

Speiselokal

Weberskeller

Inh. Familie Linsner • seit 1783 im Familienbesitz

12. Ausgabe vom 02.03.2001

Auflage: 1.000 Exemplare

Höchstadt

Impressum:

Herausgeber: Die Gaststätte Weberskeller
Satz, Gestaltung: GUV Werbung, Wolfgang Schwarz
Leser: Hoffentlich viele Freunde des Weberskellers!

Das Manni-Fest

Info's, Termine, und Wissenswertes rund um den Weberskeller und Höchstadt

91315 Höchstadt • Kellerberg 22 • Tel. 09193-8395
Fax 09193-2298

jetzt auch im Internet! <http://www.weberskeller.de> e-Mail: info@Weberskeller.de

Liebe Gäste und Freunde des Weberskeller!

Der Fasching ist vorbei und die Fastenzeit beginnt. Die Zeit zum Fasten wurde auch dazu benutzt das Essen flüssig zu sich zu nehmen, in Form von Bier. Die Lagerstätten hierfür sind noch vorhanden und werden heute noch betrieben.

Doch bevor man in Höchstadt Bier brauen durfte, was einigen heute noch nicht bewusst ist, wurde hier Wein angebaut und getrunken. Einen Hinweis hierfür finden wir noch bei den Namen "Weingartsgraben" und "Häckersteig". Doch der Wein war sauer, da die Sonneneinstrahlung für gehaltvollere Weine zu schwach war.

Und so fand der Kellerberg als Lagerstätte mit sage und schreibe an die 170! Einzelkellern schließlich doch seine Bestimmung.

Weit mehr als Wein und Bier können Sie sich am **So. den 11.03.2001** auf der Zunge zergehen lassen.

Wir möchten unseren Gästen an diesem Tag etwas ganz besonderes und in Höchstadt bis dato einmaliges anbieten.

Den "Sonntags-Brunch"

Brunchen - eine genussreiche Verknüpfung von Frühstück und Mittagessen - ist für viele ein Teil Ihrer Wochenendkultur geworden. Man setzt sich in Ruhe zusammen und kann sich über einen Zeitraum von mehreren Stunden mit aller Ruhe einem weitgefächerten Angebot verschiedenster Gaumenfreuden hingeben.

Selber kochen? - Nein heute nicht!

Von **10.00 - 14.00 Uhr** richtet der Weberskeller sein 1. Sonntags-Brunch aus.

Um Ihnen einen Vorgeschmack zu bieten, zeigen wir Ihnen hier bereits einen kleinen Auszug aus dem Schlemmerangebot.

Rehkeule in Wacholdersauce, Truthahnstreifen in Kräutersauce, Kalbsschulter mit Basilikumsauce, dazu Rosenkohl - Blaukraut - Fingermöhrrchen - kleine Klöße - Spätzle - Herzoginkartoffeln - Preiselbeeren - Sauerrahm - Birnen. Salatbuffet, Kaltes Buffet mit breiter Auswahl an Käse, kalten Braten und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, Frühstücksvielfalt, dazu Eier, Toast, Brot-Backwaren, Kuchen, Müsli, Joghurt, Obstkorb..., Säfte und vieles mjam mjam mehr!!

Und Ende des Monats das 2. Höchstadter Kneipenfestival am 31. März 2001.

Bei uns mit Blasmusik.

Euer Manni

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	S.1
Kellergschichtn	S.2
Teil 1	
Der Chefkoch	S.2
Das kulinarische Rätsel	
HÖS-Rätsel für Kids	S.2
Unsere Rätselkönige	S.2
Wein	S.3
"erlesener Saft" Teil 2	
Termine und Info ...	S.4
Weberskeller	S.4
Raumbelegungsplan	
Web-präsentativ	S.4
Veranstaltungsrückblick	
Das Rezept des Monats	S.4
"Wallerschnitten mit grüner Kr..."	

