

**Michael Risse**  
Weinhandel

Betrieb:  
Humboldtstraße 59  
60318 Frankfurt  
☎ 069 59 10 65  
☎ 069 55 55 90  
Fax: 069 596 23 84

**Weihnachtsofferte vom 18. Dezember 2011**

zur Abholung am Freitag, dem 23.12. von 11 – 20 h und am 24.12. von 10 – 13 h

Bestelltage: ab sofort, bis Mittwoch, den 21.12., 15 h

Der Laden bleibt am Donnerstag, dem 22.12. geschlossen.

Lieferdienst: Stadt Oi 4,90 - Land Oi 9,90 - Fluß £-Sterling 36,00  
Faxe & E-Mails ([info@macrisse.de](mailto:info@macrisse.de)) bitte bis max. Mittwoch, 21.12., 13 h  
Mobil Frau Risse 0179 909 5352  
& der Ehrwürdige Greis 0179 470 5980

24.12. kein Lieferdienst  
Laden auf: siehe oben

**Neues Von Feng-Shui zu Sheng-Fui**

Vom Übergang einer Fehl-Lehre zur Leere der wahren Erkenntnisse. Lektion XXXVIII:

**Den Baum umarmen:** In unseren Genen liegt ein bislang noch gut verschlüsselter Code, der unseren Körper danach streben lässt, sich vertikal zwischen den beiden Hauptenergiequellen auszurichten. Die Evolution hat sich diesem energetischen Grundsatz angepasst und uns in der Folge den aufrechten Gang geschenkt. Wenn man jedoch als aufmerksamer Beobachter durch die Straßen Deutschlands geht, fällt einem auf, dass besonders die jüngere Generation den aufrechten Gang nahezu verlernt hat. Lustlos trotten die Teens und Twens mit herabhängenden Schultern und leerem Blick durch unsere moderne Welt. Vom Gewicht ihrer Piercings und ihres Intimschmucks zusätzlich nach unten gezogen, werden diese Menschen zeitlebens Probleme mit ihrer Energiebalance haben (zu viel ‚Erde‘ und zu wenig ‚Himmel‘). Deshalb widmen wir uns im Folgenden den Weihnachtsbäumen, die eine besonders hochwertige energetische Wirkung entfalten;

**Weihnachtsbaum:** Die heilenden Kräfte des Weihnachtsbaums sind bekanntlich abhängig von der Anzahl und vom Wert der darunter platzierten Geschenke. Durch eine innige Verbindung mit dem Baum erreicht der Umarmende eine baldige Verbesserung seiner Lebensumstände, besonders im monetären Bereich (Geld). Sie finden Weihnachtsbäume im Dezember in Geschäften und Altersheimen oder im heimischen Wohnzimmer.

**Durst&Verdauung**

**2007er Saint Mont rouge Gascogne, Les Vignes Retrouvées**

Und da ham'mers mit den seltenen Rotweinsorten Tannat und Pinenc zu tun.

Maskuliner Rotwein – schon wieder keine Marmelade. Schade aber auch. Hätten wir eh' nicht getrunken. Trocken, stoffig. Zum Essen. Solo auch, aber nur für geichete Zecher.

**Einzeln 9,95**  
**Im Sixpäck 8,65**

**2007er Gaudenz Rot von Knipser, Pfalz**  
**Stoffig, kernig, markant.**

**Einzeln 12,95**  
**Im Sixpäck 11,95**

**2009er Saint Mont blanc Gascogne, Les Vignes Retrouvées**

Im Herzen der Gascogne, dieser Weinberg Saint Mont, eine Anlage geschaffen von Benedictinermönchen im 11. Jahrhundert, beherbergt seltene Weißweinsorten wie Gros Manseng, Arrufiac und Petit Courbu. Was rauskommt, schmeckt überzeugend, sehr überzeugend. Tolle Aromatik, vielschichtig, dicht, kompakt, mit feinsten, anregender Fruchtsäure. Eine kleine Kostbarkeit! Solch' einen Wein kannten Sie bislang nicht, Ihre Freunde auch nicht. Neid, Neid, Neid.

**Einzeln 9,95**  
**Im Sixpäck 8,65**

**2010er Poderi da Filicaja Chianti DOCG**

Zarter, leichter, dennoch ausreichend körperreicher Rotwein aus der Sangiovesetraube. Die Probeflasche von diesem Toscaner ist nicht alt geworden im Probierraum! Gute Frucht, angenehm unanstrengend solo, zu heißen Pastagerichten oder Wurstbrot niederzuzechen.

**Einzeln 6,09**  
**Im Sixpäck 5,95**

**2010er Amalaya de Colome, Valle Calchaqui, Argentinien**

Ja, der mit den weißen Flügelchen.

Eine sehr gelungene Cuvée aus Cabernet, Malbec, Syrah und Tannat. Hat mir erzgut gefallen. Probenotiz: duftig, fruchtig. Super zu Wild wie Fasan, Rebhuhn und Reh, zu Schmorbraten. Natürlich auch zu Ente und Gans.

**Einzeln 8,95**

**Im Sixpäck 8,65**

**Champagner Drappier : Carte d'Or(29,80) Brut Nature(34,90) Rose(34,90) QuattuorIV(49,80)**

der **Brut Nature** ist ein undosiert gefüllter, also ohne Tirage nach dem Degogieren der Hefe, reiner Pinot Noir, stoffig, markant. Der **Rose** ist wohl wirklich einer der Besten aus der Champagne. Der **Quattuor** enthält ausser Chardonnay noch drei weitere unbekanntere Weissweinsorten, ist interessant

**Weiter mit Wein auf Seite 11**

**Bitte bei Ihrer Bestellung den Abholtag vermerken – damit Sie auch frisches Brot + Kuchen bekommen  
Sie können ab sofort bestellen, telef., per e-mail oder fax (mit Telef.no für Rückfragen)**

