

# 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.