

SPRINGTIME

Brut Rosé – von März bis Juni



SPRINGTIME wird zu 25 % aus Chardonnay-, 60 % aus Pinot Noir- und 15 % aus Pinot Meunier-Trauben gewonnen. Die Reifezeit in den Kreidekellern beträgt 2–3 Jahre. Mit der kräftigen lachsrosa Farbe und den frischen Noten von roten Johannisbeeren und Granatapfel lässt der spritzige Brut Rosé dem Trübsinn einfach keine Chance! Auch im Glas zeigt SPRINGTIME die jugendliche Frische und Lebendigkeit des Frühjahrs. Die ebenso kräftige wie fruchtige Note verdankt dieser Rosé dem ungewöhnlich hohen Pinot Noir-Anteil. Was der visuelle Eindruck und das Bouquet bereits vorwegnehmen, wird bei den Geschmacksnuancen eindrucksvoll bestätigt: Eine sehr feine Säure, kombiniert mit fruchtiger Frische, erhebt den SPRINGTIME zu einem Botschafter für Lebensfreude und jugendlichen Leichtsinn. Ausgelassen am Tage und romantisch in der Nacht schmeckt er zu jedem Aperitif und jedem Dessert verführerisch.

Kalbsbries (für 4 Personen)

Kalbsbries

200 g Kalbsbries

Marinade

1 l Wasser

100 ml Weißweinessig

50 ml Weißwein

50 g Zucker

Meersalz, frisch gemahlen

1 Vanilleschote

2 Lorbeerblätter

1 TL Pfefferkörner

1 TL Piment

1 Zweig Thymian

3 Knoblauchzehen

1 Rettich

Olivenöl zum Braten

Butter zum Braten

Ausstecher (4 cm Durchmesser)

Vanillejus

1/2 Vanilleschote

150 ml Kalbsjus

Meersalz, frisch gemahlen

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Rotweinessig

5 g Pfeilwurzstärke (Gewürzhändler)

Vanilleöl

Das Kalbsbries wässern. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser und den restlichen Zutaten für die Marinade zum



Kochen bringen. Den Rettich putzen, schälen und in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Diese in dem Gewürzsud ca. 30 Minuten garen lassen. Für das Kalbsbries ebenfalls Wasser aufkochen, salzen und das Kalbsbries darin je nach Größe ca. 8 bis 10 Minuten blanchieren. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und möglichst noch warm die Sehnen und Häutchen entfernen.

Für den Vanillejus die Vanilleschote auskratzen und zusammen mit dem Kalbsjus aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig würzen und zur gewünschten Konsistenz mit Pfeilwurzstärke abbinden. In einer Pfanne die gegarten Rettiche in Olivenöl goldgelb anbraten, salzen und pfeffern. Danach herausnehmen und beiseite stellen.

Ebenfalls den Kalbsbries anbraten und währenddessen noch etwas Butter dazu geben.

Auf den Tellern etwas Vanilleöl und -jus verteilen, dann die Rettiche platzieren und zum Schluss die gebratenen Kalbsbriesröschen darauf legen.



Champagner hat immer Saison ...

NEU: POMMERY's Jahreszeiten Champagner bei Juan Amador

Kein geringerer als Juan Amador setzt mit der Eröffnung seines neuen Restaurants Tasca, das Jahreszeiten-Konzept aus dem Hause Champagne POMMERY erstmalig um: Seit 1. Oktober 2006 steht der neue FALLTIME auf der Karte und wird gerne zu ausgesuchten Gerichten empfohlen.



SUMMERTIME wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben komponiert. Die Assemblage vereint 10 für ihre Eleganz ausgewählte Lagen, die den Facettenreichtum dieser weißen Rebsorte zum Ausdruck bringen.

Die Reifezeit in den Kreidekellern beträgt mindestens 3 Jahre.

SUMMERTIME ist eine leichte Komposition aus Weißdorn- und Akazienaromen mit einer Limonennote. Frisch und lebhaft, dabei erstaunlich zart und fruchtig. SUMMERTIME ist eine beschwingt sommerliche Komposition mit leuchtend goldgrüner Farbe.

Erfrischend am Abend eines heißen Sommertages als Aperitif oder als Begleiter zu einem leichten, sommerlichen Menü.

