

# Kochende LEIDENSCHAFTEN

Gabriele Fontaine (Vizepräsidentin der Steuerberaterkammer Saarland)

## *Saltimbocca alla Romana*



Welcher Wein darf's heute sein? Sommelière Mia Hamoen berät die Kundschaft mit Herz und Seele



Hausgemachte Ravioli aus der MIORI-Frischetheke: Wer kann da schon „Nein“ sagen?



Sonne im Herzen, Bella Italia auf dem Teller: Gabriele Fontaine liebt die mediterrane Küche



Say Cheese! Die Käsetheke bei MIORI hat es ihr sichtlich angetan



Buon appetito!

**Zutaten**

- 4 Kalbsschnitzel, sehr dünn geschnitten
- 4 Scheiben Parmaschinken, dünn
- 10 Blatt Salbei, frisch
- 60 g Parmesan dünn gehobelt
- 3 EL Butter, zum Braten
- 50 - 100 ml Olivenöl

**Zubereitung**

Die Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken, mit etwas Parmesan und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Schnitzel in 3 EL heißer Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. Inzwischen die mit Burrata gefüllte frische MIORI-Pasta zwei Minuten in heißes Wasser legen, danach abtropfen lassen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die restlichen Salbeiblätter hacken und dazugeben, nicht bräunen. Die Schnitzelchen auf die Teller legen dazu die Pasta mit dem Kräuterjus übergossen servieren. ■

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

**Wein-Empfehlung\***

Sommeliere Mia Hamoen empfiehlt hierzu den MIORI Grauburgunder 2019. Dieser exklusiv für MIORI abgefüllte, leicht florale Pfälzer überzeugt durch sein typisches Grauburgunder/Pinot-Aroma von Früchten wie Apfel, Birne und Pfirsich mit einer etwas nussigen Note. Seine Farbe ist golden bernsteinfarbig. Ein toller Wein mit einem super Preis-Leistungs-Verhältnis. Passt zu vielen Gerichten, wie beispielsweise Salmibocca alla Romana, Braten mit hellem Fleisch, Geflügel, Pasta und mildem Käse. Preis bei MIORI: 9,95 Euro (Literpreis: 13,27 Euro)



Nadine Baur (Gamma Küchen)

# Birnen in Parmesankruste mit Bittersalaten



Mit Herz am Herd: Nadine Baur, Diplom-Designerin bei Gamma Küchen in Saarbrücken

## Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Stau**de Chicorée
- 2 Staud**en Radicchio  
(am besten Rosso di Treviso)
- 1 Bund** Rucola
- 80 g** italienischer Hartkäse
- 50 g** Semmelbrösel
- 1 rote** Zwiebel
- 5 EL** Olivenöl
- 30 g** grob gehackte Walnuskerne
- 2 EL** weißer Balsamico-Essig
- 50 ml** kräftige Gemüsebrühe
- 1 EL** flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer
- 2 große** reife Birnen
- 1-2 EL** Zitronensaft
- 50 g** Mehl
- 2 Eier** (Größe M)
- 80 g** Butterschmalz



Gaumen-Genuss und Augenweide:  
Birne mit Parmesankruste

## Zubereitung

Die Salate putzen, waschen und trocken schütteln. Den Käse fein reiben und mit den Semmelbröseln mischen. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelstreifen und Nüsse darin 1-2 Minuten anbraten. Das Ganze mit Essig ablöschen. Brühe und Honig zufügen, mit dem Schneebesen gut verquirlen. Pfanne vom Herd ziehen, übriges Olivenöl 3 EL unterrühren. Walnussdressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Birnen schälen, Kerne entfernen und längs in dicke Scheiben (ca. 1 cm) schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Scheiben in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in der Käse-Brösel-Mischung panieren. Birnen im heißen Schmalz von beiden Seiten braten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat mit dem Dressing mischen, mit gebackenen Birnenscheiben auf Teller verteilen und servieren. ■

## Wein-Empfehlung\*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen greift hier zu einem VV Van Volxem 2020 MAGNUM, einem äußerst interessanten Wein und echten Allrounder. Köstlich als Aperitif, zu leicht gewürzten Speisen, aber auch eine schöne Kombination mit dem nebenstehenden Rezept. Die herrlich aromatische Frucht von Pfirsich und Aprikose wird getragen von einer dezenten natürlichen Süße. Gepaart mit der animierenden reifen Säure und strukturgebenden Mineralität garantiert dieser herrliche Wein Trinkfluss pur. Spaßfaktor garantiert! Die 1,5 Liter-Magnum ist bei MIORI erhältlich. Dort finden Sie auch weitere Weine des Kult-Weinguts.



