

KUFFLERS KLASSIKER

REZEPTE AUS DER
WELT DER KUFFLER
GASTRONOMIE

EDITION N°6



FRÜHLING

Sashimi vom weissen Thunfisch
Papaya-Salat | Spargel

Kaninchenrücken
Nieren | Erbsen | Radieserl | Speckmilch

Clafoutis
Rhabarber | Topfen-Mohn-Eis

SOMMER

Mango-Avocado-Thunfischtatar

Korallenstachelbart
Grüne Sauce | Süßkartoffel

Pochierter Pfirsich
kaltgerührte Johannisbeeren | Joghurteis

HERBST

Rote Bete-Tatar
Meerrettich | Kopfsalatcrème | Gartenkräuter

Ora King Lachssteak
Steinpilze | Petersilienwurzeln | Artischocken | Chimichurri

Joghurt-Crème Brulée
eingelegter süßer Kürbis

WINTER

Suppe vom geräucherten Saibling

Poltinger Rehragout
Preiselbeersahne | Maronen | Haselnussnocken

Sauerkirsch-Auflauf
Kirsch-Eis

Alle Rezepte sind für vier Personen

VEREHRTE GÄSTE,
LIEBE FREUNDE UNSERER
HÄUSER,

wir sind immer wieder überrascht, mit wie vielen spannenden Rezepten unsere Küchenchefs daherkommen, wenn wir zur Produktion der neuen KUFFLERS KLASSIKER rufen. Manch eines scheint kompliziert und stellt sich doch als überraschend simpel heraus. Diesmal begegnet uns sogar ein gänzlich unbekannter Pilz, der Korallenstachelbart. Und einige Gerichte schaffen es aus dem Stand ins Repertoire der Küche zuhause.

Sie sehen, wir gehen KUFFLERS KLASSIKER in der sechsten Edition wieder voller Leidenschaft an. Mit GEISELS WEINGALERIE haben wir zudem Profis an der Seite, die zu jedem Rezept eine Weinempfehlung aussprechen. Und die unsere Weinkarte in Kufflers Weinzelt genauso bereichern wie in den Restaurants.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen. Bleiben Sie unseren Häusern und all den guten Geistern, unseren Teams, gewogen.



Ihre
Stephan und Sebastian Kuffler

SASHIMI VOM WEISSEN THUNFISCH

MIT SALAT VON DER GRÜNEN PAPAYA
UND SPARGEL

2021 SAUGEIL
WEINBAU HORST SAUER & FAMILIE GEISEL
FRANKEN



ZUTATEN

400 gr weißer Thunfisch bester Qualität

Dipp zum Fisch

3 EL Fischsauce

3 EL Zitronensaft

3 EL helle Sojasauce

Papaya-Spargel-Salat

1 grüne Papaya

4 Stangen Spargel, etwa fingerdick

1 EL Palmzucker

4 EL Zitronensaft

4 EL Fischsauce

½ scharfe Thai-Chili, fein gehackt

1 Handvoll kleine, getrocknete Garnelen (dried shrimps), fein gehackt

Frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Den Thunfisch mit einem sehr scharfen Messer in 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden (oder beim Fischhändler schneiden lassen). Beide Saucen mit Zitronensaft vermischen, als Dipp separat reichen.

Für den Salat die Papaya und den Spargel schälen. Mit dem Sparschäler beides in flache, dünne Scheiben (ähnlich breiten Nudeln) schneiden. Spargel und Papaya mit Chili und Garnelen mischen und mit allen weiteren Zutaten (außer Koriander) vermengen, dabei leicht durchkneten. Korianderblättchen abzupfen und über dem Salat verstreuen, mit Sashimi und Dipp servieren.

KANINCHEN- RÜCKEN

MIT NIEREN, ERBSEN, RADIESERL
UND SPECKMILCH

2019 CÔTES DU RHÔNE ROUGE
SÉLECTION DE LA FAMILLE
CHATEAU BEUCASTEL & FAMILLE PERRIN
RHÔNE | FRANKREICH



ZUTATEN

Gefüllter Kaninchenrücken

2 Kaninchenrücken mit Knochen, Nieren und Bauchlappen (beim Metzger bestellen)
80 gr Kalbsbrät | 100 gr Weißbrotwürfel, angebräunt
1 Eigelb | 1 EL Butter | 2 Zweige Thymian
Etwas gehackte Petersilie und Kerbel | Salz | Pfeffer | Muskat
4 Rechtecke aus Alu- und Frischhaltefolie, ca 25 x 15 cm groß

