

LÉA LINSTER & PETER GAYMANN

WEIN MUSS REIN!

*Berauschend
gute Rezepte*



ars vivendi

LÉA LINSTER & PETER GAYMANN



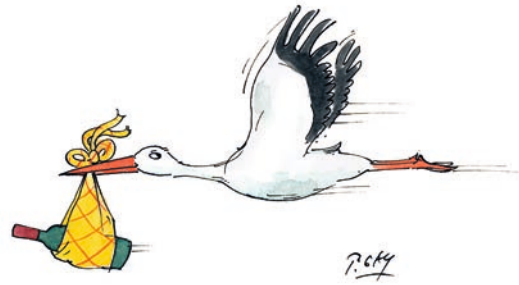
WEIN MUSS REIN!

*Berauschend
gute Rezepte*

ars vivendi



7.6AY



Eine berausende Reise ...

... nicht nach Bordeaux, nein, auch nicht nach Burgund, sondern in das geheimnisvolle Reich des (guten) Geschmacks. Wenn es um Wein geht und wenn es um Kochen geht – dann bin ich mit Leib und Seele dabei. Beides gehört zusammen wie Sommer und Sonne, wie Flasche und Korken, wie Topf und Deckel.

Die Küche ist eine wunderbare Spielwiese für die kreative Zubereitung der herrlichsten Gerichte. Der Joker im Spiel der Aromen: feine Weine. Also Deckel hoch und Herd frei für die hohe Kunst des Kochens mit edlen Tropfen! Unterschiedlichste Geschmacksnuancen verbinden sich in einer köstlichen Allianz zu einem einzigartigen Gesamtkunstwerk, das Geschmack immer wieder neu erlebbar macht. Dies alles ist im wahrsten Sinne des Wortes: berausend!

Deshalb freue ich mich sehr über dieses reizvolle Kochbuch, das nicht nur reinen Wein einschenkt, sondern in dem Léa Linster, hinreißend begleitet von der feinen und humorvollen Feder Peter Gaymanns, uns zu einem kulinarischen Gesellschaftsspiel auf höchstem Niveau einlädt. Für weinselige Glücksmomente.

FRITZ KELLER



Auf zu neuen Geschmackswelten!

Meine Reise dorthin begann in Köln, wo ich als Cartoonist lebe und arbeite. Geboren aber bin ich in Freiburg – und da zieht es mich auch immer wieder hin: in den Breisgau, ins Markgräflerland und zum Kaiserstuhl. Nicht nur der alten Freunde wegen, sondern weil diese Gegend für gutes Essen und besonders für ausgezeichnete Weine steht.

Léa Linster hat eine andere Route gewählt: Sie ist erst gar nicht aus der Heimat weggegangen, sondern gleich in Luxemburg geblieben und lieber von hier aus zu verschiedenen Trips aufgebrochen. So hat sie viele Genusstempel der Welt kennengelernt und Wein aus vieler Herren Länder gekostet. Aber noch immer bewirbt sie ihre Gäste am liebsten dort, wo sie selbst zu Hause is(s)t: in ihrem Sternelokal in Frisange. Und die Weine, die sie dort ausschenkt (teilweise von ihren eigenen Weinbergen!), sind wahrlich nicht von schlechten Eltern.

Wir genießen beide gerne und wissen schon lange, wie das geht. So war es nur eine Frage der Zeit, dass unsere Wege sich kreuzen würden. Geschehen ist dies dann 2013 in Köln – natürlich bei einem Glas Wein. Damals entstand das Konzept für unser erstes gemeinsames Buch *Das Gelbe vom Ei*. Das erfreut inzwischen Koch- und Cartoonfans im ganzen Land.

Aber Léa und ich, wir hatten noch eine andere Idee: Kochen und Wein, zwei Sinnesfreuden in einem. Also haben wir Rezeptideen und einen frisch gespitzten Bleistift in unsere Reisekofferchen gepackt und sind losgezogen in die wunderbare Welt der Küche und des Weins, getreu dem Motto »Never change a WEINing team!«. Das Ergebnis dieser feuchtfrohlichen Reise liegt gerade vor Ihnen. Genießen Sie *Wein muss rein!*, unser zweites gemeinsames Buch. Wir wünschen guten Appetit – und sehr zum Wohle!

