

Genuss

Zu unserem Beitrag in der weinwelt 6/2009

Gemeinsam mit der fränkischen Küche, die uns der Küchenchef des Restaurants Reisers Genussmanufaktur in Würzburg servierte, verkosteten wir die regionalen Weine. Hier finden Sie die Weine im Test und die Bezugsquellen:

1.

2008 Hasennest Müller-Thurgau Damaszener Stahl trocken, Winzerhof Stahl

Winzerhof Stahl

Lange Dorfstraße 21

97215 Auernhofen

T 09848 96896

www.winzerhof-stahl.de

Der Müller-Thurgau vom Aufsteiger-Winzer Christian Stahl aus dem Taubertal blitzt förmlich im Glas. Der Wein duftet nach Apfel und Pfirsich und überzeugt mit Schmelz, guter Würze, Mineralität, Saft und Kraft.

2.

2007 Würzburger Innere Leiste Riesling trocken Großes Gewächs, Weingut am Stein

Weingut am Stein

Mittlerer Steinbergweg 5

97080 Würzburg

T 0931 25808

www.weingut-am-stein.de

Die Innere Leiste zählt zu den besten Lagen Frankens, der Riesling, der auf Muschelkalk wächst, überzeugte uns mit Aromen reifer gelber Früchte und etwas Mango; im Mund ist der Riesling mineralischer Art, mit Kräuternoten, Volumen und Kraft. Der Abklang ist lang und exotisch.

3.

2007 Silvaner trocken Großes Gewächs vom Escherndorfer Lump, Weingut Horst Sauer

Weingut Horst Sauer

Bocksbeutelstraße 14

97332 Escherndorf

T 09381 4364

www.weingut-horst-sauer.de

Seit einigen Jahren zählt Horst Sauer zu den Top-Weinmachern Deutschlands, seine Weine gehören zu den absoluten Spitzengewächsen. Sein Silvaner duftet zart nach Kamillenblüte, frischen Kräutern, Aprikose und Pfirsich; am Gaumen finden sich fein ziselierte Frucht, gepaart mit Länge, Volumen und Schmelz. Ein grandioser Essensbegleiter!

4.

2006 Franken Riemenschneider Regent trocken, GWF Franken

Winzergemeinschaft Franken

Alte Reichsstraße 70

97318 Kitzingen

T 09321 70050

www.gwf-frankenwein.de

Nach Tilmann Riemenschneider, einem Bildschnitzer der deutschen Spätgotik, dessen Altarwerke noch heute im oberen Taubertal zu bestaunen sind, wurde eine Weinlinie der

Gebietswinzergemeinschaft Franken benannt. Aus der Region stammen die Regenttrauben, aus denen dieser bodenständige Rote vinifiziert wurde. Der Wein duftet nach Tabak, Vanille, Kirsche und schwarzen Beeren und überzeugt im Mund mit saftiger Art, satter Frucht, gut strukturiertem Holzgerüst und Volumen.

5.

2006 Frühburgunder Divino trocken Barrique, Divino Nordheim

Divino Nordheim Winzergenossenschaft

Langgasse 33

97334 Nordheim am Main

T 09381 80990

www.divino-nordheim.de

Die innovative Genossenschaft wartet seit einigen Jahrgängen mit ausdrucksstarken Produkten auf. Einer der besten Roten ist der im Barrique ausgebaute Frühburgunder, der mit Aromen reifer roter Waldbeeren und etwas Wildkirsche Lust auf den ersten Schluck macht und dem Gaumen mit feinem Holz, Vanille, Beerensaft, Schokolade und unglaublicher Länge schmeichelt.

Rezepte:

Fränkische Bratwurst im Weck für 4 Personen

Weckteig:

1/8 l Milch

4 EL Milch

1 TL Zucker

1 TL Salz

½ Paket Hefe

250 g Mehl

2 EL flüssige Butter

4 Stk Bratwürste

200 g fertiges Sauerkraut

200 ml Brühe

100 g Butter

Salz, Pfeffer, Balsamico-Essig hell

1 Ei

1 Stk Essiggurke

Blattpetersilie

100 Creme fraîche

100 g Sauerrahm

Bratwürste anbraten, 2 Stück davon in Scheiben schneiden.