So.
11.03.
2001

Sonntags-Brunch

am Weberskeller

von
10.00-
14.00 Uhr

Kellerschichtn: Historie des Kellerbergs - Teil 1

Zur Höchstader Kellergeschichte gehört auch unumwunden die Geschichte des Bierbrauens und des Kommunbrauhauses in Höchststadt. Bedingt durch die Zerstörung Höchstadts an der Aisch am 10.3.1633 sind viele Informationen darüber leider verloren gegangen. Dank einer engagierten Gruppe Höchstader u. A. des Kellerbergvereins wird diese Geschichte und Tradition doch aufbewahrt und weitergeführt. Zu welchem Zeitpunkt es nun war, dass in Höchststadt das Hausbrauen begann und wann das erste Kommunbrauhaus errichtet wurde ist nicht

feststellbar, da bei der Zerstörung der Stadt 1633 alle Akten beim Brand des Rathauses vernichtet wurden. Dass schon vor dem Jahre 1600 das Recht zum Brauen von Bier bestanden haben muss, beweist ein Dekret des Bischofs von Bamberg, Johann Philipp von Gebattel aus dem Jahre 1604, der zur Vermeidung von Feuersgefahr bei Bierbrauen in den Bürgerhäusern die Errichtung eines gemeinen Brauhauses in Höchststadt anbefohlen hat. Aus Handschriftlichen Aufzeichnungen im Stadtarchiv ist zu entnehmen, dass der Bürger Kellermann im Jahre

1669 bekundete, dass die Schweden den Braukessel altenteils ausgerissen hätten. Ein erster Hinweis findet sich in einem Werk des Historikers Dr. Nikolaus Haas, ein Sohn unserer Stadt, das er 1819 in Bamberg herausgegeben hat. Er schrieb: "Wegen der Kriegsdienste, welche mit den Rittern auch die Bürger zu leisten hatten, wegen Unterhaltung der Mauern, Thore, Thürme usw. durften allerdings Begünstigungen ertheilt werden. Dazu gehört die Befugnis jedes einzelnen Bürgers, Bier zu brauen und zu verkaufen.

(Quelle: Hans Stöcklein †)

? Der Chefkoch ?

HÖS-Rätsel für Kids

Das kulinarische Weberskeller-Preisrätsel 12

Wir veranstalten für Sie alle 4 Wochen ein Preisrätsel, bei dem es um Ihr kulinarisches Fachwissen geht.

Zu gewinnen gibt es ein Menü für 4 Personen im Wert von DM 100.-.

Unsere Preisfrage:

Welchen Restzuckergehalt in Gramm pro Liter dürfen halbtrockene Weine höchstens haben ?

Name, Vorname: _____

Straße: _____

Ort: _____

Tel.: _____

Einsendeschluss ist der 2. Sonntag nach Erscheinen dieser Ausgabe. Angenommen werden Zusendungen per Post, Fax, E-Mail oder persönlich durch abgeben. Den Gewinner geben wir in der übernächsten Ausgabe bekannt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Hallo liebe Kids! 12

Hier ist wieder Euer Preisrätsel!

Könnt Ihr uns diesmal verraten, wie der Heilige heißt, der auf der alten Höchstader Steinbrücke wacht?

Der Heilige ...

- ...Neptun
 ...Nepumuk
 ...Pumuckel

Teilnehmen kann jeder zwischen 6 und 16 Jahren.

Unser Preis: "Du darfst mal so richtig Deine Eltern und Geschwister zum Essen in den Weberskeller ausführen.

Einsendeschluss: 23.03.2001

Name, Vorname: _____

Straße: _____

Ort: _____

Tel.: _____



Gewinner des Chefkoch-Preisrätsels der 10. Ausgabe vom 5.1.01

Preis: Familienbrunchgutschein (max. 5 Pers.)

