graubrot (Roggenbrot
aus 70% Natursauerteig)
200 g schöne Wintertrüffel
(ca. 4 x 50g)
Beurre Baratte au Sel
de Mer de Guérande
(Bretonische Butter)
Fleur de sel
Olivenöl (beste Qualität)

Eigentlich klärt sich die Zubereitung von selbst: Vom Brot vier daumendicke Scheiben abschneiden und üppig mit Butter bestreichen. Je rustikaler das Brot, desto dicker muss der Trüffel geschnitten werden. Schneiden sie mit einem scharfen Messer die Knollen in feine, ca. 2 Millimeter dicke Scheiben und belegen Sie das Brot damit üppig. Mit fruchtig, leicht herbem Olivenöl beträufeln und nach Geschmack mit Fleur de sel bestreuen. Auf keinen Fall Kühlschrankkalt servieren. Geben Sie dem getrüffelten Butterbrot etwas Zeit, damit sich die Zutaten erwärmen und damit zu einem köstlichen Geschmackserlebnis werden können.

Frei nach Alain Ducasse, dass neben der Qualität der Trüffel oftmals die Quantität ein Problem sei, bemerkt Ralf Bos augenzwinkernd: »Der größte Fehler, den man machen kann, ist, zu wenig Trüffel zu nehmen ...« und hält mir lachend eine ganze Kiste mit den intensiv duftenden, dunklen Knollen unter die Nase.



Rotwein-Typ I

leicht & fruchtig

Was passiert?

Der Trüffel wird in etwas dickere Scheiben geschnitten, weil wir ein geschmacksintensives Bauernbrot benutzen. Die dick mit gesalzener Butter bestrichene Brotscheibe wird üppig mit den Trüffelscheiben belegt. So trifft der Trüffel auf seine geschmacksverstärkender Partner »Fett« und »Salz«. Sie ermöglichen ihm überhaupt erst, sein intensives Aroma freizusetzen. Das grasig frische, leicht herbe Olivenöl sorgt zusätzlich für zartwürzige Erfrischung und ansteckende Lust auf den nächsten Bissen. Da kommt der fruchtige, recht schlanke Bordeaux mit sanft gereifter Frucht und erfrischender Säure gerade recht. Die etwas sperrigen Tannine werden durch den Fettgehalt der Butter nivelliert. Der leichte Rotwein gewinnt durch das erdige Trüffelaroma, zeigt lebhaft fruchtige Aromen und köstliche Länge.

Resultat:

Hier schlägt die Stunde der unkomplizierten Bordeauxweine, die mit 12,5 Volumenprozent eher den leichtgewichtigen Rotweintypen zuzuordnen sind. Sie schmiegen sich jauchzend an das getrüffelte Butterbrot und entwickeln köstliche Fruchtnoten. Trüffel benötigen Fett und Salz für ihre Aromen-Entfaltung. Diese geschmacksverstärkende Verbindung ebnet die manchmal etwas spröden Tannine der »einfachen« Weine, gibt ihnen mehr Struktur und stellt die fruchtigen Aromen dank der Weinsäure erfrischend in den Vordergrund. Eine harmonische Verbindung, in der sich beide Partner perfekt ergänzen und die Sie mit kräftigeren Rotweinen mit weniger Säure niemals erreichen werden.



2006

**Château Le Bourdieu,
Cru Bourgeois, Médoc**

Diese Bourgeoise Trouville brilliert mit vergnüglichem Duft, anregenden Brombeeraromen, etwas Kirsche, Leder, sanft röstigem Holz und einem erfrischend modernen Touch. Recht intensive, lebhaft fruchtige Art, präsent Säure und Frucht, dunkle Beerenaromen und intensives Tannengerüst.

Mit angenehmen 12,5 Volumenprozent und mittlerer Struktur ein ernst zu nehmender Rotwein, dessen Alkohol perfekt eingebunden ist und in eine süffige, noch etwas jugendlich verhaltene, sperrige Länge überleitet. Also ein balancierter Alltags-Bordeaux mit gutem Preis-Leistungsverhältnis, unkompliziert, lecker und schmackhaft.

Seeteufel mit Trüffeln, Fenchel und Beurre rouge

Würzig gemüsig, erdig trüffelrig und rahmig

- 4 Tranchen frischer Seeteufel à 120 g
- 150 g Beurre Baratte au Sel de Mer de Guérande (Bretonische Butter)
- 2 Stück Schalotten
- 2 Knollen Fenchel
- 50 cl Rotwein (vom gleichen, der zum Seeteufel serviert wird)
- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Schalotten in feine Würfel geschnitten
- 200 ml Rotwein (vom gleichen, der zum Seeteufel serviert wird)
- 200 ml Balsamico-Essig (dunkel)
- 200 ml Wasser
- 1/2 TL Koriandersaat
- 1/2 TL Fenchelsaat
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1 Nelke
- 3 Wachholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 250 g Beurre Baratte au Sel de Mer de Guérande (sehr kalt)
- 50 ml Schwarzer Trüffelsaft
- 50 g Schwarzer Trüffel in feine Streifen geschnitten

Den Fisch gut mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit wenig Fett von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Anschließend den Herd abschalten und den Fisch ziehen lassen. Einen Stich Butter zugeben und mit der geschmolzenen Butter die Seeteufel-Tranchen überziehen.