Speckmilch

Rückenknochen vom Kaninchen | 1 l Wasser
Je 50 gr. Champignons | Sellerie | Staudensellerie | Schalotte | Karotte
100 gr Panchetta in Scheiben | 100 ml Sahne | 50 ml Milch | 50 gr kalte Butter

Erbsenpüree

200 gr Erbsen (Tiefkühlware) | 50 ml Sahne | Salz | Muskat
Radieschenscheiben und Erbsensprossen zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Für die Farce das Kalbsbrät, Weißbrot, Petersilie, Kerbel und Muskat mixen und das Eigelb darunterermischen. Die vier Rückenfilets mit Niere und Bauchlappen vom Knochen lösen, salzen und pfeffern. Je ein Filet auf Frischhaltefolie legen, obenauf eine fingerdicke Wurst der Farce geben. Alles auf die Folien setzen, zu einer Rolle drehen (Bonbon), die Enden gut verschließen. Die Rolle soll Spannung haben. Im Wasserbad bei 80°C oder im Sous-Vide-Garer 35 Minuten garen. Die Rollen auspacken, in der heißen Butter mit Thymianzweigen nachbraten.

Für die Speckmilch Knochen in kaltem Wasser aufsetzen und langsam aufkochen, das Gemüse zugeben und ca zwei Stunden köcheln lassen, dann abseihen. Die Brühe auf 400 ml einreduzieren, Panchetta zugeben und mit etwas Thymian ziehen lassen. Erneut abseihen. Sahne und Milch zugeben, aufkochen und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit etwas Speisestärke leicht abbinden. Vor dem Service mit einem Stabmixer mit der kalten Butter aufschäumen.

Für das Erbsenpüree die Erbsen kurz mit der Sahne aufkochen, im Mixer zu einem Püree verarbeiten und abschmecken. Das Püree auf vier Teller geben, jedes Kaninchenfilet in drei Stück schneiden und daraufsetzen. Mit der Speckmilch beträufeln und mit dünnen Radieserlscheiben und Erbsensprossen dekorieren.

CLAFOUTIS

MIT RHABARBER
UND TOPFEN-MOHN-EIS

2019 MOSCATO D'ASTI „LA CALIERA“ DOCG
BORGO MARAGLIANO
PIEMONTE | ITALIEN



ZUTATEN

Topfen-Mohn-Eis

20 gr Sahne
75 gr Milch
100 gr Zucker
300 gr Quark, 20%-Stufe
Saft und Abrieb einer halben Zitrone
5 gr Mohn

Clafoutis

2 Eier, getrennt
40 gr Zucker
150 gr Milch
80 gr Mehl
½ Vanilleschote, das Mark davon
Prise Salz

Rhabarber

4 Stangen Rhabarber
geputzt und schräg in 1,5 cm breite Stücke geschnitten
Etwas Zucker, Vanillemark oder -paste, Zitronensaft
Eine Handvoll Himbeeren (Tiefkühlprodukt)

ZUBEREITUNG

Zucker, Sahne und Milch aufkochen. Den Quark mit Zitronensaft und -abrieb in einer Schüssel glattrühren, die gekochte Zuckermilch und den Mohn unterrühren. In der Eismaschine cremig werden lassen und im Froster kühlen.

Aus Wasser, Zucker, Vanille und Zitronensaft einen Sud kochen. Rhabarberstücke auf einem Blech verteilen, den heißen Sud darübergießen und die Himbeeren darauf verteilen. Mit Alufolie abdecken und bei 180°C im Ofen schmoren, bis der Rhabarber noch Biss hat.

Die Eiweiße mit dem Zucker steif aufschlagen. Eigelb, Milch, Mehl, Vanillemark und eine Prise Salz verrühren, nun das Eiweiß unterheben.

Die Früchtemischung in eine Tarteform oder Kokotte von etwa 24 cm geben, den Teig daraufgießen und alles bei 170°C für etwa 25 Minuten backen. Noch warm mit einer Nocke Eis servieren.

