

A photograph of a wine glass and a plate of dessert on a wooden table. The wine glass is partially filled with a golden liquid. The plate features a chocolate cake slice, cream dollops, raspberries, and other garnishes. The background is a light-colored wooden surface.

QLOU
WEINCLUB

**ESSEN UND WEIN
ZU KOMBINIEREN IST
NICHT SO SCHWER**

Ausgabe März 2021



Liebe QLOU Freunde und WeinliebhaberInnen!

Wir halten unsere Versprechen. In unserem dritten Weinpaket des QLOU Weinclubs lüften wir das Geheimnis. Erfahren Sie mit uns, welche die passenden Weine zum Menü unserer Küchenchefin Katarina sind. Entdecken Sie das sanfte Zusammenspiel von genussvoller Kulinarik und hochwertigem Wein. Verwöhnen Sie einfach Ihren Gaumen. Unsere Reise beginnt in der Wachau, der wohl berühmtesten Weinregion Österreichs und endet in der Steiermark, die mit Ihren unvergleichlichen Weinspezialitäten überzeugen.

Unser Kurator und Master Sommelier Alex hat mit unserer Küchenchefin Katarina ein Meisterwerk an kulinarischer Exzellenz geschaffen. Die hohe Qualität der Auswahl spricht hier für sich. Lassen Sie sich begeistern.

Ihr Gastgeber im Quellenhof Leutasch, Emmerich Mitterhuber

PS: Im April starten wir frisch und beschwingt in das Frühjahr.

(W)einprägsames von Alexander Koblinger

Qlou des Monats März

Essen und Wein zu kombinieren ist nicht so schwer, wie man es sich vorstellt – sofern man ein paar Grundregeln beachtet. Und nein, ich meine hier nicht weißes Fleisch zu Weißwein oder rotes Fleisch zu Rotwein. Als Beispiel seien Butter, Öl und Fett genannt. Diese sind Geschmacksträger und wir brauchen als „Öffner“ des Gerichts eine Säure, um in Richtung einer guten Kombination zu steuern. Je cremiger, buttriger und „fetter“ ein Gericht ist, desto mehr könnte ich mit der Säure beim Wein arbeiten. Die Säure schneidet durch das Fett, das Essen wirkt leichter und der Wein kann seine Pluspunkte in Sachen Aromatik entfalten und im besten Falle das Gericht heben – vergleiche etwa Zitronensaft zu Räucherlachs: Der ölige Fisch wirkt leichter und bekömmlicher. Aber Achtung – der intensivste geschmacksgebende Part ist sehr oft nicht das Fleisch oder der Fisch, sondern die Sauce und/oder Beilage. Das gilt es bei der Weinpartnerwahl bitte unbedingt zu berücksichtigen.

Alex
Koblinger
Master Sommelier



Die Quelle Wein fasziniert uns schon seit Jahrzehnten. Seit dem Neubau unseres Weinkellers umso mehr. Uns geht es keinesfalls nur darum die am Besten ausgezeichneten Weine zu kredenzen. Wir möchten mit Geschmack aus Österreichs Vielfalt Ihren Gaumen einfangen und begeistern, um Sie schlussendlich glücklich zu machen. Jetzt ist die Chance, eines von 100 Mitgliedern im **QLOU Weinclub** zu werden. Der **QLOU Weinclub** ist ein Schritt in eine neue Richtung. Wir wollen offen sein für Neues, Unbekanntes, Ungewöhnliches, Traditionelles. Ihre Nase und Ihr Gaumen werden vollkommen neue Geschmacksexplosionen erleben, aber auch vertraute Namen und ihre unbekanntes Überraschungen entdecken.

Ihre Sommeliers Stefan und Manuel

Schenken Sie eine QLOU Weinmitgliedschaft.

Warum wurde der QLOU Weinclub auf 100 Mitglieder limitiert? Viele der ausgesuchten Weine sind nur in kleinen Mengen verfügbar und um sowohl Qualität als auch Raffinesse über das ganze Jahr beibehalten zu können, war diese Limitierung notwendig.

Wieviel kostet die QLOU-Mitgliedschaft? Die Monatsgebühr beträgt € 125,- für 6 Flaschen zuzüglich Versandkosten. Die Versandkosten variieren je nach Land.