Die Schalotten in Streifen schneiden und ebenfalls in einer heißen Pfanne in der Butter anbraten, bis sie etwas Farbe und Röstaromen bekommen. Den Fenchel zugeben und solange mitbraten bis er ebenfalls Farbe und Röstaromen bekommt. Anschließend 50 cl Rotwein angießen und den Fenchel gar schmoren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Für die Rotweibutter Schalotten würfeln und farblos anschwitzen, mit Rotwein, Essig und Wasser ablöschen, Gewürze zugeben. Auf ein Viertel reduzieren. Abseihen, mit 200 g kalten Butterflöckchen langsam und vorsichtig aufmontieren. Mit Salz und Trüffelsaft abschmecken. Zum Schluss die Trüffelstreifen einrühren und warm stellen.



Rotwein-Typ 2

fruchtig & harmonisch

Was passiert?

Bei dieser Kombination übernimmt der gebratene, mit Röstaromen versehene Fenchel einen gewichtigen Teil der Gerbstoffpufferung. Gemeinsam mit den gerösteten Schalotten, der butter- und sahnehaltigen Rotweinsauce und dem Trüffel nivelliert er die noch etwas herben Tannine des Cru Bourgeois und rückt die fruchtigen Aromen charmant in den Vordergrund. Die Verbindung von Beurre rouge, Trüffel und Fenchel baut in diesem Fall die Brücke zu den noch ungestümen Tanninen eines jungen Rotweins. Der Trüffel für die Sauce wird in dünne Streifen geschnitten, damit sie möglichst viel Geschmack an die Sauce abgeben und nicht zusammenkleben. Der gehobelte Trüffel kommt erst kurz vor dem Verzehr zum Einsatz. So bekommt er die notwendige Temperatur, um sein betörendes Aroma entwickeln zu können.



Resultat:

Der Trüffel bekommt durch die Symbiose mit der buttrig-salzhaltigen Sauce eine brückenbauende Wirkung, die zunächst die kantigen Tannine des jugendlichen Bordelaisers puffert aber noch eine weitere, sehr wichtige Aufgabe übernimmt. In Verbindung mit dem gebratenen Fenchel ist diese Liaison in der Lage, das Fisch-Eiweiß zumindest sensorisch außer Gefecht zu setzen. Treffen Tannine und Eiweiß aufeinander, führt das normalerweise unweigerlich zur Kollision. Denken Sie an jungen Ziegenkäse und Rotweintannine. Die feinfühligke Allianz von gesalzener Butter, Trüffel und Fenchel macht aus dem Seeteufel einen begnadeten Rotweinpartner für mittelkräftige, nicht allzu reife Bordelaiser Typen.

2008

**Château Cissac,
Cru Bourgeois, Haut-Médoc**

Ausdrucksvoller, tiefgründiger Duft, zartwürzig, dunkelbeerig und facettenreich. Typische Aromen von schwarzen Johannisbeeren, einem Hauch Paprika und Waldbeeren. Noch etwas

verhalten, mit lebhafter Säure, feinen Zedernholznoten und saftigen Tanninen ausgestattet, die sich jugendlich adstringierend präsentieren. Mit 12,5 Volumenprozent zeigt sich der Alkohol sehr moderat und bestens eingebettet. Ein mittelkräftiger Wein mit anmutiger Seidigkeit und balancierter Struktur, der sowohl in neuen aber auch in gebrauchten Barriques ausgebaut wurde. Seine Vielschichtigkeit und sein Potential wird er aber erst nach entsprechender Reifezeit offenbaren.

Gebratenes Huhn mit Trüffeln und Selleriepürée

röstig, geschmeidig, erdig, trüffelrig

1,5 – 2 kg Huhn
(ganz, Mieral-Geflügel,
Poulet de Bresse o.a.)
120 g schwarzer Winter-
trüffel (in 2 mm dicke
Scheiben geschnitten)
100 ml Olivenöl
Fleur de sel
1/2 l Geflügeljus
1 Knolle Sellerie
1 kleine Zwiebel
100 g Kartoffeln
150 g Butter
Salz, weißer Pfeffer
Muskat
1/2 l Geflügelbrühe

Das Huhn dem Rückgrat entlang einschneiden, sodass man die Haut lösen und die Trüffelscheiben auf die Keulen (zwischen Haut und Fleisch) legen kann. Lösen Sie anschließend an der der Vorderseite das Brustbein heraus. Fahren Sie vorsichtig mit dem Zeigefinger an der Brust entlang, lösen auch hier die Haut und schieben Trüffelscheiben zwischen Haut und Fleisch. Alles wieder in Form bringen. Mit Olivenöl einreiben und üppig mit Fleur de sel würzen. Bei 160 °C im Backofen ca. 75 Minuten garen und ab und zu mit dem eigenen Saft übergießen.

Für die Sauce wird ein weiterer Teil des Trüffels in dünne Streifen geschnitten. Dünne Trüffelscheiben würden in der heißen Sauce ihre Konsistenz verlieren.

Sellerie, Zwiebel und Kartoffel schälen, würfeln und in der Geflügelbrühe weich kochen. Abgießen, abtropfen lassen, Butter hinzugeben und mit einem Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Durch die Stärke der Kartoffeln bekommt das Püree eine bessere Bindung.



Rotwein-Typ 2

harmonisch & gereift

Was passiert?

Der Duft dieser Kombination ist enorm. Eine unbeschreibliche Aromen-Konzentration, die wohlriechend unsere Nasen betört. Würzig, röstig, warm, erdverbunden, nach Laub, Unterholz und gebratenem Huhn duftend. Das fast neutrale Hühnerfleisch bekommt seinen Geschmack erst durch die knusprige Haut, was in Verbindung mit dem Trüffel natürlich noch intensiviert wird. Parallel verführen das reichhaltige, cremig erdige Selleriepüree und die mit Röstaromen versehene, leicht süßlich anmutende Trüffeljus. Röstaromen, Trüffelnoten, Fett und Salz verbinden sich zu einer unwiderstehlichen Allianz, die in die Jahre gekommene Bordelaiser in eine höhere Sphäre befördert.

