



Mord im Weinkeller

Herausgegeben von Busch & Heuner

Mord im Weinkeller

12 Kriminalgeschichten mit ausgesuchten
Weinempfehlungen sowie vielen Rezepten
für exquisite Weinbegleitspeisen

Illustrationen von Bengt Fosshag



GERSTENBERG

Fernando Martínez Lainez' Krimi *Gelobt sei der Wein*
wurde von Sarah Pasquay aus dem Spanischen übersetzt.

Carmen Iarreras Krimi *Marsala 1906* wurde von
Reinhild Weskott aus dem Italienischen übersetzt.

Folgende Krimis wurden von Andrea C. Busch und
Almuth Heuner aus dem Englischen übersetzt:
Ann Granger, *Bis zum letzten Tropfen*
Kris Neri, *Der Traubensaft Händler*

Serge Dounovetz' Krimi *Und immer wieder Rote* wurde
von Sarah Pasquay aus dem Französischen übersetzt.

6. überarbeitete Neuauflage 2011

Copyright © 2007 Gerstenberg Verlag, Hildesheim
Alle Rechte vorbehalten

Satz aus der Amelia Pro und der Chianty

Gestaltung und Satz: typocepta, Wilhelm Schäfer, Köln

Druck und Bindung: Westermann Druck, Zwickau

Printed in Germany

www.gerstenberg-verlag.de

ISBN 978-3-8369-2661-4

Inhalt

CHAMPAGNER

Ralf Kramp

Ein außergewöhnlicher Jahrgang 8

Weinkunde: Champagne 18
Buchweizenpfannkuchen mit Kaviar
Forellenrauten
Ciabattabrote
Avocadopüree
Erdbeerkonfekt
Brombeerbaiserspeise

RIOJA

Fernando Martínez Láinez

Gelobt sei der Wein 24

Weinkunde: Rioja 34
Eingelegter Schafskäse
Gefüllte Weinblätter
Gratinierte Tomaten
Fischkroketten
Pilzbrötchen
Gemüsetartelettes
Gazpachosalat
Gebratene Jakobsmuscheln
mit Thymian

GRÜNER VELTLINER

Beatrix M. Kramlovsky

Fruchtiger Abgang 42

Weinkunde: Weinviertel 50
Fasanenbrust mit Karamelläpfeln
Blattsalate mit Verjusdressing
Schwammerlhappen
Linsensalat
Wachteleisülze
Gefüllte Zucchini Blüten
Schoko-Orangen-Trüffel
Käsewindbeutel



RIESLING

Andrea C. Busch

Blut ist dicker als Wein 58

Weinkunde: Rheinhessen 72
Pistazientaler
Ziegencamemberttörtchen
Signierte Fleischpasteten
Feta-Apfel-Salat

MARSALA

Carmen Iarrera

Marsala 1906 76

Weinkunde: Trapani, Sizilien 85
Feigen-Balsamico-Bruschetta
Frittierte Reisbällchen (Arancini)
Gefüllte Rosmarinsardinen
Cantuccini
Panna cotta mit Marsalafeigen
Weiße Mousse au Chocolat

SHERRY

Ann Granger

Bis zum letzten Tropfen 92

Weinkunde: Jerez 106
Aioli
Guacamole
Salzmandeln
Artischockenherzen in Serranoschinken
Empanadas mit Chorizofüllung
Knoblauchgarnelen maurische Art
Empanadillas mit Lammhackfüllung
Sardellen auf Paprika

CHARDONNAY ET AL.

Kris Neri

Der Traubensaft Händler 112

Weinkunde: Napa Valley 126
Walnussbrot
Geflügelröllchen in Bananen-
Curry-Sauce
Scharfer Garnelentoast
Kräuter-Chicken-Wings
Maisfrikadellen
Blueberry-Muffins

BORDEAUX

Serge Dounovetz

Und immer wieder Rote 132

Weinkunde: Bordeaux 147
Wildpastete mit Sauerkirschsauc
Gefüllte Champignons
Auberginen-Kartoffel-Törtchen
Jakobsmuscheln mit Limetten-
Ingwer-Butter
Walnussbaisers

CHIANTI

Nina Schindler

Salute! 152

Weinkunde: Chianti 164
Rosmarin-Fladenbrot
Fenchel-Pilz-Salat
Geflügelpastetchen
Erbsen-Reis-Frittata
Italienischer Haselnusskuchen
Gefüllte Pfirsiche

MÜLLER-THURGAU ET AL.

LAMBRUSCO

Almuth Heuner

Wein, Weib und Tod 170

Weinkunde: Pfalz 183
Hechtklößchen
Flusskrebspastete
Kaninchentopf mit Gewürzbrot
Wildschweinrücken mit Weintrauben
Zuckerbrot mit Pinienkernen
Äpfel in Vanillesauce

Peter Zeindler

In vino vanitas 208

Weinkunde: Emilia-Romagna 219
Salbei-Fladenbrot
Rucola-Würstchen
Lachs mit Pestokruste
Kleine Süßkartoffelfrittatas
Grillgemüsesalat
Cappuccino-Konfekt

BEAUJOLAIS

Gabriele Wolff

Rubinrote Robe 190

Weinkunde: Burgund 202
Entenleberpastete mit Pfefferbirnen
Teigtäschchen mit Lauchcremefüllung
Auberginen-Bohnen-Püree
Kartoffelwaffeln
Eingelegter Camembert mit Feigen-
püree
Petits fours

Vitae 224

Kleines Weinglossar 226

Weinregister 233

Rezepte nach Gruppen 235

Rezepte alphabetisch 237



ALMUTH HEUNER

Wein, Weib und Tod

In der Krypta war es kalt, und ich war froh über mein gestepptes Wams, den Umhang und die Stiefel. Angesichts der warmen Frühlingssonne heute Morgen, die die Hänge des Pfälzer Waldes grün aufleuchten ließ, hatte ich gezögert, ob ich mich überhaupt gewanden sollte. Doch Adas Anruf hatte mich überzeugt. »Ulrike und ich wollen den Gästen so viel Atmosphäre wie möglich bieten«, hatte sie gesagt, »und Gernot und Herbert haben auch versprochen, die alte Kluft anzulegen.«

Nun saß ich neben Ada und konnte es nicht lassen, immer mal wieder einen Blick auf die Stelle zu werfen, wo die milchweiße Haut ihres Dekolletés im geheimnisvollen Dunkel des burgunderfarbenen Mieders verschwand.