Ungruh Jutta, Peter-Händel-Str. 422, 91334 Hemhofen-Zeckern; Reuter Wendy, Görlitzerstr. 19, 91315 Höchststadt;

Janke Wolfgang, Franz-Liszt-Str. 25 a, 91315 Höchststadt

Gewinner des Hös-Rätsels für Kids der 10. Ausgabe vom 5.1.01

Preis: Essen für Eltern und Geschwister im Weberskeller: Kaschnitzke Lukas, Heppstätter Weg 6, 91334 Hemhofen



Zahlen Sie
bequem mit
Ihrer Karte.

Mittagstisch von 11.00 - 14.00 Uhr
Abendstisch von 17.00 - 22.00 Uhr
Werktags von 14.00 - 17.00 Uhr geschlossen
Donnerstag Ruhetag

Wein: "erlesener Saft" Teil 2

deutsche Rebsorten

Weißweine

Riesling ist unbestritten die deutsche Vorzeigerebsorte. Rieslingweine zeichnen sich durch feine Rasse, Eleganz sowie ein fruchtiges, an Pfirsich erinnerndes Bukett aus. In großen Jahren können aus der spätreifenden Rebsorte international anerkannte Spitzenweine entstehen. Riesling gehört (neben Müller-Thurgau) zu den wirtschaftlichen Stützen der deutschen Weinwirtschaft. Die Sorte liefert zudem ausgezeichnete Grundweine für die Sektherstellung. Kein Wunder, dass Riesling-Reben in sämtlichen deutschen Anbaugebieten zu finden sind und auf der Skala der Neuanpflanzungen ganz vorne stehen. Die Herkunft der Sorte ist bis heute nicht bewiesen.

Die **Müller-Thurgau**-Rebe wurde 1882 von Prof. Dr. Müller-Thurgau in Geisenheim gezüchtet. Die Sorte gilt als Kreuzung zwischen Riesling x Gutedel. Der Professor konnte vor über 100 Jahren nicht ahnen, dass sich seine Züchtung einmal zu einer der am häufigsten angebaute n Reb sorten Deut sc hla nds mau sert. Unbestritten nimmt Müller-Thurgau was den mengenmäßigen Absatz deutscher Weine betrifft den Spitzenplatz ein, zumal die Rebsorte auch als Bestandteil des deutschen Export-Typenweins "Liebfrauenmilch" Verwendung findet. Einige Erzeuger aus deutschen Ländern erzielen mittlerweile mit jungen, leichten, frischen, trocken ausgebauten Müller-Thurgau-Weinen unter der Bezeichnung "Rivaner" beachtliche Vermarktungserfolge, insbesondere in der armbitionierten Gastronomie.

Der grüne **Silvaner** war einmal die wichtigste Rebsorte Deutschlands. Heute geht die mit Silvaner bestockte Rebfläche jedoch leicht zurück, der Anbau von Neuzüchtungen erfolgte im überwiegenden Maß auf seine Kosten. Allerdings kommt es in einigen Gebieten zu einer Renaissance der Rebsorte, da sich ein zunehmender Teil der Erzeuger auf die typischen Rebsorten rückbesinnt. Silvaner-Weine sind im Geschmack weitgehend neutral. Von Gesteins- und Kiesböden können aber auch sehr fruchtige Silvaner gewonnen werden.

Kerner: Die inzwischen am meisten angebaute Neuzüchtung hat in relativ kurzer Zeit eine enorme Verbreitung gefunden. Die Hauptgründe liegen in der Frosthärte und in ansprechenden, oftmals Riesling-artigen Weinen sowie mengenmäßig relativ sicheren, üppigen Erträgen bei zufriedenstellenden Mostgewichten. Kerner ist eine Züchtung der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg aus den Sorten Trollinger x Riesling, deren Name auf den württembergischen Dichter Justinus Kerner zurückgeht.