Rochenflügel – mit geschmorten Aprikosen, Steinpilzen und Curry-Vinaigrette (für 4 Personen)

Rochenflügel

500–600 g Rochenflügel

Olivener Öl zum Braten

Geschmorte Aprikosen

12 feste Aprikosen

Olivener Öl

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

1 Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt

Meersalz, frisch gemahlen

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Zucker

10–12 Steinpilze

Butter zum Braten

Curry-Vinaigrette

2 Schalotten

Butter zum Braten

10 g Currypulver

40 ml Weißweinessig

100 ml Orangensaft

50 ml Olivenöl

10 ml Curryöl

Fertigstellung

1 Bund Currykraut (Gemüsehändler)

5 g Currypulver

Maldon Sea Salt (Gewürzhändler)



Backofen auf 90°C Umluft vorheizen.

Den *Rochenflügel* auslösen und filetieren, portionieren und kaltstellen. Die *Aprikosen* waschen, halbieren, den Stein entfernen und auf einem Backblech ausbreiten, das mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch und Gewürzen vorbereitet wurde.

Die *Aprikosen* im Backofen ca. 30–45 Minuten schmoren.

Anschließend die Haut abziehen. Steinpilze putzen, einen Teil in Würfel schneiden und den anderen Teil eventuell halbieren.

Für die *Curry-Vinaigrette* die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Im Topf glasig anschwitzen und mit etwas Currypulver bestäuben. Nun mit dem Weißweinessig ablöschen und den Orangensaft zugeben. Das Ganze ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen und passieren. Mit Oliven- und Curryöl abschmecken und zu einer sämigen Vinaigrette verrühren.

Den portionierten *Rochenflügel* in der Pfanne vorsichtig in etwas Olivenöl anbraten und leichte Farbe geben.

Die Steinpilze in einer anderen Pfanne in Butter anbraten und würzen.

Auf dem Teller die *Curry-Vinaigrette* verteilen, die *Aprikosenhälften* auftürmen und den gebratenen *Rochenflügel* und Steinpilze darauf anrichten. Vom Currykraut die Blättchen abzupfen und die Pilze damit garnieren. Mit Currypulver und Maldon Sea Salt bestreuen.

Gemeinsam mit dem Sternekoch und seinem Team wurde das Konzept noch verfeinert und ganz auf seinen Anspruch abgestimmt: Mit jahreszeitlich variierenden Bild- und Beleuchtungs-Projektionen wird das Thema im Restaurant visuell umgesetzt und das Personal trägt jeweils abgestimmte Outfits.

SUMMERTIME

Blanc de Blancs – von Juni bis September



Rotbarbe mit Sepia auf Selleriecreme und Moccajus (für 4 Personen)

Sepia

500 g Sepia
1 kleine Knoblauchzehe
Olivenöl zum Braten
Meersalz, frisch gemahlen
weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Selleriecreme

1 kg Knollensellerie
200 g Crème fraîche
Saft einer Zitrone
Meersalz, frisch gemahlen
weißer Pfeffer, frisch gemahlen
Thermomix, alternativ: Wasserbad

Moccajus

300 ml Kalbsjus
20 g Kaffeebohnen
10 ml Balsamico
80 ml ROZÈS White Port
5 ml Kaffeelikör
Meersalz, frisch gemahlen
weißer Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker
Pfeilwurzstärke

Rotbarben

4 Rotbarbenfilets à 100 g
Olivenöl zum Braten
Butter zum Braten
1 kleiner Knollensellerie mit Grün
1 EL Weißweinessig
2 EL Haselnussöl
Meersalz, frisch gemahlen
weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Den *Sepia* waschen und putzen und von allen Sehnen und Häutchen befreien. In zwei Vierecke schneiden, übereinander legen und über Nacht tiefgefrieren.

Für die *Selleriecreme* den Sellerie schälen und klein schneiden. In reichlich Salzwasser ca. 1 Stunde weich kochen.

FALLTIME besteht zu 100 % aus Chardonnay-Trauben.

Die Reifezeit in den Kreidekellern beträgt mindestens 3 Jahre. FALLTIME präsentiert sich in einem zarten, aber hochglänzenden Gelb. FALLTIME entfaltet sich großzügig in einer schönen Ouvertüre, rankt sich mit Eleganz und Leichtigkeit um raffinierte Noten von Unterholz, weißen Blüten und Zitrusfrüchten.

FALLTIME streichelt den Gaumen, ist aufrichtig, schmeichelnd und lebhaft zugleich.

Dieser Wein wird sich als Ihr unverzichtbarer Freund an jenen schönen Herbsttagen erweisen, die durch das warme Farbenspiel der Natur bezaubern und das Bedürfnis nach einer üppi-gen Köstlichkeit für Nase und Gaumen wecken.



Gut abtropfen lassen und zusammen mit der Crème fraîche in den Thermomix geben. Mit Zitronensaft, Salz sowie Pfeffer würzen und bei 70°C fein pürieren.

Für den *Moccajus* den Kalbsjus auf 200 ml reduzieren.