Resultat:

Klassische Bordelaiser Tropfen mit typisch ledrigen Noten und niedrigem Alkoholgehalt benötigen einen Speise-Partner, um sich entsprechend präsentieren zu können. Das sind keine Sonntagnachmittags-Weine. Erst in der richtigen Kombination mit reichhaltigen Bestandteilen, beispielsweise erdigem Trüffelaroma zeigt sich die typisch feinfruchtige Eleganz dieser teilweise recht kantigen Tropfen. Je mehr Fett, geschmacksverstärkende Trüffel- und Röstaromen, desto reifer darf der Wein sein. Spröde, reife Weine können sogar aus einer Art Dornröschenschlaf erwachen, als wenn sie ausschließlich für Trüffel gemacht wären. Ein ideales Gericht, um diesem reifen Bordeaux glänzen zu lassen. Ein zartes Samtpfötchen mit feiner Reife in klassischer Bordeaux-Stilistik, der jetzt aus einer Doppelmagnum (3 Liter) genau im richtigen Zustand für ein solches Experiment ist. Anmerkung: Man kann bei manchen Ingredienzien überziehen, nur bei Trüffel nicht. Zuwenig Trüffel schmeckt nach nichts. Das wäre kontraproduktive Sparsamkeit.

1999

Château Jonqueyres, Bordeaux Supérieur

Sanfter Duft, ledrige, staubige Aromen, die auf Reife hinweisen, Laub, Liebstöckel, Unterholz, Waldboden und ein Hauch Lakritz. Die einst lebhaften primä-



ren Fruchtnoten haben sich deutlich in Richtung Reife (tertiäre Aromen) entwickelt. Erfrischende Säure, leichte Holznoten, samtige Reife und dunkle Beeren. Gleitet sanft am Gaumen entlang, nicht besonders vielschichtig aber angenehm elegant, harmonisch und mittelkräftig in der Länge. Mit 12,5 Volumenprozent ist der Alkohol äußerst moderat und bestens eingebunden.



Scharfe Versuchung

Schärfe trifft Süße

Vier unterschiedlich scharfe Currysaucen werden jeweils zum selben Grundgericht serviert. Das Curry in unterschiedlicher Schärfegradation – von mild bis zu sehr scharf – trifft auf vier unterschiedlich süße Riesling-Typen von Kabinett über Spät- und Auslese bis zu einer Beerenauslese.

Während es sich bei »süß« um eine Geschmacksrichtung handelt, werden Empfindungen wie »scharf«, »heiß«, »kühlend«, »adstringierend« oder »prickelnd« nicht direkt von den Geschmacksrezeptoren wahrgenommen, sondern über Nervenreizungen an den Hirnnerv Trigeminus weitergegeben.

Schärfe ist also kein Geschmack,
sondern eine Reizung.

So wie Minze für einen »kühlen« Eindruck sorgt, erzeugt Chili ein »heißes« Gefühl. Ein scharfer Reiz oder englisch »hot«: Schmerz als Geschmacks-Empfindung. Sie pusten, obwohl das Gericht nicht heiß, sondern scharf ist. Der Volksmund rät zu Joghurt. Stimmt. Es kühlt und lindert.

Aber nach welchen Kriterien suchen Sie nun die passende Weinbegleitung aus? Um es gleich vorwegzunehmen: Trotz seiner kühlen Bezeichnung kann Eiswein bei Schärfe nicht unbedingt punkten. Von Vorteil ist seine hohe Zuckerkonzentration, aber je nach Schärfegrad könnte es schwierig mit seiner extrem hohen Säure werden. grundsätzlich stimmt die »süße« Richtung, wir konzentrieren uns bei der Kombination mit Schärfe auf fruchtsüße Rieslinge in unterschiedlicher Zuckergradationen, um darzustellen, dass mit ansteigender Süße entsprechend mehr Schärfe gepuffert werden kann.

Experiment:

Vier unterschiedlich scharfe Currysaucen werden jeweils mit den gleichen Zutaten (Tigerprawns und Gemüse) kombiniert. Die vier verschiedenen Schärfegradationen treffen auf vier unterschiedlich süße Riesling-Typen. So verändert sich der Schärfegrad bei jedem Gericht von mild, pikant, scharf bis hin zu sehr scharf. Für jeden der unterschiedlich süßen Riesling-Typen, Kabinett, Spätlese, Auslese und Beerenauslese, ergeben sich damit vier unterschiedliche Anforderungsprofile. Der jeweiligen Schärfe stehen die ansteigenden Zuckergradationen der Süßwein-Typen gegenüber. Probieren Sie jedes Gericht mit jedem Wein. Finden Sie heraus, welcher Riesling in welcher Süße-Abstufung die beste Allianz zu welcher Schärfe bietet.

