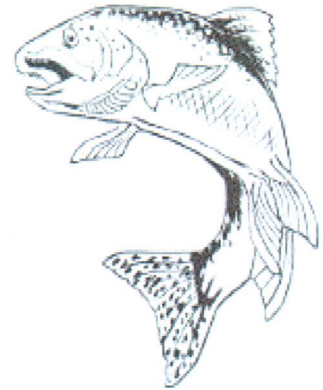
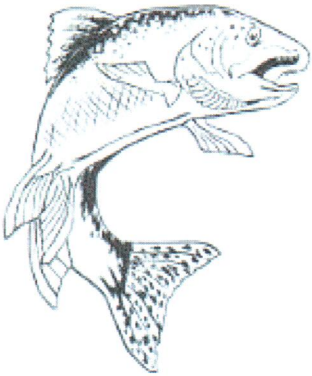


# KOCHEN AM

8.11.2023



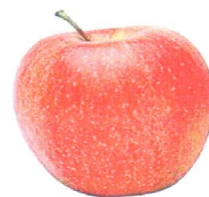
Severin und Sergio

Tomatensuppe



Forelle aus dem Ofen

Bratapfeldessert aus dem Glas



# Tomatensuppe

Zutaten für **4** Portionen:

1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Zwiebel, fein gehackt  
Butter zum dünsten  
600g Tomaten, gewürfelt  
2EL Tomatenpüree  
altbackenes Brot (1Scheibe)  
5dl Gemüsebouillon  
1-2TL Zucker  
Salz, Pfeffer, Basilikum  
Crème fraîche zum Garnieren

**Knoblauch und Zwiebel in der Butter andünsten. Tomaten, -püree und Brot mitdünsten. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, Zucker beifügen, würzen. Zugedeckt 15-20 Minuten köcheln.**

**Suppe fein pürieren, in die Pfanne zurückgeben. Erhitzen, Kräuter beifügen. Tomatensuppe in vorgewärmte Teller verteilen, garnieren.**



# Ganze Forelle aus dem Ofen

Zutaten für **4** Portionen: je 500 g Pastinaken und Kartoffeln

2EL Butter

2EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1Zitrone

2Knoblauchzehen

3-4 Forellen je nach Grösse

Rosmarin, Thymian und Salbei

40g Butter zum Backen der Forelle

- 1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.**
- 2. Die Pastinaken und die Kartoffeln schälen Scheiben schneiden. Die Butter in kleinen Flocken sowie das Olivenöl begeben, alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und gut vermischen. Dann die Pastinaken und Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Ofenblech verteilen.**
- 3. Die Pastinaken und Kartoffeln im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 30 Minuten vorbacken.**
- 4. Inzwischen die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und diese halbieren. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.**
- 5. Die Forellen innen und aussen kalt spülen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bauchhöhlung mit  $\frac{1}{2}$  der Zitronenscheiben, dem Knoblauch und den Kräuterzweigen füllen.**
- 6. Nach 30 Minuten Backzeit, die Pastinaken und Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Forellen darauf legen. Die restlichen Zitronenscheiben darüber verteilen und mit Butterflöckchen belegen. Die Forellen wieder in den Ofen zurückgeben und alles weitere 20 Minuten fertigbacken.**



# Feines Bratapfel-Dessert im Glas

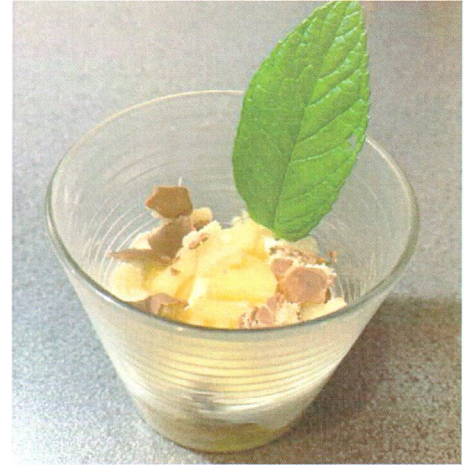
Zutaten für **6** Gläser:

Für Die Apfelschicht:

5 Äpfel (ca.500g)  
1/2 Vanilleschote  
50g Butter  
70g Brauner Zucker  
1Prise Zimt  
3EL Apfelsaft

Für die Creme:

250g Mascaprone  
250g Magerquark  
3EL Brauner Zucker  
1/2 Vanilleschote  
100g Amarettini



**1. Sechs Dessertgläser à 125ml bereitstellen. Für die Apfelstückchen Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Butter, Zucker, Vanillemark und Zimt in einen Topf geben und kurz ohne Rühren köcheln lassen. Nimm am besten einen höheren Topf, da in diesen Topf später auch die Apfelstücke mit hinein kommen.**

**2. Wenn der Zucker etwas karamellisiert ist Apfelstücke und Apfelsaft hinzugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren. Die Apfelstückchen sollten weich aber noch nicht komplett verkocht sein. Apfelstücke mit einem Siebschöpfer aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben.**

**3. Karamellsoße weitere 5 Minuten köcheln, bis die Masse dickflüssiger wird. Jetzt nochmal die vorgekochten Äpfel hinzugeben und 2-3 Minuten köcheln. Topf beiseite stellen und abkühlen lassen. Für die Creme Mascarpone, Magerquark, Zucker und das Mark der zweiten Vanilleschote-Hälfte miteinander verrühren.**