INHALT

Seite 12 **Gruß aus der Weinküche**

Feine Süppchen und kleine Gerichte, die Weinküche grüßt mit heiteren Vorspeisen. Mousse, Sülze und Terrine schmecken aber auch für sich alleine zu einem Glas Wein.

Seite 34 **Beilagen für alle Weinlagen**

Wer kann diesem jungen Gemüse schon widerstehen? Mit einem kleinen Schwips passt es zu vielen Hauptgerichten. Und Léas Spargelgerichte sind als Solo immer eine Sünde wert!

Seite 54 **Tierisches Weinvergnügen**

Rind, Schwein, Ente oder Reh – sie alle baden in Léas Küche gerne in Wein. Entdecken Sie köstliche Gerichte der klassischen Küche mit und zum Wein.

Seite 88 **Meer Wein!**

Fisch, Meeresfrüchte und Wein passen perfekt zusammen. Erst mit einem Schlückchen Weißwein oder Champagner laufen Seezunge, Hecht und Hummer zur Höchstform auf.

Seite 130 **Dessert-Wein**

Champagner macht Zabaione und Parfait exklusiv, Rot- und Dessertwein geben Granité, Tiramisu und Törtchen besondere Raffinesse. Krönen Sie Ihr Menüs durch traumhafte Desserts mit Schuss.

Seite 156 **Standards nicht nur für die Weinküche**

Hausgemachte Brühen und Fonds sind bekanntlich das Rückgrat der feinen Küche. Aber auch selbst gemachte Rotweinsauce, Nudeln und Brioche haben in der Weinküche ihren festen Platz.





- Gut geküsst -

P. 614



Kochen mit Wein

Angeblich kochen manche ja nur mit Wein, weil sie nebenbei immer ein bisschen daran nippen können ... Aber so willkommen die Gelegenheit für ein Schlückchen in der Küche auch sein mag, sie ist natürlich nicht der eigentliche Sinn und Zweck des Kochens mit Wein. Zweifellos aber erhöht das den Genuss beim Kochen und die Vorfreude auf ein feines Mahl. Und damit hätten wir schon die erste Regel für das Kochen mit Wein: Verwenden Sie nur Wein zum Kochen, den Sie auch selbst gerne trinken – oder mit anderen Worten: Hände weg von billigem Fusel in der Küche!

Doch Spaß beiseite. Warum kocht man eigentlich mit Wein? »Wein ist die Seele vieler Saucen«, wusste schon der französische Meisterkoch Auguste Escoffier (1846–1935). Wein – ob weiß oder rot, ob Champagner oder Likörwein – ist eine wichtige Zutat in der Küche: Suppen, Sülzen, Gemüse, herzhaftere Gerichte mit Fleisch, Fisch und Desserts, vor allem aber Saucen erhalten ihren unverwechselbaren Geschmack durch guten Wein.

Doch diese geschmacksintensive Zutat ist eine kleine Diva und verlangt ein bisschen Fingerspitzengefühl von Köchin und Koch. Deshalb Regel Nummer zwei: Setzen Sie Wein als Zutat behutsam und vor allem maßvoll (!)

ein, sonst drängt er die anderen Aromen im Gericht schnell an den Rand.

Beim eigentlichen Garvorgang – das wäre dann Regel Nummer drei – sollte der Wein deutlich reduziert werden. Das bringt sein Aroma am besten zur Geltung, denn so konzentriert sich der Fruchtgehalt des Weines, während der Alkohol verdampft. Das Reduzieren kann während des Garens erfolgen – wie zum Beispiel bei Ragouts und Schmorgerichten – oder, wenn Sie die Sauce separat zubereiten, beim Ablöschen und dem anschließenden Einkochen.