Jürgen Wellnitz (Geschäftsführer Marketingclub Saar)

# Gegrillte Gambas mit Orangensauce



Grillmeister Jürgen Wellnitz in Aktion

## Zutaten

- 10** Gambas
- 1 Zehe** Knoblauch
- $\frac{1}{2}$  Orange
- 80 g** Orangenkonfitüre
- 1** Zitrone
- 1 TL** Butter
- Schuss** Olivenöl
- $\frac{1}{2}$  Ciabattabaguette

## Wein-Empfehlung\*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen wählt hierzu einen Château La Mascaronne BIO Rosé 2020 Côtes de Provence. Michel Reybier, der Besitzer von Cos d'Estournel, betreibt das außergewöhnliche Bio-Weingut seit 2020. Dabei legt er großen Wert auf Handlese, strenge Selektion der Trauben und Ausbau im Stahltank. Nicht nur im Sommer als Aperitif ein Highlight, sondern immer dann, wenn gegrillte Garnelen, Ratatouille, Räucherfisch, grillierte Krustentiere, zartes Kalbfleisch oder Speisen der türkischen oder griechischen Küche mit Kräuter- und Joghurtnuancen auf dem Tisch landen. Santé! Preis bei MIORI: 17,95 Euro (Literpreis: 23,93 Euro)



## Zubereitung

Den Darm der Gambas entfernen und Gambas waschen. Knoblauch fein hacken. Gambas mit Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden marinieren. Den Grill auf mittlere direkte Hitze vorbereiten. Für die Sauce die Orange und Zitrone auspressen, Saft in einen kleinen Topf geben. Orangenkonfitüre und Butter hinzugeben. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze 5 Minuten



Schick in Schale: Gambas mit Gemüse, Knoblauch und Olivenöl

einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gambas auf den Grill legen und von jeder Seite 4 bis 5 Minuten grillen. Ciabatta in Scheiben schneiden und auf dem Grill kurz anrösten. ■

Leuchtendes Beispiel für deutsch-französische Partnerschaft.

Langjähriges Know-how und kulturelles Verständnis – darauf basiert der Erfolg der SaarLB als deutsch-französische Regionalbank.

willkommen.saarland  
saarlb.de



saarLB



Andreas Schunck (Konditorei Zöllner)

# Thailändische Gemüserollen



Gemüse-Grüße aus Thailand: Andreas Schunck mit seinen hausgemachten Herbstrollen

## Zubereitung

Den Knoblauch und das Weiße der Frühlingszwiebeln kurz in Öl anbraten, das Hack zugeben und bröselig, leicht goldbraun braten. Die vorbereiteten Gemüse und Pilze untermischen und 2-3 Minuten weiterbraten. Die Würzsaucen, den Pfeffer und den Zucker unterrühren und abschmecken. Leicht abkühlen lassen und die Glasnudeln untermischen. Die Füllung noch einmal abschmecken. Sie sollte nun möglichst trocken sein, ansonsten die Flüssigkeit abgießen.

Währenddessen die Teigblätter aus der Packung nehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie beim Auftauen nicht austrocknen. Jeweils ein Teigblatt mit der Spitze nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Einen gehäuften Esslöffel Füllung auf das untere Drittel geben, die Spitze des Blattes zu ca. einem Drittel über die Masse schlagen, gut andrücken und einmal eng umrollen. Nun die beiden

Seiten eng zur Mitte umschlagen und bis zum Ende aufrollen.

1 El Mehl mit wenig Wasser zu einem Brei anrühren. Jeweils einen kleinen Klecks auf die Spitze des Teigblattes geben und das Röllchen damit verschließen. Auf eine Platte legen. Die vorbereiteten Röllchen möglichst nicht stapeln oder lange lagern, da sonst der Teig durchweichen kann.

Das Öl im Wok erhitzen, und die Röllchen nach und nach goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nebeneinander im 70 Grad heißen Ofen möglichst nur ganz kurz warm halten. Frisch aus dem Wok schmecken sie am Besten.

Auf Salatblättern anrichten und sofort servieren. Dazu die Dipsauce reichen. Für die Dipsauce alle Zutaten vermischen, bis sich der Palmzucker vollständig gelöst hat.