**Über-Lebensmittel:**

Oi/kg

<b>Fisch- nebenbei, sollte immer griffbereit sein: Noilly Prat, der beste französische Wermuth, Liter</b>	<b>15,95</b>
- Lachsfilet vom LABEL ROUGE Lachs, Schottland, Loch Duarg	ca. 1 kg Seite 18,85
Raffiniert, aber gut zuzubereiten, Witzigmans ‚Lachs mit Meerrettichkruste‘, mit einer Riesling-Creme-Sauce dazu. Aus dem Fischereihafenrestaurant in Hamburg kommt das ‚Lachsfilet mit Sauerkrautkruste in Rieslingsauce und Kapern‘. Schön aromatisch das ‚Lachsfilet mit Pinienkern-Estragon-Kruste‘. Auch mit Estragon, nämlich mit einer Estragon-Butter-Semmelbrösel-Kruste bedeckt + im Ofen auf einem Tomatenbett gegart, Tim Mälzers ‚Lachsfilet aus dem Ofen‘. Vom großen Sovereyns kommt ein sehr harmonisches Gericht, der ‚Lachs mit Zitrone und Honig‘, auch sein Lachstatar mit etw. geräuch. Lachs, Kapern und Kräutern - ist nicht zu verachten. Ebenso wenig das ‚Lachstatar‘ von Lea Linster, mit reichlich Dill – dieser frische Lachs eignet sich einfach sehr gut dazu, ebenso zu allen Sushi- und Sashimi Zubereitungen.	aufgeteilt, o.Haut 22,85
- Kabeljauloins, 200/400 g, a.d.kalten Gewässern Islands	32,75
André Großfeld in seinem ‚Leib & Seele‘ Restaurant schlägt zum Fest als Fischgang vor: ‚Gebratenes Kabeljaufilet auf Krautspätzle mit Sauerkrautschaum‘ – dieser weißfleischige, zarte Fisch ist wirklich ein Hochgenuß. Aus dem Depardieu Kochbuch kommt der ‚Gebratene Kabeljaurücken‘, mit reichlich Basilikum. ‚Kabeljau mit Senfkruste und gefüllten Pilzkartoffeln‘, ist schön würzig, gut nachzukochen, kommt vom Vincent Klink. Vom Duo Witzigmann/Biolek kommt der ‚Kabeljau mit Kartoffeln und Tomaten‘, mit Estragon und Korianderkörnern, zermörsert – ein gelungenes, aromatisches Gericht. Auch mit Tomate, der ‚Kabeljau mit Tomaten und Spitzkohl‘ und einfach ein Festessen, Witzigmans ‚Kabeljau auf Speck-Linsen-Sauce‘ – raffiniert in der Zubereitung + dennoch gut nachzukochen.	
- Thunfischfilet, Sashimi-Qualität, Wildfang v.d. Malediven, aus WWF-zertif. Fischfang	35,65
Roh zubereitet und das raffiniert: Carpaccio + Tatar vom Thunfisch mit Thymian-Vinaigrette‘. Vom Witzigmann der ‚Thunfisch mit Sojasauce und Honig‘, kurz gebraten, natürlich. Von Jamie kommt das ‚Scharf angebratene Thunfischsteak mit frischem Koriander und Basilikum‘. Ein harmonisches Gericht auch das ‚Thunfischfilet mit warmer Orangenvinaigrette‘, u.a. mit Estragon – eignet sich gut auch für eine Fischvorspeise. Perfekt zubereitet, leicht nachzukochen, das ‚Thunfischsteak ‚rare‘ mit cremigem Spinat‘ – vom begabten Henssler. Sehr gut auch der kurz gebratene Thunfisch mit einem Avocadopüree, mit Orange, Chilischote und Koriander abgerundet.	
- Zander, 1-2 kg, ausgenommen, geschuppt – aus Mecklenburg-Vorpommern	29,88
‚Zander in Riesling‘, ein elsässisches Gericht aus dem Ofen, u.a. mit weißen Champignons, Schalotten, Crème double und Estragon – sehr gut.	
- Loup de Mer, 1,5/2 kg, Gran Canaria (nicht ausgenommen + geschuppt)	24,98
Natürlich auf einem Fenchel-Tomaten-Bett im Ofen gegart immer ein Hochgenuß. Dazu vom Siebeck ‚Loup auf Fenchel‘ – er verwendet hier den wilden, getrock. Fenchel. Präzise beschrieben, die Zubereitung ‚Meerwolf mit Salbei‘, dazu gebratener Fenchel. Jörg Müller auf Sylt bereitet einen großen Klassiker zu: ‚Loup im Salzmantel‘ – dazu serviert er eine Limonen-Vinaigrette oder eine Sauce Béarnaise. Eine leichte Variante, der ‚Loup in Lorbeer-Salzkruste‘, dazu eine ‚Blutorangen-Hollandaise.‘	
- Jakobsmuscheln (ohne Rogen), USA, ca. 50 g, Super Qualität	45,--
Ein wirklich harmonisches Gericht, vom großen Sovereyns, sein ‚Jakobsmuscheln mit Chicoree und Limette‘. Paßt jetzt auch gut, u.a. mit Kirschtomate, Mango + Limette, die ‚Jakobsmuscheln in Chili-Marinade.‘ Vom großen Winkler ein äußerst harmonisches Gericht, seine ‚Jakobsmuscheln in Orangen-Basilikum-Butter‘. Und mit unserem Radicchio Tardivo ein Gericht vom Hans Haas, Tantris: ‚Gebratene Coquilles mit Trevisiano‘, gut nachzukochen – er schlägt dies als Vorspeise vor seine Gans vor.	
- <b>Hummer</b> , 800/1000 g, a.d. Bucht von Fundy in Kanada,	Lebend 32,40
eines der besten Fanggebiete	von uns in einer Fumé gekocht 35,55
Raffiniert + doch einfach in der Zubereitung: ‚Lauwarmer Kartoffelsalat mit Hummer‘. Raffiniert zubereitet, die ‚Ofenkartoffel mit Hummerragout‘. Eine wirklich schöne Vorspeise, der ‚Lauwarmer Hummer mit Orangensalat‘, der Salat wird mit Blattsalaten, Orangenscheiben + einer Orangenvinaigrette zubereitet. Auch nicht schlecht, der ‚Hummer in der Mandelkruste‘. Hier wird der gegarte Hummer halbiert mit einer aromatischen Mandel-Kräuter-Semmelbröselkruste nochmals kurz überbacken.	
- Fine de Claire Austern, Frankreich, Größe ‚G‘ – schmecken im Augenblick sehr gut	St. 1,60
- Wildfanggarnele o.Kopf + Schale, 6/8er	39,85
Ein schönes Gericht, mit kleinen Kartoffeln, Möhre, Fenchel, Orangenschale, Chili, Tomate + Weißwein: ‚Garnelen mit Safrankartoffeln‘. Immer gut natürlich auch für ein ‚Garnelen-Curry‘	

oder ‚Tagliolini mit Garnelen‘.		
- Matjesfilets, die kleinen zarten	Doppelfilet	1,80
- Strömlinge in Wacholdermarinade, das sind kleine Heringsfilets, frisch! eingelegt von den Müritzfischern + Strömlinge, in Sandelholzmarinade – beide richtig lecker!	900 g Eimer aufgeteilt	21,90 24,50
- Büsumer Krabben, die kleinen würzigen, handgeput		37,98
Von RUNGIS ein Salat – zu gebrat. Garnelen, zu asiat. Gerichten, zu gegrilltem Fisch oder, oder:		
- Sushi-Seealgen-Salat, pikant (nicht zu scharf), gelungen		15,98
- Keta-Lachs Caviar, Malossol, Premium Qualität – aus Alaska, Wildfang	250 g Dose	29,95
- Keta-Lachs Caviar	50 g	7,77
- Løjrem Caviar, vom Felchen	100 g „	19,45
- Saiblingscaviar, Österreich von den Gebrütern Sichel – besser geht's nicht! Knackiges Korn, wenig gesalzen – richtig gut!	250 g Glas	133,--
Zuchtcaviar vom Feinsten:		
- Ossietra Caviar vom Baeri Stör, Uruguay – im 50 g/Dose 69,-- und im	100 g Dose	138,--
- Desietra Imperial Caviar	125 g Dose	155,--

### Lockende Angebote betreffs Vögel

- Wachtelbrüste, ca. 25 g. Frankreich, feiner Geschmack, kurz gebraten auf Salat oder sehr gut auch auf Linsen. Ein richtig guter Kundentip: er hat sie nach einem Rezept der Elfie Casty für Stubenküken in einer Mischung aus Senf, Knoblauch, Öl, Thymian, Curry + Paprika mariniert + dann langsam gebraten – ein richtiger Schmackofatz ist das geworden.	Tray 250 g	32,55/kg
- Perlhuhn suprême (Brustfilet mit Flügel), Frankreich, ca. 150-180 g Paßt jetzt gut – ‚Curry-Sauerkraut (m. etw. frischer Ananas) mit Perlhuhnbrust.‘ Raffiniert, die ‚Perlhuhnbrust mit Orangen-Peperoni-Sauce‘, dazu, wenn man will, ein Möhren-Linsen-Gemüse.		17,98
- Chapon de Bourgogne, ca. 3,5 kg, Vom Witzigmann kommt da der ‚Kapaun mit Maronenfüllung‘, dazu ein ‚Kartoffel-Kürbis-Gratin‘. Mit Backpflaumen und Äpfeln gefüllt wird der ‚Capon de Navidad‘ – ein Gericht aus Arragon. Auch mit Maronen arbeitet der Robuchon, sein ‚Junger Kapaun mit Maronen‘. Und dann gibt's da noch den Kapaun mit Trüffeln, hier schwarze Trüffel. Weiter mit ‚Kapaun, gefüllt mit Wirsing und Trüffel (mind. 30 g). – serviert werden dazu, so man will, mit Thymian gewürzte gebratene Birnenhälften.		17,77
- Pute, 2,5 – 3,5 kg, Frankreich, Burgund, Freiland (größere Puten auf Anfrage möglich) Mit kleinen Kartoffeln, Weißwein und reichlich Kräutern wird die ‚Kräuter-Pute‘ zubereitet. Mit Zimtstange, Backpflaumen mit Bacon, Gemüse und Majoran wird der ‚Festtagstruthahn‘ zubereitet, dazu gibt's dann Rosenkohl. Und meine Lieblingszubereitung ist der ‚Truthahn im Tuch‘- der bleibt garantiert saftig, auch mit reichlich Kräutern, die Sauce wird dann mit Sherry + etw. Sahne zubereitet.		10,85
Und natürlich zu Ente, Gans & Co:		
- Flugentenbrust weibl., Frankreich Ein Grundrezept für die gebratene Entenbrust liegt immer vor. Weiter mit Lafers ‚Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste mit Orangengraupen‘ (hier auch noch mal ein gelungenes Rezept, was man mit Graupen alles machen kann. Aus dem La Tupina in Bordeaux, kommt die ‚Entenbrust mit Schalottensauce.‘ Raffiniert – ‚Entenbrustfilet mit Kumquats und Koriander‘ – mit einem Kartoffelgratin, das mit Koriander-Sahne im Ofen gegart wird. Es hat noch viele Rezepte, einfach nachfragen.		19,80
- Flugentenkeulen, Frankreich, hier die männlichen, sind einfach fleischiger Klassisch die ‚Geschmorte Entenkeule in Rotweinsauce‘ Nicht schlecht auch die ‚Glasierten Entenkeulen mit Birnenkompott‘. Und da wären noch die ‚Geschmorten Entenkeulen mit Petersilienkruste in Wacholderrotwein‘. Und die ‚Glasierten Entenkeulen mit Birnenkompott‘, letzteres mit Chili abgerundet. Mit Chili, Honig + Rosmarin die ‚Geschmorten Entenkeulen mit Äpfeln.‘		9,98
- Cherry Valley Ente, ca. 2 – 2,3 kg, Großbritannien – mit Sicherheit eine der Enten mit dem reichsten Aroma. In Punkto Fleischanteil einfach unschlagbar – gehörte zu der ‚Gattung der Peking Enten. Los geht's mit der ‚Bauern-Ente‘ wird u.a. mit Apfel, Zwiebel + Sellerie gebraten, dazu gibt's gebackene ‚Apfelküchlein‘. Aus Spanien kommt die ‚Pato a la Naranja‘, eine Ente mit Orangensauce. Und hier noch einige Zubereitungen, auch ohne Rotkohl + Klöße, also etwas leichtere Gerichte wie bei den Damen aus dem River Café in London, die ‚Ente mit Tomaten‘, mit schwarzen Oliven + Rotwein. Federleicht und bekömmlich wird die eher mächtige Ente durch die erfrischend säuerliche, herrlich-aromatische Sauce: Ente in Baroloessig-Sauce, ein Gericht aus dem Piemont – hier wird die Ente in Portionsstücke zerteilt und dann zubereitet. Auch hier gilt: es gibt noch weitere Rezepte – bitte nachfragen.		7,77
- Entenstopfleber, ca. 500 g, Südwest-Frankreich Die großen Köche zum Teil mögen die Entenstopfleber sehr, wie z.B. Fredy Girardet schreibt: ‚Ich persönlich zieht die Entenleber der Gänsestopfleber wegen ihres feineren Geschmacks vor.‘ Von ihm kommen zwei Gerichte – einmal ‚Entenstopfleber-Schnitzel mit Vinaigrette‘ und eine gut nachzukochende ‚Entenstopfleber-Terrine‘. Vom Souvereys kommt die gebratene ‚Enten-		49,85