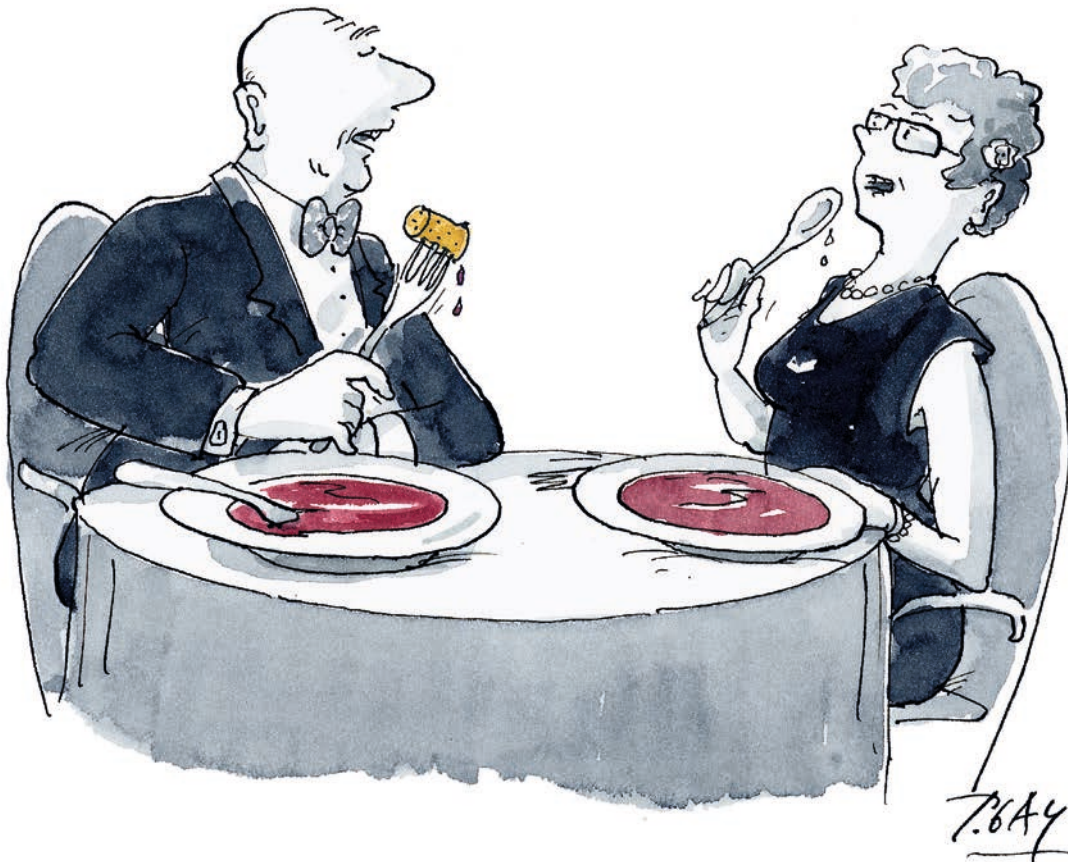
Bleibe noch die Frage: Welcher Wein für welches Gericht? Trockener Weißwein gibt leichten, sahnigen Gerichten und Fisch die nötige Säure. Süßlicher Weißwein und Likör- oder Dessertwein dagegen harmonieren mit Gerichten, denen eine süße Note gut steht, also zum Beispiel Schweinefleisch, Geflügel, Kaninchen und Desserts. Rotweine sind von Natur aus geschmacksintensiver als Weißweine und passen damit gut zu rotem Fleisch, Wild und dunklen Saucen.

So, und jetzt schnappen Sie sich das eine oder andere Fläschchen Wein und kochen Sie sich durch unsere Rezepte zu berauschendem Hochgenuss!

LÉA LINSTER

Ein Korken?
In der Suppe?

Gilt als
Delikatesse!



GRUSS
AUS DER WEINKÜCHE



Elegante Kartoffelsuppe mit Schampus und Sahnehäubchen

»Voilà, zum Auftakt gleich eines meiner Lieblingsüppchen. Die erdige Kartoffel kommt darin ganz leicht und luxuriös daher – mit edlem Wein und Champagner.«

Für 4 Personen

Suppe

1 Zwiebel
1 Stange Lauch (nur der weiße Teil, etwa 150 g)
300 g mehligkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Butter
1 l Hühnerbrühe (siehe Seite 158)
Meersalz
200 ml trockener Weißwein
100 g Parmesan
200 ml Champagner, Crémant oder guter Sekt
frisch geriebene Muskatnuss
Olivenöl zum Beträufeln