Wie lange muss ich Mitglied bleiben? Mindestens 3 Monate, danach kann die Mitgliedschaft am Ende eines jeden Monats mit einer Kündigungsfrist von einem Monat gekündigt werden.

Wann erfahre ich, welche Weine ich bekomme? Die Themen erfahren Sie immer einen Monat im Vorhinein in unseren News auf unsere Webseite quellenhof.at. Welche Weine in der Box sind, entdecken Sie beim Auspacken Ihrer Lieferung. Schließlich soll es spannend bleiben.

Kann ich QLOU-Weine, die mir besonders gut schmeckten, nachbestellen? Ja, QLOU-Weine können nachbestellt werden je nach Verfügbarkeit. Bitte schicken Sie uns dazu eine Mail an qlou-weinclub@quellenhof.at

Wie kann ich mich anmelden? Ganz einfach mit einem Anruf an der Rezeption oder einer Mail an: qlou-weinclub@quellenhof.at

Wie kann ich zahlen? Im Vorhinein mittels Rechnung per Kreditkarte oder Überweisung.



Grüner Veltliner Treu Federspiel 2019

Weinhofmeisterei Hirtzberger, Mathias Hirtzberger, Wachau

Mathias Hirtzberger, der jüngste Sohn der Winzerfamilie Hirtzberger, bewirtschaftet seit 2014 einige der schönsten Lagen in der Wachau, genauer gesagt in Wösendorf. In diesem Ort hat er auch vor kurzem den neuen Keller fertiggestellt, der immer einen Besuch wert ist, sobald man in die Wachau fährt. Der Treu Federspiel ist einer seiner Wappenweine, die nach Symbolen aus dem Weingutwappen benannt sind. Bei diesem Grünen Veltliner steht alles im Zeichen des Herzens, das für Liebe, Kraft, Ausdauer und Durchhaltevermögen, aber auch für Treue und Tapferkeit steht. Für Mathias ist dieser Grüne Veltliner jedenfalls ein Herzstück, da die Lese in der Mitte der Erntezeit stattfindet. Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Rieden Kollmitz, Postaller und Angern, die eher zu den wärmeren Lagen in der Wachau zählen und daher nicht zu spät gelesen werden. Sie liegen in und um Wösendorf und werden in akribischer Handarbeit bewirtschaftet und gepflegt.

Der Treu bringt reife Aromatik und Würze mit, die wir sehr spannend beim Tartar einsetzen können. Die Aromatik von reifen, gelben Früchten geht mit den Raucharomen eine sehr spannende Symbiose ein. Die Säure des Weines arbeitet mit der leicht öligen Konsistenz des Fisches sowie mit der Sämigkeit der Avocado. Die rosa und weißen Pfeffernoten dieses Grünen Veltliners passen aber auch optimal zur leichten Schärfe der Radieschen, die Gurken sorgen für einen Frischekick. Alles in allem eine klassische und erhebende Kombination, bei der die Raucharomatik und die Pfeffernoten am Gaumen bleiben.

Räucherforellentartar mit Avocado-creme | Radieschen und Gurken

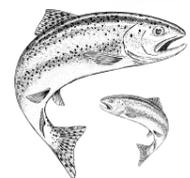
Filet

Die Haut von dem Räucherforellenfilet abziehen und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Das Filet faschieren oder sehr klein hacken. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Alle restlichen Zutaten mit der Fischmasse vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Avocados halbieren, den Stein entfernen und die Hälften auskratzen. Mit dem Mixstab fein pürieren oder mit einer Gabel zu einer gleichmäßigen Masse zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Gurken schälen und in Scheiben schneiden. Kurz blanchieren und dann im Eiswasser abschrecken. Mit den restlichen Zutaten, außer den Radieschen, einschwenken. Die Radieschen schneiden und die Vorspeise damit garnieren.

