

Es muss nicht immer **KAVIAR** sein!



Höhepunkte
für Gourmets
und Connaissure
von Heinz von Wilk

...wenn man ein Tenderloin-Filet vom Jack's Creek Black Angus hat. Dazu sagt unser Rojo-Fleischsommelier Lukas Lohberger: „Das Tenderloin stammt vom hinteren Rückenbereich und ist als edelstes Fleischstück bekannt. Seine Zartheit bekommt das Filet durch seine minimale Beanspruchung und die ganz spezielle Fütterung der Tiere. Dadurch entsteht die Steigerung der Marmorierung, die zu höchsten Qualifizierungen führt. Je mehr Marmorierung, desto saftiger und zarter die Note. Für Kenner hat dieses Filet den intensivsten und natürlichsten Geschmack.“ Kein Wunder, sagen auch die Experten von ALBERS, wenn die Tiere so frei und natürlich leben wie auf der Jack's- Creek- Farm in Australien.



Bestes Steak der Welt online kaufen

Das gemäßigte Klima, die kombinierte Weide- und Getreideaufzucht, frei von jeglicher Chemie, führen zu einem sensationell marmorierten, wohlschmeckenden Spitzenfleisch. Und es kommt per Mausklick auf Ihren Grill:
www.albersfoodshop.de

Weihnachten und Sylvester ist Erntezeit für Genüsse. Und zu den besten Garnelen der Welt zählt zweifelsohne die Gambero Rosso. Sie lebt auf 700 Metern unter dem Meeresspiegel in den eiskalten Tie-



Der Liebling der Sterneköche

fen der Adria. Nur dort, in dieser absoluten Abgeschiedenheit, kann sie ihren einzigartigen, süßlich-vollen Geschmack entwickeln. Die rubinrote Delikatesse wird sofort auf dem Fischerboot gefroren, um den einzigartigen Geschmack der Tiefsee zu erhalten. Internationale Sterneköche servieren sie roh, nur mit etwas Meersalz und Olivenöl auf dem Teller. Oder von beiden Seiten jeweils eine Minute anrösten. Auch delikat: in Meersalzwasser ca. drei Minuten gekocht. Egal, wie Sie sie auf den Tisch bringen: der Genuss ist einzigartig.
www.crustanova.com

Dazu ein Wein, der Lust auf mehr Wein macht und ein vielseitiger Speisenbegleiter ist, sagt Christian Stahl. Das schafft zwar jeder seiner Weine, aber die besten Gewächse laden auch zum Meditieren ein. Der 2017er Chardonnay Grand Reserve braucht keinen Vergleich zu scheuen. Ausdrucksvoll kommt er auf die Zunge, komplex und elegant bleibt er auch im langen Abgang. Ambitionierte Weinkenner und eine ansehnliche Zahl weltbesten Restaurants gehören zum Kun-



Simone und Christian Stahl, Winzer des Jahres 2018

denkreis, und seit 15 Jahren kocht Christian Stahl auch selbst. In der Tenne seines Winzerhofs ist Platz für Hochzeiten, Feiern und Fine Dining. Aber: Reservieren ist Pflicht. Die FAZ wählte Christian Stahl zum Winzer des Jahres 2018. Und hier gibt's den Genusswein des Jahres:
www.winzerhof-stahl.de

Mehr über den Autor und seine Bücher unter www.heinz-von-wilk.de