

Kochende LEIDENSCHAFTEN

Star-Pianistin Anny Hwang

Fischragout in cremiger Estragonsauce



„Kochen ist ein bisschen wie Musizieren“: Pianistin Anny Hwang ist auch am Herd sehr kreativ



MIORI-Chefin Nicole V. Wilhelm hat ein Gespür für erlesene Gaumen-Genüsse



Sommelière Mia Hamoen berät Pianistin Anny Hwang im MIORI-Weingewölbe



Edle Öle für Gaumen und Seele: Anny Hwang stöbert sich durch das Delikatessen-Reich in Brebach-Fechingen

Zutaten

200 g Seezungen-Filet	600 g Kartoffeln, festkochend	150 g Crème fraîche
200 g Lachsfilets	½ Bund Estragon	1 TL Speisestärke
200 g Seeteufel-Filet	1 Schalotte	Salz, Pfeffer
20 g Kapern	3 EL Butter	Zitronensaft
2 EL Walnussöl	150 ml Weißwein	Safran

Zubereitung

Fischfilets in 2-3 cm große Stücke schneiden. Kapern abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen und mit Zitronensaft und Walnussöl verrühren. Fisch darin 20 Minuten marinieren. Inzwischen Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Estragon hacken, einige Blättchen für die Garnitur zur Seite stellen. Schalotte fein würfeln und in 1-2 EL Butter glasig dünsten. Mit 150 ml Wasser und Weißwein ablöschen, aufkochen, salzen, pfeffern. Fischwürfel gut abtropfen lassen und portionsweise im heißen Weißweinsud zugedeckt 2-3 Min. bei kleiner Hitze gar ziehen lassen. Vorsichtig herausheben. Flüssigkeit 5 Minuten einköcheln lassen. Crème fraîche, Estragon, Kapern und Safran einrühren. Stärke mit etwas

Wasser oder Weißwein anrühren, in die Sauce geben, einmal aufkochen. Fischwürfel dazugeben und in der Sauce kurz erwärmen. Kartoffeln durch eine Presse auf die vorgewärmten Teller drücken. Übrige Butter in Flöckchen darauf setzen. Fischragout anrichten, mit Estragon garnieren. ■

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt hierzu einen Château de L'Escarelle Croix d'Engardin Blanc 2016, das Flaggschiff des Weinguts! Ein Weißwein, der durch Intensität und Komplexität begeistert. Seine Aromen erinnern an weißen Pfirsich und Aprikose. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und für ein Jahr im Barrique ausgebaut. Ein großer Wein – und perfekter Begleiter zu Fisch, Geflügel, Gänseleber und Weichkäse. Die streng limitierte Edition ist bei MIORI erhältlich. Preis bei MIORI: 28,95 Euro (Literpreis: 38,60 Euro)



Foto: Roger-Pautet

Anny Hwang – Sie lässt Tasten statt Worte sprechen, gibt Gastspiele rund um den Globus – von Peking bis Paris. Und manchmal auch in ihrer alten Heimat, dem Saarland: Anny Hwang (28), Star-Pianistin, heutiger Wohnort Berlin. Schon mit 16 gab sie ihr Debüt-Konzert mit dem National-Orchester der Ukraine in Kiew. Weiter ging's im Allegro: Hochbegabten-Stipendium am Salzburger Mozarteum. Klavier-Studien an der Hochschule für Musik Saar. Erste Preise beim Bundes-Contest „Jugend musiziert“. Fernsehen. Radio. Standing Ovations mit namhaften Orchestern – zwischen Kanada, Europa und Asien. Ernennung zur Superbotschafterin des Saarlandes. Publikum und Presse sind hingerissen von Annys präzisen Piano-Partituren. Vom Facettenreichtum und der „duftigen Leichtigkeit ihres Spiels“.

* Alle exklusiven Wein-Empfehlungen zu den Rezepten von MIORI GmbH, Saarbrücker Str. 148-158, 66130 Saarbrücken

Nathalie und Alexander Petry („architektpetry“)

Skrei mit Spargel und Bärlauch



Nathalie und Alexander Petry sind auch in der heimischen Küche ein eingespieltes Team

Zubereitung

Kartoffeln mit einem Hobel in dünne Spaghettistreifen hobeln, wässern, trocknen und frittieren – im Ofen bei 80°C warm halten. Spargel halbieren, die Enden abtrennen, dann blanchieren

und anschließend mit Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl leicht anbraten. Mit Pfeffer, Salz, etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken. Für die Sauce das Pesto mit Wein, Zitronensaft und Sahne aufkochen, eindicken lassen. Mit Pfeffer, Salz, Cayenne abschmecken und kurz vor dem Anrichten mit kalter Butter aufmontieren. Den Skrei in 4 Stücke schneiden, Pfeffer, Salzen und leicht mit Olivenöl einreiben.