Scheurebe ist eine weitere Züchtung, die sich in vielen deutschen Anbaugebieten durchsetzen konnte. Die Kreuzung der Landesanstalt für Rebenzüchtung Alzey aus den beiden Standardsorten Silvaner x Riesling erhielt ihren Namen von dem Züchter Georg Scheu. Am verbreitetsten ist die Scheurebe in Rheinhessen, in der Pfalz und an der Nahe. Gute Scheurebe-Weine haben eine rassige Säure und ein volles, kräftiges Bukett mit einem an schwarze Johannisbeeren erinnernden Ton.

Bacchus ist eine Züchtung (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung in Siebeldingen. Die Sorte liefert relativ hohe Erträge bei vergleichsweise hohen Mostgewichten. Bacchus-Reben findet man hierzulande hauptsächlich in Rheinhessen, der Pfalz, Franken und an der Nahe. Die meisten der hellgelben Weine sind leicht bis mittelkräftig. Reife Bacchus-Weine können aber auch extraktreich, fruchtig und bukkettbetont.

Grauer Burgunder zählt zu den besten Sorten in deutschen Ländern. Die Sorte ist eine Mutation des Blauen Spätburgunders und trägt in Deutschland das Synonym Ruländer und zwar deshalb, weil ein Kaufmann namens Ruland aus Speyer um 1711 den Anstoß zu ihrer Verbreitung gab. Heute sind die frischen, feinfruchtigen, vorwiegend trocken ausgebauten Grauburgunder-Weine in allen Vertriebskanälen im mittleren bis gehobenen Preissegment erfolgreich.

Der **Weißburgunder** ist eine wertvolle, wenn auch

(noch) nicht sehr häufig angebaute Sorte. Er entstand durch Mutation aus dem Grauen Burgunder. Die Weine sind im Duft und vom Bukett her eher verhalten, Spitzenweine präsentieren sich aber bei gekonntem Ausbau auch fein-fruchtig und sehr elegant. Weißburgunder gehört insbesondere im Fachhandel und der gehobenen Gastronomie zu den absoluten Aufsteigern

Faberrebe: Die frühreifende, hohe Mostgewichte liefernde Züchtung der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey ist eine Kreuzung aus Weißer Burgunder x Müller-Thurgau. Weine aus der Rebsorte verfügen meist über einen höheren Säuregehalt als etwa Weine aus Müller-Thurgau oder Silvaner. Gut gemachte Faberweine sind frisch, fruchtig und elegant.

Morio-Muskat: Bei der Kreuzung aus Silvaner x Weißer Burgunder sorgten hohe Ernteerträge für sinkende Preise. Hinzu kam eine Verschiebung des breiten Verbrauchergeschmacks weg von den meist lieblichen, sehr blumigen, an Muskat erinnernden Weinen. Logische Konsequenz: seit 1979 hat sich die mit Morio-Muskat bestockte Rebfläche halbiert.

Huxelrebe: Ebenfalls aus der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey stammt eine Kreuzung aus Weißer Gutedel x Courtillier musqué: die Huxelrebe. Die Sorte kann bei entsprechendem Anbau liefert die Sorte ansprechende, frische Weine (rassig, elegant, charaktervoll, reif) mit einem feinen Muskatton im höheren Prädikatsbereich.

Der **Gutedel** ist nicht nur eine beliebte Tafeltraube, sondern auch eine Keltertraube, die einen bekömmlichen wohlgeschmeckenden Zechwein liefert, der jung getrunken am besten schmeckt. Seine Urheimat liegt vermutlich (wie bei vielen alten Rebsorten) in Kleinasien.

Ortega: Die frühreifende Kreuzung aus Müller-Thurgau x Siegerrebe der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau, Würzburg, liefert selbst in ungünstigen Jahren sehr hohe Mostgewichte. Dafür bauen die Säurewerte in warmen Jahren häufig am Stock schnell ab. Die Ortega-Weine, die oft Auslese-Niveau erreichen, zeichnen sich durch feine Frucht und ein pfirsichartiges Bukett aus.