## Zutaten (für 4 Personen)

- 1 EL Öl
- 300 g Hähnchenfleisch
- 4 Zehen Knoblauch
- 6 Frühlingszwiebeln
- 2 fein geraspelte Möhren
- 100 g Sprossen
- 1 mittelgroße Pilze (Tongupilze, Shitake, getrocknet), 30 Min. heiß eingeweicht
- 100 g Glasnudeln, 10 Min. heiß eingeweicht
- 3 EL Austernsauce
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Sojasauce, hell
- 1 TL Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- 40 Teig-Blätter für Frühlingröllchen
- 1 Liter Öl, zum Frittieren
- Salat, (Blatt- oder Eisbergsalat)
- Gurken und Koriander
- 6 EL Limettensaft
- 2 EL Palmzucker, gerieben
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Schalotten, thailändische rote, ganz fein gewürfelt
- Chilischoten

## Wein-Empfehlung\*

Um 1900 galt die Liebfraumilch als einer der besten Weine Europas. Er war der Star am Hofe Queen Victorias. Der einzigartige Wein aus Deutschland galt als fruchtig, elegant, erfrischend, unbeschwert und aromatisch. Nicht trocken, aber ganz weit weg von lieblich oder süß. Doch die gute Reputation war schnell dahin, als Liebfraumilch Opfer einer herzlosen Massenproduktion wurde. Bei MIORI wird diese Ikone deutscher Weingeschichte nun neu belebt - mit dem LIEBFRAUMILCH 2019 Schwarze Madonna Hammel & Cie. Diese hochwertige Wein ist der ideale Begleiter zu aromatischer Melone mit luftgetrocknetem Schinken, asiatischen Köstlichkeiten oder indischen Curryspezialitäten. Am besten gut gekühlt bei 6 Grad Celcius genießen. Preis bei MIORI: 12,50 Euro (Literpreis: 16,67 Euro)



Jennifer Wegemund (echtgut Markeninszenierung)  
**Burger „Canadian Style“**



Zum Anbeißen - dieser XXL-Burger! Jennifer Wegemund mit Töchterchen Paulina

**Zutaten**

- 1 Brioche Burger Bun
- 1 Burger-Patty, *reines Rindfleisch*
- 1-2 **Scheiben** Cheddar Käse
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 **handvoll** Champignons, *braun*
- 3-4 **Scheiben** Bacon
- 1 Ei
- 1 **handvoll** Rucola Salat
- 2 **EL** Crème fraîche
- Burger Saucen (*nach Geschmack*), zum Beispiel *Barbecue, Honig-Senf, Ketchup, Mayonnaise, Senf*
- Salz, Pfeffer
- Brauner Zucker

Jennifer Wegemund mit ihrem Burger „Canadian Style“ à la Jenny. Das Rezept hat die echtgut-Geschäftsführerin gemeinsam mit ihrem Vater erstellt, der seit 34 Jahren in Kanada lebt

**Zubereitung**

Zwiebeln in Ringe und Champignons in kleine Stücke schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen und mit braunem Zucker karamellisieren. Dann die Champignons dazu geben und so lange braten, bis ein herrliches Gemisch entsteht und keine Flüssigkeit mehr da ist. Parallel die Bacon-Scheiben kross braten.

Dann den Patty medium braten, grillen oder besser noch – smoken. Cheddar-käse drauf und kurz schmelzen lassen. Die Buns auf jeder Innenseite mit Crème fraîche bestreichen und kurz auf den Grill oder in den Backofen legen. Parallel das Spiegelei braten.

Dann geht's zum Belegen. Erst auf den unteren Teil des Buns nach Wunsch und

**Wein-Empfehlung\***

Ein Appassimento aus Frankreich? „Mais oui!“, sagt MIORI-Sommelière Mia Hamoen. Die Trauben werden erst geerntet, wenn die Beeren bereits ange-trocknet sind. Das hat in Italien große Tradition und einige der besten und teuersten Weine hervorge-bracht. In Frankreich aber ist das völlig unüblich. Das Ergebnis ist beeindruckend! Der Rondeur Appassimento verzaubert den Gau-men mit seinen dunklen Früchten. Wir sind begeistert von der Melan-ge aus schwarzen Johannisbee- ren frisch gehackten Rosinen. Dazu ein Hauch von Rosma- rin, Thymian und Pfeffer des gekonnten Barrique-Aus- baus in der Nase, am Gau- men eine dezente Süße, umhüllt von Himbeer- und Blaubeeraromen, mit einer schönen Würze. Ein herrli- cher Begleiter zu gegrilltem Fleisch, zur Käseauswahl, Fisch oder Gemüse oder zu einer typisch südfranzösi- schen Wurstplatte Preis bei MIORI: 9,95 Euro (Literpreis: 13,27 Euro)



Geschmack Saucen auftra- gen. Dann das Zwiebel-Cham- pignon-Gemisch draufgeben, Patty mit Käse drauf und dann den Bacon. Nun kommen Salat und Spiegelei on top. Zum Schluss noch die restlichen Saucen, bevor das Oberteil des Buns den Abschluss macht. ■

**LEBE  
NSW  
ERT**

Das sind Wir – ein großes W:  
Sichtbar und unverwechselbar.  
**Der Landkreis Sankt Wendel.**

