



## Die Soße macht den Unterschied

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Welcher Wein passt zum Osterbraten? Die Frage ist leicht zu beantworten – wenn man weiß, wie das Essen angerichtet wird

**W**eckt er bei Ihnen auch genüssliche Erinnerungen? Von der Mutter nach überliefertem Rezept zubereitet, dann vom Hausherrn kunstvoll tranchiert: ein knuspriger Osterbraten, auf den sich die ganze Familie freute. Lassen Sie diese Tradition doch wieder aufleben, mit jungem Gemüse, neuen Kartoffeln und einer leckeren Soße – dazu ein passender Wein, köstlich!

Aber welche Art Braten soll es sein? Ein Hase scheidet aus – schließlich kann man Meister Lampe an seinem großen Tag nicht verspeisen. Schweine- und Rinderbraten sind für das Fest zu alltäglich, ein Brathuhn zu klein, ein Fisch zu kompliziert. Also läuft es auf eine Lammkeule hinaus. Eine gute Wahl, auch wenn es dem Wein egal ist, welches Fleisch Sie in die Röhre schieben. Für ihn kommt es auf die Soße an! Sie ist elementarer Bestandteil eines jeden Rezepts und beeinflusst alle Komponenten. Handelt es sich um eine gehaltvolle Jus, die mehrmals reduziert worden ist, passen ausdrucksvolle Rotweine mit kräftigem Gerbstoff- und Alkoholgehalt. Wird der Braten mit einer rahmigen Pilzsoße serviert, ist eher ein intensiver, im Barrique ausgebauter Weißwein gefragt. Die Gerbstoffe eines Rotweins würden dem sahnig-rahmigen Überfluss kaum standhalten. Ein Chardonnay mit Holznoten aber „badet“ geradezu in diesen Aromen und entwickelt eine fruchtige Cremigkeit.

Mit Zwiebeln und Wurzelgemüse geschmort, harmoniert der Osterbraten dagegen mit einem seidigen Pinot Noir oder gereiften Riesling. Wobei die süßliche Schmorsoße die Weinsäure umschmeichelt. Und für alle Naschkatzen: Krönen Sie den Biss in den Schokohasen mit einem schokoladig schmeckenden Banyuls aus dem Roussillon!

### Der richtige Wein ...

#### ... ZU KRÄFTIGER JUS

2005 Cuvée X (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot), Weingut Knipser, Pfalz, 0,75 l/30 Euro, Tel. 0 62 38/7 42, [www.weingut-knipser.de](http://www.weingut-knipser.de)

#### ... ZU PILZRAHMSOSSE

2007 Chardonnay „R“, Ökonomierat Rebholz, Pfalz, 0,75 l/23 Euro, Tel. 0 63 45/34 39, [www.oekonomierat-rebholz.de](http://www.oekonomierat-rebholz.de)

#### ... ZU WURZELGEMÜSE UND ZWIEBELN

2005 Pinot Noir „Lied an den Mond“, Jürgen von der Mark, Baden, 0,75 l/26,90 Euro, Tel. 076 35/82 32 24, [vdm.mw@t-online.de](mailto:vdm.mw@t-online.de). 2005 Riesling Kalmit Terrassen, Weingut Kranz, Pfalz, 0,75 l/22,90 Euro, Tel. 02 21/3 10 84 70, [info@fischers-wein.co](mailto:info@fischers-wein.co)

#### ... ZUM SCHOKOLADENHASEN

1999 Banyuls Grand Cru AOC, L'Etoile, Roussillon, 0,75 l/25 Euro, Französische Edelweine, Tel. 0 20 54/93 97 60, [edelweine@t-online.de](mailto:edelweine@t-online.de)