



KOCHKURS


„Immer wieder Fisch“ Fluss | Meer | See

INHALT:

1

- ❖ Menü
- ❖ Weinbegleitung von unserem Winzerpaten „Weingut Dürnberg“ |
Falkenstein, Weinviertel
- ❖ Praktisches Werkzeug
- ❖ Wann ist Fisch frisch?
- ❖ Ideale Aufbewahrung
- ❖ Rezepte

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 LAND
SALZBURG



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





DAS HEUTIGE MENÜ

Aperitif: Sparkling Blanc de Blanc

<< >>

Zweierlei vom Leoganger Saibling

Tartar mit Wasabi~Mousse & Kresse

Lauwarm mit gebratenem Spargelsalat & Nuß~Zitronenbutter

Falko 2018 Muskateller Cuvée

<< >>

Paella mit Wildgarnele, Pulpo & Jakobsmuschel

Peregrin Riesling Reserve 2017

<< >>

Seeteufel ~ Saltimbocca

Baby~Blattspinat | hausgemachte Gnocchi

Ortolan Cuvée Prestige Reserve 2017

Ried Hochäcker Pinot Noir Reserve 2017

<< >>

Topfencreme

Rhabarber~Erdbeer Salat

Eiswein Grüner Veltliner 2017





**Unser Winzerpate für den Kochkurs
„Immer wieder Fisch - Fluss | Meer | See“ ist das Weingut Dürnberg!**

DÜRNBERG

Das Weingut Dürnberg befindet sich im traditionsreichen Weinort Falkenstein, dem historischen Herzen des Weinviertels. Seit dem 12. Jahrhundert ist der Weinbau hier belegt. An diesem Brennpunkt der alten und neuen Weinkultur entspringt ein Wein von unverkennbarer Aromatik und tiefer Würze.

Die kühle Charakteristik der Weine ist die Folge eines außergewöhnlichen Terroirs. Auf den kalkreichen Böden und Dank eines günstigen Mikroklimas erreichen die Trauben eine ideale Reife. So entstehen Weine mit feiner Aromatik, ausgeprägter Frucht und vitalem Säurespiel.

3

Philosophie im Keller ...

Die Eigenständigkeit von Klima und Boden im Wein wiederzufinden ist das große Ziel. Die Handschrift des Winzers zeigt sich darin, auch im Keller optimale Bedingungen zu schaffen, die diesen Charakter unterstreichen und voranstellen.

Die Höhenlage sorgt für späte Lesetermine und hilft, das Lesegut kalt einzubringen und zu verarbeiten. So wird der fruchtige Charakter der späteren Weine erhalten und unerwünschte Gerbstoffausprägung verhindert. Vor allem bei den Reserve-Weinen, deren Trauben erst Ende Oktober geerntet werden, wird die Möglichkeit genutzt über Kaltmazeration der Trauben viel vom Aroma und Extrakt der Schalen in den späteren Wein zu holen.

Nachhaltige Bewirtschaftung ist dem Weingut Dürnberg ein großes Anliegen. Leben und arbeiten in und mit der Umwelt. Es wird auf eine gute CO₂-Bilanz geachtet, fahren so selten wie möglich mit Traktoren durch die Weinberge und dann meist mit zwei bis drei Geräten gleichzeitig. Damit auch die Böden der Weinberge vor Verdichtung bewahren werden und die Pflanzen für die nächste Generation vital erhalten bleiben, ist ein positiver Nebeneffekt.



Diese Weine begleiten unser heutiges Menü:

Sparkling Blanc de Blanc

Feine Fruchtigkeit nach Äpfeln und Litschi, Am Gaumen erfrischende Zitrusnoten und Nuancen von Steinobst. Die eingebundene Kohlensäure hält nach dem Öffnen gut an.

