



Getränkertipps

Candle Light Starter

Die passenden Getränke runden ein Candle Light Dinner erst so richtig ab, z. B. ein guter Wein zum Essen oder zur Einstimmung ein ausgefallener Cocktail, der Appetit auf mehr macht.

Pink Lady

Zutaten für 1 Glas

Zitronensaft
Zucker
4 cl Kirsch-Likör
ca. 10 cl Grapefruitsaft
ca. 5 cl Zitronenlimonade

Kirsch-Likör auf Eiswürfel in das Longdrinkglas gießen. Mit Grapefruitsaft und Zitronenlimonade auffüllen und z. B. mit Grapefruitspalte oder Sternfrucht fruchtig dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Ein trockener Weißwein zur Suppe und zum Fischgang

Servieren Sie einen feinfruchtigen Weißwein, z. B. einen Chardonnay, Pinot Grigio, weißen oder grauen Burgunder oder Riesling. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 9 Grad C (also knapp über Kühlschrankschranktemperatur). Ein sehr hochwertiger weißer Burgunder sollte allerdings „Kellertemperatur“ haben, das bedeutet eine Trinktemperatur von ca. 13 Grad aufweisen.

Ein Prosecco- oder Champagner-Sorbet zum „Cool Down“ zwischen den Gängen

Etwas Spritziges zwischen Fisch und Hauptgang ist immer eine gute Idee. Einfach eine Kugel Limonensorbet mit Champagner oder Prosecco aufgießen und eiskalt in Champagnerschalen servieren. Hierzu stellen Sie die Gläser am besten 2 Stunden vorher in Ihr Tiefkühlfach. Das führt zu einer edleren Optik und einem wahrhaft spritzigen Genuss.



Getränketipps

Ein gehaltvoller Roter zur Entenbrust

Zur Ente empfehlen wir einen leichten Rotwein mit milder leichter Restsüße, z. B. einen Chianti oder Chianti Reserva. Der 10 Jahre alte Chianti Riserva fasst die Wärme und Mundigkeit des italienischen Weines besonders elegant zusammen, hat eine starke Blume, bleibt besonders lebendig und eignet sich natürlich hervorragend für besondere Anlässe. Ebenfalls gut geeignet ist ein Beaujolais. Ebenfalls gut geeignet ist ein Beaujolais. Beim Beaujolais unterscheidet man generell 2 Arten. Der „Primeur“ oder „Nouveau“ ist für den sofortigen Verzehr gedacht und nicht lagerfähig. Den Primeur des aktuellen Jahres erhält man jeweils am dritten Donnerstag im November. Dies ist ein festgelegter Zeitpunkt, an dem dieser Wein zum Konsum und Verkauf freigegeben wird. Dann gibt es noch den Beaujolais „Village“, der durchaus 1 – 5 Jahre lagerfähig ist und auch erst nach einer gewissen Zeit seine vollkommene Geschmacksausprägung erreicht. Generell ist der Beaujolais ein eher spritzig trockener, fruchtiger Wein, wobei die einzelnen Geschmacksnuancen je nach Jahrgang unterschiedlich ausgeprägt sein können.

Beaujolais und Chianti gehören zu den leichten Rotweinen. Die beste Trinktemperatur liegt bei 11 Grad Celsius (das entspricht ungefähr Kellertemperatur).

Ein Calvados oder Grappa nach dem Dessert

Ein besonders edler Calvados trägt die Herkunftsbezeichnung „Calvados du Pays d’Auge“. Man trinkt ihn entweder handwarm wie Cognac oder leicht gekühlt. Ein guter Calvados muss mindestens 6 – 7 Jahre in Eichenfässern lagern. Wer es dann lieber noch etwas hochprozentiger mag, wählt den Grappa. Es ist ein sehr deftiger Branntwein mit 50 Volumen Prozent Alkohol. Man unterscheidet zwischen Grappa aus Rotwein mit einem fülligen und kräftigen Geschmack und Grappa aus Weißwein, der eher etwas feiner und feuriger ist. Ein „Modeschnaps“ wurde Grappa übrigens durch die Erzählungen von Hemingway, dessen Helden sich bei jeder Gelegenheit durch einen kräftigen Schluck Tresterbrandwein wieder aufrichteten.

Wer etwas Besonderes möchte, kann auch folgenden Digestiv servieren:

Red Kisses

Zutaten für 1 Glas

4 cl Kirsch-Likör
2 cl Grappa
1 cl Limettensaft

Kirsch-Likör, Grappa und Limettensaft mit Eiswürfeln shaken und in einem Glas servieren.
Mit einer Limettenscheibe garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Kaffeespezialitäten zu den Amaretto-Herzen

Zu den frisch gebackenen Amaretto-Herzen passt ein Cappuccino oder Espresso besonders gut.