Elbling: Die Weißweinsorte hatte bis ins 19. Jahrhundert hinein eine weite Verbreitung. Elbling-Weine eignen sich bestens zur Sektherstellung, gewinnen aber auch in der Flaschenwein-vermarktung (meist trocken ausgebaut) zunehmend an Bedeutung.

Die Bezeichnung "**Gewürztraminer**" ist ein von der EU zugelassenes Synonym für "Roten Traminer". Der Gewürztraminer gehört in Deutschland zu den qualitativ hochwertigsten Sorten. Die Weine zeichnen sich durch ein würziges Aroma aus, das ein wenig an den Duft von Rosenerinnert.

Rotweine

Blauer Spätburgunder: Was der Riesling qualitativ für die Weißweine bedeutet, verkörpert der Blaue Spätburgunder unter den Rotweinen: die Spitze. Die Heimat des Blauen Spätburgunders liegt sicher im Burgund, wo der Anbau der Sorte seit dem 14. Jahrhundert dokumentiert ist. Den Hauptanteil der Spätburgunder-Anbaufläche in Deutschland findet man in Baden - und dort hauptsächlich am Kaiserstuhl und in der Ortenau. Die Weine sind vollmundig, samtig, mit einem feinen, an Brombeeren und Bittermandel erinnernden Aroma, das man auch als Burgunderton bezeichnet.

Blauer Portugieser: Der Sortenname resultiert aus der ursprünglich vermuteten Herkunft, Portugal. Innerhalb Deutschlands hat die Pfalz den weitaus größten Portugieser-Anteil vorzuweisen. Die Weine werden überwiegend als QbA-Weine ausgebaut und sind meist hellrot in der Farbe. Ein Großteil der jährlichen Produktion kommt als Portugieser Weiß-herbst auf den Markt.

Blauer Trollinger: Hierzulande war die Rebsorte früher in allen Anbaugebieten als Lieferant von Tafeltrauben vertreten. Heute findet man den Trollinger in Deutschland fast ausschließlich in Württemberg. Aufgrund der deutlichen Säure haben die Weine eine frische, rassige Art. Sie sind als Rotwein meist hellrot.

Trollinger-Weine können relativ jung getrunken werden.

Schwarzriesling: In offiziellen Rebsortenlisten findet man für diese Rotweinsorte meist die Bezeichnung "Müllerrebe". Die Herkunft geht auf das Burgund zurück, wo diese Rebsorte seit über 400 Jahren bekannt ist. Auch der Schwarzriesling ist eine Mutation aus dem Spätburgunder, mit dem weißen Riesling hat er nichts zu tun. Die Weine sind den Spätburgunderweinen sehr ähnlich.

Dornfelder: Die Erfolgsstory der Rebsorte startete in Deutschland mit 124 Hektar bestockter Rebfläche im Jahr 1972. Mittlerweile rangiert Dornfelder in der Liste der am häufigsten angebauten Rotweinsorten mit 3.200 ha auf Platz drei - Tendenz weiter steigend. Dabei ist Dornfelder längst seiner ursprünglichen Rolle als "Deckrotwein" entwachsen und hat sich zu einem eigenständigen, fruchtigen, gehaltvollen Wein entwickelt, der auch als Sekt-Spezialität immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Der **Lemberger** ist eine württembergische Spezialität. Die tiefroten, kräftigen, fruchtigen, gerbstoffreichen Lemberger-Rotweine verkörpern oft den ganzen Stolz württembergischer Kellermeister. Lemberger findet sich auch in den meisten "Premium-Cuvées", die die württembergischen Weingärtner-genossenschaften in den letzten Jahren auf den Markt brachten.

Weinarten

Weißwein darf in Deutschland ausschließlich aus Weißweitrauben und Rotwein nur aus Rotweitrauben hergestellt werden. Es gibt daneben aber einige Abstufungen zwischen Rot und Weiß. Diese anderen Weinarten beziehen sich auf die Farbe des Weines oder die Art der Produktion:

Weißwein: aus weißen Trauben

Rotwein: aus Rotweitrauben hergestellter Wein, der aus rotgekeltertem Most gewonnen wird. Der Farbstoff wird durch Maischegärung oder -erhitung gewonnen.