leber mit Zitronen- und Thymiansauce'.

Wer sich wirklich die Scheiben kurz i.d. Pfanne hauen will – für diejenigen halten wir ab sofort bereit:

- Entenstopfleber-Scheiben, Frankreich, ca. 50 g schwer – tiefgekühlt – z.Kurzbraten 72,--  
Habe ich selber mit Wonne ausprobiert.

Und eine Spezialität von der Ente, natürlich aus Frankreich, für die, die garnicht kochen wollen – **aus dem Entenparadies Gascogne, aus einem kleinen Betrieb:**

- **Foie gras mi-cuit**, ca. 450/500 g – teilen wir auch auf Wunsch – fertig z. Verzehr, 129,80  
haben wir selber ausprobiert – richtig gut, sehr feiner Geschmack – ein wahrer Genuß!!!

Und jetzt zu Halbkonserven von der Ente:

- Entenstopflebersupreme mit Äpfeln 300 g Dose
- Entenleberblock mit ganzen Stücken 400 g Dose 36,--
- Ganze Entenleber mit Pfeffer + Champagner, 500 g

Und jetzt zu Gans & Co – zuerst die

- Buchenholz geräucherte + dann gegarte Gänsebrust oder Entenbrust, ca. 200 g 34,50
- Entenbrust geräuch. + geschnitten, 100 g Packg. 7,95

In Scheiben geschnitten, auf geröst. Bauernbrot schon sehr gut, ebenso auch als Vorspeise zu unseren Wintersalaten wie Feldsalat, Chicoree etc.

- Oldenburger Weidemast-Gans, Freiland, trockengerupft 4,5/5 kg 14,95/kg

Rezepte dazu hat's reichlich wie z.B. eine Grundanleitung z.Braten d. Gans samt frischer Gänseleber. Weiter: ‚Gefüllter Gänsebraten mit Äpfeln, Backpflaumen, Zwiebeln und Rosinen‘. Auch mit Apfel + Zwiebel, einmal vom André Großfeld aus ‚Leib + Seele‘ + auch vom Haas aus dem Tantris, letztere einfach + doch raffiniert zubereitet. Und vom Schuhbeck kommt die ‚Martinsgans – so wird die Haut zart und knusprig‘.

- Gänsekeulen frisch, hier von der Dithmarscher Hafermastgans 27,65

‚Gänsekeulen in Cidre‘, dazu eine kräftig mit Pfeffer gewürzte Rosmarin-Cidre-Sauce. Oder ‚Gänsekeulen aus dem Bratschlauch an Apfelportweinsauce mit Spitzkohlfleckerl‘ – beide schlichtweg lecker. Vom Vincent Klink kommt die ‚Gänsekeule mit Ingwerdörrpflaumen‘, dazu reicht er Rahmwirsing.

- Gänsebrust frisch, am Knochen, ca. 800 g, auch v.d. Dithmarscher Hafermastgans 27,65

Auch hier hat's schöne Zubereitungen wie z.B. die ‚Gänsebrust mit Orangenkruste‘. Oder schön klassisch, die ‚Gänsebrust mit Kastanien‘. Und gelungen auch: ‚Gänsebrust mit Ingwer-Rotkohl‘.

Zu den Gänseteilen gibt es auch eine tolle Zubereitung, die leider etwas aufwendig ist: die ‚Gans mit 6 Keulen‘. Man kann dieses Gericht aber schon sehr gut 1 Tag vorher vorbereiten, da die Gänseteile dann in einem Sud vorgegart werden, am folgenden Tag dann in den Ofen geschoben werden. Bei diesem Rezept werden die Gänsekeulen entbeint, gefüllt + dann wie eine Roulade gebunden – dann kriegen Sie auch mühelos 1 Gänsebrust a. Knochen + 6 Keulen in Ihren normal breiten Backofen. Dazu wird vorgeschlagen ein Rosenkohl-Maronen Gemüse + ein Kartoffel-Sellerie-Stampf. Man kann dieses Gericht natürlich auch mit ungefüllten Keulen nachkochen.

- Zu den Gänsegerichten auch wieder da: Gänsejus im 150 g Beutel, natürlich Maronen, Beifuß, Preiselbeeren, roh gerührt!, Kloßmasse für Kartoffelknödel, das küchenfertige Rotkraut. Neu eine Gänse- + Entengewürzmischung + unsere Super Entenglace, (für Soßen ) letztere füllen wir Ihnen in kleinen Mengen ab. Und natürlich die kleinen Bratäpfel, gefüllt mit Marzipan, Rosinen + Mandeln. Mit letzteren kann man die Gänse füllen oder gebacken i.Ofen, als Dessert mit Vanillesauce servieren.

- Foie gras v. d. Gans, 2 Scheiben à 80 g, gleich z.Verzehr, mit Brioche Duo Packg. 11,99

- Gänsestopfleber, Israelische Art, aus Ungarn ca. 660-900 g, teilbar 69,98

Als Vorspeise sehr gut, die ‚Geröstete Gänseleber auf Chicorée-Linsen-Salat‘. Und wenn Sie sich selber eine Terrine zubereiten wollen, hier ‚Kalte Foie Gras mit Portwein‘.

## Wild + Wildgeflügel

- Rehkeule, ausgelöst - o.Knochen, zum Kurzbraten oder als feines Ragout. 33,85

Natürlich auch im Ganzen zu schmoren, als veritabler Braten.

Nicht schlecht das Rehgulasch aus dem Schiffchen in Düsseldorf, hier das Personalesen. Mit Backpflaumen, Orangenschale, Champignons u.a. bereitet Witzigmann sein ‚Rehragout‘ zu.

Und noch eine Variante, das ‚Rehgulasch mit Rotwein‘, dazu ‚Majoran-Kartoffeln‘.

