



Dessert beschwipst: Biersüppchen mit Bockbiereis und Walderdbeeren

Die Krebse mit dem Dill in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, aus den Schalen brechen und den Darm entfernen. Die Schalen und $\frac{1}{8}$ l des Suds aufheben. Den Wirsing putzen und in Blätter teilen. Vier größere oder 8 kleine Blätter mit dem Kümmel in Salzwasser blanchieren und die Rippen flachschneiden. Den restlichen Wirsing anderweitig verwenden. Die Blätter ausbreiten, mit den Zanderfilets belegen, salzen,

anrösten, das Röstgemüse untermischen, mit Cognac und dem restlichen Weißwein ablöschen. Das Tomatenmark mit dem Mehl einrühren. Die Tomatenwürfel, den Krebsud und die Sahne zufügen und 15 Minuten köcheln. Anschließend durch ein Sieb gießen, nach Wunsch etwas einkochen. 1 EL Butter und die geschlagene Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Krebschwänze in der restli-

chen Butter schwenken. Die Soße auf vier Teller gießen, die Rouladen in die Mitte setzen und die Krebschwänze rundum verteilen. Dazu passen neue Kartoffeln und ein trockener Rheingauer Riesling.

Biersüppchen mit Bockbiereis

Zutaten für 4 Personen:
6 Eigelb, 150 g Zucker, Mark 1 Vanilleschote, $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 3 Blatt weiße Gelatine, 1 l Bockbier, Saft von 2 Orangen, Saft von 1 Zitrone, 2 EL Zucker, 100 g Walderdbeeren, Mandeln und Rosinen zum Garnieren

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen, langsam in die Eiermasse rühren und bei sehr milder Hitze dicklich werden lassen. Die Gelatine 5 Minuten einweichen, gut ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. Einen Viertelliter Bockbier unterrühren und die Biersuppe für 2 Stunden kalt stellen. Für das Bockbiereis das restliche Bier mit Orangen- und Zitronensaft sowie Zucker mischen. In einer Sorbetiere frieren oder die Mischung in eine Schale füllen und im Tiefkühler etwa 2 Stunden fest werden lassen. Wenn das Eis im Tiefkühler steht, immer wieder durchrühren, damit keine Kristalle entstehen. Die Walderdbeeren waschen. Die Biersuppe in Teller verteilen, das Biereis in die Mitte setzen und mit Walderdbeeren, Mandeln und Rosinen garnieren. Probieren Sie ein Glas dazu.



AUGUST F. WINKLER,
 Weinexperte,
 Food-Kritiker

ESSIGSTICH

Fehlerhafte Weine – schnell erkannt

Im Wein ist Leben. Und so kommt es, daß er krank werden kann. Symptome für marode Weine sind beispielsweise: matte, glanzlose Farbe, Trübung; muffiger, fauliger, ranziger, stichiger, essigsaurer Geruch; beißender, schimmeliger, kratziger, moderiger, quarkiger, an faule Eier erinnernder Geschmack. Die Ursachen für Krankheiten sind vielfältig. Sie reichen von mangelnder Hygiene im Keller bis zum schlechten Korken. Die häufigsten Weinfehler sind:

Korkengeschmack.

Steigt einem dumpf und stechend in die Nase. Die natürlichen Fruchtaromen sind wie austradiert. Ich empfehle Freunden, sich einen richtig korkigen Wein zu beschaffen und daran so lange zu schnüffeln, bis man den Ton auf ewig intus hat.

Böckser. So nennt man Weine, die nach faulen Eiern, Ziegenstall oder Naturdünger riechen. Einen leichten Böckser kriegt man in der Regel durch Umfüllen in eine Karaffe weg.

Essigstich. Essigsauer dringt es aus dem Glas, meist noch unterlegt durch einen an Nagellackentferner erinnernden Geruch. In allen drei Fällen kann der Wein reklamiert werden. In der gehobenen Gastronomie sollten kranke Weine freilich gar nicht erst an den Tisch gebracht, sondern vom Weinkeller als fehlerhaft erkannt und ausgetauscht werden.

DER BUNTE-MARKTPLATZ

Neue Bücher und Produkte füllen die Regale. Wir lesen und probieren für Sie, zeigen neue Trends



RINDFLEISCH – herzhaft und delikat. Warenkunde und Einkaufstips. Neue und klassische Rindfleischrezepte. Broschüre von der CMA, Koblenzer Str. 148, 53177 Bonn (1 DM in Briefmarken)

KLASSIKER – neu aufgelegt: Cuisine d'Amour, Ratgeber und Verführer der besonderen Art. Kunstlederrücken, und Seidenband. 96 Seiten, vierfarbig, 36,80 Mark, Stedfeld-Verlag

CULINARIUM, ABC der guten Küche von Wolf Uecker. Tricks vom Profikoch, Kräuter-ABC, Küchengeräte, Wildkalender. 188 Seiten, 39,80 Mark

PORFIDIO 100% naturreiner Agave-Tequila, mild und weich. Zweijährige Reife im Bourbon-Holzfaß, ca. 50–60 Mark, Fachhandel. Lantehammer, 83727 Schillersee, Tel. 0 80 26/7 10 37



PORFIDIO 100% natureiner Agave-Tequila, mild und weich. Zweijährige Reife im Bourbon-Holzfaß, ca. 50-60 Mark, Fachhandel. Lantenhammer, 83727 Schliersee, Tel. 0 80 26/7 10 37