In der Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten, bis die Haut zart gebräunt ist, dann vom Feuer nehmen und auf der anderen Seite gar ziehen lassen. Anrichten nach Lust und Laune und mit etwas getrocknetem Schinken, Bärlauchblättern, Pesto und der Pestosauce ausgarnieren. ■

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Kabeljaufilet mit Haut
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Zehe Knoblauch (feine Würfel)
- 1 Schalotte (feine Würfel)
- 2 große Kartoffeln, vorw. festkochend (in Spaghettistreifen gehobelt)
- 1 Bund frischer Bärlauch
- 200 ml Sahne
- 200 ml trockener Weißwein
- 50 g Bärlauchpesto
- 1 Zitrone
- 2 Scheiben Parmaschinken, (im Ofen bei 120°C getrocknet)
- Frische Bärlauchblätter

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt hierzu einen Chardonnay mit würzigem fruchtebtonem Bouquet. Beim „Crimes“ verschmelzen Aromen von reifem Steinobst mit den feinen Röstnoten der Eiche und eleganten Anklängen von Honig und Vanille. Am Gaumen aromatisch kraftvoll, saftig und vollmundig, die feine Restsüße ist perfekt in Balance mit der frischen Säure, die Eichenholznoten sind sanft eingebunden. Köstlich zu vielen Gerichten der asiatischen Küche mit Curry, Chili, Ingwer, zu gegrilltem Fisch, hellem Fleisch und Geflügel, gebratenen Garnelen, Frühlingsrollen oder Dim Sum mit pikanter Füllung und Sojasauce. Preis bei MIORI: 9,95 Euro (Literpreis: 13,27 Euro)



Laura Sonntag

Rinderfiletstreifen an Conchiglie Grande mit Parmesan und Kürbiskernöl

Zutaten

250 g Conchiglie Grande	100 g Parmesan, gerieben
200 g Rinderfilet	2 EL Rapsöl
2 EL Kürbiskernöl	2 Stiele Rosmarin
2 EL Knoblauchöl	Salz, Pfeffer
Kürbiskerne	

Zubereitung

Rinderfilet auf Zimmertemperatur ca. eine Stunde vor der Zubereitung lagern. Inzwischen die Conchiglie Grande in Salzwasser kochen. Kürbiskerne beiseitelegen. Rinderfilet mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Pfanne erhitzen, Öl oder Schmalz hinzufügen, Filet von jeder Seite ca. eine Minute anbraten.

Bei 160°C im vorgeheizten Ofen auf den erwünschten Garpunkt bringen. Conchiglie Grande abgießen. Heiß in eine Schüssel geben, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer und Knoblauchöl direkt hinzugeben und vermengen. Parmesan unterheben. Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten.

Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarinstiele über dem Fleisch auf dem Teller anrichten und vier bis fünf Conchiglie Grande dazu betten. ■



Bella Italia auf dem Teller: Kosmetikerin Laura Sonntag kocht leidenschaftlich gern

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt hierzu einen Rondeur Appassimento – ein Rotwein aus dem südfranzösischen Languedoc. Hergestellt nach dem aus Italien bekannten Appassimentoverfahren werden die Trauben hier erst gelesen, wenn sie bereits an der Rebe rosiniert sind. Das sorgt für enorme Konzentration im Wein. Cuvéetiert werden hier die Klassiker der Region: Grenache, Syrah und Mourvedre, eine Assemblage die so bekannt ist, dass sie weltweit vertreten ist. Selektive Handlese, Gärung im Edelstahltank und Ausbau in Barriques prägen den Wein. In der Nase dunkle, eher schwarze Früchte. Cassis, Rosinen, Pflaumenkompott gepaart mit etwas Kräuter und Pfeffer. Am Gaumen dominierten kräftige schwarze Frucht von Brombeere bis vollreife Kirsche. Preis bei MIORI: 9,95 Euro (Literpreis: 13,27 Euro)



Marcus Hoffeld (Bürgermeister der Kreisstadt Merzig)

Saarländische Frikadellen mit Kartoffelstampf



Ran an die Buletten: Merzigs Bürgermeister Marcus Hoffeld mag saarländische Frikadellen

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 große Zwiebel
- 500 g gemischtes Hack
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Butterschmalz
- 1 Brötchen vom Vortag

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt hierzu einen Nero d'Avola Miori Private Label. Intensiv rubinrote Farbe im Glas, angenehme Noten roter Beeren in Bukett und Geschmack. Ein ausgewogener Wein mit viel Schmelz. Die von Hand gelesenen Trauben stammen aus den besten Weinbergen der südwestlichen Seite der sizilianischen Insel. Wir empfehlen ihn als Begleiter zu Fleisch, Grillgerichten sowie zu Weichkäse. Preis bei MIORI: 9,95 Euro (Literpreis: 13,27 Euro)



Zubereitung

Ein Brötchen in reichlich Wasser 10 Minuten einweichen. Dabei mit einer Untertasse beschweren, damit das Brötchen ganz mit Wasser bedeckt ist, oder das Brötchen nach ca. 5 Minuten einmal umdrehen. Zum Einweichen können Sie auch Milch, Rotwein oder Bier nehmen. Dann das Brötchen vorher aber besser klein würfeln, so braucht man nicht so viel Flüssigkeit.