Diese entbeinte Rehkeule können wir teilen – und Sie schneiden sich dann das Ragout oder die ‚Schnitzel‘, die man natürlich auch kurzbraten kann – was ganz einfach ist.

- Rehrücken am Knochen, a.d. Mark Brandenburg, aus waidmänn. Abschuss, ca.1,8 - 2 kg 44,--

Bewährt + raffiniert zubereitet, der ‚Marinierte Rehrücken‘, wird garantiert zart. Vom Siebeck kommt ‚Rehrücken à la Oma Kempchen‘, eine altmodische Art, ihn zu garen, nämlich zu schmoren – auch nicht schlecht. Und dann noch mal 2 Zubereitungen, einmal, ‚Rehrücken, kurz gebraten‘

– hier werden die Filets vorher ausgelöst oder ‚Rehrücken, bei Niedrigtemperatur gegart.‘ Sehr gut auch das Rehrücken Gericht mit Cumberland sauce, Kartoffel-Selleriepüree und einem Gemüse aus Rosenkohlblättern. War mal in der Sonntags-FAZ das Weihnachtsmenu, hab' ich selber mit Wonne ausprobiert.

- Rehrückenstrang (die dicken Rückenfilets schon ausgelöst), als o.Knochen 65,--

- Und nun zum Wild aus den Hochebenen der Mancha, Spanien – siehe unsere Markt-Info:
- Hirschkeule o. Knochen, perfekt pariert, für feine Ragouts wie Raffiniert – die ‚Orangennudeln mit Rauke und Hirschsugo‘. Weiter mit dem ‚Hirschragout in Balsamico-Sauce‘ und Witzigmanns ‚Ragout vom Hirsch mit Backpflaumen + grünem Pfeffer‘. 25,98
  - Hirschrückenstrang, auch von Tieren aus der Mancha, z. Kurzbraten 41,55  
Die ‚Marinierten Hirschmedaillons‘ – letztere raffiniert zubereitet. Oder ‚Hirschmedaillons mit Madeira-Wacholder-Sauce‘.
  - Hirschfilet, auch aus Castilla La Mancha, milder Wildgeschmack, z. Kurzbraten 43,45  
Gelingt immer, mit Zitronenschale + Thymian abgerundet, das ‚Hirschfilet i.d. Papierhülle‘, bleibt zart und aromatisch.

## Kalb

- Kalbsbacken, geputzt, Deutschland 19,55  
Da gibt's vom Schuhbeck ein sehr gutes Gericht, seine ‚Kalbsbackerl mit glasierten Schalotten‘. Mit Rotwein, Portwein und Kräutern die ‚Geschmorten Kalbsbäckchen. Ähnlich dann die ‚Geschmorten Kalbsbacken‘, u.a. mit Rotwein, getrock. Tomate und Balsamico. Balsamico, Kräuter und Honig sind mit im Spiel bei den ‚Geschmorten Kalbsbacken in Ducksteiner Sauce mit Kartoffelpüree‘. Harmonisch die ‚Geschmorten Kalbsbäckchen mit Pfefferschälotten und Petersilienwurzel-püree‘. Und auch nicht schlecht, ein neues Gericht ‚Kalbsbäckchen mit Paprikapüree‘, letzteres ist ein Kartoffelpüree mit roter Paprika, die Kalbsbacken werden u.a. mit Wurzelgemüse, Fenchelsaat, trockenem Wermut (*Noilly Prat*) + Kalbsfond zubereitet + mit etw. Orangenmarmelade abgeschmeckt.
- Kalbstafelspitz, Deutschland, der Klassiker, zart + aromatisch, z. Kochen + Schmoren im Ofen, 15,55  
Gekocht – ‚Kalbstafelspitz mit Apfelkren‘.
- Kalbshüfte, Deutschland, in kleine Schnitzel geschnitten, auch für Geschnetzeltes 32,55
- Entrecôte vom Kalb, in Scheiben geschnitten, z. Kurzbraten 29,98
- Kalbscarrée, das sind die saftigen Koteletts, auch im Ganzen zu braten, a.d. Spitzenbetrieb 46,75  
PETERS FARM. Natur gebraten schon ein Genuß. Raffiniert das ‚Kalbssteak mit geschmorten Birnen, Roquefort und Salbei‘. Auch mit Frucht arbeitet der Witzigmann, sein ‚Kalbskotelett mit Apfel und Calvadosauce‘. Und Italien kommt da mit seinen ‚Costoletta sapoirte‘, an pikanter Sauce, u.a. mit Tomate, Kapern, Oliven, Sardellen + Kräutern.  
Und jetzt ein Vorschlag, bei dem das Carré im Ganzen im Ofen gebraten wird: Vom Michael Kammermeier aus der Ente in Wiesbaden kommt das ‚Kalbskotelett im Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln‘. Auch im Ganzen gebraten + passt jetzt gut, vom Witzigmann, das ‚Kalbscarré mit Kürbis und Limettenrisotto‘ – raffiniert zubereitet.

## Rind

- Endlich ist mal das US-Beef in seiner Super-Qualität bezahlbar + garantiert hormonfrei:
- Blade top - Schaufelbraten, ideal zum Schmoren, für einen ‚Brasata mit Rotwein‘ oder vom Witzigmann, dessen geschmorte ‚Rinderschulter mit Salbei-Polenta‘. Geht auch super für Carmelo Greco's Hauptgang in seinem Weihnachtsmenue (i.d. Sonntags-FAZ): Brasato al Barolo. Überhaupt: sein Vorschlag für ein Weihnachtsmenue gefällt mir am besten von den drei Super Köchen – seines ist auch gut nachkochbar: ein geradezu sensationelles ‚Vitello Tonnato, dann Brasato al Barolo und zum Schluß Schokoladen-Törtchen mit Prosecco-Zabaione. 16,95
  - US-Bürgermeisterstück, für Gulasch, Ragouts, eine französische Daube etc. 17,70
  - US-Steakhüfte, z. Kurzbraten + natürlich für die Fondue-Fans 26,50
  - US-Roastbeef/Striploin, z. Braten f. ein Roastbeef oder z. Kurzbraten f. ein Rumpsteak 39,98
  - Rinderfilet Black Angus Choice, USA, z. Kurzbraten – besser geht's kaum mehr! 62,95  
Ein wunderbarer Klassiker: ‚Rinderfilet Rossini‘ – da wird das Rindermedaillon mit einer gebratenen Gänsestopf- oder Entenstopfleber bedeckt.

## Lamm

### Vom Ruppiner Weidelamm:

- Lammkeule, hohl ausgelöst, ohne Knochen, ca. 2 kg – wird auf Wunsch auch geteilt 25,55  
Gut geeignet für ein Gericht aus Apulien, der ‚Lammbraten mit Kartoffeln‘ – da wird er auf Kartoffelscheiben + Tomaten im Ofen gegart und anschließend mit einer Kräuter-Parmesan-Kruste gratiniert. Oder in Würfel geschnitten, für ein Ragout m. Tomate + Olive oder für das ‚Lamm mit Raz-el-Hanout‘ – diese Gewürzmischung haben wir da. Mit Kräutern, schwarzen Oliven, Zitrone, Koriander + Kichererbsen kommt der ‚Lammtopf mit Oliven‘ daher.
- Vom Salzwiesenlamm:
- Lammkeule a. Knochen, ca. 2,5 kg – mit reichlich Rezepten wie z.B. von Jamie Oliver 19,60  
‚Gebratene Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch‘ oder mit Anchovis und Rosmarin. Oder eine ‚Lammkeule mit Kräutern + Tomate‘. Mit getrock. Tomate, Rosmarin und Rotwein kommt die ‚Lammkeule auf Schmorgemüse. Aus der Bretagne kommt die ‚Lammkeule bretonische Art‘, hier mit einem Gemüse aus weißen Bohnen. Fragen Sie uns einfach nach weiteren Rezepten.

- Lammcarré, perfekt pariert, Irland, z. Kurzbraten, in Koteletts geschnitten auch z. Kurzbraten 48,--

### Vom Schwäb.-Häll.Landschwein:

- Schweineschulter o. Knochen, der ideale Knusper-Krustenbraten 11,70  
Da kommt natürlich vom Schuhbeck seine Version eines ‚Schweinebraten‘. Weiter geht’s mit dem ‚Krustenbraten in Altbiersauce‘. Und auch vom Lafer gibt’s eine Version des ‚Krustenbratens‘.

