

INHALT

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.

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!

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.

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.

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.

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.