

Höhepunkte für Gourmets und Connaissure von Heinz von Wilk

Es muss nicht immer Kaviar sein

Foto: Weingut am Stein



... aber so ein kleines Luxus-Diner zwischendurch sollte man sich schon mal gönnen. Dieses beginnen wir mit einem PURE NAKED vom Weingut am Stein, in Papier gewickelt, weil er „zu nackt zum herzeigen“ ist.

Er ist auch kein gefälliger Schaumwein, sondern einer, der gerne aneckt. Ein Naturwein, bei dem Kerne und ausgepresste Beerenhaut nicht vom Saft getrennt werden. Geschmacklich mäandert er zwischen Naturwein, Champagner und Cidre. Erinnert auch ein kleines bisschen an einen herben Bellini. Erfrischend, belebend und macht gute Laune. Mittlerweile haben wir für unser Festmahl eine Flasche 2020er Stetten Riesling trocken (Bio) sowie einen 2020er Würzburger Innere Leiste Silvaner trocken (Bio), einen 2019 Stein, Stetten Silvaner trocken (Bio) Grosse Lage sowie einen 2018 MONTANIA Spätburgunder und den 2018 Merlot trocken geöffnet. Diese und mehr hervorragende Spitzenweine gibt's hier: www.weingut-am-stein.de

Foto: send-a-fish



Massimo Ferradino aus Berlin hat uns die letzten schwarzen Wintertrüffel geschickt. Edle Trüffel in Premium-Qualität. Den Tuber Melanosporum Vitt. wird's aber erst im Dezember wieder geben.

Ab Oktober bietet Massimo Ferradino weiße Trüffel aus Italien an. Dieser ist neben dem Wintertrüffel die begehrteste Trüffelsorte wegen seines einzigartigen Geschmacks. Zu den schwarzen Wintertrüffeln haben wir selbstgemachte Linguini sehr al dente gekocht. Dann ca. 150 g Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Wok geschmolzen. Einen guten Schluck Sahne dazu und 50g geriebene Parmesan bei niedriger Hitze schmelzen. Nun einen halben Schöpfer Pasta-Wasser in den Wok, zwei Drittel der frischgeriebenen Trüffel dazu und zusammen mit den Linguini im Wok ca. 20mal hochheben und mit der Sauce vermischen. Das nimmt Sauerstoff auf und intensiviert den Geschmack. Mit einem wenig Salz & Pfeffer würzen. Aus dem restlichen Drittel der Trüffel hauchdünne Scheiben zum Garnieren schneiden. Finito. Ab ins Genussparadies. Bei Tartufodelre gibt's aber auch fantastische Trüffelcremes, Trüffelbutter, z. B. die SCHWARZE TRÜFFELBUTTER, das TRÜFFEL CARPACCIO, NERO PURO oder Trüffel im Glas und vieles mehr: www.tartufodelre.com

Von send-a-fish bereiten wir nun Bärenkrebse/Wildfang, Riesengarnelenschwänze 4/6er XXL /Wildfang, sowie

ein 500g-Thunfisch-Filet in Sushi-Qualität wie folgt zu: die XXL-Riesengarnelen (ohne Kopf) in der Pfanne mit Olivenöl, frischem Rosmarin & Knoblauch anbraten, mit Gin flambieren und mit Aioli und Knusper-Baquette auf den Teller. Das Thunfisch-Filet geben wir (jede Seite ca. 1 Minute) in den 850° Grad-Oberhitze-Grill. Das innere Drittel muss roh bleiben! Den Saft in einer Aluschale abfangen und zusammen mit etwas Rauchsatz und frischem Pfeffer über das Filet. Dazu ein Wintersalat mit gekochtem Ei und Trüffelsauce aus NERO PURO. Die Bärenkrebsschwänze braten wir in der Butter/Olivenöl-Mischung scharf goldbraun an. Dazu gibt's kleine Brez'n-Knödel und Rotkraut. Eine Geschmacks-Explosion! Den Fisch und die Meeresfrüchte: Heute bestellen, morgen da. Frischer Fisch direkt an die Haustür von www.send-a-fish.de

Foto: send-a-fish