### Vom Saalower Kräuterschwein:

- Spanferkelrücken o. Knochen, ca.1,6 kg (teilbar) 17,60  
Sehr gut auch der ‚Spanferkelrücken mit Majorankruste‘. Vom Witzigmann kommt – sehr gut zubereitet - der ‚Spanferkelrücken mit Kartoffeln + grünen Bohnen‘.

### Das Havelländer Apfelschwein – hier ist alles Bio:

- Kotelett mit langer Rippe – hier handelt es sich um dicke Koteletts, die so zubereitet werden wie 16,75  
die Kalbskoteletts – also anbraten + dann kurz im Ofen ziehen lassen – unvergleichlich gut!  
Von Jamie kommen die ‚Schweinekoteletts mit Thymian, Zitrone und Pesto‘. Von der Poletto, die das Apfelschwein sehr schätzt, kommen die ‚Schweinekoteletts mit Kartoffelstampf‘, letzterer raffiniert zubereitet mit Pancetta, Apfel, Thymian + Cidre (oder Weißwein) – unbedingt mal probieren.  
Aus der Toskana kommen die ‚Koteletts, in Chianti geschmort‘, mit Fenchelsamen, getrock.Tomaten + Thymian. Aus Kampanien die ‚Costoletta alla pizzaiola‘, mit Oregano abgerundet. Und raffiniert, das ‚Kotelett mit scharfen Linsen‘, das Fleisch mit den Aromen von Fenchelsaat, Rosmarin + Knoblauch, dazu kleine Linsen mit Chili und Rosinen.Und ähnlich würzig die ‚Koteletts mit Chorizo und Kichererbsen‘, das ganze mit Pimentón de le Vera – geräuch. Paprikapulver süß – abgerundet. Den Pimenton haben wir auch da

- Bio-Apfelschweinefilet – ca. 500 g , z.Kurzbraten 24,25

Diese Woche wieder die so guten Quiches, so gebacken, das sie gut aufzuwärmen sind:

aus einem kleinen Betrieb – **Quiches – frisch gebacken –**

sehr gut + leicht aufzuwärmen – wir haben sie selbst probiert – sie schmecken richtig gut, z. Wein ...

- Quiche mit Zwiebel, Apfel + Speckwürfelchen – nicht schlecht! St. 2,45  
- Quiche Curry Lauch – schön aromatisch St. 2,45  
- Quiche mit Spinat + Mozarella St. 2,65  
- Quiche provencale, mit Tomate, Zucchini + Paprika 2,85  
- Quiche Lorraine 2,65  
- Quiche mit Schafskäse, Tomate, Rosmarin + Peperoni St. 2,98  
- Quiche mit Gorgonzola und Aprikose 3,60  
- Quiche Normandie, Brie de Meaux, Birne, Apfelweinsenf – raffiniert + richtig gut 3,45

Und auch aus diesem Betrieb – Dips und Brotaufstriche und auch Salate – haben wir probiert – schmecken richtig gut – natürlich frisch und ohne Konservierungsstoffe und ähnliches:

Zu Weihnachten + Silvester gibt’s natürlich das geliebte

- **Rauchlachs-Garnelen-Terrinchen, mit Blattsalat eine Super Vorspeise 100 ml 5,15**

- zu den diversen Lachssorten wird’s eine **Dill-Senf-Sauce** geben.  
- Cous-Cous Salat, also ein Taboulé – gut zu allem Gegrillten wie Merguez, Lamm & Co. 23,75  
- Glasnudelsalat mit Garnelen, Frühlingszwiebeln + feinem Gemüse in Ingwer-Asia-Dressing 37,98  
- Pikanter Möhrensalat mit Peperoni, Sesam, Frühlingszwiebeln 15,75  
- Matjeshappen Hausfrauenart, mit Apfel, Zwiebel, Gürkchen in Sauerrahm 29,80  
- Linsenvinaigrette mit feinem Gemüse – sehr gut auch zum gegrillten Fleisch 10,98  
- Thunfischmousse mit Sardellen, Kapern, Petersilie, grünen Pfefferkörner, Senf, Mascarpone 29,90  
- Guacamole, Avocado-creme mit Chili, Limette + Koriander 28,50  
- **Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Pilzen 28,88**  
- Artischockensalat in Kräutervinaigrette 28,98  
- Heringssalat mit roter Beete, Apfel, Gurke in Schmand-Sahne-Dressing 28,40  
- Würfel von griechischem Schafskäse mit Oregano, Thymian, Rosmarin, Knob. Chili + Olivenöl + Zitro-Schale – eine wirklich gelungene Übung! 36,75  
- Büsumer Krabbensalat mit Apfel, Gurke, Dill in Schmand-Buttermilch-Dressing 42,65  
- Provenzalische Riesengarnelen in Pimentodressing mit Oliven, Knoblauch, Chili + gebrat.Zucchini 46,45

### Neu aus diesem Betrieb und richtig gelungen:

- Sauce Bolognese 400 ml Glas 4,65  
- Passata di Pomodoro, eine Tomatensauce m.Knoblauch + Gemüse 400 ml Glas 3,98  
- Linsensuppe “ 4,25  
- Chili con carne – auch jetzt neu produziert 400 ml Glas 5,40  
- Hühnersuppe asiatisch, Zitronengras, Ingwer, Frühl.Zwieb.Lauch, Möhren “ 6,98  
- Hühnerbouillon, vom Bio-Huhn (ebenso die asiat. Hühnersuppe) 400 ml Glas 5,98

**3 Antipasti**, die wir mit Wonne probiert haben + Ihnen nach Wunsch abfüllen:

Seite 6 von 11

16. Dezember 2011

- Peppadew – Pikante, fruchtige runde Peperonis, gefüllt mit Frischkäse	39,25
- Grüne Oliven, gefüllt mit Frischkäse	28,90
- Marinierte Meeresfrüchte mit Gemüse	38,80

**4 Terrinen**, die Sie – in Scheiben portioniert – haben können, mit den Salaten als Vorspeise – so zum Glas Rotwein als Snack ...

- Entenfleischterrinen mit Orange, verfeinert mit Cointreau	36,65/kg
- Ententerrine Persillé, Entenfleisch mit Kräutern	33,88
- Fasanenterrine mit Pfifferlingen	36,65
- Geflügelleberterrinen, verfeinert mit Portwein	32,--

#### **Würste & Co., zum Braten i.d. Pfanne**

- Salsiccia fresca toscana , wieder von FALORNI	18,98
- Kalbsbratwürstl, Österreich, eine richtige ‚Sonntagsbratwurst‘, ca. 130 g, z.Braten + Grillen	15,88
- Saalower <i>Gänsebratwurst</i> m. Apfel, schmeckt sehr gut, auch mit Rotkohl	21,60

Endlich wieder da, die so heiß geliebten

- Orig. Nürnberger Rostbratwürstchen	14,80
- Kalbswienerle	14,95
- Weißwürste	14,95
- Boudin noir, die Original Blutwurst aus Frankreich, wird 200 gramm-weise abgegeben Zum Heißmachen, Braten wie z.B. ‚Blutwurst mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln‘.	14,98
- Cabanossi – zum Bauernbrot, aber auch sehr gut i.d. Linsensuppe & Co.,	24,--

#### **Sonstiges**

- <b>Neu:</b> Maultaschen, Schwäb.Häll.Schwein + Spin., (werden stückweise abgegeben)	14,95
- Die Rohmilchbutter mit Fleur de Sel + auch die Rohmilchbutter natur sind frisch eingetroffen	
- Crottin de Chavignol, zum Backen oder Grillen im Ofen	
- Es wird auch wieder da sein: das frisch Bio-Sauerkraut sowie das tafelfertige Rotkraut in 500 g Beutel	
- Ab sofort auch wieder da: rote Beete gegart, 4 St. vakuum.	
- Auch jetzt wieder ständig da, Kloßmasse halb/halb – für Kartoffelknödel oder auch -puffer.	
- Mozzarella Buffalo, in groß oder klein (50 g Kugeln) 250 g	4,95