Wie reagiert Schärfe auf Süße? Curry »mild bis scharf« & Riesling »fruchtsüß bis edelsüß«		
Experiment	Curry mild »Jaipur Curry«	Süßwein-Typ 1  »leicht & frisch« Riesling Kabinett (55 g Restzucker/l)
	Curry pikant »Thaicurry grün«	Süßwein-Typ 2  »fruchtig & harmonisch« Riesling Spätlese (91 g Restzucker/l)
	Curry scharf »Thaicurry rot«	Süßwein-Typ 3  »komplex & elegant« Riesling Auslese (108g Restzucker/l)
	Curry sehr scharf »Goa Curry«	Süßwein-Typ 4  »üppig & opulent« Riesling Beerenauslese (219 g Restzucker/l)

Exkurs:

Beim Einsatz von scharfen Gewürzen (Curry, Chili etc.) ist weniger die Zubereitungsart oder Wahl des Fleisches wichtig, sondern der jeweilige Schärfegrad. Generell eignen sich Weine mit feinem Frucht-Säurespiel, niedrigem

Alkoholgehalt und entsprechender Restsüße hervorragend für pikante Gerichte. Je nachhaltiger die Schärfe, desto intensiver muss die Süße sein. Weine mit Süße und Frucht mögen Schärfe. Jedoch nur bis zu einem gewissen Grad. Irgendwann kippt dieses zarte Gebilde jedoch, spätestens, wenn die Süße pappig und zu hoch dosiert ist.



















Weinbegleitung:

Die passende Weinbegleitung stammt in diesem Fall aus einer Lage der selben Rebsorte und von ein und demselben Winzer. Riesling mit Prädikat in ansteigender Reihenfolge mit folgendem Restzuckergehalt: Kabinett 55 g/l, Spätlese 91g/l, Auslese 108 g/l und Beerenauslese 219 g/l. Bedingt durch den individuellen Restzuckergehalt besitzt jeder dieser Süßweintypen eine geschmacklich unterschiedlich spürbare Ausprägung der Süße. Tipp: Süßweintypen in dieser Abstufung (entsprechende Restzuckerwerte, niedriger Alkoholgehalt, anregende Säure und lebhaft frucht) finden Sie am ehesten bei einem Winzer an der Mosel, Ruwer, Saar, Nahe und im Rheingau.

Geschmackssache:

Für dieses Experiment sollten Sie sich etwas Zeit nehmen, es ist aufwendig. Die Zutaten für alle vier Currysaucen sollten vorbereitet sein, damit Sie »à la minute« kochen können. Bevor Sie sich jedoch an das Zubereiten der unterschiedlichen Saucen begeben, ist es ratsam, zunächst die Weine zu degustieren, weil sie sich in Verbindung mit den Speisen – je nach Schärfegrad – im Geschmack extrem verändern werden. Die Abgrenzungen sind relativ eindeutig. Im Gegensatz zu »süßem« Geschmack können Sie Schärfe lediglich als „schmerzhaften“ Reiz erfahren. Wie geht die im Wein enthaltene Süße mit dieser Reizung um? Was passiert mit den lebhaften Fruchtaromen?



	Curry mild »Jaipur-Curry«	Curry pikant »Thaicurry grün«	Curry scharf »Thaicurry rot«	Curry sehr scharf »Goa Curry«
Süßwein-Typ 1  2009 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett Geheimrat J. Wegeler, Mosel 55 g/l RZ 7,8 S 9 % Vol.	 Der Kabinett wirkt durch die Schärfe wesentlich trockener, sehr süffig. Zuckergehalt und milde Schärfe nivellieren sich gegenseitig.	 Lebhaftige Schärfe durch die ätherischen Noten des grünen Currys. Leider besitzt der Kabinett nicht genug Süße für die Schärfe, er wird kurz und trocken.	 Der zarte Kabinett hat keine Chance gegen das rote Thaicurry. Er verliert seine Frucht, wirkt kurz und trocken.	 Die feinfruchtigen Noten des Weines werden von der Schärfe mit adstringierenden und metallischen Noten vertrieben.
Süßwein-Typ 2  2009 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese Geheimrat J. Wegeler, Mosel 91 g/l RZ 7,4 S 8 % Vol.	 Die milde Schärfe erlaubt der Spätlese, ihre Aromen in den Vordergrund zu stellen. In Kombination mit der sanften Schärfe wirkt sie jedoch etwas zu süß.	 Mehr Pfiff! Die erfrischend pikante Schärfe des grünen Currys verleiht der Spätlese fruchtig elegante Anklänge und anregende Lebhaftigkeit.	 Das im roten Thaicurry enthaltene Chillli ist für die pikante Schärfe verantwortlich, was die harmonische Spätlese überfordert und ihr die Fruchtaromen raubt, weil sie zu wenig Süße hat.	 Diese extreme Currymischung ist viel zu scharf für die fruchtige Spätlese. Die Fruchtsüße geht verloren, die Säure stellt sich metallisch in den Vordergrund.
Süßwein-Typ 3  2009 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Geheimrat J. Wegeler, Mosel 108 g/l RZ 8,4 S 8 % Vol.	 Der milde Jaipur Curry ist zu sanft für die fruchtexplosive Auslese. Es fehlt Schärfe, um die intensive Süße zu balancieren. Hier wirkt die Süße wie eine unüberwindliche Barriere.	 Erfrischend pikante Schärfe, die durch ätherische Noten des grünen Currys sogar eine Annäherung an die süße Auslese bekommt. Curry müsste jedoch eine Idee schärfer sein.	 Die komplexe Auslese ist für den Schärfegrad dieses Currys wie geschaffen. Sie zeigt ihre lebhaften Fruchtaromen und geschliffene Eleganz. Über die Schärfe setzt sich die Auslese mit ihrem hohen Zuckergehalt einfach hinweg.	 Der ausgesprochen scharfe Goa Curry hat es in sich und nimmt selbst dieser komplexen Auslese die Fruchtaromen und vor allem die Eleganz. Der Wein fällt auseinander und wirkt metallisch stumpf.
Süßwein-Typ 4  2009 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Geheimrat J. Wegeler, Mosel 219 g/l RZ 9,4 S 8 % Vol.	 Man hat das Gefühl, dass die üppige Beerenauslese den zarten Curry gar nicht wahrnimmt. Die Beerenauslese hat zuviel Süße für die sanfte Schärfe.	 Die erfrischende Schärfe bekommt einen kurzen Zugang, besitzt aber insgesamt zu wenig Power für die intensive Frucht-Süßkonzentration der Beerenauslese.	 Obwohl die rote Thaicurry-Paste recht scharf ist, bleibt die Beerenauslese einfach süß und zeigt zu wenig Eleganz und Frucht.	 Endlich! Durch die pikante Schärfe werden die 219 Gramm Zucker balanciert. Die Süße maskiert die Schärfe perfekt. Frucht, lebhaftes Element sind der köstliche Lohn.

