

GOURMET-TIPPS VON NORBERT SCHU





GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU:

Vor Genuss mit Gefühl schütteln, finde ich wieder saugeil. Gemacht getan, leichtes moussieren, leicht trüb, ein Wein für Profis. Eindeutige Hefenoten, mein Gott, das ist eine Aufgabe ein Foodpairing zu finden, vielleicht mit Power und Integration.

Mein Foodpairing:

Gebroter Hecht mit Kapern-Zitronenbutter auf Karotten-Gurken-Gemüse

Den Hecht häuten und entgräten lassen, Kapern hacken. Die Gurken schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, Möhren ebenfalls in Würfel schneiden. Die Möhren andünsten, Gurkenwürfel dazu, mit Salz und Cayenne würzen. Fischfond mit Weißwein stark einkochen und mit kalter Butter montieren. Die Hechtfilets in Butter braten, auf einen Teller anrichten. Die Soße zu dem Gemüse geben, etwas Sahne und Zitrone zufügen und abschmecken, über das Hechtfilet nappieren.

2019
Zwickl
Grüner Veltliner
Trocken





GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU:

Auf die Auswahl vom Nikolaihof habe ich mich besonders gefreut, welch großartige Weine. Die Weine strotzen geradeso vor Leben, was auch an dem biodynamischen Anbau liegt.

Mein Foodpairing:

Bachforelle auf Wiesenkräutern in der Folie

Die Forellen würzen mit Salz, Pfeffer und Zitronen. Alufolie mit Butter bepinseln und Forellen darauflegen. Möhren, Staudensellerie und Tomaten in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl andünsten und mit Weißwein ablöschen, würzen, mit gehackten Kräutern vermischen und die Forelle damit füllen. Den Fisch 15 Minuten bei 180 Grad garen. Garnitursalat von frischen Wiesenkräutern wie Sauerampfer, Kerbel, Brunnenkresse, Löwenzahn und Gänseblümchen.

2019
 Grüner Veltliner
 Im Weingebirge
 Federspiel
 Trocken





GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU:

Welch Explosion in der Nase, Steinobst, Stroh, gepaart mit Finesse und Struktur. Er besitzt nach wie vor eine unfassbare Vitalität. Er besitzt eine unglaubliche Eleganz und eine mineralische Tiefe.

Mein Foodpairing:

Sauté vom Kaninchen mit Artischocken

Das Kaninchen in Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Rosmarin und Knoblauchzehen dazugeben und ca. 45 Minuten im eigenen Saft schmoren. Die Artischocken tournieren, sodass nur noch der Boden überbleibt. Tomaten enthäuten. Die Artischocken in Olivenöl anbraten und die Tomaten zufügen und würzen. Die Kaninchen-
 teile in die Soße geben und kurz ziehen lassen, mit gebackenen Basilikumblättern garnieren.

2007
 Riesling
 Steinriesler
 Trocken