QLOU
01



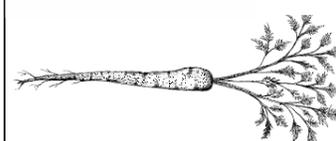
Müller Thurgau Fräulein Müller macht Party 2018

Alexander Zöller, Kremstal

Gemüse in Kombination mit Wein kann zum Teil heikel werden, da sehr viele Gemüsearten mit Bitterstoffen ausgestattet sind, die empfindlich auf zu viel Säure reagieren. Ein Negativbeispiel wäre hier Chicoréesalat mit einem säurebetonten Welschriesling. Die Säure des Weines würde das Bittere der Chicorée unangenehm hervorheben. Ihre Komponenten arbeiten gegeneinander. Die Petersilienwurzelcremesuppe allerdings bringt eine cremige und sämige Konsistenz mit und würde somit gut zu der Säure des Welschrieslings passen. Es verleiht dem Gericht den nötigen Frischekick. Die zum Schluss eingemixten Petersilienblätter bringen eine frische und „grüne“ Aromatik ins Spiel – nicht zu vergessen auch das Buttrige der Croûtons. Würden wir hier komplett ohne Säure arbeiten, ergäbe es eine etwas fade und banale Kombi. Der Wein würde neben der Suppe stehen, aber nicht mit dieser arbeiten. Der Müller-Thurgau von Alexander Zöller aus dem Kremstal bringt alle nötigen Attribute mit, die wir für eine spannende Kombination brauchen: einen mittleren Körper, eine angenehm eingebundene, etwas frische Säure und spannende Aromatik. Müller-Thurgau ist, teils zurecht, als einfach, fad und unkompliziert abgespeichert. Nicht aber der von Alex Zöller. Der Winzer hat 2010 seinen Hof als Quereinsteiger gekauft. Mittlerweile nennt er 7 Hektar sein Eigen und in ein paar seiner Weingärten stehen zum Teil in den 70er Jahren gepflanzte Müller-Thurgau-Stöcke. Der Wein wird mit Putz und Stingl vergoren, soll heißen: mit Schale und Stängel. Durch diesen Vorgang bekommt der Wein eine weitere Dimension, eine ganz leichte Herbe und tiefere Aromatik. Die Fruchtnoten starten bei einem Apfelkompott, gehen über in reife Birnen und werden durch exotische Aromen wie etwa Litschi erweitert. Aber auch grüne Aromen wie Kräuter und Gemüse sind zu finden. Alles in allem eine super spannende Kombi, nicht nur zum Party-Machen.

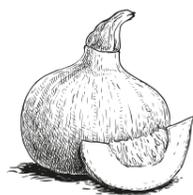
Petersilienwurzelcremesuppe mit Petersilienschaum und Buttercroûtons

Schalotten und Petersilienwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf das Rapsöl erhitzen, Schalotten und Petersilienwurzel darin anschwitzen. Klare Suppe und Sahne angießen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 20 Min. leise kochen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Petersilienwurzelsuppe mit einem Pürierstab fein pürieren, die Butter unterziehen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken. Toastrinde abschneiden. Das weiße Brot in kleine Würfel schneiden. Die Butter in die Mikrowelle flüssig machen und die flüssige Butter mit die Brotwürfel mischen, schütteln und im Backofen bei 180 Grad 10 Min. goldbraun backen. Dann auf die Seite stellen und abkühlen lassen. Anrichten: Die Hälfte der Suppe in vorgewärmte Tassen schöpfen. Petersilienblätter zur restlichen Suppe in den Topf geben und mit dem Pürierstab so lange mixen, bis die Suppe eine schöne grüne Farbe hat. Grüne Suppe auf die weiße in den Tassen verteilen. Buttercroûtons draufgeben.



2 Schalotten
300 g Petersilienwurzel
2 EL Rapsöl
600 ml klare Gemüsesuppe
200 ml Sahne
6 Stängel Petersilie
50 g Butter
Salz, Cayennepfeffer
Saft von einer halben Zitrone
3 Scheiben Toastbrot
50 g Butter

QLOU
02



Kürbis-Pinienkernpaella

Wachtelbohnen | Broccoli | Austernpilze

1/2 Hokkaido-Kürbis
300 g Natur-Reis
1 rote Zwiebel
1 Paprika
1 Zucchini
30 g Pinienkernen
50 g Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Fäden Safran
Pfeffer

Paella

Für die Paella die Safranfäden in 370 ml kochendes Wasser legen und 2 Stunden ziehen lassen. Zur Seite legen. Die Zwiebel schälen und gemeinsam mit der Paprika, dem Kürbis und der Zucchini in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und das geschnittene Gemüse mit den Pinienkernen anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Als nächstes den Reis waschen, um überflüssige Stärke zu entfernen. Anschließend den Reis zum Gemüse hinzugeben und gut vermengen. Mit Safranwasser aufgießen und bei ständigem Rühren zum Kochen bringen. Zum Abschluss das Gericht zugedeckt auf niedrigster Stufe 25 Min. ziehen lassen.