Aus Weckteigzutaten einen Hefeteig herstellen, ruhen lassen.

Mit Polentagries ausrollen, restliche Bratwürste einpacken, bei 180° ca. 10 Minuten backen.

Brühe mit Gewürzen und Essig abschmecken, mit Butter aufmontieren, geschnittene Bratwürste als Einlage dazugeben.

Ei kochen, hacken, Essiggurke in kleine Würfel schneiden, mit Creme fraîche und Sauerrahm vermischen, abschmecken, anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Kalbssteak und krosses Schäufile mit Himbeerlinsen und Kartoffelkuchen für 4 Personen

600 g Kalbsrücken
1 Schäufile
200 g Belugalinsen
500 ml Brühe
500 g Kartoffeln
100 g Sauerrahm
4 Eigelb
4 Frühlingslauch
Salz, Pfeffer, Zucker, Himbeeressig, Zwiebeln, Speck, Knoblauch, Butter, Röstgemüse, Thymian

Schäufile einschneiden, Schwarte ankochen, anbraten, Röstgemüse zugeben.

Im Ofen langsam knusprig braten lassen.

Linse mit Zwiebeln, Speck und Thymian anschwitzen, mit Himbeeressig ablöschen, mit Brühe angießen. Kartoffeln kochen, schälen, pressen, mit Eigelb, Gewürzen und Sauerrahm vermischen, bei 160° C ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Frühlingslauch waschen und blanchieren.

Kalbsrücken parieren, anbraten und bei 160° C in Ofen schieben.

Schäufile portionieren, Linsen abschmecken, anrichten.

Geräucherter Zander mit Pfifferlingen und Karthäuser Klößen für 4 Personen

500 g Zanderfilet mit Haut
300 g Pfifferlinge
200 ml Fischsoße
4 Scheiben Toastbrot
50 g Speck
50 g Schalotten
10 g Knoblauch
100 ml Sahne
100 ml Wein
Salz, Pfeffer, Muskat

Backteig:

250 ml Wein

2 Eier

2 Eigelb

250 g Mehl

geschlagene Sahne

Pfifferlinge putzen, anbraten, in die Fischsoße geben.

Speck und Schalotten in Würfel schneiden, mit Knoblauch anschwitzen.

Toastbrot entrinden, in Wein und Sahne einweichen, ausdrücken, mit Speck / Schalotten füllen und zu einer Nocke formen. Aus Wein, Eiern, Eigelb und Mehl einen Backteig herstellen, mit geschlagener Sahne auflockern.

Nocken durch den Teig ziehen und in Fett backen.

Zander über dem Räuchertopf räuchern. Pfifferlingssoße erwärmen, anrichten, Zander auflegen, Klob halbiert, anrichten.

Silvaner-Mousse mit Apfel – Streuselkuchen für 4 Personen

Apfelstreuselkuchen:

Hefeteig:

250 ml Milch

30 g Hefe

500 g Mehl

80 g Zucker

80 g Butter

Salz, Zitrone

2 Eigelb

Zutaten verkneten & gehen lassen, auf ein gefettetes Blech legen.

Schmandmasse:

120 g Zucker

50 g Cremepulver oder Stärke

1 Eigelb

1100 Schmand

alles verrühren

Streusel:

200 g Zucker

325 g Butter

485 g Mehl

70 g gemahlene Haselnüsse

verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen

Hefeteig mit Apfelschnitzeln und mit Schmandguss und Streuseln auffüllen

Backzeit: bei 180° C ca. 45 Minuten backen

Silvaner-Mousse:

350 ml Sahne schlagen

5 Eigelb

60 g Puderzucker

100 ml Silvaner

auf einem Wasserbad zur Rose „84°C“ aufschlagen, danach kalt schlagen

165 g weiße Kuvertüre schmelzen und unter die geschlagenen Eier ziehen.

4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, ausdrücken und schmelzen, unter das Ei-Kuvertüre-Gemisch rühren, alles mit der Sahne vermengen und in Gläschen abfüllen.