Sahnehäubchen

100 g kalte Sahne
1 Prise Meersalz
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Für die Suppe die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Den **Lauch** putzen, sorgfältig waschen und in schmale Ringe schneiden. Die **Kartoffeln** schälen, in kleine Stücke schneiden und waschen. Den **Knoblauch** schälen. Die **Butter** in einem Suppentopf erhitzen und Zwiebel und Lauch darin glasig anschwitzen. Kartoffeln und Knoblauch dazugeben, mit der **Hühnerbrühe** aufgießen und **salzen**. Alles aufkochen, dann bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Den **Weißwein** dazugießen und etwa 10 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Kartoffeln mit zwei Dritteln der Brühe im Mixer fein pürieren. Dann langsam die restliche Brühe untermixen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz hat. Die Suppe durch ein Haarsieb passieren und zurück in den Topf gießen. Den **Parmesan** grob reiben. Für das Sahnehäubchen die **Sahne** halbsteif schlagen. **Meersalz**, **Zitronensaft** und **Muskatnuss** unterrühren und kühl stellen. Die Suppe wieder erhitzen, vom Herd nehmen und den **Champagner** hineingießen. Dann sofort in vier vorgewärmten Suppentellern anrichten, jeweils einen Klecks Schlagsahne daraufsetzen, etwas Muskatnuss darüberreiben und mit Parmesan bestreuen. Die Suppe jeweils mit einigen Tropfen **Olivenöl** beträufeln und servieren. Den restlichen Parmesan und knuspriges Baguette extra reichen. Wunderbar dazu: fränkischer Silvaner.

Samtige Zwiebelsuppe mit Riesling

»Zwiebeln und Wein sind immer ein gutes Gespann. Für diese Suppe lasse ich mild-süßliche weiße Zwiebeln zusammen mit Riesling im Suppentopf langsam schmoren.«

Für 4 Personen

4 mittelgroße weiße Zwiebeln
60 g Butter
40 g Weizengrieß
¼ l Riesling
¾ l Hühnerbrühe (siehe Seite 158)
150 g Sahne
2 Eigelb
80 g geriebener Parmesan
Meersalz, Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Die **Zwiebeln** schälen, vierteln und in möglichst feine Scheiben schneiden. Die **Butter** in einem Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze langsam glasig anschwitzen. Den **Grieß** einstreuen und gut unterrühren. Mit dem **Riesling** ablöschen und mit der **Hühnerbrühe** aufgießen. Die Suppe bei schwacher Hitze 20–25 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind.

Sahne, Eigelbe und **Parmesan** verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahnemischung einrühren und die Suppe leicht damit binden. Bei Bedarf nochmals sanft erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Suppe zuletzt mit **Meersalz, Pfeffer** und **Muskatnuss** abschmecken, in vier vorgewärmten Suppentellern anrichten und servieren. Dazu schmecken knusprig geröstetes Baguette und ein Glas Riesling von der Mosel.





Kräftiger Linseneintopf mit Rotwein und Speck

»Mein Linseneintopf braucht ein Glas Rotwein! Er bringt den nussigen Geschmack der Linsen erst richtig zur Geltung.«

Für 4 Personen

250 g Tellerlinsen
100 g mittelgroße Karotten
100 g Knollensellerie
2 Zwiebeln
1 Gewürznelke
2 EL Butter
¼ l Rotwein
1 l Hühnerbrühe (siehe Seite 158)
1 Lorbeerblatt
200 g durchwachsener Räucherspeck
am Stück
Meersalz, Pfeffer
Crème fraîche zum Servieren

Für die Suppe die **Linsen** etwa 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen die **Karotten** und den **Sellerie** schälen und in sehr feine Würfel (Brunoise) schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, eine Zwiebel ebenfalls sehr fein würfeln, die zweite mit der **Gewürznelke** spicken.