Anmerkung: Gewürzexperte Ingo Holland hat dieses Experiment nicht nur mit seinen wunderbaren Currymischungen, sondern auch persönlich liebevoll kochend begleitet. Ingo Holland gehört zu den wenigen Köchen, die wissen, wovon sie sprechen, wenn sie mit Wein kochen. Sein umfangreiches Gewürzprogramm und entsprechende Seminare finden Sie unter www.ingo-holland.de.

Das Basisgericht für Curry

In einer großen Pfanne in heißem Olivenöl die Auberginenrauten rundherum anbraten. Auf ein Sieb schütten und das Fett herausdrücken. Pfanne wieder erhitzen, abgetropftes Öl zugeben und zuerst Karotten, Lauch und dann die Kaiserschoten kurz anbraten, sodass sie keine Farbe nehmen und knackig bleiben. Auberginen wieder hinzugeben, ebenso den Bambus und die Sojasprossen. Alles schnell durchschwenken, mit etwas Salz abschmecken.

Tigerprawns salzen und mit Espelette-Chili bestreuen. Olivenöl erhitzen und Prawns von einer Seite appetitlich anbraten, wenden und Butter zugeben. Einige Male mit dem schäumenden Fett übergießen. Das Ganze dauert auf jeder Seite etwa 2 Minuten. Das Gemüse auf tiefe Teller verteilen, jeweils einen Prawn darauf arrangieren. Es gibt lediglich Probierportionen, denn Sie müssen das ganze Gericht vier Mal mit unterschiedlichen Saucen verköstigen!

Später dann die jeweilige Sauce (siehe Saucenrezepte) aufkochen, mit dem Mixstab emulgieren und aufschäumen. Das Gericht damit großzügig napieren und mit den zuvor 2 Sekunden in heißem Fett frittierten Chilifäden garnieren. Heiß servieren.

Sautierte Tigerprawns auf thailändischem Gemüse

- 2 kleine Auberginen (Rauten)
- 100 ml Olivenöl
- 2 Karotten (Scheiben)
- 1 Stange Lauch (nur das Grüne)
- 100 g Kaiserschoten (Rauten)
- 100 g Bambussprossen (Streifen)
- 2 Hände frische Sojasprossen
- 4 Zehen Knoblauch (gehackt)
- Steinsalz
- 16 geschälte und entdarmte Tigerprawns (wenn möglich Wildfang, ohne Kopf, Kalibrierung 8/12)
- 2 TL Espelette-Chili (Piment d'Espelette)
- 2 El Olivenöl
- 2 Stück Butter (nussgroß)
- einige Chilifäden
- 200 ml Frittierfett



Jaipur-Curry, mild

mild, erfrischend pikant, sanfte Schärfe

| El Erdnussöl
 | geh. El Schalotten
 oder Zwiebeln (feingehackt)
 | geh. TI Tomatenmark
 | TI Curry Jaipur
 200 ml Kokosmilch
 200 ml flüssige Sahne
 etwas Rohrzucker
 Zitronensaft
 asiatische Fischsauce
 Steinsalz nach Belieben

Jaipur-Curry

Bockshornkleesaat, Korianderkörner, Kurkuma, Kreuzkümmel, Chili, Zitronengras, Ingwer, Fenchelsaat, braune Senfsaat, schwarzer Pfeffer, Kardamomsaat, Knoblauch, Macis (Muskatblüte), Galgant, Zimtblüten u.a. Gewürze.

In einer Kasserolle das Erdnussöl erhitzen, Schalotten hinzugeben, glasig anschwitzen, Tomatenmark unter ständigem Rühren hinzugeben, damit es keine Farbe nehmen kann. Currypulver Jaipur hinzugeben und bei kleiner Hitze mitschwitzen lassen. Achtung: Currypulver nie direkt in heißes Fett geben, da es sonst verbrennt und bitter wird.



Durch das Anschwitzen entfaltet sich der volle Geschmack erst richtig. Mit der gut geschüttelten Kokosmilch und der Sahne ablöschen und einkochen. Es sollte nach dem Reduzieren etwa ¼ Liter Sauce übrigbleiben. Von der Hitze nehmen und mit Zucker, Fischsauce (nicht zu sparsam), Limette und Salz abschmecken. Mit einem Stabmixer emulgieren.

Nochmal erhitzen und zu den Prawns mit dem Gemüse servieren. Im Gegensatz zur Thaicurrysauce ist diese Currysauce aufgrund des Tomatenmarks und der Schalotten etwas stärker gebunden.

Süßwein-Typ I

leicht & frisch

Was passiert?

