

# Weinpaarung: Steamed Buns und Umeshu

Tipp von Britta Wiegmann



**Der monatliche Tipp von Weinexpertin Britta Wiegmann. Heute: Fabian Fuchs' gedämpfte Buns mit Brisket treffen süßen Pflaumenwein.**

Erinnern Sie sich aus jungen Jahren noch an den süßen Pflaumenwein, den man im Chinarestaurant mit der Rechnung (oder wenn's schlimm kam, schon mit der Speisekarte) bekam? Wenn es Ihnen so geht wie mir, haben Sie ihn seitdem mit Verachtung gestraft. Darum vertrauen Sie mir jetzt: Gehen Sie los und kaufen Sie eine Flasche. Genau das habe ich kürzlich getan. Der Anlass war Fabian Fuchs' Rezept für Steamed Buns mit Brisket – ein fabelhaftes und verblüffend einfaches Gericht für eine fröhliche Freundesrunde! Wetten: Besser haben sie die gedämpften Brötchen aus der taiwanesischen Küche noch nicht gegessen. Was aber dazu trinken? Die gepökelte und sous vide gegerarte Rinderbrust bringt reichlich Würze mit, dies allein noch kein Problem für den Wein. Aber die Toppings. Garniert werden die Buns nämlich mit fermentiertem Kabis und eingelegter Gurke. Beide sind kompromisslos sauer, und das heisst ziemlich weinfeindlich. Genau hier kommt die Pflaume ins Spiel. Mit zarter Säure bietet sie dem kräftigen Brisket Paroli; zugleich wickelt sie mit



ihrer Süsse Kabis und Gurke ein. Vor allem aber: Sie steuert dem Aromenspiel eine unerwartete Dimension bei: Fruchtig-Süß trifft Salzig und Sauer. Das Resultat: ein chinesisches Feuerwerk im Mund! Zu Ihrer Beruhigung: Den Pflaumenwein – meist kommt er aus Japan und heisst dort Umeshu – gibt es in ganz wunderbarer Qualität. Suchen Sie ihn dort, wo Sie auch hochwertigen Sake finden. Nur nicht neben der Rechnung im Chinarestaurant.