Die Linsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Butter** in einem Suppentopf erhitzen und das fein geschnittene Gemüse darin andünsten. Die abgetropften Linsen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem **Rotwein** ablöschen und mit der **Hühnerbrühe** oder mit heißem Wasser aufgießen. Die gespickte Zwiebel, das **Lorbeerblatt** und den **Räucherspeck** zu den Linsen geben und alles bei schwacher Hitze 45–60 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Den Räucherspeck herausnehmen und in schmale Streifen schneiden. Den Eintopf kräftig mit **Meersalz** und **Pfeffer** abschmecken.

Den Eintopf in vier vorgewärmten Suppentassen anrichten. Die Räucherspeckstreifen darauf verteilen, jeweils 1 Nocke **Crème fraîche** daraufsetzen und sofort servieren. Dazu gibt's eine Flasche Trollinger aus dem Remstal.



REZEPTVERZEICHNIS

Gruß aus der Weinküche

- Elegante Kartoffelsuppe mit Schampus und Sahnehäubchen **15**
- Samtige Zwiebelsuppe mit Riesling **16**
- Kräftiger Linseneintopf mit Rotwein und Speck **18**
- Rinderconsommé mit Steinpilzen und altem Sherry **21**
- Champagner-Austern, in der Schale gratiniert **24**
- Schinkenmousse mit Cognac und rotem Port **27**
- Geflügelsülze in Weißwein-Portwein-Gelee **30**
- Léas Hühnerleberterrinen mit Schuss **33**

Beilagen für alle Weinlagen

- Spargel-Schinken-Röllchen mit Champagner-Mousseline **37**
- Zweierlei Spargel mit beschwipsten Sherry-Morcheln **38**
- Herbst-Risotto mit wilden Pilzen und Weißwein **44**
- Frühlings-Risotto mit grünem Spargel und Champagner **45**
- Artischockengemüse, in Weißwein geschmort **48**
- Rote-Bete-Püree mit rotem Portwein **53**

Tierisches Weinvergnügen

- Gebratenes Rinderfilet mit frittierten Zwiebeln und Rotweinsauce **57**
- Kalbssteaks mit Marsala und rotem Zwiebelconfit **58**
- Choucroute garnie (Schwein liebt Wein) **61**
- Saftiger Schweinebraten mit Mirabellen und süßem Wein **64**
- Lammkoteletts mit Rotwein-Kräuter-Butter **67**
- Luxemburger Poularde in Rieslingsauce **68**
- Ente mit pikanter Glühweinsauce **72**
- Kaninchen in Strohwein **77**
- Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder **82**
- Zartes Rehfilet mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce **87**



Meer Wein!

- Fisch de luxe mit Tomate und Champagner **91**
- Heiliger Petrus mit Zucchini-Nudeln und Kardamom-Schampus-Sauce **92**
- Sanft gebratener Kabeljau mit Muscheln in Weißwein-Safran-Sauce **96**
- Seezunge mit Schampus-Krabben und Lauch-Linguine **99**
- Forelle blau, mit Zitronenmayonnaise kalt serviert **102**
- Bachsäbbling im Weinbad auf Quinoa **107**
- Zander im Sektteig gebacken mit Kräutermayonnaise **110**
- Hechtsoufflés mit Rieslingsauce **115**
- Garnelen in Cognac flambiert und mit Reis serviert **118**
- Lauwarmer Hummer mit Champagner-Béarnaise **123**
- Jakobsmuscheln auf gebratenem Gemüse mit Beurre blanc **124**
- Moules Frites (Miesmuscheln mit Pommes) **127**

Dessert-Wein

- Luftige Schampus-Zabaione **134**
- Grapefruit-Gratin mit Schampus-Zabaione **135**
- Marsala-Feigen mit Rotweingranité und Vanillesahne **137**
- Tirami-Léa mit Sherry-Kirschen **140**
- Spritziges Zitronensorbet mit Champagner **143**
- Nugat-Halbgefrorenes mit Krokant und Vin Santo **144**
- Brioche-Törtchen mit Schwips **149**
- Apfeltarte mit viel Calvados **150**
- Léas Zaubertrank **153**

Standards nicht nur für die Weinküche

- Hühnerbrühe **158**
- Klare Rinderbrühe **159**
- Fond de Jacqueline mit Champagner **160**
- Rotweinsauce zu rotem Fleisch **161**
- Kartoffelrösti **164**
- Hausgemachte Linguine **165**
- Geklärte Butter **166**
- Klassische Brioche **167**