MANGO - AVOCADO - THUNFISCHTATAR

2021 MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ
CHATEAU DE MIRAVAL
PROVENCE | FRANKREICH



ZUTATEN

2 Frühlingszwiebeln, gewaschen und geputzt
1 Blumenduftmango
½ große Avocado
Saft von einer Limette | 2 EL Olivenöl | 4 EL Sojasauce
400 gr Thunfisch in bester Qualität
½ rote Zwiebel, fein gehackt
80 gr Koriander | 1 EL kleine Kapern, gehackt
Salz | Pfeffer | Wakame (Braunalge, optional zur Dekoration)

Sesamcrunch

3 EL Sesam | 1 TL Agavendicksaft

Tomateneis

500 ml Tomatensaft | 30 gr Tomatenmark
1 TL Olivenöl
1 TL Zucker | 10 gr Salz
200 ml saure Sahne | 100 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Für den Crunch Sesam in einer Pfanne kurz anrösten. Den Agavensaft einrühren und kurz einkochen. Die Masse zum Abkühlen auf ein flaches Blech streichen, später brechen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden, die Mango und die Avocado schälen und fein würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Alles in einer Schüssel mischen. 2 EL Limettensaft mit 1 EL Olivenöl verrühren, salzen, pfeffern und auf den Mangosalat geben. Den Thunfisch fein würfeln, mit Sojasauce und 2 EL Limettensaft marinieren. Mit den Zwiebeln und Kapern zum Salat geben und vorsichtig vermengen.

Für das Eis alle Zutaten außer der süßen Sahne mindestens 15 Minuten kochen, dann abkühlen lassen. Die Sahne aufschlagen und vorsichtig unter die Tomatenmasse ziehen. In der Eismaschine gefrieren.

Das Mango-Thunfisch-Tatar auf vier Tellern mittig verteilen, das Eis daneben geben. Nach Belieben mit Wakame garnieren, den Crunch dazu servieren.

KORALLEN- STACHELBART

MIT GRÜNER SAUCE UND
SÜSSKARTOFFEL

2020 EXTREM SAUGEIL
WEINBAU HORST SAUER & FAMILIE GEISEL
FRANKEN



ZUTATEN

800 gr Korallenstachelbart, z.B. aus der Edelpilzzucht Kroll
120 gr Tempura
(vorzugsweise koreanische oder japanische Mischung)
Salz | Pfeffer | Zucker | je einen Bund Schnittlauch, Kerbel
und Frankfurter Grüne Sauce-Kräuter
200 gr Tofu, schnittfest | 500 gr Süßkartoffeln
80 gr steirische Kürbiskerne | 50 ml steirisches Kürbiskernöl
10 ml weißer Balsamico | 50 ml Olivenöl | 1 Zitrone
Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffeln mit Salz und Olivenöl würzen und in Alufolie wickeln. Bei 180°C etwa 60 Minuten im Ofen weich garen. Danach schälen und im Mixer mit etwas Olivenöl pürieren, dabei salzen und pfeffern. Die Kürbiskerne in einer Pfanne leicht rösten.

Den Pilz zerteilen und 4 schöne große Stücke für das Tempura beiseitelegen. Die feineren Stücke Stachelbart mit Salz und Zucker würzen, dabei gut durchmischen. 1 Stunde ruhen lassen. Nun mit Balsamico und Olivenöl abschmecken, erneut 30 Minuten ziehen lassen. Der restliche Pilz wird mit etwas Öl, Salz und Pfeffer golden angebraten.

Aus den Grüne Sauce-Kräutern, Tofu, Zitronensaft, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker im Mixer eine Sauce herstellen.

Die 4 Stücke Stachelbart salzen, kurz ruhen lassen, damit sie Wasser verlieren. 2 EL Tempura abnehmen, das restliche Tempura in einem Schüsselchen mit etwas Wasser und Salz anrühren, sodass die Masse eine feste, cremige Struktur erhält.

Den Stachelbart im trockenen Tempura wälzen, dann in die Masse tauchen und in zwei Minuten in 180°C heißem Öl ausbacken.

Schnittlauch und Kerbel fein schneiden und auf den Pilz-Salat geben. Das Püree auf vier Teller verteilen, die Tempura-Pilze darauf und die gebratenen Pilze daneben setzen. Obenauf kommt der Salat. Kürbiskerne und -öl sowie einen Löffel Grüne Sauce darauf geben.

