

Weinpaarung: pochiertes Ei & Champagner



Andreas Caminada pochiert Eier, Weinexpertin Britta Wiegelmann öffnet dazu Champagner. Geht's noch besser?

Eier und Wein? Normalerweise ist das keine Liebesbegegnung. Eier sind notorisch weinrenitent, besonders in weichem Zustand – also gerührt oder pochiert, als Spiegelei oder Eggs Benedict. Denn das Eigelb kleidet den Gaumen dermaßen aus, dass es für den Wein praktisch kein Durchkommen mehr gibt. Die allermeisten Tropfen wirken dazu mager und harsch. Nur einer passt wie bestellt: Champagner. Zwei Elemente machen ihn zum perfekten Eipartner: die kräftige Säure, welche den Gaumen erfrischt, und die Perlage, die ihn nach jedem Bissen Ei wieder blankputzt. Und was gibt es Edleres zum pochierten Ei des Schweizer Starkochs Andreas Caminada? Bonus: Die Eier werden mit brauner Butter serviert, und die verträgt sich bestens mit den hefigen Aromen des Champagners. Für noch mehr Noblesse wählen Sie einen Jahrgangschampagner. Diese Weine werden nur in den besten Jahren produziert. Eine elegante Vorspeise zum Weihnachtsfest oder eine noble Überraschung zum Neujahrsbrunch.