Roséwein: aus roten Trauben, deren Most sofort von den Beerenhäuten getrennt wurde (deshalb rosé- oder lachsfarben).

Weißherbst: Roséwein, der nur aus einer einzigen Rotweinsorte bestehen darf und ein Qualitätswein b.A. oder Qualitätswein mit Prädikat sein muss.

Rotling: entsteht durch Mischung von Weißwein- und Rotweitrauben oder deren Maische, die gemeinsam abgepresst werden müssen (Farbe wie Weißherbst oder Roséwein, blassrot bis hellrötlich). Schillerwein ist ein Rotling aus Württemberg, der ein Qualitäts- oder Prädikatswein sein muss. Badisch Rotgold ist ein Rotling aus Baden, der durch Mischung der Rebsorten Grauburgunder und Spätburgunder entsteht, muss ein Qualitäts- oder Prädikatswein sein.

Perlwein: ist ein Wein mit natürlicher Kohlensäure, die auch zugesetzt werden darf, in der Güteklasse Tafel- oder Qualitätswein.

Geschmacksrichtungen bei Wein und Sekt

Man unterscheidet nach dem deutschen Weinrecht vier Geschmacksrichtungen, die den Süßegrad des Weines ausdrücken: **Trocken** ist die Bezeichnung für Weine, die fast ganz oder völlig durchgegoren sind, das heißt für Weine mit einem Restzuckergehalt (natürliche Restsüße, die nach der Gärung übriggeblieben ist) bis höchstens 4 Gramm im Liter. Der Gesetzgeber erlaubt einen Restzuckergehalt bis 9 Gramm, wenn der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt (Formel: Säure + 2 bis zur Höchstgrenze 9). Ein trockener Wein ist nicht gleichbedeutend mit sauer. Er enthält eben nur wenig unvergorenen Zucker. Allerdings schmeckt man bei trockenen Weinen eine höhere Säure eher. **Halbtrockene** Weine - dürfen bis 12 Gramm Restzucker je Liter aufweisen, bzw. bis 18g/l, wenn dabei der Restzuckergehalt den Säuregehalt nicht mehr als 10g übersteigt. (Formel: Säure + 10 bis zur Höchstgrenze 18). **Liebliche Weine** - weisen einen Restzuckergehalt auf, der die für halbtrocken festgelegten Werte übersteigt, aber höchstens 45 g/l erreicht. Die Angabe süß ist ab 45 g/l zulässig.

Termine und Info im, am und um den Webs

Im und am Weberskeller:

- Fr. 03.03.** 14.00 Uhr; VdK-Hös Jahreshauptversammlung
18.30 Uhr 75. Geburtstag Bachmeier
- Di. 06.03** 20.00 Uhr; HGV Höchststadt Vortrag
- Mi. 07.03.** 19.00 Uhr; Heimatverein Diavortrag
- Fr. 09.03.** 19.30 Uhr; Stammtisch Castlebar (englisch)
- Fr. 09.03.** 19.30 Uhr; Tennisclub Jahreshauptversammlung
- So. 11.03. 10.00 - 14.00 Uhr; Sonntags Brunch**
- Mi. 14.03.** 19.00 Uhr; Hegegemeinschaft Oberer/Unterer Aischgrund
- Do. 15.03.** 18.00 Uhr; Teichgenossenschaft Jahreshauptvers.

- Fr. 23.03.** 20.00 Uhr; Bund Naturschutz Jahreshauptversammlung
- Sa. 24.03.** 20.00 Uhr; Obst-/Gartenbauverein Jahreshauptvers.
- Fr. 30.03.** 18.00 Uhr JL-Versammlung
- Sa. 31.03.** 20.00 Uhr Kneipenfestival
- Di. 03.04.** Verkehrswacht

Achtung!!

