

EINFACH WEIN

Edelsüße Versuchungen

Wir kennen den Satz aus unzähligen Lokalbesuchen, bei denen unsere Tischnachbarn Wein bestellen: „Trocken soll er sein, denn damit ist man auf der sicheren Seite.“ Geschuldet ist dieser Irrglaube den 60er und 70er Jahren, in denen man die Weine mit hohen Zuckergehalten dem damaligen Allgemeingeschmack angenähert hat. Ein paar Jahre später konnte man das pappige Gesöff nicht mehr ertragen, der deutsche Wein hatte seine Delle weg, kam aus der Mode und man huldigte dem (völlig überschätzten) Pinot Grigio aus Italien.

Auf der Strecke geblieben ist damals ein Wein, der es in Deutschland zur absoluten Weltklasse bringen kann: Wir sprechen von der Abteilung „Edelsüß“. Für diese feinen Tropfen braucht es keinen Zucker von außen, aber unbedingt einen ganz bestimmten Schimmelpilz. Wenn das Wetter am Ende der normalen Lesezeit morgens feucht und neblig, tagsüber warm und sonnig ist, vermehrt sich der „Botrytis cinerea“ auf den Trauben. Er durchbohrt die Beerenhäute, das Wasser tritt aus, der Zucker konzentriert sich und die Trauben sehen schrumpelig aus.

Das Ganze ist ein gewagtes Pokerspiel für den Winzer: Wenn vor oder bei der Lese Regen fällt, hat er verloren und zwar viel Geld. Denn dann faulen die Trauben nicht „edel“, sondern werden von ganz gewöhnlichen Schimmelpilzen zerstört. Geht aber alles gut, ist der Traubenertrag niedrig, die Haltbarkeit unendlich und die Qualität dem Wein-Himmel ganz nah. Neben dem Riesling ist vor allem der Rieslaner (eine Kreuzung aus Silvaner und Riesling) für edelsüße Weine geeignet. Mit seiner konzentrierten Frucht und der feinen Säure macht er sogar diejenigen süchtig, die sich sonst vor Süßwein fürchten.

Natürlich passt edelsüßer Wein zu süßen Nachspeisen, die Geschmacks-Explosion passiert jedoch in Kombination mit (politisch unkorrekter) Gänsestopfleber-Pastete oder Epoisses-Käse.

Trinken! Gimmeldinger Schlüssel Rieslaner Auslese 2006, Weingut Müller-Catoir, Haardt, Pfalz, 24,20 Euro bei Garibaldi, Schellingstraße 60, 80799 München, © 089/35636110, Bestellung@GARIBALDI.de



Von der „Käfer“-Obstabteilung in die Restaurant-Küche: Volker Eisenmann mit einer Kiste frischer Pfirsiche, mit denen er allerlei Köstlichkeiten kreiert. Fotos: Gregor Feindt

VORSPEISE



Thunfisch-Sashimi mit Pfirsich-Chutney

Zutaten (4 Pers.): 400 g Thunfisch (in Sashimi-Qualität), 1 EL Sesamöl, 1 EL geschroteter Pfeffer, 1 Prise Salz; Chutney: 200 g Dörripfirsiche, 400 g frische Pfirsiche, 40 g Schalottenwürfel, 5 cl Mandelöl, 5 cl Noilly Prat, 100 g Pfirsichpüree (oder Saft), 150 g geröstete Mandeln, Mandeln, Meersalz, 50 g Zucker; Vinaigrette: 1 Bund Koriander, 1 EL Sesam, geröstet, 5 cl Sesamöl, Saft von 2 Limonen, 1 Limonenblatt, 2 TL Zucker, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung des „Sashimi vom Thunfisch in Koriander-Sesamvinaigrette mit Pfirsich-Mandelchutney“: Zugeschnittene Thunfischfilets in heißem Sesamöl von allen Seiten nur ca. 10 Sek. scharf anbraten (damit der Fisch einen rohen Kern behält), dann mit geschrotetem Pfeffer ummanteln und salzen.