Wachtelbohnen

Die 100 g Wachtelbohnen in 300 ml Wasser über Nacht einweichen lassen, durch ein Sieb abgießen und Waschen. Anschließend die Bohnen in 500 ml Salzwasser weichkochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Als Zeitsparer gekochte Wachtelbohnen im Supermarkt kaufen.

Broccoli

Den Broccoli nur mit kaltem Wasser abbrausen, damit die feinen Röschen nicht kaputt gehen. Das holzige Stielende wegschneiden und die großen Blätter entfernen. Danach den Kopf vom Strunk trennen und den Broccoli in kleine Röschen zerteilen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Stark salzen. Nun den Broccoli sanft ins Wasser legen und für 4-6 Min. kochen. So bleibt er schön bissfest. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und in einer Pfanne mit Butter langsam wieder erhitzen. Nachwürzen je nach Wunsch.

Austernpilze

Die Austernpilze reinigen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Austernpilze von beiden Seiten anbraten. Wenn die Pilze leicht gebräunt sind, die Schalottenwürfel dazu geben. Alles mit Salz und Pfeffer gut würzen. Gehackte Petersilie drüber streuen und genießen.

100 g Wachtel-Bohnen
oder 1 Dose fertig
gekochte Wachtel-
Bohnen

1 Broccoli
Salz
50 g Butter
200 g Austernpilze
50 g Butterschmalz
20 g Petersilie gehackt
Salz
Pfeffer
1 Schalotte

Rotgipfler Ried Rodauner 2019

Weingut Karl Alphart
Thermenregion

Beim Rotgipfler handelt es sich um eine urösterreichische Rebsorte, die man fast ausschließlich in der Thermenregion findet. Nur mehr knapp 120 Hektar sind mit dieser Rebsorte bepflanzt und der Löwenanteil hiervon steht eben in der Thermenregion. Der Rotgipfler ist eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Rotem Veltliner, hat aber bei weitem nicht die Aromatik eines Traminers. Die Lage Rodauner, in der die Stöcke 1980, 2003 und 2010 ausgepflanzt wurden, ist eine der berühmtesten Lagen in der Thermenregion. Die Böden bestehen hier aus Braunerde mit Muschelkalk und Urgesteinseinlagerungen und bringen ausdrucksstarke Weine hervor. Auch das Traiskirchner Wahrzeichen, die Urbanuskapelle, liegt in dieser Lage zwischen Gumpoldskirchen und Pfaffstätten. Der heilige Urbanus ist der Schutzpatron der Winzer und ist vielleicht auch einigen bekannt von der ehrwürdigen Etikette des Weingutes Knoll. Also mit dem Schutz von oben kann hier fast nichts mehr schiefgehen.

Der Wein kann mit Aromen von Mandarine und Orangenschale, aber auch rosa Grapefruit und Quitten punkten. Er hat auch eine merkbare, aber eher milde Säure und einen mittleren, eleganten Körper. Mit seiner außergewöhnlichen Aromatik ist der Rotgipfler wohl einer der wenigen Weine, die in Kombination mit dem schwer kombinierbaren Safran nicht bitter werden. Das liegt vor Allem daran, dass vordergründig kein Holz eingesetzt wird. Er überzeugt mit seinen außergewöhnlichen Komponenten, seiner leicht cremigen Konsistenz und der eleganten Fruchtsüße. Bitte aber Fruchtsüße nicht mit Restsüße verwechseln. Die Wachtelbohnen und Austernpilze bringen uns die eher tiefen und erdigen Aromen dazu, die perfekt mit dem Rotgipfler harmonieren.

Apropos: Darüber würden sich auch rote Rüben freuen, sollten Sie diese einmal in einem Gericht finden.





