Höhepunkte für Gourmets und Connaisseure von Heinz von Wilk

...sagt auch der englische Starkoch Robert Morgan vom Kastell-Restaurant der Burg Wernberg. Sein Reich hat 15 GAULT&MIL-LAU-Punkte, sechs Pfannen von GUSTO, drei F vom FEIN-SCHMECKER und vieles mehr. Hier ein paar seiner Tipps:

Der "Naked Lobster" aus Kanada. Der Hummer wird in einem neuen Verfahren komplett von seiner Schale befreit und tiefgekühlt roh versendet. Die Packung in kaltem Wasser auftauen lassen, die Hummerstücke in ein bisschen Öl, Butter, Knoblauch und frischen Kräutern in der Pfanne anbraten, und das köstlich zarte Hummerfleisch zergeht Ihnen auf der Zun-



Lobster ganz ohne Schale – wo gibt's denn sowas?

ge. Oder die frischen Nordseekrabben aus dem niedersächsischen Wattenmeer: Die frischen Granat werden täglich fangfrisch auf See gekocht, gepult und vakuumiert versendet, um den frischen Seegeschmack auf Ihren Teller zu bringen. Thunfischfilet in Sushi-Qualität? Dann nehmen Sie den Yellowfin-Thunfisch. Mit der Longline gefangen, frisch verschickt ist er eine Delikatesse ohnegleichen. Lust auf Meer? Seit über 10 Jahren verschickt die Wolfgang Kalter GmbH ihre hochwertigen Spezialitäten.

www.send-a-fish.de

Trüffel sind ein kostbares und rares Naturprodukt. Und um beste Trüffel frisch zu liefern, hat der



Bei Frank Trüffelmann dreht sich alles um Geschmack

Trüffelmann ein Frische-Zertifikat entwickelt, das jeder Sendung beiliegt: wann der Trüffel wo gefunden wurde, wann er geholt und zu Ihnen geliefert und bis wann er verzehrt werden sollte. Das geht so: Sie bestellen heute. Morgen geht in Italien der Bauer mit seinem Hund auf die Suche in den Wald. Einen Tag später ist der Trüffel bei Ihnen, mit dem empfohlenen Verzehr-Datum.

*Unser Tipp:* einen Blumenkohl pürieren, auswringen. Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, zwei Eier und Frank's Trüffel Pesto dazu. Auf einem Backrost bei 200 Grad acht bis zehn Minuten anbacken, Lauch und Speck drauf, weitere acht Minuten backen, und jetzt: frischen Trüffel drüber hobeln. Voila!

www.frank-trueffelmann.de

Und jetzt: einen COILLMÓR Bavarian Single Malt Whisky. Dieser wird aus bestem bayerischen Gerstenmalz in der Destillerie Liebl verarbeitet und destilliert. Gelagert wird die limitierte Jahresproduktion in speziellen Holzfässern, welche von renommierten Weingütern kommen. All das ist eine Wissenschaft für sich, die Gerhard Liebl aber schon mehr als 500 Gold-, Silber und Bronze-Medaillen eingebracht hat.

Der BLUTORANGE war Edelbrand des Jahres 2018 und gewann Doppel-Gold. Der doppelt destillierte VOGELBEERBRAND ist "Edelbrand des Jahres 2018" und dreifacher Goldmedaillen-Gewinner. Das und noch viel mehr bietet die Spezialitäten-Destillerie.

www.brennerei-liebl.de



Gerhard Liebl: Edelbrenner aus Passion