Für das Chutney die Dörripfirsiche fein hacken,

Pfirsiche in Würfel schneiden. Schalottenwürfel in heißem Mandelöl anschwitzen. Noilly Prat zugeben, einkochen lassen. Gehackte Dörripfirsiche, Mandeln und Püree dazu und nochmals etwas einkochen. Frische Pfirsichwürfel hinzufügen, Chutney aufkochen lassen. Zucker dazu, mit Meersalz abschmecken.

Für die Vinaigrette Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen, mit Limonen-Saft ablöschen, um die Hälfte reduzieren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Sesamöl mit einem Schneebesen langsam einrühren, mit geröstetem Sesam und jeweils fein geschnittenem Koriander und Limonenblatt vollenden.

Fisch in Scheiben schneiden, je 2 Stücke anrichten, Chutney daneben setzen, Vinaigrette über das Thunfisch-Sashimi träufeln, ggf. mit Salatblättchen und Kräutern dekorieren.

„Käfer“-Küchenchef Volker Eisenmann kreiert ein Menü mit duftenden Saison-Früchten

Silver Ray, Ruby Rich, Sun Delice oder Sweet Robin: Ach-so-kreative Namensschöpfungen für Promi-Babys (wie Gwen-Stefani-Sprössling Zuma Nesta Rock)? Nein, viel banaler. Silver Ray und Co. sind Pfirsich- sowie Nektari-

nensorten, die jetzt Hochsaison haben und ganz besonders aromatisch sind.

Bei dem saftigen Steinobst heißt es im August: zugreifen! Denn Pfirsiche und Nektarinen schmecken nicht nur gut. Beide sind auch ein sehr gesunder Genuss voller Vitamine und Mineralstoffe und sorgen überdies für gute Laune: Verantwortlich hierfür ist der hohe Niazin-Anteil, der unter anderem die Nerven

stärkt und hilft, Stress abzubauen. Beim Einkauf sollte man sich am besten einfach von seiner Nase leiten lassen: Sobald die (reifen) Früchte mit ihrem Duft locken, wird auch ihr Geschmack nicht enttäuschen. Während die einen ihre sprichwörtlich samtige Pfirsichhaut haben, sind Nektarinen außen glatt. An gesunden Inhaltsstoffen unterscheiden sie sich nicht.

Das Wort „Pfirsich“ soll übri-

gens auf Alexander den Großen zurückgehen. Es heißt, dass er die Frucht dereinst in Persien entdeckt und einfach kurzerhand „persische Pflaume“ getauft hatte. Ursprünglich stammt das Steinobst aber aus China, wo es ein Symbol für Fruchtbarkeit und Unsterblichkeit ist.

Fakt ist: Aus der einstigen Luxustrost ist ein allseits beliebtes Sommerobst geworden. Es ist roh ein Genuss (mit

nur 42 kcal/100 g), doch man kann auch in der Küche so allerlei damit zaubern – und zwar nicht nur Kuchen, Kompott oder Gelee. Volker Eisenmann, der Küchenchef der renommierten „Käfer-Schänke“ (Prinzregentenstraße 73), hat sich für AZ-Leser ein kreatives Drei-Gang-Menü ausgedacht. Viel Spaß beim Nachkochen mit Ruby Rich, Sweet Robin, Summer Lady...

Annette Baronikians

HAUPTSPEISE

Ochsenfilet mit Nektarinen und Steinpilzen

Zutaten (für 4 Pers.): 4 Rinderfiletsteaks à ca. 180 g; gebratene Nektarinen; 2 Nektarinen, 1 EL Balsamico-Essig, 1 Zweig Rosmarin; Steinpilze; 300 g kleine Steinpilze; Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1 EL gehackte Petersilie, 1/2 Zitrone; Polenta: 1 Schalotte, 1/2 Knoblauchzehe, Olivenöl, 200 ml Geflügelfond, 100 ml Sahne, 1 Rosmarinzweig, 60 g Polenta-Gries, 2 EL geschlagene Sahne, 30 g geriebener Parmesan.

