

INHALT

Mein Weg zum Wein 7
Der Winzer Christian Brendel 8
Mein Jahr im Weinberg 11
Essen und Wein 14

Weissweine

Leichte Weißweine 22
Riesling-Senf-Kaviar mit Gurken 24
Lachstarte mit grünem Spargel 26
Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Apfel-Traminer-Relish 28
Moules frites – Miesmuscheln mit Pommes frites 30
Crêpes Madame 32
Spargel mit Kräuterflädle und Schinken 34
Clafoutis mit Pfifferlingen 36
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln 38
Räucherforelle mit Erbsen und Frühlingszwiebeln 40
Confiert Lachs auf Gurkenstreifen 44
Topfbrot 46
Vacherin Mont d'Or mit Baguettespießen und Nüssen 48
Kraftvolle Weißweine 50
Kartoffelgratin mit Steinpilzen 52

Münsterkäse-Flammkuchen mit Spinatsalat 54
Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme, Pilzen und Croûtons 56
Morcheln mit Rahmspinat, Speck und pochiertem Ei 58
Französische Zwiebelsuppe 62
Dorade in der Salzkruste mit Ratatouille 64
Nussbrot mit Blauschimmelkäse und Birnensenf 66
Poulet au Riesling 68
Bouillabaisse „en Papillote“ 70
Zander im Speckmantel auf Sauerkrautravioli mit Rieslingschaum 72
Kartoffelcremesuppe mit karamellisierten Apfelscheiben und Blutwurstcroûtons 74

Rotweine

Leichte Rotweine 78
Salat mit Ziegenfrischkäse und Balsamico-Kirschen 80
Vespereier „Saumagen-Style“ mit Salat 82
Winzertarte mit Blutwurst 84
Ziegenkäsetsaschen mit Erdbeer-Pfeffer-Chutney 86
Millefeuille mit Pilzen 88
Krosse Blutwurst auf Bratkartoffelsalat mit Röstzwiebeln 90

Schaum- & Desertweine

Schaum- und Dessertweine 140

Apfelbeignets mit beschwipsten Erdbeeren 142

Crème au citron meringuée 144

Cantaloupe-Melone mit Winzersekt und Estragon 146

Heidelbeerkekalschale mit Joghurtmousse und Pistazienkeks 148

Grieß-Vanille-Eis mit Rotweinzetschen 150

Armer Gugelhupf mit Vanilleschmand 152

Aprikosentarte mit Madeleines 154

Glühweinmousse 156

Pain au chocolat 158

Bierhefschläpple mit Vanillesoße 160

Buttermilchtafel mit roter Grütze 162

Schokoladenküchlein mit Rotweinbirnen 164

Pfälzer Dampfnudeln mit Weinschaumcreme 166

Wein mit Freu(n)den 168

Register 174, 175

Impressum 176

Roséweine

Roséweine 122

Crostandes „Niçoise“ 124

Kaninchenpastete 126

Rillettes vom Schwein 128

Spargelgalette mit Rhabarberchutney 130

Fischsuppe pikant 132

Knusperstangen flambé 134

Roséwein-Tonic 136

Gruyère-Bällchen mit Kräuterquark 92

Wintersangria 94

Kräftige Rotweine 96

Fougasse mit Portweinzwiebeln und Ziegenkäse 98

Ochsenbäckchen „Bourguignon“ 100

Filet Tatar mit Wildkräutern 102

Gruyère-Kekse mit Thymian 104

Rotweinrisotto mit Roquefort und Walnüssen 108

Cassoulet mit Merguez 110

Lammkoteletts mit Bohnensalat 112

Tarte Tatin mit Schalotten und Thymian 114

Artischocken-Küchlein 116

Portweinzwiebeln 118