Die Currysauce besitzt durch die angeschwitzten Zwiebeln und das im Olivenöl angeröstete Tomatenmark eine zarte Süße sowie Umami durch die fermentierten Sardellen der Fischsauce und des konzentrierten Tomatenmarks. Die Kokosmilch gibt sanfte Cremigkeit und zarte Süße. Die Fischsauce sorgt für Salzigkeit und der Zitronensaft für ausgleichende Säure. Salz und Säure in Kombination wirken hervorragend als natürlicher Geschmacksverstärker. Auf diesen ausgleichenden Komponenten kann sich der sanfte Jaipur-Curry wunderbar entfalten. Ingwer und Knoblauch aus der Currymischung ergeben einen köstlichen Einklang und werden erfrischend koriander, Fenchel und Zitronengras unterstützt. Die Garnelen und das Gemüse puffern die zarte Schärfe des enthaltenen Chilis.

Resultat

Es entsteht eine harmonische, sehr sanfte Schärfe, die anregend wirkt, die Garnelen und das Gemüse geschmacklich unterstützt. Der Restzuckeranteil von 55 Gramm pro Liter puffert nicht nur die Weinsäure, sondern auch die schmeichelnde Schärfe. Der Kabinett wirkt trockener, ungemein süffig. Der Riesling und die sanfte Schärfe des Jaipur-Currys ergänzen sich hier bestens. Der im Vergleich zu trockenen Weinen höhere Restzuckeranteil maskiert die Schärfe bzw. nivelliert sie einfach. Zugleich übt die Servier-Temperatur des Rieslings von 8 °C eine kühlende Wirkung am Gaumen aus.



2009 Wehler Sonnenuhr Riesling Kabinett, Geheimrat J. Wegeler, Mosel (55 g/l RZ | 7,8 S | 9 % Vol.)

Zarter, anregender Duft. Apfel, Pfirsich, eine Spur Honigmelone, leicht kräutig und etwas staubig. Knackige, lebhaftere Säure, die die Fruchtsüße auf der Zunge tanzen lässt. Dieser Kabinett befindet sich noch am Anfang seiner Entwicklung. Die Aromatik zeigt

sich im Moment noch etwas süß-sauer und wird mit entsprechender Lagerzeit eine köstliche Harmonie und feinfruchtige Saftigkeit entwickeln. Ein zartgewobener, leichter, sehr erfrischender Riesling Kabinett, der noch viele Jahre vor sich hat und dem man eigentlich gar nicht zutraut, ein pikantes Essen begleiten zu können.

Thaicurry grün, pikant

erfrischend angenehm lebhaft Schärfe

1 El Erdnussöl
40 g Thaicurry-Paste
grün »Altes Gewürzamt«
400 ml Kokosmilch
1 Tl Rohrzucker
Saft einer halben Limette
asiatische Fischsauce
Steinsalz nach Belieben

Grüne Thaicurry-Paste

Grüne Chili, Galgant, Zitronengras, Knoblauch, Schalotten, Koriander, Korianderwurzeln, Limettenschale, Limettenabrieb, Limettenblätter, Muskatnuss, Kreuzkümmel u.a. Gewürze

In einer Kasserolle das Erdnussöl erhitzen, die Currypaste hinzugeben, leicht anrösten und dabei mit einem Kochlöffel ständig umrühren. Keine Farbe nehmen lassen. Mit etwa ½ Tasse gut geschüttelter Kokosmilch ablöschen und einkochen, mit dem Rest der Kokosmilch auffüllen und nochmals einkochen lassen.



Es sollte nach dem kurzen Reduzieren etwa ¼ Liter Sauce übrigbleiben. Von der Hitze nehmen und mit Zucker, Limettensaft, Fischsauce nicht zu sparsam und wenn nötig mit Salz abschmecken. Mit einem Stabmixer emulgieren. Nochmal erhitzen und zu den Prawns mit dem Gemüse servieren. Thaicurrysauces werden nie stark gebunden sondern eher dünnflüssig serviert.

Süßwein-Typ 2

fruchtig & harmonisch

Was passiert?

Auch hier wird das Curry sanft angeröstet, weil sich durch die Wärme und den Röstvorgang die Aromen erst richtig entfalten. Es darf jedoch nicht zu heiß werden, weil sonst das Curry verbrennt. Die süßliche Zwiebelwürze (Schalotten) ist bereits in der grünen Thaicurry-Paste enthalten. Hinzu kommen frische, ätherische Zitrusaromen wie Zitronengras, Koriander, Limettenschale, Limettenabrieb und Limettenblätter, sowie würzende, warme Noten wie Kreuzkümmel und sanfte Schärfe durch Knoblauch und grünen Chili. Die Currysauce lebt von einer zitronig-ätherischen, sehr angenehmen Schärfe, die von dem ausgepressten Limettensaft, der Fischsauce (Umami) und dem Steinsalz geschmacksanregend unterstützt wird. Auch hier puffern die Garnelen

und das Gemüse die zarte Schärfe des enthaltenen grünen

Chilis. Die Schärfe

können Sie je nach

Geschmack durch

die samtige Kokos-

milch nivellieren, sie verbindet all die-

se Komponenten sehr einfühlsam mit einem sanften Fettgehalt

von gerademal 18 Prozent, der damit wesentlich geringer als der von Sahne

(rund 30 Prozent) oder Creme fraîche (rund 40 Prozent) ist.