Gebratene Maishendlbrust Steinpilzrisotto | Bunt Gemüse | Parmesanschaum

4 Maishendlbrüste
à ca. 200 g
100 ml Öl (Rapsöl)
etwas Butter

25 g getrocknete
Steinpilze
1 Schalotte
40 g Butter
250 g Risottoreis
80 ml Weißwein
450 ml Hühnerbrühe
40 g Parmesan
Salz und Pfeffer

je 1 rote, gelbe
und orangefarbene
Paprikaschote
2 rote Zwiebeln
200 g Zuckerschoten
200 g Rosé-Champignons
Butterschmalz
zum Braten
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer
1-2 EL Ahornsirup
(ersatzweise Honig)

1 kleine Schalotte
2 mittlere Champignons
35 g Butter
20 ml weißer Portwein
20 ml Weißwein
150 ml kräftige
Geflügelbrühe
35 ml Rahm
50 g Parmesan (kein
Sbrinz), möglichst fein
gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Maishendl

Die Maishendlbrüste mit Salz und Pfeffer gut würzen. In einer Pfanne mit Öl und Butter das Hendl scharf auf beiden Seiten anbraten. Danach sofort aus der Pfanne nehmen und im Backrohr auf einem Gitter bei 180 C° ca. 12 Min. garen. Unser Tipp: eine Abtropfform drunter stellen, um den genussvollen Saft des Hendls aufzufangen.

Steinpilzrisotto

Die Steinpilze in 200 ml warmen Wasser für 20 Min. einweichen. Das Wasser abgießen. Vorsicht: Unbedingt das Pilzwasser auffangen, da wir es für später brauchen! Die Pilze zur Seite stellen und abtropfen lassen. Anschließend die Schalotte fein würfeln und in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Die Pilze hinzufügen und ca. eine Minute garen, dann den Risottoreis hinzufügen und ebenfalls dünsten. Das Ganze nun mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Nun das Pilzwasser mit der Hälfte der Hühnerbrühe hinzufügen und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 20 Min. garen. Achtung: Die Flüssigkeit soll nicht ausgehen. Notfalls mit Hühnerbrühe nachgießen. Den Parmesan unterheben, nach Wünschen würzen und servieren.

Bunt Gemüse

Für das bunte Gemüse die Paprikaschoten vorher gründlich waschen, dann entkernen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Zwiebel in schmale Streifen schneiden. Danach die Zuckerschoten waschen und die Pilze putzen. Wer gerne möchte, kann die Zuckerschoten in Streifen schneiden und die Pilze halbieren. In einer großen Pfanne etwas Schmalz erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Wenn Sie glasig sind, herausnehmen. Das übrige Gemüse im heißen Schmalz portionsweise anbraten. Alles zurück in die Pfanne geben, mit Cayennepfeffer und Sirup abschmecken. Je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Parmesanschaum

Für den Parmesanschaum die Schalotten und Champignons putzen und fein hacken. Anschließend beides in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Portwein ablöschen. Die Hitze reduzieren und den Geflügelfond hinzufügen. Rahm hinzugeben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan drüber streuen. 10 Min. stehen lassen und dann erneut erwärmen, damit die Soße dünnflüssiger wird. Die Sauce durch ein Sieb passieren lassen und mit einem Wasserbad warm halten. Mit einem Mixer auf höchster Stufe die Sauce und den Rest der kalten Butter schaumig schlagen.

Chardonnay Chardonnay 2015

Weingut Gross
Südsteiermark

Wer nicht schon einmal in den Genuss einer Weinverkostung unter dem Nussbaum des Weingutes Gross gekommen ist, bekommt die unvergleichliche Atmosphäre mit diesem Wein ins Glas. Eleganz trifft auf gereifte Aromatik, Würze trifft auf Terroir und Maishendlbrust trifft auf Seidigkeit dieses Chardonnays. Aber alles der Reihe nach: Die Trauben für diese Rarität werden bis in den Oktober hinein – natürlich rein von Hand – gelesen. Gewachsen auf Kalkstein, das bringt die Frische am Gaumen, und auf lehmigen Sanden, diese bringen die Cremigkeit in den Chardonnay. Die ganzen Trauben werden dann schonend gepresst und spontan, mit der Weingartenhefe, vergoren. Reifen darf dieser Wein natürlich auch, und das für ganze 18 Monate in 300- und 600-Liter-Fässern. Der Wein hat einen biologischen Säureabbau – mehr dazu in einem der folgenden QLOU'S des Monats – und wird unfiltriert in die Flasche gefüllt. Wer hier jetzt einen trüben Wein erwartet, wird enttäuscht sein, denn der Chardonnay funkelt einem aus dem Glas entgegen. Auch sind die Holzaromen mit den Jahren schon super eingebunden und ergeben mit der reifen Frucht einen wirklich breiten Aromabogen.

