

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
Confierter 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

Ziegenkäsetaschen mit
Erdbeer-Pfeffer-Chutney 86

Millefeuille mit Pilzen 88

Krosse Blutwurst auf Bratkartoffelsalat
mit Röstzwiebeln 90

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

Roséweine

Roséweine 122
 Crostades „Niçoise“ 124
 Kaninchenpastete 126
 Rillettes vom Schwein 128
 Spargelgalette mit Rhabarberchutney 130
 Fischsuppe pikant 132
 Knusperstangen flambé 134
 Roséwein-Tonic 136

Schaum- & Desertweine

Schaum- und Dessertweine 140
 Apfelbeignets mit beschwipsten Erdbeeren 142
 Crème au citron meringuée 144
 Cantaloupe-Melone mit Winzersekt und Estragon 146
 Heidelbeerkaltschale mit Joghurtmousse und Pistazienkeks 148
 Grieß-Vanille-Eis mit Rotweinzwetschgen 150
 Armer Gugelhupf mit Vanilleschmand 152
 Aprikosentarte mit Madeleines 154
 Glühweinmousse 156
 Pain au chocolat 158
 Bierhefeschläpple mit Vanillesoße 160
 Buttermilchtarte mit roter Grütze 162
 Schokoladenküchlein mit Rotweinbirnen 164
 Pfälzer Dampfnudeln mit Weinschaumcreme 166
 Wein mit Freu(n)den 168
 Register 174, 175
 Impressum 176