#### **Frisch aufgeschnitten:**

- Südtiroler Bauernspeck, i.d. Bergluft Südtirols 12 Monate gereift,	22,45
- Schwarzwälder Schinken, aus einem kleinen Betrieb im Schwarzwald milde + nicht überräuchert – geht auch zu Spargel	24,55
- Fiocco, Salame dal Prosciutto, Parmasalami aus Schinkenfleisch, ausgesprochen mager,	29,98
- Bresaola del Conero, von MAGRI, 4 Wochen mariniertes Roastbeef, schmeckt am besten mit ein paar Tropfen Olivenöl und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer. Das schmeckt so erheblich besser! als pur!	48,88
- Serrano Schinken, Spanien	34,90
- <b>Neu;</b> Luftgetrockneter Rohschinken v. Apfelschein, Bio	31,90
- Wacholderschinken v. Havelländer Apfelschwein,ein würziger, leicht geräuch. + dann gekochter Schinken	32,90
- Wildkräuterschinken, v. MAGRI, Gekochter Schinken m. Kräutern, schön würzig, Italien,	26,98
- Premium Sülze - die Beste auf dem Markt! Probieren Sie mal wenigstens 1 dicke Scheibe! Wir können die Scheiben zwischen 5 mm bis zu 15 mm dick schneiden. Bitte Schnittstärke angeben.	19,98

#### **Geräucherter Fisch**

- Kanadischer SOCKEYE Wildlachs – nur 8 % Fett! Unschlagbar im Geschmack!!Seite, ca1 kg geteilt	56,40 59,80
- Gewürzlachs aus der Eifel, gebeizt + geräuch., saftig	38,60
- Tasmanischer Räucherlachs aus der Eifel, gebeizt + geräuch., mit tasmanischen Pfeffer + Ginseng gebeizt – klingt ein bißchen exotisch, schmeckt aber sehr harmonisch, einfach eine gelungene Übung! Den können Sie auch in kleinen Mengen wie bisher den Gewürzlachs haben – einfach mal probieren. Selbst Christian Lohse, einer von Berlin's Besten, verschmäht ihn nicht in seiner Küche, den	41,65
- Aal, geräuchert, aus der Müritz, ca. 600 g, saftig!	55,--
- Forellenfilet geräuchert, aus dem Königssee, Bayern, saftig	29,80

#### **Pasta**

- Knöpfle, frisch	7,98
- Safrantagliatelle frisch	11,--
- Ravioli, gefüllt mit Hummer	29,98

#### **Salat**

Seite 7 von 11

16. Dezember 2011

- Salatherzen	Schale m.6 St.	3,98
- Baby Leaf Salat, eine gelungene Salatmischung		18,98
- Baby Spinat, als Salat oder Gemüse,		16,55
- Weißer Löwenzahn, Nordfrankreich		21,95
- Radiccio Tardivo, Italien – endlich wieder da, nicht nur i. Salat gut, sondern auch sehr gut z.Braten		27,80
- Wildkräutersalat, schön würzig	100 g	6,70
- Feldsalat geputzt, Frankreich		14,50
- Chicoree weiß, der Milde, aus NordFrankreich		5,98

## Gemüse

Zum Trüffel: den weißen Piemont werde ich nicht anbieten, einfach zu teuer, ebenso der schwarze Perigord. Im letzten Jahr ist uns ein sehr guter schwarzer Wintertrüffel aus Spanien angeboten worden – am Montag höre ich, ob das auch möglich ist und vor allem was er kostet. Frage Sie mich einfach danach.

- Cardoncelli Pilz, Italien, siehe unser Markt-Info – festfleischiger, weißer Speisepilz		25,45
- Spitzkohl, der zarte – ganz kurze Garzeit, dann ist er am besten ,Spitzkohl mit Tomaten und Sahne'. Aus Spanien der ,Spitzkohl mit Kapern, Butter und Paprika'. Gut zum Fisch passt der ,Spitzkohl mit Zitronen-Safran-Sauce'.		2,90
- Rosenkohl, Deutschland		2,95
- Grünkohl ,Grünkohl mit Speck à la Frères Troisgros' – so laß' ich mir den auch schmecken, so zubereitet passt er außer zu Kasseler + Pinkel auch sehr gut zur Gans + Ente. Aber ein Hammer-Gericht – jedenfalls für mich – wäre der ,Grünkohl-Eintopf mit Garnelen' – u.a. mit Chorizo, Kartoffeln, Kreuzkümmel, Chilisohote + natürlich Garnelen zubereitet.		4,75
- Baby PakChoi – kurz i.d. Pfanne geschwenkt – zu Fisch, hellem Fleisch ....		11,--
- Topinambur, eins der ,vergessenen' Gemüse, Frankreich Schmeckt in diversen Zubereitungen gut zu Wild, auch auch zu Lamm wie z.B. ein ,Topinambur-Püree mit Kartoffeln' oder ein ,Topinamburgemüse' oder ein ,Topinambur-Gratin. Nicht schlecht auch eine ,Topinambur-Cremesuppe mit Steinpilzen' (hier getrocknete Steinpilze). Oder eine ,Feine Topinambur-suppe mit Kürbis und Trüffelöl' – zum Aromatisieren kann man Trüffelöl hier sehr gut einsetzen.		4,98
- Steckrüben, Schottland – dem Kohlrabi verwandt – wird oft unterschätzt – zuerst mal ein veget. Gericht ,Möhren-Steckrüben-Curry', auch gut zu kurzgebratenem Fleisch. Zum Wild und Gans + Ente sehr gut auch ein Kartoffel-Steckrüben-Püree.		1,35
- Petersilienwurzel, Deutschland		2,98
- Hokkaido Kürbis, (den man gut mit Schale verarbeiten kann)		1,98
- Sugar Snaps, geputzt, das sind etwas knackigere Kaiserschoten	250 g Beutel	2,95
- Breite grüne Schnittbohnen, Spanien		5,50
- Kenia Bohnen, geputzt	250 g Beutel	2,95
- Avocado Hass	St.	1,45
- Cranberries, frische,	340 g Beutel	5,50

Außerdem werden da sein aromatische Strauchtomaten aus Sizilien, und außerdem als kleine Tomate die *Datterino Tomaten* und aus Italien, die *Mini-Zucchini* und rote Paprika.

An Kartoffeln sind da:

Diesmal : natürlich die Roseval aus der Bretagne und auch aus neuer Ernte die Bio Linda sowie Drillinge, kleine festkochende Kartoffeln aus Frankreich.

## OBST

- Clementinen, aus Südspanien		3,25
- Birne Comice, Südspanien, schön saftig		4,55
- Apfel Royal Gala, Deutschland		3,55
- Marcona Mandeln aus Spanien, geschält! So zum Essen, zum Kochen + Backen, z.Rösten		17,50
- Bio Orange, Spanien, sehr gut auch für Saft		4,60
- Dicke saftige Essorangen, auch aus Spanien		3,45
- Kumquats, RSA		9,98
- Ananas Extra Sweet, Costa Rica	St.	2,80
- Pattaya Mango, die süße, reife, aromatische		16,90

Und nicht zu vergessen – wir haben immer die unbehandelten Amalfi-Zitronen da .

## Desserts:

### Dessertmanufaktur L'Art Sucré -

**von einem Niveau, wie es sonst eigentlich nur in feinsten Patisserien in Paris zu haben ist.**

Diese Woche gibt's wieder:

seine **Macerons**, außen leicht knackend, im Kern herrlich weich, mit einer Füllung , die Ihnen auf der Zunge zergeht wie **z.B. Chocolat Amer, Choco Passion, Très Vanillé, Café ...:**

- <b>Macerons</b> mit div. Füllungen,	jeweils 7 Stück in einer Packung
- Chocolat + Fleur de Sel, Schokoladengebäck mit Fleur de Sel	in der 175 g Box

- Sablé Breton, ein Butter Sandgebäck auch in der 175g Box

Beide - Cookies der Extraklasse – nicht zu süß, einfach voller Geschmack!

Weiter geht's mit seinen umwerfenden **Pâtes de fruit** (Fruchtgelee) in 3 Geschmackskombinationen: Cassis-Veilchen, Passionsfrucht-Erdbeere, Sauerkirsch-Pistazie.

