

Bistro-Sommersalate & Wein

➔ Hier unsere Kombinationen. Lesen Sie dazu unseren Beitrag auf Seite 82.

Die Rezepte zu unseren Salaten finden Sie im Internet unter www.weinwelt.info; Bezugsquellen der Weine: Bergdolt, 67435 Neustadt-Duttweiler, Tel.

o 63 27/50 27; Muskateller: Steines KG, 85435 Erding, Tel. o 81 22/ 1 82 00; Mantinia: Punto DiVino, 80331 München, Tel. o 89/ 26 02 31 01; Lugana: Garibaldi, 80807 München, Tel. o 89/ 3 59 02 22; Castillo de Javier: Boda Weinhaus, 42113 Wuppertal, Tel. o 02 02/71 17 17; Beaujolais: Der Gallier Filialen, Info: Tel. o 71 62/ 40 03-0

<p><i>Sechs selbst gemachte Sommersalate und Weine aus Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Spanien und Griechenland.</i></p>	 <p>Meeresfrüchtesalat Zarte Aromen von Meeresfrüchten und Gemüse harmonisch vereint mit etwas frischer Zitronensäure</p>	 <p>Glasnudelsalat Der Supersalat für alle, die asiatische Würze lieben. Saftige Mango, frischer Koriander und knackige Flusskrebse – einfach köstlich</p>	 <p>Geflügelsalat mit Orangen Saftiges Geflügel raffiniert kombiniert mit Orangen und Fenchel, mariniert in leichter Mayo-Joghurt-Curry-Sauce</p>	 <p>Bunter Bohnensalat Der ideale Party- und Picknicksalat: Je länger die Bohnen durchziehen, desto besser schmecken sie</p>	 <p>Salat mit Putenstreifen Der derzeitige Bistro-Klassiker: frische Salatblätter mariniert mit feiner Vinaigrette und belegt mit saftigen Putenbruststreifen</p>	 <p>Salade Niçoise Der Klassiker mit Tomaten, Eiern, Paprika, Bohnen, Anchovis und Tunfisch ist der leicht bekömmliche sommerliche Sattmacher</p>
 <p>2001 Duttweiler Mandelberg Weißburgunder Kab. tr., Pfalz, Bergdolt Schlank, klassisch, erfrischendes, feines Frucht-Säure-Spiel; ca. € 6,-</p>	<p>Für die Meeresfrüchte war der Pfälzer etwas zu brav, alles bekam eine liebliche Note, obwohl die Säure kämpfte. <i>Sehr deutsch.</i></p> <p>3 Punkte</p>	<p>Der feinfruchtige Weißburgunder umschmeichelt charmant den Salat mit seiner würzigen Schärfe.</p> <p><i>Schmeichelei.</i></p> <p>4 Punkte</p>	<p>Der Kabinett hatte wenig Chancen gegen Fenchel und Orangen. Eine üppige Spätlese wäre besser dazu. <i>Fenchelfinale.</i></p> <p>2,5 Punkte</p>	<p>Das bunte Bohnen-Potpourri killt die Säure. Der Salat wird blumig und langweilig. Da fehlt Pep.</p> <p><i>Blumige Chose.</i></p> <p>1 Punkt</p>	<p>Der elegante Weißburgunder verleiht dem eher schlichten Salat tolle Noblesse. Eine gelungene Partnerschaft. <i>Echt chic.</i></p> <p>5 Punkte</p>	<p>Der bodenständige Pfälzer passt sich bestens den sehr unterschiedlichen, eigenständigen Mittelmeerrassen an. <i>Alles paletti.</i></p> <p>4 Punkte</p>
 <p>2001 Muskateller Klassik, Steiermark, Sattlerhof Traubige Aromen, saftige Säure, vollmundig (nur 11,5 % Alkohol!) – Spitze! ca. € 8,75</p>	<p>Muskatelleraromen und Säure kämpfen mit den zarten Meerestierchen, und das freut den Gaumen.</p> <p><i>Spannender Kampf.</i></p> <p>4 Punkte</p>	<p>Die österreichisch-asiatische Connection ist perfekt. Muskatellernoten und frischer Koriander vertragen sich super. <i>Bravo Ösi!</i></p> <p>5 Punkte</p>	<p>Der Steirer schmiegt sich an den Curry, es kommt zu einem leicht bitteren Finale, das aber nicht stört.</p> <p><i>Ganz nett.</i></p> <p>3 Punkte</p>	<p>Das ist dem frischen, saftigen Muskateller zu heavy. So viele Bohnen brauchen mehr Alkohol und Power.</p> <p><i>Nicht die Bohne!</i></p> <p>2 Punkte</p>	<p>Die Salatblätter und die etwas neutrale Pute überlassen dem Wein kampflos das Feld.</p> <p><i>Wo bleibt Behle?</i></p> <p>2 Punkte</p>	<p>Mit frischen Salaten und feinsäuerlicher Vinaigrette hat der Muskateller seine Probleme. Beide verlieren ihre Identität. <i>Besser nicht!</i></p> <p>1 Punkt</p>