Zubereitung des „Filets

vom bayerischen Ochsen mit gebratenen Nektarinen, Steinpilzen und cremiger Polenta“: Für die Polenta die Schalotte schälen, grob zerkleinern, in dem Knoblauch kurz in etw. heißem Olivenöl anschwitzen. Geflügelfond, Sahne und Rosmarinzweig zugeben, salzen und pfeffern. Das Ganze aufkochen, etwa 10 Min. ziehen lassen. Fond durch ein feines Sieb passieren, erneut aufkochen. Polenta-Gries unterrühren und am Herdrand etwa

30 Min. quellen lassen. Geschlagene Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit geriebenem Parmesan vollenden.

Pilze säubern, in gleichmäßige Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, Steinpilze hinein und etwas Farbe bekommen, dann mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitrone und Petersilie abschmecken.

Nektarinen in Spalten schneiden, in Olivenöl anbraten, mit Balsamico-Essig ablöschen, mit Meersalz und Rosmarinspitzen vollenden.

Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten in Olivenöl anbraten, dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 6 bis 8 Min. garen.

Polenta auf die Teller geben, gebratene Nektarinen und Steinpilze anlegen und das Ochsenfilet darauf setzen.



NACHSPEISE

Frische Pfirsiche in drei verschiedenen Texturen

Zutaten (für 4 Personen): Pfirsichragout: 100 g Zucker, 60 g Zitronengras, 160 g Himbeeressig, 2 g Lavendel, 200 g Pfirsichmark, 2 bis 3 frische Pfirsiche je nach Größe, gewürfelt; Pfirsich-Sorbet: 250 g Pfirsichpüree (oder Saft), 125 g Zucker, 250 g Was-

ser, Saft von 1 Zitrone; PfirsichEspuma: 250 g Zucker, 60 g Zitronensaft, 80 ml Zitronensaft, 400 ml Pfirsichlikör und 300 ml süße Sahne. Zubereitung: Für den Espuma in einem Topf den Zucker karamellisieren, mit Zitronensaft ablöschen und das Ganze so lange reduzieren, bis der Karamell flüssig geworden ist, dann Pfirsichmark und Likör hinzugeben. Masse abkühlen lassen, anschließend dann mit Sahne vermischen, in eine ISI-Flasche (Sahnesprüher) füllen und kräftig schütteln. Für das Pfirsichragout den Zucker ebenfalls karamellisieren, mit Himbeeressig ablöschen, Lavendel, Zitronengras und Fruchtmark zugeben, sirupartig (ca. 2 bis 3 Minuten) einkochen lassen. Den Fond dann mit den geschnittenen Pfirsichen vermengen. Für das Sorbet das Wasser zusammen mit Zucker und Zitronensaft aufkochen, Pfirsichpüree zugeben und in der Eismaschine gefrieren.

Zum Anrichten das Ragout in Gläser verteilen, darauf je 1 Kugel Sorbet platzieren und mit dem Schaum aus dem Spender auffüllen – oder die drei Pfirsichkreationen nebeneinander setzen. Das Pfirsich-Dessert mit Minze garnieren (wahlweise zusätzlich mit kandierten Rosenblüten etc.) und dann sofort



seit 33 Jahren

Austernkeller®

Seafood Restaurant
cuisine française
Air Condition

Ab 1. September 2008
haben wir von Mo. – Fr. auch
mittags von 11.30 – 14.00 Uhr
für Sie geöffnet.

www.austernkeller.de · Täglich ab 17.00 Uhr geöffnet · Küche bis 23.30 Uhr
80539 München · Stollbergstraße 11 · Tel. 0 89/29 87 87 · Fax 0 89/22 31 66
P Parkmöglichkeit: 50 m weiter im Fina-Parkhaus



SPATEN

Waldfrieden
Café · Restaurant · Biergarten

Ab 31. August jeden Sonntag ab 15 Uhr:
– Tanztee mit Live-Musik –

Fürstenrieder Straße 277 · 81377 München
Telefon: 089 / 72 44 14 29