REGISTER

A

- Apfeltarte mit viel Calvados **150**
- Artischockengemüse, in Weißwein geschmort **48**

B

- Bachsaibling im Weinbad auf Quinoa **107**
- Brioche, klassische **167**
- Brioche-Törtchen mit Schwips **149**

Burgunder

- Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder **82**
- Rotweinsauce zu rotem Fleisch **161**
- Butter, geklärte **166**

C/D

Calvados

- Apfeltarte mit viel Calvados **150**

Champagner

- Champagner-Austern, in der Schale gratiniert **24**
- Elegante Kartoffelsuppe mit Champus und Sahnehäubchen **15**
- Fisch de luxe mit Tomate und Champagner **91**
- Fond de Jacqueline mit Champagner **160**
- Frühlings-Risotto mit grünem Spargel und Champagner **45**
- Grapefruit-Gratin mit Champus-Zabaione **135**
- Heiliger Petrus mit Zucchininudeln und Kardamom-Schampus-Sauce **92**
- Jakobsmuscheln auf gebratenem Gemüse mit Beurre blanc **124**
- Lauwarmer Hummer mit Champagner-Béarnaise **123**
- Luftige Schampus-Zabaione **134**
- Seezunge mit Schampus-Krabben und Lauch-Linguine **99**
- Spargel-Schinken-Röllchen mit Champagner-Mousseline **37**
- Spritziges Zitronensorbet mit Champagner **143**
- Zander im Sektteig gebacken mit Kräutermayonnaise **110**
- Champagner-Austern, in der Schale gratiniert **24**
- Choucroute garnie (Schwein liebt Wein) **61**

Cognac

- Garnelen in Cognac flambiert und mit Reis serviert **118**
- Léas Hühnerleberterriner mit Schuss **33**
- Luxemburger Poularde in Rieslingsauce **68**
- Schinkenmousse mit Cognac und rotem Port **27**
- Zartes Rehfilet mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce **87**

E

Elbling

- Forelle blau, mit Zitronenmayonnaise kalt serviert **102**
- Ente mit pikanter Glühweinsauce **72**

F

- Fisch de luxe mit Tomate und Champagner **91**
- Fond de Jacqueline mit Champagner **160**
- Forelle blau, mit Zitronenmayonnaise kalt serviert **102**
- Frühlings-Risotto mit grünem Spargel und Champagner **45**

G

- Garnelen in Cognac flambiert und mit Reis serviert **118**
- Geflügelsülze in Weißwein-Portwein-Gelee **30**
- Grapefruit-Gratin mit Schampus-Zabaione **135**

H/I

- Hechtsoufflés mit Rieslingsauce **115**
- Herbst-Risotto mit wilden Pilzen und Weißwein **44**
- Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder **82**
- Hühnerbrühe **158**
- Hühnerleberterriner, Léas, mit Schuss **33**
- Hummer, lauwarmer, mit Champagner-Béarnaise **123**

J

- Jakobsmuscheln auf gebratenem Gemüse mit Beurre blanc **124**

K

Kabeljau, sanft gebratener, mit Muscheln in Weißwein-Safran-Sauce **96**

Kalbssteaks mit Marsala und rotem Zwiebelconfit **58**

Kaninchen in Strohwein **77**

Kartoffelrösti **164**

Kartoffelsuppe, elegante, mit Schampus und Sahnehäubchen **15**

L

Lammkoteletts mit Rotwein-Kräuter-Butter **67**

Linguine, hausgemachte **165**

Linseneintopf, kräftiger, mit Rotwein und Speck **18**

M

Marsala-Feigen mit Rotweingranité und Vanillesahne **137**

Marsala

Kalbssteaks mit Marsala und rotem Zwiebelconfit **58**

Marsala-Feigen mit Rotweingranité und Vanillesahne **137**

Moules Frites (Miesmuscheln mit Pommes) **127**

N/O

Nugat-Halbgefrorenes mit Krokant und Vin Santo **144**

P/Q

Petrus, heiliger, mit Zucchiniudeln und Kardamom-Schampus-Sauce **92**

Portwein

Geflügelsülze in Weißwein-Portwein-Gelee **30**

Portwein (Info) **29**

Rote-Bete-Püree mit rotem Portwein **53**

Schinkenmousse mit Cognac und rotem Port **27**

Poularde, Luxemburger, in Rieslingsauce **68**

R

Rehfilet, zartes, mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce **87**