Resultat

Die grüne Currysauce bietet mit ihren ätherischen, zitronig frischen Aromen eine perfekte Verbindung zu der lebhaften, über die Zunge tanzenden Spätlese, die aufgrund ihrer Säure kein bisschen süßlich wirkt, obwohl sie über einen stattlichen Restzuckergehalt von 91g/l verfügt. Die zitronigen Aromenkomponenten kommen diesem zarten, eleganten Süßwein-Typ wesentlich mehr entgegen als ein rotes Curry. Diese anregende Riesling-Aromatik begleitet das Gericht mit pikanter Schärfe extrem feingliedrig, wobei die Süße die Schärfe maskiert und damit die Entfaltung der lebhaft anregenden Fruchtaromen ermöglicht.



**2009 Wehlener Sonnenuhr
Riesling Spätlese,
Geheimrat J. Wegeler,
Mosel
(91 g/l RZ | 7,4 S | 8 % Vol.)**

Zarter, anregender Duft, reifer Pfirsich, Melone, eine Spur Honig, leicht kräutrig, etwas rauchig und staubig. Anregende, ziselierte Säure, die die Fruchtaromen samt der anregenden Süße köstlich

unterstützt und vibrierend auf die Zunge bringt. Die Spätlese wird mit etwas Reife gewinnen, weil die einzelnen Komponenten harmonisch zusammenfinden und sich feinfruchtig, saftig und süffig entwickeln. Eine typische Mosel-Spätlese mit mittlerer Intensität, köstlich und tänzelnder Leichtigkeit. Ein herrlich erfrischender Tropfen, von dem man bedenkenlos ein Glas nach dem anderen trinken könnte, weil sich Frucht, Säure und Süße auf extrem lebhaft köstliche Art und Weise miteinander verbinden.

Thaicurry rot, scharf

pikant, anregend warm

I El Erdnussöl

50 g Thaicurry-Paste rot

»Altes Gewürzamt«

400 ml Kokosmilch

I TI Rohrzucker

Saft etwa einer halben Limette

asiatische Fischsauce

Steinsalz nach Belieben

Rote Thaicurry-Paste

Rote getrocknete Thai Chili, Galgant, Zitronengras, Knoblauch, Schalotten, Koriander, Korianderwurzel, Limettenschale, Limettenabrieb, Limettenblätter, Muskatnuss, Kreuzkümmel u.a. Gewürze

In einer Kasserolle das Erdnussöl erhitzen, die Currypaste hinzugeben, leicht anrösten und dabei mit einem Kochlöffel ständig umrühren. Keine Farbe nehmen lassen. Mit etwa ½ Tasse gut geschüttelter Kokosmilch ablöschen und einkochen, mit dem Rest der Kokosmilch auffüllen und nochmals einkochen lassen.

Es sollte nach dem kurzen Reduzieren etwa ¼ Liter Sauce übrigbleiben. Von der Hitze nehmen und mit Zucker, Limette, Fischsauce nicht zu sparsam und

wenn nötig mit wenig Salz abschmecken. Mit einem Stabmixer emulgieren. Nochmal erhitzen und zu den Prawns mit dem Gemüse servieren. Thaicurrysauce werden nie stark gebunden sondern eher dünnflüssig serviert.

Rote Thaicurrysauce sollte etwas schärfer als grüne sein. Um etwas mehr Schärfe der Sauce zu erreichen, einfach die Menge der Paste etwas erhöhen. Als Einlage können Anisbasilikum, Koriander und Curryblätter verwendet werden.



Süßwein-Typ 3

elegant & komplex

Was passiert?

Die Paste aus rotem Thaicurry wird sanft angeröstet und entfaltet dabei ihr Aroma. Obwohl roter Thaicurry und Chili die Basis bilden, sorgen Zitronengras, Koriander, Limettenschale, Limettenabrieb und Limettenblätter für eine ätherisch zitronige Aromatik. Würzige, warme Noten von Kreuzkümmel und Muskatnuss runden den Geschmack ab und geben am Schluss einen anregend pikanten Reiz frei, der trotz der deutlich spürbaren Schärfe appetitanregend wirkt und angenehm nachhallt. Auch diese Currysauce gewinnt durch die zitronig-ätherischen Aromen, die von dem Limettensaft, der Fischsauce (Umami) und dem Steinsalz geschmacksanregend unterstützt werden. Die Schärfe können Sie durch die mild-süße Kokosmilch nivellieren, sie verbindet all diese Komponenten sehr einfühlsam mit ihrem Fettgehalt. Falls Sie mehr Schärfe benötigen, geben Sie einfach etwas mehr Currypaste in die Sauce.

Resultat

Der Schärfereiz dieses Currys wirkt angenehm im Nachhall, belegt kurzfristig den Gaumen und macht sich dann warm und appetitanregend breit. Unsere Auslese ist fast eine Idee zu zart und könnte durchaus ein paar Gramm Zucker mehr haben, aber die Tigerprawns und das Gemüse lassen mit Eiweiß und Stärke eine Pufferzone für die Säure entstehen. So bleiben im Nachhall saftig reife Aprikosennoten, dichter Schmelz und vibrierende Frucht, was sich aufgrund der Gewürze und der Schärfe zu einem echten Geschmackserlebnis vereint! Die Schärfe der Sauce balanciert die Süße. Oder umgekehrt: Die Süße balanciert die Schärfe. Es handelt sich um eine Kombination, die nicht durch eine harmonische Verbindung, sondern durch die Gegensätzlichkeit lebt. Die Süße hebt die Schärfe auf, beides gleicht sich gegenseitig aus und ergibt geschmacklich ein balanciertes Ganzes.