Falko 2018 Muskateller Cuvée

Cuvée aus Muskateller, Welschriesling und einem Schuß Sauvignon Blanc. Frisch und duftig, der Frühling im Glas! Noten von Flieder und Holunderblüten wechseln mit fruchtigen Aromen, gute Säureunterstützung verleiht dem Wein einen schönen Trinkfluß. Ein belebender Aperitif, ein feiner Speisenbegleiter und die beste Wahl für gesellige Stunden. Macht Lust auf ein zweites Glas!

Peregrin Riesling Reserve 2017

Selektion der besten Riesling-Lagen der Falkensteiner Kalkklippen, 11 Monate auf der Vollhefe in 1000 l Eichenfässern gereift; fruchtige Steinobstnoten unterlegt mit feinen Hefenoten, vielschichtig, cremig und dicht am Gaumen, lebhaftes Frucht-Säure Spiel mit mineralischem Abgang und großem Potential. Ein modellhafter Riesling! Das Etikett zeigt einen Auszug aus unserem ältesten Weingesetzbuch von 1309. Eine Hommage an die lange Weinbautradition unserer Region.

4

Ortolan Cuvée Prestige Reserve 2017

85% Chardonnay, 10% Weissburgunder, 5% Grauburgunder, in burgundischer Stilistik ein knappes Jahr auf der Vollhefe in 500 l Eichenfässern gereift. In der Nase reife Banane, Honigmelone und süßer Tabak mit Rösttönen; am Gaumen Milchkaramell und Vanille, schöne Fülle, warmer Fruchtbogen mit kühl-mineralischen Noten im Finish, tolles Entwicklungspotenzial. Das Etikett zeigt einen Auszug aus unserem ältesten Weingesetzbuch von 1309. Eine Hommage an die lange Weinbautradition unserer Region.

Ried Hochäcker Pinot Noir Reserve 2017

Helles Kirschrot mit lohfarbenen Rändern. Ätherisches Fruchtspiel von Himbeeren, Sauerkirschen und Orangenesten. Vital am Gaumen mit schön strukturierten Tanninen, finessenreichen Fruchtaromen und animierendem Nachklang.

Eiswein Grüner Veltliner 2017

Helle, goldgelbe, tropische Früchte verbinden sich mit Honig und ergeben einen Wein mit exotischen Aromen und beträchtlicher Intensität und Gewicht. Aufgrund der eleganten Säure ist es so frisch und balanciert, dass es sowohl überwältigend als auch erfrischend ist. Bietet viel Trinkvergnügen und wird sich viele, viele Jahre weiter verbessern.



❖ Praktisches Werkzeug

Fische und Meeresfrüchte erfordern spezielles Werkzeug:

- Gutes und scharfes Filetirmesser
- Ein scharfes großes Messer zum zerteilen von Krustentieren (Hummer, Kaisergarnelen), zerteilen von Fischkarkassen und zum Entschuppen falls kein Entschupper vorhanden ist.
- Grätenpinzette
- Austernöffner und Handschuh
- Ovaler Fischbräter zum dünsten

❖ Wann ist Fisch frisch?

Wer frischen Fisch kauft, sollte auf folgende Merkmale achten:

- Die Ware riecht nicht nach Fisch sondern nach Meer und Jod
- Die Augen sind prall und klar
- Die Kiemen sind dunkelrot
- Die Haut ist mit einer Schleimschicht überzogen
- Das Fleisch soll auf Druck elastisch reagieren

SPM-TIPP >> Ganze Fische mit Kopf sind besser als nur Filets!

❖ Ideales Aufbewahren:

- Flach in einem geschlossenen Behälter bei 0 Grad
- Krustentiere haben eine geringe Haltbarkeit und sollen daher so rasch als möglich verarbeitet und verzehrt werden. (Sie sollen auf keinen Fall nach Ammoniak riechen!)
- Kopf und Schwanzteil sollten fest miteinander verbunden sein
- Muscheln sollten immer geschlossen sein und dürfen nicht streng riechen
- Austern sind bis 1 Woche nach Abpackdatum bedenkenlos zu genießen