Riesling

Hechtsoufflés mit Rieslingsauce **115**

Luxemburger Poularde in Rieslingsauce **68**

Moules Frites (Miesmuscheln mit Pommes) **127**

Samtige Zwiebelsuppe mit Riesling **16**

Rinderbrühe, klare **159**

Rinderconsommé mit Steinpilzen und altem Sherry **21**

Rinderfilet, gebratenes, mit frittierten Zwiebeln und Rotweinsauce **57**

Rote-Bete-Püree mit rotem Portwein **53**

Rotwein

Gebratenes Rinderfilet mit frittierten Zwiebeln und Rotweinsauce **57**

Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder **82**

Kalbssteaks mit Marsala und rotem Zwiebelconfit **58**

Kräftiger Linseneintopf mit Rotwein und Speck **18**

Lammkoteletts mit Rotwein-Kräuter-Butter **67**

Léas Zaubertrank **153**

Marsala-Feigen mit Rotweingranité und Vanillesahne **137**

Rotweinsauce zu rotem Fleisch **161**

Zartes Rehfilet mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce **87**

Rotweinsauce zu rotem Fleisch **161**

S

Schampus-Zabaione, luftige **134**

Schinkenmousse mit Cognac und rotem Port **27**

Schweinebraten, saftiger, mit Mirabellen und süßem Wein **64**

Seezunge mit Schampus-Krabben und Lauch-Linguine **99**

Sherry

Brioche-Törtchen mit Schwips **149**

Rinderconsommé mit Steinpilzen und altem Sherry **21**

Seezunge mit Schampus-Krabben und Lauch-Linguine **99**

Sherry (Info) **41**

Tirami-Léa mit Sherry-Kirschen **140**

Zweierlei Spargel mit beschwipsten Sherry-Morcheln **38**

Spargel, zweierlei, mit beschwipsten Sherry-Morcheln **38**

Spargel-Schinken-Röllchen mit Champagner-Mousseline **37**

Strohwein

Kaninchen in Strohwein **77**

Strohwein (Info) **79**

Süßwein

Saftiger Schweinebraten mit Mirabellen und süßem Wein **64**

T/U

Tirami-Léa mit Sherry-Kirschen **140**

V

Vin Santo

Nugat-Halbgefrorenes mit Krokant und Vin Santo **144**

W

Weißwein

Artischockengemüse, in Weißwein geschmort **48**

Bachsaibling im Weinbad auf Quinoa **107**

Choucroute garnie (Schwein liebt Wein) **61**

Forelle blau, mit Zitronenmayonnaise kalt serviert **102**

Geflügelsülze in Weißwein-Portwein-Gelee **30**

Hechtsoufflés mit Rieslingsauce **115**

Herbst-Risotto mit wilden Pilzen und Weißwein **44**

Léas Hühnerleberterrinen mit Schuss **33**

Luxemburger Poularde in Rieslingsauce **68**

Moules Frites (Miesmuscheln mit Pommes) **127**

Samtige Zwiebelsuppe mit Riesling **16**

Sanft gebratener Kabeljau mit Muscheln in Weißwein-Safran-Sauce **96**

Zander im Sektteig gebacken mit Kräutermayonnaise **110**

Zartes Rehfilet mit Winterfrüchten und Schokoladen-Rotwein-Sauce **87**

Z

Zander im Sektteig gebacken mit Kräutermayonnaise **110**

Zaubertrank, Léas **153**

Zitronensorbet, spritziges, mit Champagner **143**

Zwiebelsuppe, samtige, mit Riesling **16**



LÉA LINSTER

Sie ist charmant, herzlich, sprüht vor Energie – und vor allem: Sie kocht unbeschreiblich gut! Nicht weiter verwunderlich also, dass Léa Linster, 1955 in Differdingen (Luxemburg) geboren, zu den renommiertesten Gourmetköchen der Welt gehört. Als bislang einzige Frau erkochte sie sich 1989 den »Bocuse d'Or« – die höchste Auszeichnung für Köche. Seitdem ist ihr Bekanntheitsgrad stetig gestiegen: Sie publizierte bereits mehrere Bücher, schrieb eine Rezeptkolumne für die Zeitschrift *Brigitte* und war Jurymitglied in der Kochshow *The Taste* (SAT.1). Im Frühjahr 2015 erschien ihre Autobiografie unter dem Titel *Mein Weg zu den Sternen* bei Kiepenheuer & Witsch.