In der Zwischenzeit die Kaffeebohnen in einem Topf leicht anrösten, mit dem Essig, Portwein und dem Kaffeelikör ablöschen sowie dem reduzierten Kalbsjus auffüllen. Das Ganze ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alles passieren und mit Pfeilwurzstärke zur gewünschten Konsistenz abbinden.

Die vorbereiteten *Rotbarbenfilets* in einer Pfanne mit etwas Olivenöl vorsichtig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter schwenken. Den halben Knollensellerie mit Hilfe der Aufschnittmaschine in 3 cm dicke Scheiben schneiden und fein würfeln. Die Würfel in Salzwasser blanchieren und anschließend mit einer Marinade aus Weißweinessig und Haselnussöl überziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nebenbei die *Selleriecreme* und die Selleriewürfel erwärmen.

Die gefrorenen Sepienstücke auf der Aufschnittmaschine in 1 cm dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Knoblauch und Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Die *Selleriecreme* mit einem Löffel nockenförmig auf Tellern anrichten, den *Moccajus* dazwischen verteilen und das Fischfilet mittig darauf legen. Die Sepiatagliette auf das Fischfilet geben und mit dem fein geschnittenen Sellerie-grün sowie den Selleriewürfeln garnieren.



WINTERTIME wird zu 75 % aus Pinot Noir- und zu 25 % aus Pinot-Meunier-Trauben gewonnen; die Weine stammen aus 8 Lagen, darunter die Grand Crus aus Aÿ, Bouzy, Mailly und Sillery. Die Reifezeit in den Kreidekellern beträgt mindestens 3 Jahre. WINTERTIME präsentiert sich in einem goldenen Gelb mit einem leichten bernsteinfarbenen Schimmer. WINTERTIME überzeugt mit Wärme und mit Körper: die runden, fülligen Apfel- und Birnennoten werden nach und nach von der Quitte, ein wenig von roten Beeren und sogar frischen Feigen ergänzt. WINTERTIME ist der ideale Begleiter zu kräftigen Speisen der kalten Jahreszeit; doch auch gemütlichen Kaminabenden verleiht WINTERTIME eine anregende und wohlige Atmosphäre.

Gänseleber mit Apfel, Räucheraal und Holzkohle-Öl (für 4 Personen)

- 1 Blatt Gelatine
- 3 Äpfel, grün
- etwas Apfelbrand
- Meersalz, frisch gemahlen
- etwas Tabasco
- Pfefferkaramell
- 120 g Glukosesirup (Konditor)
- 5 g Meersalz, frisch gemahlen
- 80 g Fondant (Konditor)
- 20 ml Weißweinessig
- 1 TL Tasmanischer Pfeffer, gestoßen (Gewürzhändler)
- Fertigstellung*
- 4 Scheiben Apfel (ca. 0,5 cm dick)
- 4 Scheiben Gänseleberpastete (ca. 1,5 cm dick)
- 4 dünne Scheiben Räucheraal
- 160 g Gänseleber, roh
- Meersalz, frisch gemahlen
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Brioche (ca. 4 cm dick)
- 2 EL Butter
- 100 g Apfelpüree (Spezialversand)
- Holzkohle-Öl
- Kaffeemühle
- Schablone 4 x 4 cm
- Bunsenbrenner

Für den Pfefferkaramell den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen. In der Zwischenzeit Glukosesirup, Salz und Fondant in einem Topf aufkochen. Unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse bernsteinfarben ist. Mit dem Essig ablöschen und so lange weiterkochen, bis dieser komplett verdampft ist. Anschließend sofort auf eine Silikonmatte geben und auskühlen lassen. Dann in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Pfeffer in der Küchenmaschine oder in einer elektrischen



Kaffeemühle zerkleinern. Das Ganze nun fein auf eine Silikonmatte sieben (am besten mit Hilfe einer Schablone 4 x 4 cm) und kurz in den Backofen stellen. Das Pulver nur kurz schmelzen lassen, so dass es sich wieder verbindet. Danach unbedingt trocken aufbewahren! Die Apfelscheiben in 4 x 4 cm große Stücke schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Leberpastete und den Aal ebenfalls in ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden. Gänseleber mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz in dem Öl braten. Die Brioche Scheiben auch in 4 x 4 cm große Würfel schneiden und in der zerlassenen Butter schwenken. Zum Servieren zunächst die Leberpastete auf den Apfel legen, dann den Aal und anschließend eine Scheibe Pfefferkaramell. Mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen. Etwas Apfelpüree und Holzkohle-Öl rundherum anrichten. Zum Schluss die Gänseleber mit den Briochewürfeln auf dem Teller arrangieren.