POCHIERTER PFIRSICH

AN KALT GERÜHRTEN JOHANNISBEEREN
UND JOGHURTEIS

2020 MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE
DOMAINE DES BERNARDINS
RHÔNE | FRANKREICH



ZUTATEN

Pfirsich

- 4 Pfirsiche
- 50 ml weißer Portwein
- 100 ml Wasser
- 50 gr Zucker
- 50 gr frische Himbeeren
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 Stange Zitronengras (mit dem Nudelholz quetschen)

Zitronengras-Joghurteis (Zitronensahne am Vortag kochen)

- 200 gr Sahne
- 350 gr Joghurt
- 80 gr Puderzucker
- 10 ml Zitronensaft
- 1 Stange Zitronengras (gequetscht)

Johannisbeeren

- 100 gr Johannisbeeren (Tiefkühlprodukt)
- 80 gr Zucker

Joghurtcreme

- 40 gr griechischer Joghurt
- 10 gr Honig | Vanillezucker oder -paste

ZUBEREITUNG

Aus Wasser, Zucker und Portwein einen Sud kochen. Thymian, Zitronengras und Himbeeren zufügen. Die Pfirsiche würfeln, mit dem Sud übergießen und bei 100°C im Ofen schmoren, bis sie halbweich sind. Den Sud als Sauce aufbewahren, Kräuter entfernen.

Sahne und Zitronengras aufkochen, dann eine Nacht ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und steif schlagen, dabei Puderzucker und Joghurt unterheben. In der Eismaschine gefrieren.

Die gefrorenen Beeren mit dem Zucker langsam in der Küchenmaschine für 20 Minuten rühren, bis sich eine schaumige Konsistenz ergibt. Für die Joghurtcreme Joghurt mit Honig und Vanille verrühren.

Das Eis auf dem Pfirsichragout anrichten, Joghurtcreme außenrum träufeln und mit Johannisbeerschaum garnieren.

ROTE BETE - TATAR

MIT MEERRETTICH, KOPFSALATCREME
UND GARTENKRÄUTERN

2021 SILVANER KABINETT TROCKEN
FEUERSTEIN »G«
WEINGUT JÜRGEN HOFMANN
RÖTTINGEN | FRANKEN



ZUTATEN

Rote Bete-Tatar

500 gr Rote Bete, gekocht und geschält
3 EL Himbeeressig
1 EL Zitronensaft
1 EL Honig
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Kopfsalatcrème

1 Kopfsalat
1 EL Crème Fraîche
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Frischer Meerrettich
Gartenkräuter

ZUBEREITUNG

Rote Bete fein würfeln, im Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Diesen mit Himbeeressig, Zitronensaft und Honig kurz einkochen und mit den Rote Bete-Würfeln vermischen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Den gewaschenen Kopfsalat grob zerkleinern, zusammen mit Crème Fraîche, Zitrone, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer fein pürieren, bis eine Crème entsteht.

Das gekühlte Tatar auf einem Teller anrichten und mit frisch geriebenem Meerrettich und den Gartenkräutern dekorieren.

ORAKING LACHSSTEAK

MIT STEINPILZEN, PETERSILIENWURZELN,
ARTISCHOCKEN UND CHIMICHURRI

2017 CROZES-HERMITAGE BLANC
MAISON ALEXANDRINS
RHÔNE | FRANKREICH



ZUTATEN

4 Lachssteaks (à 150 gr)
250 gr Steinpilze
300 gr Petersilienwurzel, geschält und geviertelt
1 ganze Artischocke
1 Orange
7 Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren
½ Ltr Weißwein
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, etwas Mehl

Chimichurri

Feine Zwiebelwürfel
Tomatenflocken | frische Petersilie, fein gehackt
getrocknetes Oregano und Basilikum | Paprika
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 EL Rapsöl | 1 EL Himbeeressig | 4 EL Wasser
Je eine Prise Salz und Zucker | etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Lachssteaks salzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und leicht mehlieren. In wenig Öl von beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten. In der gleichen Pfanne die in Scheiben geschnittenen Steinpilze kurz anbraten und im Anschluss salzen und pfeffern.

Petersilienwurzeln in Salzwasser etwa 3 Minuten kochen. In einer Pfanne mit Butter, etwas Zucker, Salz, Muskat und Pfeffer leicht anbraten.

Aus Weißwein, Wasser nach Bedarf, der halbierten Orange, Salz, Pfeffer, Zucker, Wacholder und Lorbeer einen Sud kochen. Die Artischocke einlegen, sie muss komplett bedeckt sein. Garen, bis die Blätter sich leicht lösen. Nun die Blätter vorsichtig abziehen. Das Artischockenherz mittels eines Löffels von seinen Haaren entfernen, dann halbieren.