2009 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese, Geheimrat J. Wegeler, Mosel
(108 g/l RZ | 8,4 S | 8 % Vol.)

Recht intensiver Duft, Aprikosen- und Honigaromen, sehr konzentriert, dicht und ungeheuer komplex. Angenehm gereift, vielschichtig, rauchig und aromaintensiv. Die Süße wird perfekt von lebhafter Säure balanciert, was der facettenreichen



Auslese eine anregende, süffig saftige Intensität verleiht. Langer Nachhall, der von reifen Aprikosen, Orangenzesten und Kumquatkonfitüre eingeleitet wird und immens lange auf der Zunge bleibt. Eine jugendliche, kraftvoll elegante Auslese mit vibrierender Aromatik und entsprechender Brillanz, die Potenzial für eine lange Lagerung besitzt und Lust auf ein weiteres Glas macht.

Curry Goa, sehr scharf

extrem, fast brennend, hot

1 El Erdnussöl
 1 geh. El Schalotten oder
 Zwiebeln
 100 g Pizzatomen
 1 geh. Tl Curry Goa
 300 ml Kokosmilch
 100 ml flüssige Sahne
 Rohrzucker
 Zitronensaft
 asiatische Fischsauce
 Steinsalz nach Belieben

Curry Goa

Schwarzer Pfeffer, Bockshornklee, Chili, Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, rosenscharfe und edelsüße Paprika, Sternanis, Fenchelsaat, Kardamom, Senfsaat, Ingwer, Galgant, Schwarzkümmel, Macis, Langpfeffer, Zitronengras, Gewürznelken, Zimtblüten

In einer Kasserole das Öl erhitzen, gewürfelte Schalotten hinzugeben, glasig anschwitzen, Tomaten hinzugeben und dabei mit einem Kochlöffel bewegen damit sie keine Farbe annehmen. Currypulver Goa hinzugeben und bei kleiner Hitze reduzieren, bis sich die Flüssigkeit vom Fett trennt. Achtung: Currypulver nie direkt in heißes Fett geben, da es sonst verbrennt und bitter schmeckt.



Durch das Anschwitzen entfaltet sich der volle Geschmack erst richtig. Mit der gut geschüttelten Kokosmilch und der flüssigen Sahne ablöschen und einkochen. Es sollte nach dem Reduzieren etwa $\frac{1}{4}$ Liter Sauce übrigbleiben. Von der Hitze nehmen und mit Zucker, Limette, Fischsauce nicht zu sparsam und falls nötig mit wenig Salz abschmecken. Mit einem Stabmixer emulgieren. Nochmal erhitzen und zu den Prawns mit dem Gemüse servieren.

Süßwein-Typ 4

kraftvoll & opulent

Was passiert?

Als Basis dienen Schalotten. Sie werden angeschwitzt und mit den süßlich saftigen Tomaten abgelöscht. Nun kommt der scharfe Goa Curry ins Spiel: alles wird reduziert, bis sich die Flüssigkeit vom Fett trennt. Erst dann kommen der besänftigende Einfluss von Kokosmilch und die geschmacksverstärkende Wirkung von Limettensaft, Salz und Fischsauce (Umami) hinzu. Die Komponenten verstärken sich gegenseitig und geben den Weg für die würzig scharfen Inhaltstoffe frei: schwarzer Pfeffer, Chili, rosenscharfer Paprika und Senfsaat. Hinzu kommen erfrischende, ätherische Komponenten wie Ingwer, Zitronengras, Gewürznelken und Zimtblüten, was dem Curry neben seiner intensiven Schärfe ein würziges Aroma verleiht. Das Spiel zwischen Frucht, Salz, betörender Süße und belebender Säure bringt die Frische, setzt die Schärfe ins rechte Licht und gibt damit der Kombination den notwendigen Pepp.

Resultat

Dieser üppige Süßwein-Typ kommt mit der intensiven Schärfe bestens zurecht. Interessanterweise nimmt sich die Süße des Weines total zurück, nivelliert dabei die Schärfe und stellt stattdessen die saftigen Fruchtaromen in den Vordergrund. Je schärfer die Sauce oder das Gericht, desto höher sollte der Zuckergehalt des Weines sein. Weine mit hoher Süße, wenig Alkohol und Frucht vertragen sich gut mit extremer Schärfe. In Kombination mit dem Curry wirkt diese Beerenauslese geradezu jugendlich, verführerisch tiefgründig und zugleich lebhaft verspielt. Trotz der hohen Süße tanzt sie über die Zunge!

**2009 Wehlener Sonnenuhr
Riesling Beerenauslese 103°,
Geheimrat J.Wegeler,
Mosel
(219 g/l RZ | 9,4 S | 8 %Vol.)**

Intensiver Duft von getrockneten Aprikosen, Orangenkonfitüre und Honig. Hinter der Aromenkonzentration brilliert die Beerenauslese mit Zitrus, Ananas, Mango und sehr lebhafter Säure. Muss sie auch, denn der hohe Restzuckergehalt wäre geradezu unangenehm süß, wenn er nicht



durch eine entsprechende Säure balanciert würde. Stellen Sie sich vor, Sie müssten 219 Gramm Zucker gelöst in einem Liter Wasser probieren. Das entspräche einem Zuckeranteil von mehr als 20 Prozent und würde einfach nur noch pappig süß schmecken, wenn keine ausgleichende Säure im Spiel wäre. Die lebhaft Balance zwischen Frucht, Süße und Säure ist das Besondere und verleiht diesem extrem üppigen Süßwein-Typ eine einzigartige Anmutigkeit.