

Kochabend mit Gonzo, 01.05.2018



Spargelsalat an Pommery-Senf-Sauce

Schloss Lieser, Riesling Kabinett trocken

Rindsfilet vom Weiderind und Kräuterbutter

Safrannudeln mit Zucchini

Variationen Blauschimmelkäse

Portwein / Sauternes

Spargelsalat an Pommery-Senf-Sauce



Deutscher Spargel

1,5 kg deutscher Spargel

0,5 kg grüner Spargel

Salz und Zucker

1. Die Spargeln grosszügig schälen und das hintere Drittel der Stangen abschneiden.
2. In einer grossen Pfanne Salzwasser mit ein wenig Zucker aufkochen.
3. Sobald das Wasser kocht, den Spargel einlegen und das Wasser einmal kurz aufkochen lassen. Danach sofort die Hitze reduzieren. Spargel sollte niemals stark kochen, damit die zarten Spargelköpfe nicht verletzt werden.
4. Zwölf bis fünfzehn Minuten garen. (Je nach Dicke)

Pommery-Senf-Sauce:

- 2 gehäufte TL Pommery-Senf grobkörnige Senfsorte
- 1 halbe Zitrone; Saft
- 4 EL saurer Halbrahm
- 4 EL Gemüsebouillon
- 6 EL Distelöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Grosser Bund Kerbel

Senf, Zitronensaft, sauren Halbrahm, Bouillon, Öl, Salz sowie Pfeffer mit dem Stabmixer oder im Mixer zu

einer schaumigen Sauce aufschlagen.

Die Kerbelblättchen von den Stielen zupfen.

Die noch warmen Spargeln in Längsrichtung halbieren und dekorativ auf Tellern anrichten. Mit der Sauce um- und begiessen und mit den Kerbelblättchen grosszügig garnieren.

Dieser Kabinett erreicht eine Vollendung, die eigentlich mit 20 Punkten geadelt werden müsste.

	Weisswein Deutschland Mosel-Saar-Ruwer Brauneberger Juffer	 Deutschland
	Schloss Lieser, Riesling Kabinett, Brauneberger Juffer	 Riesling
		 Jetzt bis 2040
		 08 - 10°C
		 75cl (CT-6)
		 DEU.246540.2016
		 ab Lager
	2016 Brauneberger Juffer	
	75cl (CT-6)	

Bewertung

Gerstl	
19 20	

Degustationsnotiz:

Das ist unglaublich raffiniert, was aus diesem Glas strahlt, total zart und filigran, aber mit überschwänglicher Vielfalt. Was dieser superfeine Duft alles erzählt, ist mit Worten nicht zu beschreiben. Fast noch verrückter am Gaumen, gewaltig, was da abgeht, diese sensationelle Aromatik, das ist geradezu spektakulär, aber immer auf der feinen, tänzerisch verspielten Seite. Diese Balance aus überschwänglicher Aromen Flut und verspielter Leichtigkeit zaubert mir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken, dieser Kabinett erreicht eine Vollendung, die eigentlich mit 20 Punkten geadelt werden müsste

Infos zum Produzenten:

Seit 1992 führt Thomas Haag, der älteste Sohn von Wilhelm Haag, zusammen mit seiner Frau Ute das 8,5 ha grosse Weingut. Innerhalb von 20 Jahren hat der talentierte Winzer das ehemals renommierte, dann aber durch häufigen Besitzerwechsel heruntergekommene Gut wieder an die Spitze gebracht. Die Weinberge befinden sich ausschliesslich in Süd- und Südwestlagen mit einer Steigung bis zu 80%. Die bis zu 70 Jahre alten Reben finden auf dem steinigen, weichen Devon Schiefer Boden optimale Voraussetzungen und regulieren den Ertrag schon mal ganz natürlich. Nach strengster, selektiver Hand lese in mehreren Durchgängen gelangen nur Vollreife Trauben in den Keller, die Thomas Haag als Kellermeister zu hocheleganten, fruchtig-frischen Weinen ausbaut. Spontanvergärung und eine extrem vorsichtige Filtrierung vor dem Ausbau in Stahltanks sind ihm Garanten für authentische Rieslings Weine. Auch in schwierigen Jahren gelingt es Thomas Haag, jeweils eine Kollektion zu präsentieren, der man die Widrigkeiten der Natur nicht anmerkt. Gratulation! Bei unserem letzten Besuch auf dem Weingut war das Wellnesshotel, zu dem das

Schloss umgebaut wurde, zwar fertig umgebaut, aber noch nicht eröffnet. Es ist zu hoffen, dass bald einmal ein Pächter gefunden wird, damit dieses Prunkstück auch genutzt werden kann.

