

Es muss mal wieder Kaviar sein

Menü von vier verschiedenen Fischen und ihren Perlen

Kaviar steht als Synonym für Luxus, gilt aber auch als Aphrodisiakum. Bei Karl May wurde er als „Kuchen der Freude“ beschrieben, der Kraft und Fruchtbarkeit verleiht. Winston Churchill und Pablo Picasso löffelten ihn ungehemmt in großen Mengen. Mick Jagger und Phil Collins besorgten ihn sich bevorzugt in den Toggenburger Bergen in der Schweiz, wo es auf der Farm von Peter Rebeiz feinste Perlen und Balik-Lachs gibt – und so nebenbei auch gleich ein professionelles Musikstudio.



Der Artenschutz verbietet nach wie vor bis auf weiteres den Import von Wildfang-Kaviar. Auf dem Schwarzmarkt ist er dennoch zu bekommen, vor allem in Russland. Wenn man irgendwo „echten“ Kaviar angeboten bekommt, kann er höchstens aus der Zeit vor dem

Artenschutzabkommen beziehungsweise dem Importverbot im Jahr 2006 stammen und darf als ungenießbar gelten oder er ist ein Fake oder illegale Konterbande. Viele Händler haben aber längst auf Aquakulturen und Zuchtfische umgeschwenkt. Auch Caviar House. Wie gut diese Zuchtprodukte sind, kann man nun bei einem Menü im Rheingauer Kronenschlösschen selbst testen, das unter dem Thema „Vier Fische und ihr Caviar“ steht. Es

gibt Kaviar vom Stör, vom Lachs, vom Hecht und von der Forelle. Die Sterneküche hat dazu ein Menü in fünf Gängen mit verschiedenen Fischen und ihrem jeweiligen Kaviar komponiert: Balik Lachs & Balik Pearls: Dreierlei vom Stör & Caviar Prunier St. James: Lauwarmes Forellen-Carpacchio & Forellen-Kaviar; Hechtklößchen im Rieslingschaum & Hechtkaviar; Dessert. **Serviert wird alles jetzt am heutigen Samstag, 26. September, um 19.30 Uhr im Kronenschlösschen in Hattenheim im Rheingau.** Pauschalpreis für Aperitif und Gourmetmenü in fünf Gängen: 115 € – Getränke extra, Einzeltische, keine Moderation.

Die Fischeier vertragen sich nicht mit Silber, sondern wollen mit Horn- oder Perlmutterlöffeln genossen werden, sonst schmeckt es metallisch und bitter. Unter Experten gibt es nur eine Methode, den Kaviar zu probieren: Man häuft sich eine gute Portion auf den Handrücken zwischen Daumen und Zeigefinger und schleckt ihn weg – denn die Haut wird als geschmacksneutraler empfunden als alles andere. Pur kann man Kaviar am besten genießen, Blinis, Kartoffeln und Crème fraîche sind noch akzeptabel. Kein Feinschmecker kommt jedoch auf die Idee, hochwertigen Kaviar mit Zwiebeln oder anderen geschmacksverändernden Produkten zu mischen. Wodka geht gut zu Kaviar. Weit besser schmeckt Champagner, vor allem, wenn er von Statur ist und eine gewisse Süße aufweist. Edelsüße Weine bilden ohnedies einen aparten Kontrast zum leicht salzigen Meeresgeschmack.



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



www.kronenschloesschen.de

Mitunter bietet das Kronenschlösschen in Verbindung mit einem Event günstige Zimmer an, es lohnt sich also nachzufragen.