

Vorant für Aromen meist es bei diesem Pilzsalat mit Parmesan

Kaufen Sie, was die Pilz-
zucht hergibt! Unter-
schiedliche Aromen ge-
ben dem Gericht Pfiff.

Für 1 Portion

200 g frische Pilze (Champignons, Austernpilze, Steinpilze, Pfifferlinge). Frisch geriebene Parmesanspäne.

¼ Zwiebel kleinhacken, in Butter anschmoren, Pilze dazugeben und einige Minuten durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

2 EL Olivenöl und 1 EL Balsamico mischen und über den Pilzsalat geben, im Teigkörnchen anrichten.

Mit Physalis, Kirschtomate und Basilikum garnieren. Parmesanspäne darübergeben.



Viele verschiedene Pilze machen die Leckerei aus.

Mehr auf www.hna.de

Diese Rezepte und viele andere finden Sie unter

www.hna.de/kochen

Küchen Abc

Boskop

Der beliebte Kulturapfel zeichnet sich vor allem durch seinen säuerlichen Geschmack aus, er soll 1856 im holländischen Boskoop entdeckt worden sein. Diese alte Apfelsorte ist für einige Apfelallergiker aufgrund des niedrigen Allergengehaltes genießbar. Trotz des säuerlichen Geschmacks hat der Boskoop einen hohen Fruchtzuckeranteil. Er ist deshalb nicht für Diabetiker geeignet.

So erreichen Sie die Redaktion Essen und Trinken:
Inge Thäetner
Telefon: 0561 / 203 1407
E-Mail: thr@hna.de

Glasnudeln und Fisch, die Vinaigrette gibt's extra.

Mit Leichtigkeit durch die Nacht

Rotbarbe mit Glasnudelsalat und Sojavinaigrette

Die durchsichtigen Glasnudeln geben der Kombination besondere Leichtigkeit.

Für 1 Portion

80 g Glasnudeln abkochen (dauert etwa 3 Minuten), Vinaigrette aus dunkler Sojasauce, fein gehackter roter Paprika, einem Spritzer Tabasco, Salz und Pfeffer zubereiten.

Entgrätete Rotbarbe (oder einen anderen Fisch mög-

lichst mit Haut) mehlieren, braten, mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Eine Hand voll Rucola waschen, trocknen und in heißem Fett zu Rucola-Stroh ausbacken. Salzen, auf den Fisch legen und mit Balsamicoreme garnieren.

Glasnudeln mit der Vinaigrette beträufeln, in die Teigschüssel geben und restliche Vinaigrette dazureichen.

schmiegt sich der Kellenform an. Alles so lange im heißen Fett halten, bis der Teig den gewünschten Bräunungsgrad hat. Das dauert etwa 2 Minuten. Teigschüssel mithilfe einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Öl holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



So entsteht die Teigschüssel.

König Champagner passt immer

Die Deutschen trinken weltweit am meisten Schaumwein - Nicht immer ist es allerdings Champagner

VON MICHAEL KUGEL

Deutschland ist Schaumwein-trinker-Nation und im Konsum des Pricklers weltweit die Nummer eins. Statistisch trinkt jeder von uns die beachtliche Anzahl von rund 40 Gläsern im Jahr. Unterstellt man dem Schäumer, dass er stets in den besonderen Momenten für gute Laune sorgt, gab's offensichtlich auch 2011 genügend Anlässe. Die nächsten Gelegenheiten, um wieder reichlich Korke knallen zu lassen sind die Feiertage und Silvester.

Champagner, der König aller Weine, passt immer. Einzig der Blick aufs Konto könnte eventuell das luxuriöse Vergnügen vermiesen. Leckere Al-

ternativen heißen Crémant, diese sind außerhalb der Champagne nach gleichem Verfahren, sprich „Méthode Traditionelle“ hergestellt. Nur dann sind die feinen Bläschen in einer 2. Gärung und in der Original-Flasche, aus der Sie ausschenken, entstanden. Einer der bedeutenden französischen Erzeuger ist Bouvet Ladbay (Loire).

Bei deutschem Sekt achten Sie auf die Bezeichnung „Traditionelle Flaschengärung“. Steht nur „Flaschengärung“ auf dem Etikett, so findet die 2. Gärung in einer großvolumigen Flasche statt. Aus dieser wird der Sekt später in normale Flaschen umgefüllt. Fehlt eine Herstellungs-Angabe, wurden die Grundweine in großen Drucktanks vergoren,



Michael Kugel, Weinberater, mit Tipps für Schaumwein.

was für die meisten Markensekte gilt. Weitere Hinweise für Ihren Einkauf: Winzersekt ist aus eigenen Trauben eines Weinbauers, Herkunft

(Sekt b. A.), Jahrgang, Traubensorte und der Begriff „Traditionelle Flaschengärung“ sind obligatorisch.

Perlwein ist die kleinste Qualitätsstufe, bei der Wein einfach mit Kohlensäure versetzt wurde. Vieles davon wird auch unter „Frizzante“ angeboten. Zu erkennen an den meist dicken Blasen ähnlich Mineralwasser.

Prosecco-Liebhaber achten auf Begriffe wie „Spumante“ oder auch „Metodo tradizionale“, dann ist Ihnen echte, hohe Qualität sicher. Die CAVAnisten haben diese Sicherheit immer, denn bei dem Spanischen Cava D.O. ist „Método tradicional“ vorgeschrieben. Die No-Go's: Eisdübel im Glas und „eiskalt“ servieren (beste Trinktemperatur 6 bis 9 Grad).

Tabu ist auch ein wiederentdecktes Utensil früherer Zeit, der stillose Quirl oder Swizzlestick. Wer keine Kohlensäure verträgt, soll Wein trinken.

Feinste Perlage

Mein persönlicher Favorit zum Fest kommt aus der beliebten AOC Region Saumur (Loire) von Bouvet Ladbay und heißt „Tresor Rosé Brut“. Klassisch hergestellt aus der Sorte Cabernet Franc, der in über 1000 Jahre alten Tuffsteingewölben reifte. Er begeistert mit Aromen von Beerenfrüchten wie Himbeere, Preiselbeere und Johannisbeere. Am Gaumen ist er frisch mit feinsten Perlage.

Auf ein prickelndes 2012!
www.weintip.de