

Leseprobe

Eine Menü-Phantasie von Siegfried Gissel

Zur tanzenden Reblaus

Der bekannte TV-Koch Konrad Fürst von Meckernicht lebt auf seinem Weingut „Zur tanzenden Reblaus“ am Kaiserstuhl. Er ist Weinexperte und hat mit seinen Weinen zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen erhalten.

Fürst von Meckernicht empfiehlt zu seinem Menü I den Rotwein „Zum rastlosen Kater“ mit dynamischem, explosivem Charakter, den Gaumen füllender Potenz und einem starken Abgang bis in die Fußsohlen. Sollte dieser starke Tropfen zu umwerfend sein, dann empfiehlt der Fürst sein garantiert alkoholfreies Mineralwasser „Zur Quelle des Lebens“ mit dem authentischen Geschmack nach Reha und Roßkur.

Das Menü II möchte der Fürst veredeln mit dem Weißwein „Omas Leidenschaft“. Im Geschmack bietet dieser Wein eine Mixtur aus frischen Runkelrüben und grünen Stachelbeeren, der im Bereich der hinteren Zunge und des Zäpfchens eine nachhaltige Wirkung im mächtigen Finale hinterläßt.

Ein ganz besonderer Wein zum Menü III ist sein Rotwein „Paulas Plaudertasche“, der auf der besten Lage angebaut wird und bei der 18. Berliner Weine Trophy eine Goldmedaille erhalten hat. Der Wein besticht durch seine eloquente Art, ist von unglaublicher Eleganz, fröhlich und unbeschwert, sinnlich und herzerwärmend. Er offenbart den vollen Geschmack nur an den Weisheitszähnen. Sollte jedoch der Gast keine Weisheitszähne mehr haben, dann empfiehlt der Fürst den Rotwein „Rosamundes Liebeströpfchen“, der sich mit seinen betörenden Aromen von Roßkastanie und Ricola besonders in den Nasenhöhlen entfaltet.

Menü II

Vorspeise:

*Distel-Knoblauch-Süppchen
nach Schwiegermutter Art*

Hauptgericht:

*Kohlroulade,
gefüllt mit Ginsterkraut
und zwei Jahre alten Tulpenzwiebeln
an Pizzicato-Nudeln
in delikater Silikon-Senf-Sauce*

Nachspeise:

*Cremiger Vanillepudding,
bestreut mit frisch gebrannten Higgs-Teilchen*



Preis auf Anfrage