

Weinpaarung: Kalbsmilken im Kräuter-Knuspermantel mit Röstiküchli & Sherry



Koch Walter Klose und Weinexpertin Britta Wiegelmann sind sich einig: Zu Milken passt Sherry.

Trinkt mehr Sherry! Seit Jahren erwarte ich das Revival der Sherry-Kultur. Gin und Wermut sind bereits an uns vorübergezogen, nun ist es höchste Zeit, diesem grossartigen Tropfen aus Andalusien – und einem der bestgehüteten Schnäppchen der Weinwelt – wieder zu einem Platz auf den Tischen zu verhelfen. Moment, auf den Tischen? Ja, genau. Denn Sherry ist kein Tantentröpfchen, das man am Nachmittag auf dem Sofa nippt, sondern in seiner besten Form ein unglaublich komplexer Wein, der eine Vielzahl von Speisen begleitet. Mit Kalbsmilken im Kräuter-Knuspermantel geht er eine echte Liebesbeziehung ein: Die Milken sind cremig und süsslich, der Sherry ist am besten ein halbtrockener Oloroso oder Amontillado, und Sie werden staunen. Walter Klose, der Kreativeur des Rezepts, hat es bereits vorweggenommen: Er begleitet die Milken



mit Jerez-Jus. Und Jerez ist Spanisch für – genau: Sherry.