»Wirst du wohl zuhören!«, zischte sie mir zu, als sie merkte, wohin meine Aufmerksamkeit gewandert war. Aber sie lächelte dabei.

Gehorsam wandte ich mich also wieder Ulrikes Vortrag zu. Sie sprach über Wein, natürlich – und gar nicht mal schlecht. Den Anfang hatte ich verpasst, weil ich noch nie im Kloster Limburg gewesen war und in der Kirchenruine den Eingang zur Krypta nicht gleich gefunden hatte. Vermutlich hatte sie ihr Weingut vorgestellt. Jetzt plauderte Ulrike über die Römer, die den Weinbau in der Pfalz aufgezogen hatten.

Auf der anderen Seite des Raumes erspähte ich im Licht von Fackeln und Kerzen noch zwei aus unserer alten Clique. Gernot, in seinem Kettenhemd, Helm und Schwert neben sich auf dem Tisch, war unser strahlender Anführer gewesen; ob er immer noch so geschickt war im Fechten? Herbert hingegen hatte sich einfach eine Mönchskutte übergeworfen, und ich wäre jede Wette eingegangen, dass er auch heute Turnschuhe dazu trug. Manches ver-





Rheinhessen

Das größte und ertragreichste deutsche Weinbaugebiet erstreckt sich links des Rheins entlang der Achse Worms–Alzey–Bingen. Im Osten wird es vom Rheintal begrenzt, im Westen reicht es bis zu den Ausläufern des Nordpfälzer Berglands. Das vorherrschende Klima ist mild und wohl temperiert; veränderliche Böden mit Löss, Kalkstein, Sand, Mergel und Lehm bringen meist blumige, milde Weine hervor. Das Gebiet ist in die drei Bereiche Bingen, Nierstein und Wonnegau untergliedert.

Angebaut werden in Rheinhessen nahezu unüberschaubar viele Rebsorten; die Region war und ist Testgebiet für viele deutsche Neuzüchtungen. Die am häufigsten vertretene Rebsorte ist Müller-Thurgau (siehe Seite 183), gefolgt von Dornfelder (siehe Seite 183), Silvaner (siehe Seite 183) und Riesling. Auch Portugieser, Spätburgunder und mancherorts Dunkelfelder werden hier kultiviert.

Riesling gehört zu den vielseitigsten Weißweinsorten der Welt, er wird in Rheinhessen vor allem im Bereich Nierstein angebaut. Die langsam reifende Rebsorte ist prädestiniert für nördliche Anbaugebiete, wo die Trauben in der späten Herbstsonne ihre Reife vollenden. Je nach Standort bringt der Riesling sehr unterschiedliche Weine hervor. Der »typische« Riesling hat eine blassgelbe, ins Grünliche tendierende Farbe, enthält Duftnoten von Pfirsich und Apfel und besitzt im Geschmack eine rassige Säure. Aus der ertragreichen Portugieser-Rebsorte werden meist einfache, traubig-milde Weine mit geringem Tanningehalt gewonnen, die zügig reifen und jung getrunken werden sollten.

Bei Spätburgunder (Pinot noir) handelt es sich um eine Kreuzung aus Schwarzriesling und Traminer. Die Rebsorte reift sehr früh und ist relativ frostempfindlich. Durch den Ausbau im Barrique entstehen hervorragende, alterungsfähige Rotweine, die Duftnoten von roten und blauen Früchten, Pilzen und Unterholz aufweisen. Sind sie in Fässern aus neuem Holz gereift, können sie eine kräftige Tanninstruktur bekommen.

Dunkelfelder wird erst seit 1987 als eigenständiger Wein angebaut. Er hat wenig Säure und eine tiefdunkelrote Farbe.



Pistazientaler

Für 8 Stück

- 16 Pumpnickeltaler
- 100 g Mascarpone
- 50 g Quark
- 50 g Pistazienkerne
- 1 TL abgeriebene Limettenschale
- Salz
- 1 Stückchen Orangenschale

Aus 8 Pumpnickeltalern Kreise von 2 cm Durchmesser ausstechen.

Mascarpone und Quark verrühren. Einige Pistazien beiseitelegen, den Rest sehr fein hacken und mit der Mascarponecreme und der Limettenschale verrühren. Mit Salz abschmecken. Aus der Orangenschale Herzchen und Ähnliches ausstechen oder -schneiden.

$\frac{2}{3}$ der Masse mit einem Spritzbeutel auf den großen Talern verteilen. Die kleinen Brottaler aufsetzen, das restliche Drittel aufspritzen. Mit Pistazien und Orangenschale verzieren.

Variante: Statt Pistazien Avocado und eventuell etwas weniger Mascarpone nehmen.

Ziegencamemberttörtchen

Für 8 Stück

- 5 Brötchen vom Vortag
- 300 ml Milch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 2 Eier
- 300 g reifer Ziegencamembert
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 TL Butter
- 2–3 EL Semmelbrösel