PETER GAYMANN

Er hat geniale Ideen, zeichnet mit spitzer Feder und gekonntem Strich – und vor allem: Er zaubert mit seinen witzigen Cartoons unweigerlich ein Lächeln auf das Gesicht des Betrachters. Peter Gaymann, 1950 in Freiburg (Breisgau) geboren, lebt und arbeitet als freier Zeichner in Köln. Insbesondere seine Hühner, genannt sein »Huhniversum«, haben ihn bekannt gemacht. Auch für die »Paar Probleme«, die er seit vielen Jahren in der Zeitschrift *Brigitte* veröffentlicht, ist er berühmt. Daneben erschienen seine Illustrationen im *ZEITmagazin*, in der *Bunten*, der *taz* und *Maxima*.







MERCI

Fortsetzung folgt – das hatten wir im Nachwort unseres ersten Buches *Das Gelbe vom Ei* schon prophezeit. Denn: Warum aufhören, wenn's gerade so schön ist? ... Und wenn es sogar noch schöner geht? Nämlich mit noch mehr köstlichen Rezepten, garniert mit schrägem Humor und genialen Fotos. Wir sind stolz auf unser neues gemeinsames Werk und bedanken uns ganz herzlich bei allen, die auch diesmal wieder mit Leidenschaft, Engagement, Ideen, Rat und Tat am Gelingen des Buches beteiligt waren. Es sind so viele, dass wir hier nicht jeden einzeln nennen können, aber wir wollen mit jedem einzeln anstoßen. Und zwar mit der besten Flasche, die im Weinkeller zu finden ist.

Champagner für alle!

Und ein herzliches Prost auf *Wein muss rein!*

Leo Luster
Avec AMOUR 

T. GAY 

IMPRESSUM

Originalausgabe

1. Auflage September 2015

© 2015 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG, Bauhof 1, 90556 Cadolzburg

Alle Rechte vorbehalten

www.arsvivendi.com

ISBN 978-3-86913-589-2

Rezepte Léa Linster

Illustrationen Peter Gaymann

Porträts Jacques Schneider

Foodfotos Justyna Krzyżanowska

Assistenz Kai Schwertner

Textredaktion, Lektorat Petra Teetz

Idee und Konzept Jochen Baller

Reprografie Harald Schmidt

Gestaltung, Satz Justyna Krzyżanowska

Druck Westermann Druck GmbH

ars vivendi 



Rein mit Wein!

Eine berausende Reise, nein, nicht nach Bordeaux, nicht nach Burgund, sondern an den heimischen Herd – doch immer mit einer griffbereiten Flasche edlen Rebensaftes neben Topf und Pfanne. Denn zum Reigen des feinen Geschmacks treffen sich hier Köstlichkeiten wie elegante Kartoffelsuppe mit Schampus und Riesling, Hirsch bourguignon mit Blattschuss und Burgunder, Zander im Sektteig mit Kräutermayonnaise und Apfeltarte mit viel Calvados. In über 50 raffinierten Rezepten rund um Wein & Co. lädt Sterneköchin **Léa Linster** zu kulinarischen Genüssen auf höchstem Niveau. Humorvoll gewürzt mit **Peter Gaymanns** inspirierenden Zeichnungen und witzig garniert mit seinen weinseligen Miniaturen gerät *Wein muss rein!* zum kulinarisch-visuellen Gesamtkunstwerk. Ein Fest für Weinliebhaber und Cartoonfreunde, für Hobbyköche und Gourmets – guten Appetit und sehr zum Wohle!