Das reizvolle Flusstal der Mosel, satte Weinhänge, deren Rebstöcke sich gen Sonne strecken und ein herrlich mildes Klima prägen das Umland des Weingutes Schloss Lieser. Im Jahr 1904 wurde der Winzerbetrieb ins Leben gerufen und zwar in unmittelbarer Nachbarschaft des "eigentlichen" Schloss Lieser, das 1857 errichtet wurde und heute als Wahrzeichen der Gemeinde Lieser gilt. Seit seiner Gründung erlebte das Weingut mehrere Besitzerwechsel, bis es im Jahr 1992 von Thomas Haag übernommen und auf den Erfolgskurs gebracht wurde.

Eichelmann 2016 - 5 Sterne - Weltklasse, internationaler Spitzenerzeuger | Gault Millau 2016 - 5 Trauben - Winzer des Jahres 2015 | Feinschmecker - die 900 besten Weingütern in Deutschland 2014 - 5 Feinschmecker-Punkte

Diese Leistung honorierten bis heute unzählige Wein-Kritiker und -Experten, so auch die Fachleute vom **Gault Millau (2016)**:

"Im letzten Jahr verliehen wir dem Weingut Schloss Lieser die fünfte Traube und Inhaber Thomas Haag wurde zugleich unser >>Winzer des Jahres<<. Die hohe Ehre gilt einem Winzer, der in nur 20 Jahren den Weinort Lieser quasi im Alleingang international auf die Landkarte gebracht hat. [...] Das Gut gehörte zu den besten der Region, dann versank es im Vergessen - heute spielt es auf der Weltbühne mit."

Schloss Lieser kann sich über gleich mehrere Spitzen-Lagen freuen, darunter Niederberg-Helden, wo Thomas und Ute Haag über 6,5 Hektar Rebfläche verfügen, aber auch der Brauneberger Juffer und der Brauneberger Juffer Sonnenuhr bringen exzellente Schloss Lieser-Weine hervor. Nicht zuletzt ist man auch in der Wehlener Sonnenuhr und im Graacher Himmelreich vertreten. Bei einer so großen Bandbreite an Top-Lagen, kann einfach nur eine Bandbreite an Spitzen-Tropfen herauskommen. Schloss Lieser ist eine Garantie für guten Geschmack und beste Qualität.

"Längst ist der Winzer eine feste Größe im deutschen Weinbau und einer der besten Produzenten an der Mosel. Seine Rieslinge sind fruchtig-mineralische Meisterwerke, sehr zugänglich, bieten schon Trinkfreude sind aber auch mit Potenzial für Jahre ausgestattet."

(Feinschmecker die besten 900 Weingüter in Deutschland 2014)

Anbauregion Schloss Lieser

Rindsfilet vom Weiderind mit Kräuterbutter



Rindsfilet

Pro Person ca 200 – 250g zuschneiden. (Prodega 1kg =70 Fr.)

Rind

Filet	*ORIGINE*SQB* (CH) SCHWEIZER WEIDERIND	54.00	71.00	98.00
Entrecôte	*ORIGINE*SQB (CH) SCHWEIZER WEIDERIND	39.00	49.00	69.00

Filet heiss anbraten und bei 60 Grad niedergaren.

Für die einfache Zubereitung des Filets benötigen Sie dann noch Salz, Pfeffer, Öl und eventuell etwas Kräuterbutter.

Kräuterbutter

Grundmasse:

- 250 g weiche Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen, gepresst

Kräuterbutter:

- 2 Bund Kräuter, gehackt (Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Dill, Basilikum)
- Salz, Pfeffer, Paprika

1. Butter, Zitronensaft und Koblach mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten zu einer luftigen, weisslichen Masse schlagen.
2. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken
3. Kräuter zur Butter geben und mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
4. Kräuterbutter in einen Spritzsack füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Rosetten spritzen.
5. Bis zum Servieren kühl stellen.

Nudeln mit Zucchini



Zucchininudeln:

- 800 g Nudeln mit geringer Kochzeit (max 6 Min.)
- 4 kleine Zwiebeln
- 4 dicke Zucchini
- 4 EL Gemüsebouillon
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Das Olivenöl in einem Topf erwärmen. Die Zwiebeln klein schneiden und im Olivenöl andünsten. Die Zucchini halbieren, in Stücke schneiden, in den Topf geben und leicht anbraten.

Mit Wasser aufgießen. Die oberen Zucchinistücke sollten nicht vom Wasser bedeckt sein. Mit Brühe, Pfeffer und Salz würzen. Ein paar Minuten mit Deckel auf dem Topf köcheln lassen. Am besten etwas stärker würzen, da die Nudeln später viel Würze aufnehmen.

Wenn die Zucchini glasig werden, die Nudeln dazugeben und mit heißem Wasser aufgießen, bis die Nudeln bedeckt sind. Ein paar Minuten kochen lassen. Wenn die Nudeln al dente sind, das Wasser abschütten und servieren.