

Champagner, Kaviar & Zaren-Lachs beim Gourmet Festival

Mittags schwelgt

es sich am schönsten

Kaviar steht für Genuss schlechthin, aber der Wildfang aus dem Kaspischen Meer ist so gut wie ausgetrocknet und zudem verboten. Deshalb kümmern sich viele einstige traditionelle Händler um Züchtungen in Aquakulturen, die immer mehr an Qualität gewinnen. Kaviar zählt nach wie vor zu den teuersten Delikatessen der Welt. Einer der bekanntesten Erzeuger ist die französische Manufaktur Prunier, die 2004 mit Caviar House fusionierte, dem einst größten Importeur iranischen Kaviars.

Caviar House ist außerdem für seinen erstklassigen Balik Lachs bekannt. Kaviar und Balik Lachs stehen als besonders hochwertige Vertreter der Feinkost im Mittelpunkt eines Events beim jetzigen Gourmet & Wein-Festival im Rheingau. Dazu passt ein Champagner erster Güte, wie der Billecart-Salmon, von dem verschiedene Flaschen ausgeschenkt werden.



Frank Brömmelhaus von
Caviar House

Nach dem Aperitif mit Champagne Brut Reserve in Magnumflaschen präsentiert Frank Brömmelhaus, Geschäftsführer von Caviar House & Prunier, eine Degustation, bei der sich jeweils vier Personen eine 50gr Dose jeder Kaviarsorte teilen. Zu jeder Sorte serviert Éric Calzolari, Chef von Billecart-Salmon Deutschland, einen speziellen Champagner.

Nach der Kaviar-Verkostung folgt ein 3-Gang-Menü von Simon Stirnal, dem Küchenchef des Kronenschlösschens. Dabei spielt der milde, feine Balik Lachs Tsar Nikolaj die Hauptrolle. Begleitet wird das Essen von den Weinen des Guts Prinz von Hessen. Der Lunch am 6. März im Kronenschlösschen kostet 290 €. „Allein der Warenwert für Kaviar-Tasting, Menü und Getränke liegt bei rund 400 € pro Person“, rechnet Hans B. Ullrich, der Veranstalter des Festivals, das vom 23. Februar bis zum 12. März stattfindet.

Infos & Buchungen

Kaviar & Balik Lachs Lunch, Montag, 6. März, 12 Uhr,

Kronenschlösschen in Hattenheim im Rheingau

Hotel Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim, Tel. 06723-640

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

Gourmet Festival Programm 2017 mit einem Klick

Photocredit: Caviar House, Barbara Fienhold