

Champagner

# Prickelnde Tradition

Die Keller des Champagnerhauses Laurent-Perrier sind gefüllt mit hunderttausenden dickwandigen, dunklen Flaschen, die kopfüber zum edelsten Getränk reifen.

Manchmal muss es einfach **Champagner** sein. Was sonst könnte eine Feierlichkeit besser krönen? Tradition, strenge Regeln und viel Handarbeit sind nötig, um aus dreierlei Rebsorten vollmundige, prickelnde und vielschichtige Champagner herzustellen. Über und unter der Erde arbeitet man im traditionsreichen Champagnerhaus Laurent-Perrier an der umfangreichen Palette, deren Vielseitigkeit eine Cuvée für jeden Anlass bereithält.

Bilder Hand-out

Regula Wolf





## Rosige Träume

Zwischen schönen Rosen in Altrosa träumt dieses Engelchen von einem schönen Abend mit Gästen. Tischwäsche, Serviette und Teller in diskretem Weiß und gläserne Teelichter geben Rosen und Engeln einen zwar diskreten, aber festlichen Rahmen. Dazu passt wunderbar altes Silber vom Flohmarkt und viel Holz.



JAKOBSMUSCHEL

BRETONISCHER  
HUMMER

Ausgewähltes für ein

# Festessen

BRETONISCHE  
AUSTERN

Austern sind wunderbare Begleiter zu Champagner. Diese Festtagsdelikatesse stammt aus einer Zucht südlich des bretonischen Fischereihafens Roscoff, direkt gegenüber dem englischen Cornwall. Die Jakobsmuschel ist die Königin der Muscheln. Züchten lässt sie sich nicht, sie wird immer wild gefangen und trifft 24 Stunden nach dem Fang in der Schweiz und in Deutschland ein. Auch direkt von der bretonischen Küste kommt der blaue Hummer in Hummerbecken zum Zwischenhändler. Im Gegensatz zum kanadischen Hummer muss er keine lange Flugreise hinter sich bringen.

*Andreas Schinharl's Vorschläge*

**Bretonischer Hummer «Termidor»**

**Lasagne von der Jakobsmuschel mit Safran-Kerbel**

**Felsen-Auster auf Champagnerkraut**

Traditionell krönen **ausgewählte Speisen** die Feiertage. Frische und Qualität sind die Grundvoraussetzung, damit die **handverlesenen Produkte** anspruchsvolle Gaumen verwöhnen können. Die Firmen Rungis express in Deutschland und Fideco in der Schweiz beliefern Profis mit allem, was die **Haute Cuisine** an Rohstoffen braucht – aus jeweils einer Hand und mit großer Kompetenz.

Rezepte Andreas Schinharl | Produkte: Fideco, Murten | Bilder Regula Wolf  
Rezepte auf [www.zugast.tv](http://www.zugast.tv)





»Die Meeräsche ist ein wunderbarer Fisch.«

**NILS HENKEL**

«DIE MEERÄSCHE IST EIN WUNDERBARER FISCH, UM IHN KNUSPRIG AUF DER HAUT ZU BRATEN. WIR KOMBINIEREN IHN HIER MIT KAROTTEN IN VERSCHIEDENEN VARIANTEN: EIN PÜREE AUS WEISSEN KAROTTEN, VERSCHIEDENE MINIKAROTTEN VON UNSEREM GÄRTNER, EIN LUFTIGER MINUTENBISKUIT AUS VIOLETTEN KAROTTEN UND SCHLIESSLICH DER GRÜNE SAFT AUS GELBEN KAROTTEN, KAROTTENGRÜN UND FRISCHEM KORIANDER.»



*Gebratene Meeräsche*

**Karotten-Koriandersaft Junge Möhren**

DIE SÜSSE DER KAROTTE, DIE KRÄUTERIGKEIT DES KORIANDERS UND DIE AUF DER HAUT GEBRATENE MEERÄSCHE BILDEN EINEN WÜRZIGEN GANG. DER **BLANC DE BLANC VON DELAMOTTE** IST DER RICHTIGE BEGLEITER DAZU, DIE CHARDONNAY-TRAUBE VERMAG DEM GERICHT KONTRA ZU BIETEN.

**PETER H. MÜLLER**





*Gänsestopfleber  
mit Brioche,  
Feige und Apfel*



Zarte französische Brioche – unsere ist in der Gugelhupfform gebacken – ist, rösch angebraten, die beste Begleitung einer Entenstopfleber. Sie stammt aus dem französischen Gramat und wird von regionalen Bauernbetrieben nach strengsten und modernen Richtlinien produziert. Die Säure von Feige und Apfel hebt den zarten Geschmack des IGP-Produktes (Indication Géographique Protégée) hervor und runden das Gericht ab. Die ideale Begleitung zu diesem edlen ersten Gang ist ein Glas Champagner.





Bobby Bräuer und Thomas Fesenmair

# Küchen- Doppel



Sie haben einen Warenkorb und verarbeiten ihn zu ganz unterschiedlichen **Gerichten**: **Bobby Bräuer**, Küchenchef im sternedekorierten «**EssZimmer**» in München und **Thomas Fesenmair**, ebenfalls hochdekoriertes Koch und Redaktionsmitglied. Diese feinen Genüsse sind so verführerisch und kreativ wie unterschiedlich. Und sie lassen sich problemlos in jeder Küche **nachkochen**.

Rezepte Bobby Bräuer und Thomas Fesenmair | Für 4 Personen  
Bilder Niklas Thiemann | Location: Gienger Küchen, München