

„KALIBER“ FÜR KENNER SPÉCIALES ANCELIN

Als Andreas Stock und Andreas Jokisch von Terra di Tartufi zusammen mit FOODHUNTER zur Austernverkostung luden, kamen sie gerne, die französischen Spitzenköche der Stadt. In der Brasserie L'Atelier Bar Art & Vin von Thierry Leoncelli wurden gleich vier Kisten geöffnet, denn die Spéciales Ancelin gibt es verschiedenen Größen, Fachkundige sprechen von Kaliber. Geschmacklich überzeugten die Austern, lieferten dem Gaumen ein harmonisches Spiel zwischen salzig, süß und nussig. Charakteristisch für die Spéciales Ancelin ist ihre tiefere Form, die mehr Volumen und ein festeres Fleisch schenkt. „Zudem werden die Austern nach zwei Jahren

von den Gewässern vor Bordeaux in die Normandie verlegt, weil dort noch bessere Wasserbedingungen herrschen. Und dann wieder zurück.“ Auch das macht sie teurer, aber am Ende intensiver. Essen wir sonst sechs bis acht Fines de Claire, genügten uns drei Spéciales Ancelin, um unseren Appetit auf diese Meeresköstlichkeit zu stillen. Ganz persönlich habe uns die kleineren Größen wie 3 und 4 und besser geschmeckt als die Austern der Kategorie bzw. des Kalibers 2. Mehr Infos unter www.huitresancelin.fr oder www.terraditartufi.com. Terra di Tartufi, Magnolienweg 5 München, Tel. 089/7257813.

FEINER GEHT NICHT LACHSTERRINEN VON PETER BACHMANN

Er hat uns längst von der hohen Qualität seiner Produkte überzeugt: Peter Bachmann, Hersteller feinsten Bio-Räucherlache. Eine Passion sei die Räucherei, versichert er, weshalb alles, was er in die Hand nimmt zu Gaumengold wird. Seine Lachse werden vor Clare Island gezüchtet, sauberes Atlantikwasser, stetige Strömung, kleine Einheiten in den Netzen, Futter aus Bio-Rohstoffen.

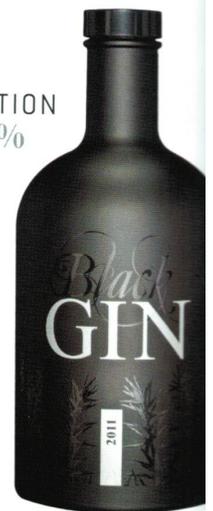


Mit gleicher Sorgfalt veredelt er die kostbaren Fische, verwandelt sie dank Steinsalz, Bio-Kräuter, Bio-Whisky und Grandwasser in Räucherlachs oder in Lachsterrinen. Auch da zeigt er Können: die Terrinen besitzen geschmeidige Festigkeit und einen Geschmack, der alle

Ingredienzen freigibt, zart unterstützt vom Lachsaroma. Ob Räucherlach-Terrine im Meeralgenmantel, Gemüse-Lachsterrine mit Tomatengelee oder Zander-Terrine mit Kräutern – jede der sieben Sorten ein sinnliches Vergnügen. Online-Bestellung: www.biolachs.at

LIMITED EDITION BLACK GIN 45 VOL.-%

Seidiger Gebirgs-Williams-Brand, erfrischender Orangen-Brand und fast schon unverschämte schokoladiger Haselnuss-Geist. Wenn Holger Frey von der Gansloser Destillerie sich etwas in seinen Brenner-Kopf gesetzt hat, dann zieht er es durch. Jetzt kommt Holger Frey mit einer neuen Überraschung: dem Black Gin 45 Vol.-%. Nicht weniger als 74 Botanicals aus 19 Ländern stecken in ihm, 62 davon werden mit dem 90%igen Alkohol zur Mazeration angesetzt, erst dann kommen die empfindlichen Fein-Botanicals dazu. Destilliert wird nur dreimal im Jahr, im April der klassische Black Gin, im August der



Black Gin Distillers Cut 60% und im September der Black Gin Edition 1905. Der Geschmack? Wir haben einen Barkeeper gefragt: „Hervorragende Wacholdernoten, die schon in der Nase ihre würzigen und trotzdem weichen Noten entfaltet. Man schmeckt Zutaten wie süße Orangenschalen, Kamille oder Lavendel. Als Gin Tonic ist dieser Gin hervorragend, zur Geltung kommt er bei klassischen Cocktails wie „Dirty dry Martini“ oder „White Lady“ oder noch besser – pur!“

Tel. 07334/921760. www.gansloser-destillerie.de