Der Wein ist vom Körper und von der Kraft perfekt ausbalanciert und harmoniert mit der Eleganz der Maishendlbrust hervorragend. Auch finden wir im Glas Aromen von Nüssen, wie geröstete Haselnüsse und Mandeln sowie eine Rauchnote und dunkle Würze. Bildlich gesprochen die Faust aufs Auge für das Steinpilzrisotto und den Parmesanschaum. Die Salzigkeit des Weines, die wir vom Kalk bekommen, trifft auf den Parmesanschaum und die Nussaromen sind der perfect match zu den Steinpilzen. Das bunte Gemüse bekommt mit den Aromen von Blutorange, Ringlotten und gelben Äpfeln, aber auch Kardamom, Feigen und Bergamotte einen würdigen Gegenspieler.

Bitte gönnen Sie diesem Wein Luft in einer Karaffe und schenken Sie ihn in Burgundergläser ein. Trinktemperatur sollte hier auch nicht unbedingt unter 10 Grad liegen.



QLOU
04



Scheurebe Fruchtsüß Steiermark Scheurebe 2019

Wolfgang Maitz, Südsteiermark

Diese Scheurebe ist ein Dessertwein par excellence. Keine schwere Süße, keine Pampigkeit oder gar Opulenz, sondern vielmehr Frische und knackige Säure unterlegt mit einem Zuckerrest. Die Scheurebe, oder auch Sämling 88 genannt, hat ihren Namen von einem gewissen Herrn Scheu. Sein 88. Kreuzungsversuch lieferte schlussendlich das optimale Ergebnis und brachte die gewünschte Rebsorte hervor, daher sein Name. Die Scheurebe zählt mit ihrer Exotik zu den Aromarebsorten und kann immer mit einer einhergehenden knackigen Säure punkten. Aber man muss schon die Augen offenhalten, um wirklich spannende Vertreter zu finden. Die fruchtsüße Variante von Wolfgang Maitz, hier mit 30 Gramm Restzucker, hat alle Attribute, die man sich von dieser Traube wünscht. Glasklare exotische Aromen wie reife Mango, aber auch Ananas, Kumquat oder Physalis finden wir hier. Diese Aromen gepaart mit dem Pudding, Bananen, Kokos und Mango lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Die Säure liefert uns die Frische und Leichtigkeit zur Konsistenz des Puddings. Der Wein sieht kein Holz, sondern darf für 5 Monate mit der Naturhefe im Tank reifen, um seine Frische zu behalten. Natürlich wird auch nur mit Naturhefe vergoren und die Trauben wachsen rund um das Weingut im Kalkmergel mit Sand und Schotter.

Dieser Wein wäre auch eine super spannende Option zu gebratener Gänseleber mit gegrillter Marille – der Frühsommer lässt grüßen – aber auch als gut gekühlter Aperitif im Hochsommer immer ein Ass im Ärmel. Wer das Nonplusultra-Erlebnis zu diesem Wein haben möchte, besucht bei der nächsten Steiermark-Tour Wolfgang Maitz und sein Restaurant und speist inmitten der Weingärten, am besten den „steirischen Thunfisch“.

Chia-Samen-Pudding mit Bananen, Kokos und Mango

Mit einem Schneebesen die Chiasamen und den Kokosdrink verrühren. Dabei darauf achten, dass keine Chiasamen kleben bleiben. Die Banane fein zerdrücken. Mit dem Zitronensaft und 1 TL Agavendicksaft mischen und dann mit der Chia-Mischung unterrühren. Den Chia-Pudding mit einem Deckel verschließen und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Bei mittlerer Hitze die Kokosflocken ohne Fett anrösten. Die Mango schälen und in kleine Stücke schneiden. Beides auf dem Chia-Pudding garnieren.

Der Chia-Pudding hält sich im Kühlschrank gut gekühlt und verschlossen 3-4 Tage.