An Patisserie wird's geben – zuerst den französischen Weihnachtsklassiker – und den in Perfektion:

- **Bûche de Noel** – in diesem Piemontais vereinen sich zarter Schokoladenbisquit, eine luftige Schokoladenmousse und die raren Gentile delle Langhe Bûche 6-8 Pers. 39,--
  - und dann das Ganze in klein, als Einzelportion
  - Piemontais : zarter Schoko-Bisquit, luftige Schoko-Mousse mit den raren Einzelportion 5,30  
Gentile delle Langhe (IGP)Haselnüssen – ein unvergleichlicher Genuß
  - Tarte au Citron ‚Tradition‘ : Crème von echten sizilianischen Zitronen mit Baiser Einzelportion 5,30
- Es wird wieder eine kleine Auswahl – auch neue Sorten - seiner köstlichen Schokoladen geben sowie die so unschlagbar guten Pralinen in kleiner Packung – letztere müssen Sie mal probiert haben!
- Konfitüre Erdbeere Rosmarin im 220 g Glas 6,90
  - Himbeere Rose „ 6,90
  - Aprikose Kalamansi Vanille “ 6,90

Weiter mit **Desserts – wieder da – die so köstlichen von der Patisserie Walter:**

- Blanc Manger, Mandelcreme, Vanille, Amaretto 100 ml 2,70
- Orange Noir, Valrhona Schokomousse mit Orange 100 ml 2,50
- Love – fruchtiges Himbeermousse 100 ml 2,65

**Und jetzt 4 neue Desserts:**

- Sauerkirsch trifft Premiumschokolade 8 x 3 cm 2,70
- Mangomousse mit Kokos-Panna-Panna Cotta 140 ml 2,85
- Karamelcreme mit Birnenragout im Schokogitter 100 ml 2,95
- Kaffee Amer, Kaffee-Schoko-Mousse mit gewürzter Creme Brulée auf Crunchboden (kann in schmale Stücke geschnitten werden) 800 ml 15,90

Auch aus der Patisserie Walter kommt ein wunderbares Gebäck:

- Gewürzter Schokoladen-Savarin, zum Dahinschmelzen, haben wir abgefüllt 36,--/kg

Desserts von Traiteur de Paris:

- Terrine von 2erlei Nougat , 450 gr.Port. 11,69  
feinstes Nougatmousse in 2 Varianten-mit gerösteten Mandeln, auch als Parfait hervorragend einsetzbar
- Passionsfruchtmousse auf Pattaya-Mango-Kompott und Bourbon-Vanilleschaum 80 ml St. 3,68
- Valrhona Schokoladen Chili Mousse (70 %) mit flüssigem Kern von Aprikose 80 ml St. 2,98
- Knuspriges Himbeerdlice, Himbeeren, Schwarze Schokolade, Himbeerpüree 90 ml St. 2,55

**Brot + Kuchen**

- **Premium Brioche**, 6er Stangen, (können halbiert werden) 200 g Stange 3,60
- Ich schneide mir unter der Woche die Briochesegmente genau mittig auf und toaste sie vorsichtig.  
Und dann darauf feine Confiture. Dann kann der Russe kommen, der graue Alltag beginnen. Bin gestärkt!

**Von unserem innerstädtischen Konditor**

- Sizilianischer Zitronenkuchen, super saftig, nur mit frischer Zitrone St. 6,95
- Yoghurt-Apfelkuchen auf Mürbeteig, saftig! Auf Wunsch ohne die Haselnussmasse! St. 7,95  
Auf Wunsch Apfelkuchen auch mit Haselnuss.
- **Sondermeldung: französische Apfeltarte, gross, Motto: Speisung der 10.000** St. 12,95  
feinster, dünner, knuspriger Boden, elegant belegt, raffiniert abglasiert, aromatisch, gutes Zeugnis von mir!!
- Köstlicher Kardinals Kuchen: Joghurt-Sahne auf Mürbeteigboden und frischen Himbeeren satt: 11,95
- Cassis-Torte wieder in der alten Form, Cassisgeschmack pur! 11,95
- **Passionsfrucht-Torte**, Passionsfrucht pur, so wie die Cassis – also auch sehr gut als Dessert 11,95
- **Lebkuchenmousse** (ohne Alkohol) – gibt's nur an Weihn. + schmeckt sehr gut! 11,95
- **Bärenbezwinger** , Beschreibung: Mürbeteigboden, mit Marmelade bestrichen, darauf 11,95  
Schokoladenbisquit, darauf Joghurtsahne, darauf wieder dünne Schicht Schokoladenbisquit, dann die gemischten Beeren wie Heidelberg-Bären, Johannisberg-Bären, himmlische Himmel-Bären.  
Dann: klarer Tortenguß. Außenrum: Bärenzwinger in Form von Mandelsplittern. Dazu ein Gläschen **Portwein**
- **Mousse-o-chocolat**, – richtig gelungen – auf 2 verschiedenen, 11,95  
raffinierten Böden sitzt die dunkle Mousse au chocolat mit einer zart bitteren Borkenschokolade bedeckt
- Rübliorte m. zitroniger Glasur + Marzipanmörchen darauf – ist saftig + schmeckt nach Weihn.gewürzen 12,50

**Und deren Brot:**

- Weißes Baguette St. 1,98
- Kartoffelbrötchen -,50
- Frankfurter Knörzchen, reines Weißes-Sauerteig-Brot mit krachiger Kruste St. 2,14
- Frankfurter Knörzchen mit getrock.Tomate + schwarzen Oliven – innen saftig, außen feine Kruste St 2,49

Seite 9 von 11

16. Dezember 2011

Und nun ein Brot von ihm, das u.a. wunderbar zu Käse passt, aber auch pur mit Butter schon sehr gut ist:  
 - Roggenstange mit getrockneten Feigen, (wir teilen es auch), schön saftig 750 g (teilbar) 6,60

### Aus der Patisserie/Boulangerie im Taunus:

Zuerst die Kuchen – Achtung – neue Sorten dazu: (die Tartes haben immer einen Durchmesser von 15 cm)

Tarte: auf d. Mürbeteigboden werden die frischen Früchte in Süsrahm gebacken:

- Apfel- oder Birnentarte, Zwetschgentarte, Aprikosentarte Stück 15,75

Tartes: auf d. Mürbeteigboden liegen die frischen Früchte auf einer Patissiercreme:

- Gemischte Beerentarte, auch hier frische Früchte auf Patiss.creme + Mürbeteig Stück 15,75

Weiter geht's mit

- Mandeltarte – ohne Mehl! – so wie Sie es aus Spanien vielleicht kennen, saftig! Stück 15,75

- Linzer Tarte " 15,75

- Zitronen-Soufflé Tarte: auf Mürbeteig eine Patiss.Creme m. frischen Zitronensaft + gebranntem Eiweißschnee (kein Baiser) – schmeckt saugut!

Stück 15,75

- Schokotarte – Schokolade pur! Stück 15,75

Weiter mit deren wirklich gelungenen

- Croissant Stück -,65

- Croissant mit saft. Mandelfüllung – der Hammer Stück 1,59

- Choco Croissant Stück -,89

Und deren Brot :

- Baguette Rustique Stück 1,98

- Kurfürstlich Hessisches Tafelbrot, ein wirklich sehr gut schmeckendes 500 g 2,65

rundes Kartoffelmehlbrot mit einer guten Kruste, frisch aufgeschnitten sehr gut im Geschmack, lässt sich auch sehr gut toasten – wir haben es mit Wonne getestet.

- **Baguette Président:** das Brot, das auch der franz. Präsident erhält, groß! St. 3,20

Reines Weizenmehl, ohne Ascorbinsäure + Konserv., großporig durch 4-malige Gärung, Herstellung dauert daher 6 Std. – schmeckt einfach gut!

### Aus der altehrwürdigen Bäckerei Zimmermann in der Kölner Ehrenstraße – wieder frisch eingetroffen:

- **Original Rheinisches Schwarzbrot** (ohne Sirup + Konservierungsstoffe)

### Und noch ein guter Handwerker in Sachen Brot, aus Hannover, **Broterbe Gaus:**

- Ochsenbrot, ein Roggen-Sauerteigbrot (90 % Roggenmehl) mit Oliven-Anis-Würzung, schmeckt saugut, ein runder Leib von 3 kg mit einer Super Kruste, teilbar in 4 Teile (Der Risse toasted sich die Scheiben auch gerne)

- Bauernbrot, der gleiche Teig wie das Ochsenbrot, ohne Oliv.-Anis-Würzung, 1,5 kg, teilbar

- Kohl-Speck-Brot, 500g, gleiche Teig wie das Bauernbrot, gebacken auf einer Speckscheibe mit Wirsing, gibt dem Brot eine schöne zusätzliche Würze

- Vollwert-Körner-Brot, 1 kg, teilbar

- Ciabatta Natur, Weizen, großporig, auch mit Sauerteig gebacken, 600 g, **halbgebacken**, z.Fertigbacken i.Ofen, auch z. Toasten – dieses Ciabatta gibt's auch mit Olive oder Tomate oder Curry.