 <p>2001 Mantinia, Peloponnes, Tselepos Saftig, fruchtig und kräuterwürzig, mit einer für den Süden ungewöhnlich erquickenden Säure; ca. € 9,90</p>	<p>Sie kennen sich sozusagen von zu Hause und steigern sich von Schluck zu Biss gegenseitig. Macht richtig Spaß. <i>Heimspiel.</i></p> <p>5 Punkte</p>	<p>Exotisch-griechisches Highlight. Die Säure intensiviert die Koriander- und Mangoraromen. Toll erfrischend.</p> <p><i>Super Sommer-Kombi.</i></p> <p>5 Punkte</p>	<p>Die lebendige Säure knackt das Mayo-Dressing und verbindet sich prächtig mit dem Orangenaroma.</p> <p><i>Erfrischend und saftig.</i></p> <p>5 Punkte</p>	<p>Ganz optimal finden sie nicht zueinander, denn die Bohne wird eher süßlicher, und der Wein besteht aus seiner Säure. <i>Ein bisschen fad.</i></p> <p>2,5 Punkte</p>	<p>Die Säure des Weins verträgt sich ganz gut mit der Säure des Salats. Nicht gerade aufregend, aber gut machbare Kombi. <i>Silberhochzeit.</i></p> <p>3,5 Punkte</p>	<p>Mediterrane Harmonie, auch wenn die Griechen sonst lieber Feta-Käse über den Salat streuen.</p> <p><i>Urlaubsvergnügen.</i></p> <p>4,5 Punkte</p>
 <p>2001 Lugana DOC, Az. Ag. Costaripa Typische, dezente Holzaromen, körperreich und harmonisch, aber ein Touch mehr Säure hätte gut getan; ca. € 11,30</p>	<p>Die frischen Zitronennoten des Salats machen den Wein spritziger. Der füllige Wein umarmt die Meeresfrüchte. <i>Gardasee-Feeling.</i></p> <p>5 Punkte</p>	<p>Die asiatische Schärfe und die Fruchtigkeit der Mango machen dem Lugana zu schaffen. Der Wein wirkt etwas müde. <i>Bisschen bieder.</i></p> <p>3 Punkte</p>	<p>Erst dachten wir, der Wein gehe mit der sahnigen Marinade dem Bach runter, aber er meldet sich wieder zurück. <i>Machbar.</i></p> <p>3 Punkte</p>	<p>Nicht gerade aufregend, aber auch in keiner Weise störend. Der Salat bekommt einen süßlichen Touch.</p> <p><i>Süße Melange.</i></p> <p>3 Punkte</p>	<p>Die frischen Salatblätter und die feinwürzige Marinade helfen dem fülligen Wein leider nicht auf die Sprünge. <i>Haut dich nicht um!</i></p> <p>3 Punkte</p>	<p>Anchovis und Tunfisch verlangen nach einem säurebetonten Wein. Der gehaltvolle Lugana ist etwas zu brav.</p> <p><i>Schüchterner Flirt.</i></p> <p>3 Punkte</p>
 <p>2001 Castillo de Javier, DO Navarra Iverus Ars Vinum Kirschrot, saftiger Beerenduft: ein toller Rosé nicht nur für die Terrasse; € 6,60</p>	<p>Die üppigen beerigen Aromen des Rosé übertönen dominant das zarte Meerestierchen.</p> <p><i>Krabben an Himbeersauce?</i></p> <p>2 Punkte</p>	<p>Die Asiaten mögen's nicht so beerig-fruchtig. Schade um die Mühe und die Zutaten.</p> <p><i>Bitte nicht!</i></p> <p>0 Punkte</p>	<p>Orange und Fenchel verbinden sich gut mit dem fruchtigen Wein und machen ihn sehr elegant.</p> <p><i>Interessant-elegant.</i></p> <p>4 Punkte</p>	<p>Die mehlig Bohnen und die Paprika sind auf Du und Du mit dem saftig-beerigen Rosé.</p> <p><i>Spannender Genuss.</i></p> <p>4 Punkte</p>	<p>Der Wein dominiert, aber wir empfinden die Fruchtigkeit nicht als störend. Vor allem an heißen Tagen köstlich erfrischend. <i>Terrassen-Kombi.</i></p> <p>3 Punkte</p>	<p>Der Rosé macht sich richtig gut mit dem Mittelmeerklassiker. Unkompliziert, aber keinesfalls langweilig.</p> <p><i>Sommerlich.</i></p> <p>4 Punkte</p>
 <p>2000 Beaujolais AOC Château de l'Éclair Weicher, leichter Beweis, dass Beaujolais auch im Sommer gut schmeckt; € 6,45</p>	<p>Wer hätte das gedacht: Rotwein und feinsäuerlich marinierte Meeresfrüchte in harmonischem Einklang. <i>Überraschend köstlich.</i></p> <p>4 Punkte</p>	<p>Zwar nicht die ideale Empfehlung, aber für Rotweinfreaks eine echte Alternative. Tolles Aromenspiel.</p> <p><i>Gelungenes Experiment.</i></p> <p>3,5 Punkte</p>	<p>Der Fenchel flirtet heftig mit dem sanften Roten, und die Orange sorgt für Spannung.</p> <p><i>Nicht übel.</i></p> <p>3,5 Punkte</p>	<p>Der Bohnenmix verträgt sich mit den weichen Tanninen des Rotweins bestens. Der Wein sollte aber leicht gekühlt sein. <i>Lecker, lecker!</i></p> <p>4 Punkte</p>	<p>Auch das hätten wir nicht so erwartet. Die eher langweilige Pute schmiegt sich kuschelig an den Franzosen.</p> <p><i>Runde Sache.</i></p> <p>4 Punkte</p>	<p>Das Fett von Ei und Tunfisch könnte ein wenig mehr Säure brauchen. Dennoch gut machbar.</p> <p><i>Bodenständig.</i></p> <p>3,5 Punkte</p>

5 Punkte optimale Kombination
4 Punkte sehr gute Verbindung
3 Punkte zufriedenstellend
2 Punkte andere Kombination wäre besser
1 Punkt Komponenten stören sich gegenseitig
! www.weinwelt.info - Favorit