

SCH R

W
Tafe

CHRISTINA FISCHER		GRAUBURGUNDER	89
Ein Tag wie jeder andere	14	Sülze vom Sauerbraten	90
Weingenuss und Tafelfreuden	19	Der passende Wein zur Sauerbratensülze	92
FISCHERS Weinseminare	27	Gebratene Gänsestopfleber mit glasierten Birnenspalten	94
		Der passende Wein zur Gänsestopfleber	97
RIESLING		GRÜNER VELTLINER	99
Salat von Corona-Bohnen	48	Marinierte Schweinebäckchen	100
Geräucherter Bachsaibling	48	Der passende Wein zu den Schweinebäckchen	102
Der passende Wein zum Bohnensalat	50	Kalbstaftelspitz mit Meerrettichsauce	105
Riesling-Huhn mit Geflügelklößchen	53	Der passende Wein zum Tafelspitz	107
Der passende Wein zum Riesling-Huhn	55		
Ziegenkäse-Tarte mit Aprikosen-Chutney und Riesling-Eis	56	SAUVIGNON BLANC	109
Der passende Wein zur Ziegenkäse-Tarte	58	Terrine von mediterranem Gemüse mit Sauce Romesco	112
		Der passende Wein zum mediterranen Gemüse	115
SILVANER	61	Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln, Mango, Pfersich, Grapefruit und Pinienkernen	116
Echtes Leipziger Allerlei mit Flusskrebse	64	Der passende Wein zum Salat mit Jakobsmuscheln	119
Der passende Wein zum Leipziger Allerlei	67		
Kalbskotelett mit Schwarzwurzeln und Steinpilzen	68		
Der passende Wein zum Kalbskotelett	70		
		CHARDONNAY	121
WEISSBURGUNDER	73	Maispoularde und Zitronen-Ingwer-Nudeln mit Koriandersauce	124
Zander pochiert auf Gemüsesalat	76	Der passende Wein zur Maispoularde	127
Der passende Wein zum pochierten Zander	79	Maultaschen mit frischen Kräutern und Steinpilzen auf Rahmsauce	128
Zander gebraten mit Flusskrebssauce	80	Der passende Wein zu den Maultaschen	130
Der passende Wein zum gebratenen Zander	82		
Zander mit Speck umwickelt auf Linsengemüse	85		
Der passende Wein zum Zander mit Speck	87		

PINOT NOIR / SPÄTBURGUNDER	133	Die passenden Weine zur Entenbrust - die erste Variante	172
Geschmorter Ochsenschwanz mit Spätburgundersauce	136	Die passenden Weine zur Entenbrust - die zweite Variante	175
Der passende Wein zum Ochsenschwanz	139		
LEMBERGER / BLAUFRÄMISCt	141	CABERNET SAUVIGNON	177
Flönz auf lauwarmem Kartoffelsalat	142	Rumpsteak mit Kräuter-Mark-Kruste, Stangenbohnen und Rotwein-Schalotten-Jus	180
Der passende Wein zum Flönz auf Kartoffelsalat	144	Der passende Wein zum Rumpsteak	182
SANGIOVESE	147	Lammstelze aus dem Ofen mit Paprikagemüse und Kartoffelpüree mit Olivenöl	184
Involtini vom Kalb, gefüllt mit Tomaten, Ricotta und Salbei, dazu Balsamico-Jus und Kartoffelwürfel	150	Der passende Wein zur Lammstelze	187
Der passende Wein zu den Involtini	152	SYRAH / SHIRAZ	
Kaninchenkeule mit Oliven, jungem Knoblauch, Rucola und Tomaten auf Safranrisotto	154	Sauerbratensuppe mit kleinen Klößen	192
Der passende Wein zur Kaninchenkeule	157	Der passende Wein zur Sauerbratensuppe	194
GRENACHE	159	Wildente aus dem Ofen mit Spitzkohlgemüse, Maronen und Entenjus	196
Spanferkelkoteletts vom Grill mit Zucchini- Pimentos-Gemüse und Portwein-Jus	160	Der passende Wein zur Wildente	199
Der passende Wein zu den Spanferkelkoteletts	162	WEINDOGMEN ytWER DER LUPE	200
Schokoladengughupf auf Zwetschgenkompott mit Mini Creme brûlée	164	Warum Wein?	217
Der passende Wein zum Dessert	167	ANHANG	
MERLOT	169	Die Lebensmittel	218
Entenbrust mit Sesam-Honig-Mantel, Ingwerjus und Koriandersprossen	170	Die Winzer	218
		Die Weine	220
		Rezeptregister	222
		Herzlichen Dank!	223