- Schweizer Bürli, ein herzhaftes Baguette aus Sauerteig, geht auch sehr gut aufzubacken, und dann aufschneiden wie ein Brötchen, schmeckt sehr gut.

- Sylter Weißbrot, ca. 1,5 kg, teilbar, großporig, auch mit Sauerteig, schmeckt einfach riesig, geht natürlich auch zu toasten

- **Muck**-Stangen, eine Mischung zwischen Baguette und Grisini, wie ein größeres Brötchen, **halbgebacken**, zum Fertigbacken i.Ofen – sind richtig gut, unbedingt mal probieren. Und dann anschliessend: Auf-mucken!!

- Foccacia – ein Traum. Der Weinhändler schneidet sie sich in Streifen + röstet diese ganz kurz im Toaster, geht auch i.d. Pfanne, oder im Ofen) + schiebt sie sich mit Wonne zum Glas Wein rein.

### Frisch eingetroffen – in reichlich Varianten – die Schokoladen von ZOTTER, Österreich –

neben den bekannten Sorten wie Hanf & Mocca, Kaffeepflaume + Speck, Marille und, und... neue Sorten wie Nougat Espuma, Gewürzmarzipan Zimtnougat, Kürbiskern Marzipan, Orangen Marzipan, die ganz schnell vergriffenen Starker Kaffee + Tausendblätterkrokant, 3 Couvertüren: 70/50 % + Caramell und, und ...

**Die klassischen „Grosspralinen“=Schokoladentafeln mit Füllung kosten bei uns nur 2,98 Euronen.**

**Wir versuchen die günstigsten Anbieter zu bleiben. Kakaopreise etc unterliegen Weltmarktpreisen!**

**Generell bei Food: Sie werden sich dran gewöhnen müssen, dass diese schwanken und steigen!!**

Weihnachtsgebäck und die Schoko-Savarins sind da – in der bekannten Qualität – das Nachzubacken macht richtig Arbeit. Und natürlich auch die

- Christinen-Stollen (die wirklich in einem Bergstollen gelagert/gereift werden), in 750 g, - dieser Stollen, den wir auch probiert haben, ist einfach gelungen, schön saftig + aromatisch + - man wagt es kaum zu sagen, besser als der Lafer Stollen, den wir vor Jahren mal angeboten haben.
- Pralinen von CLUIZEL, Frankreich
-

<b>2007er Chateau Jalousie Beaulieu, Bordeaux Superieur</b>	<b>Einzeln</b>	<b>7,95</b>
Angebaut in Galgon und de Villerouge, vor Fronsac, wo schon die Tempelritter sassen und zechten. Die geeigneten Böden für die Rebsorten Merlot, Cabernet und Malbec liefern eine „leichten“ leicht zu trinkenden, dennoch stoffigen Bordeaux. Verträgt sehr gut dekantiert zu werden, gewinnt dadurch. Sehr gut solo oder zu Braten und Wurstbrot.	<b>Im Sixpack</b>	<b>6,95</b>
<b>Château Cotors, Côtes de Bourg</b>	<b>Einzeln</b>	<b>8,95</b>
So ist es recht, liebe Franzosen, weiter so! Guter, stoffiger Rotwein, gutes anregendes Würzbild, keine störenden harten Tannine, gut solo oder zu Blutwurst und Gebratenen. Wenn es geht, bitte dekantieren, denn er verbessert sich bei Luftzutritt.	<b>Im Sixpack</b>	<b>7,95</b>
<b>2008er Vinho Regional do Beiras, Reserva, 12th Century, Portugal</b>	<b>Einzeln</b>	<b>9,95</b>
Ein mächtiger, fülliger, aber nicht mastiger, sondern auch lockend zu trinkender portugiesischer Rotwein.	<b>Im Sixpack</b>	<b>8,65</b>
<b>2009er Weingut der Stadt Klingenberg, Franken, Cuvée Rot, trocken</b>	<b>Einzeln</b>	<b>7,95</b>
Probenotiz: leicht rauchig, dunkle Beeren. Der trinkt sich sehr gut, bedingt durch seine Aromatik, Würze und dunkle Waldbeeren.	<b>Im Sixpack</b>	<b>7,62</b>
<b>2009er Azienda Agricola Nottola, Chianti die Colli Senesi</b>	<b>Einzeln</b>	<b>8,65</b>
Probenotiz: frisch gebrühter Assam, dann Fülle, Frucht, dunkle Beeren, gute, angenehme Weinsäure. Das mit dem Geschmack nach frisch gebrühten Assam, kommt mir manchmal so sensorisch vor, analog zu Röstcarameltönen bei Weissburgunder, was ich auch besonders schätze.	<b>Im Sixpack</b>	<b>7,95</b>
<b>2010er Riesling trocken Schloß Kehl, Nierstein, Rheinfront</b>	<b>Einzeln</b>	<b>9,95</b>
PN: Feiner, sehr vielfältiger Duft, trockene Art auf der Zunge, extraktreich, vielfältige Aromatik	<b>Im Sixpack</b>	<b>8,65</b>
<b>2009er Riesling Spätlese trocken, Schloß Kehl, Nierstein, Rheinfront</b>	<b>Einzeln</b>	<b>9,95</b>
PN: Ganz fein geschliffen, präsent, erzugt zu Kalb, Fisch + hellem Geflügel und solo beim Lesen des Steuerbescheids. Gewidmet dem berühmten Architekten Paul Wallot, der 1841 in Oppenheim am Rhein geboren wurde. Seine Familie besaß Weinberge in Dienheim und Oppenheim. Dieser verdiente Mann hat einem es nicht verdienendem Volk samt seiner damaligen bis in unsere Tage hineinreichenden Herrscher – und Schmarotzerclique den Reichstag gebaut.	<b>Im Sixpack</b>	<b>8,65</b>
<b>2010er Weißburgunder trocken, Schloß Kehl, Nierstein, Rheinfront</b>	<b>Einzeln</b>	<b>9,95</b>
PN: Feine Art, sanft und bezaubernd still wie die ‚rolling hills‘ Rheinhessens	<b>Im Sixpack</b>	<b>8,65</b>
<b>2008er Pinot Noir trocken, Schloss Kehl, Nierstein, Rheinfront</b>	<b>Einzeln</b>	<b>11,95</b>
Excellenter, stoffiger vaterländischer Spätburgunder, leicht in der französischen Stilistik.	<b>Im Sixpack</b>	<b>9,95</b>
<b>2005er Chateau Ducla, Bordeaux Superieur, Silbermedaille Concours Aquitaine 2007</b>	<b>Einzeln</b>	<b>9,95</b>
G1 :vornehm, Duft von kräftigem Assamtee, Kräutern.	<b>Im Sixpack</b>	<b>8,95</b>
G2:samtig, feine Süsse, stoffig, Assemblage aus 4 verschiedenen Rebsorten.		
<b>2005er Chateau d' Agardans, Bordeaux Superieur, Bronzemedaille Paris 2007</b>	<b>Einzeln</b>	<b>10,12</b>
G1 :würzig, stoffig. G2: feine Süsse, satte Art, unaufdringlich, vornehm, elegant.	<b>Im Sixpack</b>	<b>9,95</b>
Dieses Chateau gehört der Familie Sichel, die auch Eigentümer von Chateau Palmer und Chateau d' Angludet sind. Etwas von ihrem Handwerk scheinen die zu verstehen.		
<b>2007er Chateau du Perier, Medoc, Cru Bourgeois, Bronzemedaille 2008 Aquitaine</b>	<b>Einzeln</b>	<b>10,12</b>
G1 :anregend, feurig, würzig. G2: stoffig, würzig, weiche Tannine	<b>Im Sixpack</b>	<b>9,95</b>
<b>2006er Chateau l'Enclos Bonis, St. Estephe.</b>	<b>Einzeln</b>	<b>15,24</b>
Eine Assemblage aus den 5 klassischen Rebsorten. G1: feurig, würzig, anregende Nase	<b>Im Sixpack</b>	<b>13,95</b>
G2: würzig-saftige Art, leichte, weiche Tannine.		
<b>2005er Chateau Picoron, Cotes de Castillon</b>	<b>Einzeln</b>	<b>10,12</b>
G1 :tiefgründiges Bukett. G2 :dunkle Schokolade	<b>Im Sixpack</b>	<b>9,95</b>

Wenn die Logistik es hergibt, lasse ich noch mal die Italienische Liste laufen. Gott steh mir bei! Ihnen auch!!