

## CARNE CRUDA

Lange bevor Cipriani sein berühmtes Carpaccio kreierte, kannte man im Piemont das „Carne cruda“, von dem man sagt, dass es eine italienische Form des „Beef Tartar“ darstellt. Für diese köstliche Spezialität ist die Auswahl und Behandlung des Fleisches von außerordentlicher Bedeutung: 1. das Kalbfleisch sollte vom Filet oder aus der Kalbsnuss stammen, ganz mager sein und keinerlei Sehnen oder Fettreste aufweisen und 2. darf das Fleisch niemals mit dem Fleischwolf faschiert werden, sondern muss mit einem schweren Messer fein geschnitten werden, weshalb das Gericht auch „Handgeschabtes Kalbfleisch“ genannt wird.



Das Kalbfleisch sorgfältig parieren. Es darf keinerlei Fettreste oder Sehnen aufweisen! Weißen Trüffel bürsten und sorgfältig von Erdresten befreien. Das küchenfertige Fleisch mit einem scharfen und sehr schweren Fleischmesser auf einem großen Brett fein schneiden. Niemals einen Fleischwolf oder gar einen Pürierstab verwenden!!!

Eine geschälte Knoblauchzehe durch eine Presse drücken und in einer kleinen Schüssel mit Olivenöl und etwas Zitronensaft verrühren. Salzen und pfeffern, danach in das Tatar einarbeiten. Das Fleisch auf Tellern anrichten und den Trüffel gleichmäßig darüber hobeln.

## VON DER PARTY IN DEN FEINSCHMECKER

Einen der schönsten Abenden im Juni feierten mit Mario Cardoso und Weinfreunden und Bernd Schmid. Ein bisschen macht es uns schon stolz, dass Marios Wein nach unserer Präsentation nun im besten Hotel der Stadt, dem Fürstenhof, geführt wird und dies im neuesten Feinschmecker-Magazin Erwähnung findet.



MARKUS BEER  
Humboldtstr. 23-25 04105 Leipzig  
T: 0341 9 627 627  
W: [www.weinabo.me](http://www.weinabo.me)  
M: [mb@weinabo.me](mailto:mb@weinabo.me)

in vino  
genuss erleben



WEINABO  
AUGUST



Liebe Weinfreunde,

am Mittwoch den 21.08.2013 feiern wir die August-Weinabo-Party, die gleichzeitig Bernds Abschiedsparty ist. Ich danke Bernd an dieser Stelle ganz herzlich, ohne ihn hätte es keine Testphase in den Höfen am Brühl gegeben und der kleine Weinladen wäre noch meilenweit von einer Enoteca entfernt. Bernd brachte sein ganzes Wissen, welches er unter anderem auch als Restaurantleiter im Auberbachskeller sammelte, in die Vinothek mit ein. Schnell wuchsen wir, immer mit dem Fokus auf herausragende Qualität, zu einer kleinen Oase des Genusses heran. Wir hatten viele klasse Momente und mächtig Spass daran, immer Neues zu auszuprobieren. Angefangen von Hummer „Sous Vide“, über manch vegane Seitensprünge, bis hin zur Curry-Cult Session am Freitag, all das hätte es ohne Bernd nicht gegeben. Ich wünsche Bernd ganz viel Erfolg in seinen neuen Projekten.

Zu seinen Ehren gibt es eine sensationelle Abschiedsparty am kommenden Mittwoch. Zur Verkostung kommen italienische Weine aus Piemont von Alessandro. Für die alle Getränke und das korrespondierende Essen fällt ein Obolus in Höhe von 25,- Euro p.P. an.

Euer Weinhändler

Markus Beer

## IN VINO'S WEINWELT AUGUST 2013



### **GAVI PIEMONT: 8,90 EURO**

Ein herrlich frischer Sommerwein aus dem Piemont im Norden Italiens. Alessandro schafft es mit diesem Gavi in die Spitze der piemontesischen Topgastronomie. Im Glas zeigt er sich leuchtend strohgelb mit einem Aroma von Williams Birne. Frucht pur mit einem Hauch von Mineralik. Kraftvoll und elegant begleitet dieser Gavi einen Meeresfrüchtesalat ebenso wie eine Carne Cruda oder eine in Salzkruste gebackene Dorade. Achtung 2-3 Stunden vorher öffnen !! 7-8 Grad



*Villa Pallavicini Gavi*



*Der persönliche Charme und die Kochkunst begeisterte uns !!*

### **DE MORI APULIEN: 10,90 EURO**

50% Primitivo und 50% Merlot, hergestellt in Tarantino, Region Puglia (Apulien) im südlichen Italien. Elegant und tiefrot in der Farbe verfügt dieser Wein über reiches Bouquet, fruchtig-würzig zugleich, mit Noten von Lakritze, Pfeffer und Vanille. Der komplexe und vollmundige Geschmack wird von weichen Tanninen begleitet und schließt mit langem angenehmen Nachgeschmack. Bitte 30 min vorher öffnen.



*Passt zu italienischen Gerichten wie Pasta und Lasagne ...*



*aber probieren Sie ihn auch zu Lamm, Wild und Käse !!!*

### **SUMMER SURPRISE: 11,90 EURO**

Der Pinot Blanc Les Princes Abbés von Domaines Schlumberger zeigt im Glas ein leuchtendes Grüngelb und in der Nase animierende Aromen von reifer Mirabelle und Orange. Am Gaumen überzeugt er mit geschmeidiger Frucht, gepaart mit weicher Fülle und lebendiger Säure. Genießen Sie ihn als ansprechenden Sommerwein oder zu leichten Vorspeisen, gegrillten Forellen oder Maispoularde.



*Seit sieben Generationen betreibt die Domaine Schlumberger Weinbau im Elsass. Seit Alain Freyburger vor einigen Jahren die oenologische Leitung im Team übernommen hat, haben die Weine deutlich an Qualität gewonnen*