**4. Zum Schichten der Gläser zu Beginn 2 Teelöffel der Apfelstückchen in die Gläser geben. Amarettini mit den Händen zerbrechen und über die Apfelstücke bröseln. Dann 2-3 TL der Creme darüber verteilen und glatt streichen. Dies noch einmal wiederholen. Mit Apfelstückchen abschließen und ein paar Amarettini darüberbröseln.**

Lobenberg: Der organisch zertifizierte Wein aus uralten Reben wird nach Ganztraubenpressung und kurzer Maischestandzeit in Beton spontan vergoren und in Beton und absolut neutralen Eichenfässern ausgebaut, keinerlei Holzeinfluss in der Nase und am Gaumen. Weiße und gelbe Steinfrucht in der Nase, aber auch reifer Apfel und Birne und feuchter Stein. Das Kalksteinterroir aus den Hochlagen Calatayuds (bei Saragossa) kommt hervorragend durch, schon in der Nase dieses leicht salzige Spiel. Dahinter dann frische Zitrone und ein Hauch von Wiesenblumen nebst Zitronenmelisse und etwas gelber Quitte. Sehr charmante, einnehmende Nase. Im Mund wunderbar körperreich und erstaunlich reich und vollmundig. Hier ist der Apfel dominant, er kommt auch ein wenig mit Schale, ein wunderbarer Touch Phenolik, strukturgebend. Dazu kommt eine feine Nussigkeit nebst Trockenblumen und Renekloden. Struktur und Tiefe. Alles mehr geradeauslaufend als verspielt. Im Nachhall eine leichte Salzigkeit, die dem Wein eine schöne Länge verleiht. Ein feiner und auch aufregender Wein, der einfach unheimlich Spaß macht, er ist extrem lecker ist und ist ob seiner Fülle auch sehr gut als Essensbegleiter geeignet. Verblüffend guter Wein für ganz kleines Geld. 94+/100

## 1 JAHRGANGSBERICHT

Da ich als zuständiger Weinscout inzwischen einen Teil meiner Jahreszeit in Spanien verbringe, bin ich über Wetter und Klima vor Ort permanent gut im Bilde. Trockenheit, Hitze, wenige guten Regenfälle vor allem in den ersten 4 Monaten. Weil es im Winter wie auch im März April satt Regen gab, war die Basis für den trockenen Sommer perfekt. Und Wärme gab es auch zum Austrieb und auch zur Blüte, sich wie ein roter Faden bis zur Ernte ziehend. Dazu erstaunlich kühle Nächte im Mai, Juni, Juli und August, aber ein eher warmer trockener Spätsommer und Herbst. Die Story der großen Trockenheit wurde mir von jedem Winzer immer wieder erzählt. Und diese Story ist oft baugleich zu Bordeaux, das ja oft die gleiche Wetter- und Klimageschichte wie alle mittleren und östlichen Nordregionen Spaniens über das Jahr hat. Selbst die atlantischen frühen September-Unwetter und Regenmengen in Bordeaux und der Rioja bleiben seit dem Klimawandel oft aus, fast immer kann jetzt im September und Oktober in Ruhe bis zum optimalen Erntezeitpunkt gewartet werden. Die Ernte wurde nach etwas glücklichem kleinen Regen im Juli und August somit teilweise über 6-8 Wochen gestreckt. Die absolute Besonderheit in 2022 war aber auch in Spanien der kontinuierliche Verlauf der Trockenheit und Hitze und die relativ kühlen Nächte über das sommerliche Weinjahr. Die Reben waren 2022 perfekt assimiliert an das Klima. Trotz der Hitze war nichts gekocht, die Laubarbeit und Bodenbearbeitung der Winzer war dem Klima über die Jahre perfekt angepasst, eine perfekte Anpassung der Reben fand statt, war ganz anders als im von plötzlichen Hitzewellen dominierten Schock-Jahr 2003 mit schlecht präparierten Winzern und Weinbergen. Und auch 2022 gibt es, wider Erwarten von uns Laien, trotz oft hoher Alkoholgradationen eine erstaunliche Frische in den Weinen. Tiefe PH-Werte sind die Regel, die Biodynamiker sprechen von den tiefsten je gemessenen Werten. In Zusammenhang mit oft hohen Tanninlevel, hoher Reife, satter samtig seidiger Frucht, hohem Alkohol und zugleich famoser Säure, sprechen viele Winzer vom besten Jahr ihrer Geschichte (Oxer, Artadi und Cuentavinas), und das von der Rioja bis Ribera, vom Priorat bis Bierzo. ALLE Regler nach rechts! Und es gibt 2022 eine grandiose Harmonie und Balance und sensationelle Finesse und Feinheit. Wie in Bordeaux. Nach meiner Verkostung kann ich das durchaus in vielen Fällen bestätigen, obwohl es auch 2021 hochinteressante, oft sogar aufregendere und energiegeladene Weine und oft sogar präzisere Weine gab. Für mich selbst war, von Einzelfällen abgesehen, 2021 und 2022 bei absolut verschiedenem Charakter eher auf gleicher Höhe, manchmal sogar mit leichtem Vorteil bei 2021. Wer z.B. 2022 bei so viel Feinheit zu viel neues Holz einsetzte oder die Weine zu lange im Holz ließ, konnte die Weine mit ihrer samtigen Seidigkeit auch mal zu »nett«, zu holzlastig und auch manchmal etwas belanglos ausfallen lassen. 2021 hatte klar mehr Druck und Wucht, um neues Holz wegzudrücken. Und wie in Bordeaux gilt auch in Spanien: Die besten Terroirs und alten Reben waren 2022 dramatisch im Vorteil und die Biodynamiker hatten »das Jahr der Jahre«.