QLOU
05



60 g Chiasamen
400 ml Kokosdrink
(alternativ: Mandel-
oder Hafermilch)
1 reife Banane
1 TL Zitronensaft
2 TL Agavendicksaft
(alternativ: Honig)
1 Mango
2 EL Kokosflocken



Uhudler Ploder Rosenberg Überschäumend

Ploder Rosenberg, Vulkanland Steiermark

Panna Cotta trifft auf St. Peter am Ottersbach im Vulkanland. Direktträgertrauben treffen auf Waldbeeren und Schokolade. Hört sich auf alle Fälle schon einmal spannend an. Direktträger entstammen amerikanischen Rebsorten, bei uns besser bekannt unter dem Überbegriff Uhudlertrauben, und bringen den perfekten Aromafächer für dieses Dessert ins Glas. Die Reben sind zum Teil über 80 Jahre alt und wurzeln in sandigen Lehmen und Schotterböden. Fredi und Maria Ploder haben hier mit ihrem Sohn ein wahres Refugium geschaffen und arbeiten seit 2006 biodynamisch. Der „Überschäumend“ bleibt 12 Monate auf der Hefe und ist mit 8 Gramm Restzucker noch im trockenen Bereich. Er „arbeitet“ in dieser Kombi mit der Frucht und ihrer Säure statt mit kräftigem Restzucker. Der funkelnd rosarote Schaumwein betört geradezu mit seinen Walderdbeer-, Himbeer-, Kirsch- und Ribisel-Noten in der Nase und am Gaumen. Aber auch etwas rote Stachelbeere, Cassisblätter und blumige Anklänge kommen dazu. Die Kohlensäure des Weines hilft uns hier als zusätzliches Attribut in der Kombination und „öffnet“ uns sozusagen die Panna Cotta mit dem verarbeiteten Schlagobers. Wir arbeiten hier nicht mit der Mächtigkeit eines opulenten Restzuckers, der sich über das Gericht und die Zunge legen könnte, sondern tauschen diesen gegen die Kohlensäure aus, da sowohl Schlagobers als auch die Schokolade die Geschmacksknospen auf der Zunge belegen und träge machen. Die Aromen des Weines gehen natürlich Hand in Hand mit den Beeren und matchen sich mit den dunklen Aromen des Schokoladekuchens. Eine, vielleicht auf den ersten Blick überraschende Kombination, aber sobald alles gemeinsam probiert worden ist, wird es eine super spannende, logische und vor allem erhebende Partnerschaft. Noch ein paar wärmende Sonnenstrahlen dazu und der „Überschäumend“ lässt ganz automatisch Frühlingsgefühle aufkommen.

Panna Cotta Waldbeeren und Schokoladekuchen

Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Mark und Schote mit Sahne, Zucker und Salz in einen Topf geben. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 30 Min. mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Danach die Vanilleschote herausnehmen. Mischung aus Stärke und Agar Agar mit dem Schneebesen einrühren. Die Sahne zugeben und ca. 2 Min. unter stetigem Rühren köcheln lassen. Die Vanillesahne in die vorbereiteten Gläser gießen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und für 3 h in den Kühlschrank stellen. Frische Beeren waschen. Tiefgefrorene Beeren können direkt verwendet werden. 250 g der Beeren zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen und ca. 8 Min. köcheln lassen. Das Vanillepudding-Pulver in etwas Wasser glattrühren. Angerührtes Pulver in das Kompott geben und ca. 1 Min. unter Rühren köcheln lassen. Die übrigen Beeren hinzufügen, unterheben und abkühlen lassen. Für den Schokoladekuchen, Butter und Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Mit einem Stabmixer Eier, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Die geschmolzene Schokolade damit vermengen. Den Teig in eine eingefettete Form geben. In den Kühlschrank geben, bis die Luftbläschen verschwinden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 C° Umluft für 20 Min. backen.

