



Gala Culinaire mit „Brigitte“, Lea Linster und „Vinissima - Frauen & Wein“

## Große Küche, große Weine: oder: „Wine and Dine avec amour“



Lea Linster mit Natalie Lumpp (l.), den „Vinissima“-Damen und den Ressortleiterinnen von „Brigitte“

Text & Fotos: Herbert Becker

Nach „Einfach genial“ und „Rundum genial“ hat Luxemburgs Top-Köchin Lea Linster nun in Zusammenarbeit mit der renommierten deutschen Frauenzeitschrift „Brigitte“ ihr drittes Kochbuch dieser Reihe unter dem Titel „Kochen mit Liebe“ veröffentlicht und dies mit einer rauschenden Gala in ihrem Restaurant in Frisingen gefeiert.

60 handverlesene Gäste, zu meist aus dem gastronomischen Fach oder Winzer durften sich am vergangenen Sonntag glücklich schätzen, an Leas Tafel Platz nehmen zu können. Co-Gastgeberinnen waren Burgunde Uhlig (Ressortleiterin Kochen) und Susanne Mersmann (Textchefin) von „Brigitte“, die diese Buchreihe mit Lea Linster herausgegeben haben und für die Lea auch als Kolumnistin tätig ist.

Nicht nur Kolumnistin bei besagter Zeitschrift, sondern auch eine der Top-Sommeliären Europas ist Natalie Lumpp, welche die korrespondierenden Weine zum opulenten 9-Gänge-Menü kommentierte.

Die Spitzengewächse von Mosel und Saar (siehe nebenstehender Kasten) wurden von den „Vi-



Top-Köchin Lea Linster



Top-Sommelière Natalie Lumpp

nissima“-Damen zur Verfügung gestellt („Vinissima“ ist ein bundesweites, berufsbezogenes und Generationen übergreifendes Netzwerk für Frauen, die als Winzerinnen, Önologinnen, Weinhandlerinnen, Gastronominnen, Wissenschaftlerinnen oder Journalistinnen oder im Wein-Marketing tätig sind).

Lea und ihre junge Küchenbrigade hatten alle Register der Herdkunst gezogen, um ein überwältigendes Menü zu kreieren: Harmonie pur für Auge, Nase und Gaumen, dazu die großen Gewächse, von denen die meisten noch sehr jung und frisch waren und denen Natalie Lumpp ein großes Potenzial attestierte.

Herrlich die Kombination von weißem Bohnensüppchen mit einem Ockfener Bockstein mit dezenter Minznote oder Leas geniales Lachs-Confit gepaart mit den Kräuter- und Zitrusaromen einer Brauneberger Juffer.

Natalie Lumpp, an deren Lippen der Weinkenner förmlich hängt, wenn sie ein Glas an die Nase führt und mit geschlossenen Augen die goldenen Tropfen charakterisiert, schwelgte in höchsten Tönen von der einmaligen Kulturlandschaft „Mosel“ und ihren Weinen von Weltruf.

Zu Leas gebratener Ananas auf Karamelleis hatte sie eine 1999er Schweicher Annaberg Riesling Beerenauslese ausgewählt, eine

Kreszenz mit betörendem Duft und traumhafter Süße aus der Schatzkammer des Weinguts Werner aus Leiwen, wie man sie nicht alle Tage degustieren darf. Solche Gewächse erzielen bei den großen Weinauktionen Preise, die zum Teil die Erlöse eines Château Pétrus oder eines Romanée-Conti bei weitem übersteigen.

Gastgeberin Lea Linster, charmant und offenherzig wie immer, gab zur Menüfolge auch einige kleine Küchen- und Zubereitungsgeheimnisse preis und emp-

fahl natürlich ihr neuestes Druckwerk mit vielen neuen, leicht nachzukochenden Rezepten, wertvollen Tipps und Anregungen, wie man seine Gäste zu Hause perfekt bekocht und kulinarisch verwöhnt.

Im Buch verrät sie auch ihre Lieblingswinzer von der Luxemburger und der deutschen Mosel, aus dem Burgund und aus Bordeaux.

Überhaupt habe sie, dabei verschmitzt lächelnd, den Kochberuf gewählt, weil man hier so tolle Komplimente bekommen kann.

### 9 kulinarische Köstlichkeiten - 15 traumhafte Spitzenweine

#### Weißes Bohnensüppchen als amuse-bouche

2006er Nitteler Leiterchen Elbling trocken, Weingut Dostert  
2006er Ockfener Bockstein Riesling, Weingut Othegraven

#### Foie Gras von der Ente mit Quittengelée und Apfel-Brunoise im Riesling pochiert

2006er Riesling „Für Träumer und Helden“ Spätlese, Weingut Köwerich  
1999er Josephshöfer Riesling Spätlese, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

#### Lachs-Confit mit Kaviar und Selleriepuree

2005er Brauneberger Juffer Riesling Spätlese, Weingut Paulinshof  
2006er Trierer Domherrenberg Weißburgunder feinherb, Bio-Lesegut Dr. Willkomm

#### Jakobsmuscheln in der Schale gegart mit Endivien an Orangen-Sauce

2005er Graacher Domprobst Riesling Spätlese halbtrocken, Weingut Selbach-Oster  
2006er Gondorfer Gäns Riesling „Alte Reben“, Weingut Lubentiusshof

#### Seezunge gewürzt mit Safran-Curry und Koriander

2006er Bremmer Calmont Riesling Goldkapsel „Großes Gewächs“, Weingut Franzen  
2006er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Goldkapsel trocken, Weingut Martin Conrad

#### Entenbrust mit Ingwer und Limonen an Preiselbeer-Sauce

2005er Recher Herrenberg Frühburgunder QbA, Weingut Stodden  
2006er Walporzheimer Portugieser „Alte Lay“ Hommage St. Peter QbA trocken, Weingut Brogsitter

#### Besonderer Bleu von Anthony

2001er Schloss Saarstein Riesling Auslese, Schloss Saarstein

#### Crème Brûlée classic

2006er Hatzporter Kirchberg Riesling Auslese, Winzerhof Gietzen

#### Dessert à l'Ananas: gebratene Ananas mit Karamelleis

1999er Schweicher Annaberg Riesling Beerenauslese, Weingut Werner, Leiwen