In der Zwischenzeit 1 Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Sie kann später roh zur Hackmasse gegeben werden. Hack, Brötchen, Ei, Zwiebel und Senf in eine Schüssel geben. Mit 1 gestrichenem TL Salz und 1/2 TL Pfeffer würzen. Mit den Händen verkneten. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse je nach Wunschgröße 8-12 Frikadellen formen.

2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 6-8 Minuten braten. Erst wenden, wenn sich unten eine Kruste gebildet hat. Dazu passt selbstgemachter Kartoffelstampf. ■

Felix Dausend

LOLO's leckere Maultaschen



Wer hat's erfunden? Die Schwaben? Mag sein. Aber auch wir Saarländer können Maultaschen, wie Felix Dausend eindrucksvoll beweist. Der ehemalige Profi-Fußballer zeigt uns, wie es geht - und zaubert uns einen Teigtaschen-Teller wie im Sterne-Restaurant

Zutaten

(für 2-3 Personen)

- 1kg** Maultaschen
- 3 große** Zwiebeln
- 200 g** Speckwürfel
- 1 Würfel** Gemüsebrühe
- 250 ml** Sahne, flüssig
- 1 Zehe** Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer
- Paprika rosenscharf



Zubereitung

3,5 Liter Wasser zum Kochen bringen. Gemüsebrühe-Würfel hinzugeben. Brühe auf mittlerer Hitze reduzieren. Tiefgefrorene Maultaschen ins Wasser geben und 15 min ziehen lassen. Regelmäßig umrühren. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter/Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Speck kross

anbraten, mit Sahne ablöschen, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, und Paprika würzen, frisch gepressten Knoblauch hinzugeben. Maultaschen abschöpfen und zu den Zwiebeln und dem Speck geben und in der Pfanne kurz schwenken. Fertig zum Servieren! Als Beilage empfiehlt sich klassischer Kopfsalat. ■

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt hierzu einen Château Saint Roux Rosé 2019 Bio Côtes de Provence. Diese Cuvée (Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle) erhielt von der Zeitschrift Wine Enthusiast die herausragende Bewertung von 91/100. Der Rosé Château überzeugt durch Komplexität, Struktur, ausdrucksstarke Nase und vollen Geschmack. Preis bei MIORI: 14,95 Euro (Literpreis: 19,93 Euro)

Felix Dausend

LOLO's leckere Maultaschen



Wer hat's erfunden? Die Schwaben? Mag sein. Aber auch wir Saarländer können Maultaschen, wie Felix Dausend eindrucksvoll beweist. Der ehemalige Profi-Fußballer zeigt uns, wie es geht - und zaubert uns einen Teigtaschen-Teller wie im Sterne-Restaurant

Zutaten

(für 2-3 Personen)

- 1 kg Maultaschen
- 3 große Zwiebeln
- 200 g Speckwürfel
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne, flüssig
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer
- Paprika rosenscharf

Zubereitung

3,5 Liter Wasser zum Kochen bringen. Gemüsebrühe-Würfel hinzugeben. Brühe auf mittlerer Hitze reduzieren. Tiefgefrorene Maultaschen ins Wasser geben und 15 min ziehen lassen. Regelmäßig umrühren. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter/Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Speck kross anbraten, mit Sahne ablöschen, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, und Paprika würzen, frisch gepressten Knoblauch hinzugeben. Maultaschen abschöpfen und zu den Zwiebeln und dem Speck geben und in der Pfanne kurz schwenken. Fertig zum Servieren! Als Beilage empfiehlt sich klassischer Kopfsalat. ■

Wein-Empfehlung*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt hierzu einen Château Saint Roux Rosé 2019 Bio Côtes de Provence. Diese Cuvée (Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle) erhielt von der Zeitschrift Wine Enthusiast die herausragende Bewertung von 91/100. Der Rosé Château überzeugt durch Komplexität, Struktur, ausdrucksstarke Nase und vollen Geschmack. Preis bei MIORI: 14,95 Euro (Literpreis: 19,93 Euro)