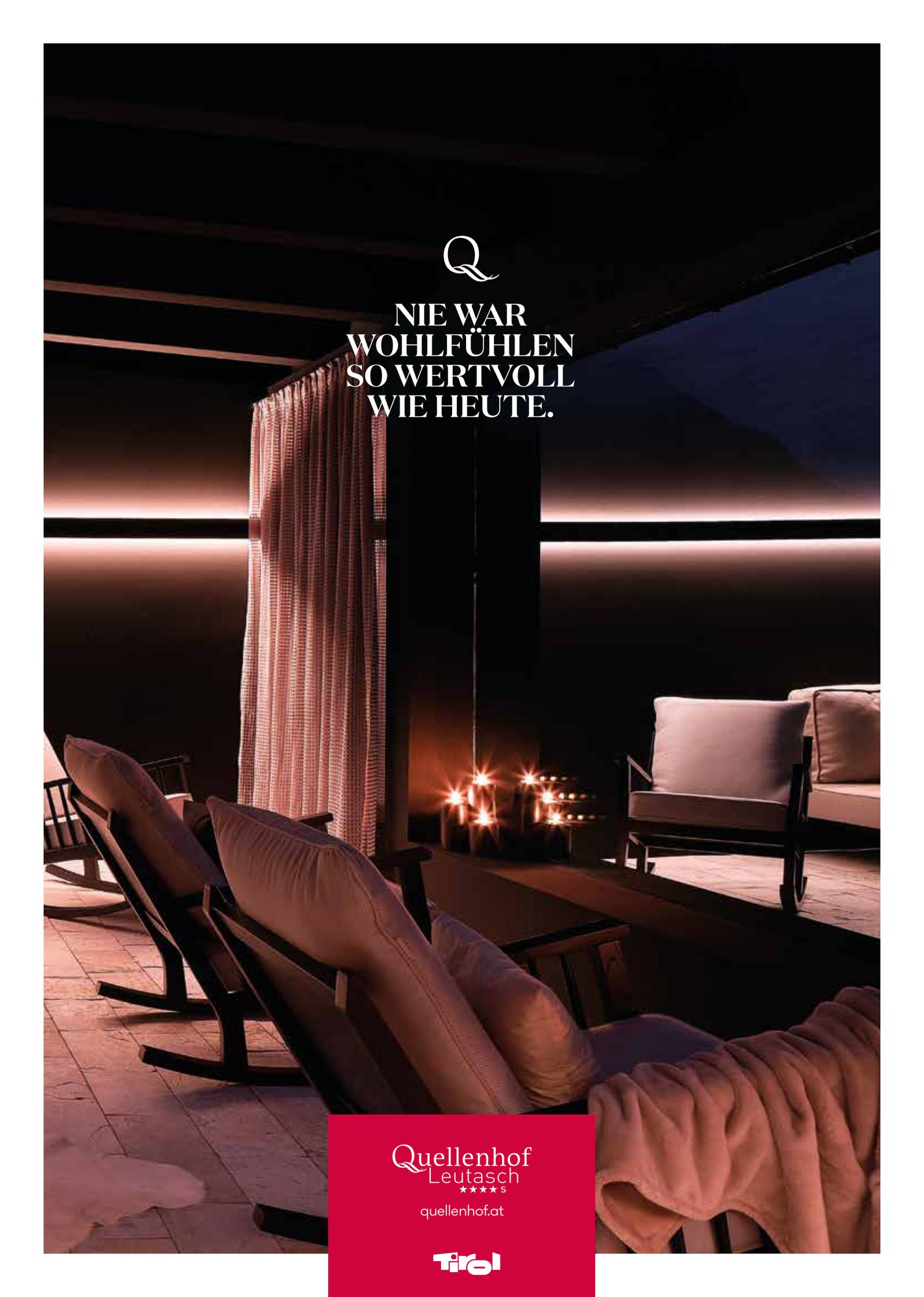


QLOU
06



1 Stück Vanilleschote
500 ml Sahne
75 g Zucker, 1 Prise Salz
1 TL Agar Agar oder
pflanzl. Geliermittel
1 TL Speisestärke
350 g Beeren frisch o. TK
100 g Zucker
1/2 TL Vanille Pudding
Pulver, 1 EL Wasser kalt
125 g Butter
125 g Schokolade, dunkle,
mit mind. 45 Prozent
Kakaoanteil
60 g Zucker
3 große Eier
1 Pkg. Vanillezucker



A photograph of a modern lounge area at night. The room is dimly lit with warm, ambient lighting from recessed ceiling strips and several lit candles on a low table. In the foreground, there are two dark wooden rocking chairs with light-colored cushions. A light-colored blanket is draped over one of the chairs. In the background, there is a large window with light-colored curtains. The overall atmosphere is cozy and relaxing.

Q

NIE WAR
WOHLFÜHLEN
SO WERTVOLL
WIE HEUTE.

Quellenhof
Leutasch
★★★★★

quellenhof.at

Tirol