

Wein-Tipp



Hallauer AOC Riesling-Silvaner

Graf von Spiegelberg

Herkunft:
Schweiz

Region:
Schaffhauser Blauburgunderland

Rebsorte:
Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)

Charakter:
Strahlendes Hellgelb, frisches Blütenbouquet, weisser Flieder, guter, fester Gaumen mit feinen, verspielten Fruchtnoten, ausgewogen mit schönem Aromaspiel, interessant und attraktiv, langer, feiner mineralischer Abgang.

Besonderes:
Mit Label «Best of Swiss Wine»
(www.wineinfo.ch).
Ausgezeichnet mit 15,5 Punkten
in der Zeitschrift «Vinum»
Juli/August 2009,
«Sommerweine» (Seite 52).

Passt zum Zander mit Lauch-Heu in Biersüppchen sowie zu Apéros, Tapas, Fisch vom Grill, Gemüsegerichten, Spargeln und kalten Platten.

Der empfohlene Wein ist erhältlich im Wein- und Getränkehandel, in grösseren Coop Verkaufsstellen, bei CC Prodega + CC Angehrn sowie unter www.coopathome.ch.

Weitere Infos unter:
www.weinkellerei-rahm.ch

Zander mit Lauch-Heu in Biersüppchen

Her- und zubereiten: ca. 25 Min.
Gibt ca. 1 Liter

1 Esslöffel Butter

4 Zweiglein Thymian

2 geräucherte Knoblauchzehen (Fine Food von Coop) oder gewöhnliche Knoblauchzehen, halbiert

4 dl Gemüsebouillon

1½ dl Bier (z. B. Appenzeller Quöllfrisch)

1½ dl Vollrahm

2 frische Eigelbe

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 Esslöffel Öl

1 kleiner Lauch, in feinen Streifen

1 Esslöffel Mehl

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 Zanderfilet ohne Haut (ca. 250g), Fettschicht entfernt, geviertelt

1. Butter in einer grossen Pfanne warm werden lassen, Thymian und Knoblauch ca. 4 Min. andämpfen.

2. Bouillon und Bier dazugliessen, aufkochen, ca. 10 Min. köcheln, absieben.

3. Rahm mit Eigelben in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Ca. 3 Esslöffel heisse Suppe unter ständigem Rühren beigegeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen, würzen.

4. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Lauch ca. 6 Min. rührbraten, herausnehmen, zugedeckt warm stellen.

5. Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen, Fischfilets darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Evtl. wenig Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen, Fischfilets beidseitig je ca. 2 Min. braten.

Servieren: Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. Fischfilets in vorgewärmte Suppenteller verteilen, Lauch-Heu darüber verteilen, Suppe dazugliessen.

Pro Person: 30g Fett, 18g Eiweiss,
7g Kohlenhydrate, 1584 kJ (378 kcal)