Senden Sie uns Ihre Termine und Neuigkeiten in und über Höchststadt und Umgebung. Wir veröffentlichen Sie an dieser Stelle. Informationen bitte via Fax an den Weberskeller oder via E-Mail an die "Redaktion" schicken (GUW.Werbung@t-online.de). >>Stichwort >>Hös-News im Manni-Fest>>

Raumbelegungsplan Weberskeller vom 03.03. bis 31.03.

1. Fischstüberl (bis 30 Pers.)
2. Karpfenstube (bis 80 Pers.)
3. Festbühne (max. 110 Pers.)
Festsaal (2.+3. max. 230 Pers.)

02.03.	03.03.	04.03.	05.03.	06.03.	07.03.	08.03.	09.03.	10.03.	11.03.	12.03.	13.03.	14.03.	15.03.	16.03.	17.03.	18.03.	19.03.	20.03.	21.03.	22.03.	23.03.	24.03.	25.03.	26.03.	27.03.	28.03.	29.03.	30.03.	31.03.	
X	X					R		X	X				R		X	X				R								R		
X	X		X	X		R	X	X	X	X		X	R	X	X	X				R		X			X		R	X	X	
X	X				X	R	X	X	X	X		X	R		X	X				R	X	X			X		R	X	X	

X = belegt; R = Ruhetag;  = Fest/Feier vom Weberskeller; U = Urlaub

WEB-präsentativ

Bereits zum 2. Mal liesen Gisela Renner und Haui Hauenstein die 50er und 60er musikalisch auferstehen und brachten eine wunderbare Stimmung in den völlig ausverkauften Saal.

Reisezentrum Höchststadt Dresel KG



"IHR PERSÖNLICHES REISEBÜRO IN HÖCHSTADT"

Hauptstr. 14 • Tel. 09193/3334 od. 1573

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Das Rezept des Monats

Ausgabe 11
2.2.-1.3.

Wallerschnitten mit grüner Kräutersauce

Zutaten für 4 Personen:

750g Wallerfilet, 5 geschälte Schalotten, 100 g Crevetten oder Krebschwänze, 1 Bund Blatt Petersilie, 1 Glas Weißwein, Salz, weißer Pfeffer, Butter zum Braten, 1 Portion Kräutersauce,

Grüne Kräutersoße:

4 Schalotten, 100 g kalte Butter, 1 Tasse Blatt Petersilie ohne Stengel, 2 Tassen frische Estragonblätter ohne Stengel, 200 g saure Sahne, 1 Tasse Fischbrühe, 2 Eigelb, Muskat Salz, weißer Pfeffer



So wird's gemacht:

Die Schalotten in Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit Butter glasig braten. Die Wallerfilets waschen, trockentupfen, in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischstücke zu den Schalotten geben und zugedeckt fertig dünsten. Auf eine vorgewärmte Platte legen, mit grüner Kräutersauce übergießen und mit Petersilie und Crevetten garnieren.

Soße:

Die Schalotten schälen, in Scheiben schneiden, in Butter glasig braten und abkühlen lassen. Die Petersilie und Estragonblätter zupfen, zusammen mit den Schalotten und der sauren Sahne im Mixer so fein wie möglich zerkleinern und anschließend passieren. Die Brühe auf ein Drittel reduzieren, die Eigelb über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen einrühren, bis die Mischung cremig wird und die Butter stückchenweise dazugeben. Dabei darf keine Butter hinzugefügt werden, bevor nicht das letzte Stückchen absorbiert ist. Die Kräuter-Sahne-Mischung dazugeben und zum Schluß vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Beilagen: Dazu Salzkartoffeln und Erbsenschoten servieren.

Weinempfehlung: Die Kräutersauce bestimmt die Weinauswahl. Je nach Geschmacksintensität der Kräutersauce eignen sich trockene bis halbtrockene Kabinettweine oder Spätlesen vom Müller-Thurgau.