Für das Chimichurri alle Zutaten in einem Topf kurz aufkochen, im Anschluss im Kühlschrank abkühlen und kalt servieren.

Lachssteaks auf einem Spiegel aus Chimichurri anrichten, die Pilze und den Artischockenboden gefällig dazulegen.

JOGHURT- CRÈME BRULÉE

MIT EINGELEGTEM SÜSSEM KÜRBIS

2018 BEERENAUSLESE CUVÉE
KRACHER
BURGENLAND | ÖSTERREICH

PAULANER



ZUTATEN

Crème Brûlée

60 gr Zucker

4 Eigelbe

½ Vanilleschote

125 gr Sahne

125 gr Milch

150 gr Joghurt

Saft einer Limette

2 EL Zucker

Kürbis

400 gr Butternutkürbis, geschält, zerteilt und gekocht

200 ml Weißwein

200 ml Orangensaft

100 gr Zucker

½ TL Zimt

20 gr Ingwer, frisch

3 Nelken | ein Zweig Thymian | 2 Lorbeerblätter

Crème Brûlée – Flambierbrenner

ZUBEREITUNG

Zucker und Eigelb in einer Schüssel verrühren. Das Vanillemark herauskratzen und zusammen mit der Sahne und der Milch aufkochen. Die kochend heiße Sahne-Milch unter ständigem Rühren unter die Eier-Zucker-Mischung rühren, dann vollständig abkühlen. Danach Limettensaft und Joghurt unterrühren.

Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Crème Brûlée etwa 1,5 cm hoch in Schälchen füllen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 60 Minuten garen.

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, mit Backpapier abdecken und abkühlen. Jede Crème mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit dem Brenner hellbraun karamellisieren.

Für den Kürbis: Bis auf den Kürbis alle Zutaten zum Kochen bringen, den Kürbis inzwischen in 1 cm große Würfel schneiden. Kürbis in die kochende Flüssigkeit geben und etwa 3 Minuten mitkochen. Kürbis herausnehmen, den Sud einkochen, bis er zähflüssig wird. Nun passieren und mit dem Kürbis vermischen. Warm zusammen mit der Crème Brûlée servieren.

SUPPE VOM GERÄUCHERTEN SAIBLING

2019 CHABLIS 1ER CRU »VAU LIGNEAU«
ALAIN GEOFFROY
CHABLIS | FRANKREICH

GENIESSEN SIE DIE
SAIBLINGSFILETS AM VORTAG.
DIE SUPPE IST EINE PERFEKTE
»RESTEVERWERTUNG«.

ZUTATEN

Gräten und Köpfe von 3 geräucherten Saiblingen
100 gr Butter (Raumtemperatur)
200 ml Sahne
1 Bund Suppengrün
4 Eier
1 Ciabatta (gern vom Vortag)
Salz | Pfeffer | Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Gräten und Fischköpfe in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, grob geschnittenes Suppengrün und Lorbeerblatt dazugeben. Langsam aufkochen, die Hitze reduzieren und für circa 45 Minuten leise köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren, die Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Butter dazu geben und schaumig mixen.

Parallel die Eier aufschlagen, einzeln mittels einer Tasse in sanft simmerndes Salzwasser mit einem Schuss Essig gleiten lassen und etwa 4-5 Minuten pochieren. Das Brot der Länge nach dünn aufschneiden. Jeweils ein Ei in die Mitte einer Brotscheibe setzen, beidseitig einschlagen, in der Pfanne goldbraun braten und als knusprige Einlage in der Suppe servieren.



POLTINGER REHRAGOUT

MIT PREISELBEERSAHNE, MARONEN
UND HASELNUSSNOCKEN

2018 CHÂTEAU BRUN
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
CHÂTEAU BRUN
BORDEAUX | FRANKREICH

ZUTATEN

Rehragout

- 1 kg Fleisch für Ragout aus der Rehschulter oder -keule
- 300 ml Rotwein
- 200 ml Wildfond (alternativ Gemüsebrühe oder Wasser)
- 200 gr Maronen (vorgegart)
- 2 gewürfelte Schalotten
- 2 EL Tomatenmark
- Zeste von einer Orange
- 100 gr Preiselbeermarmelade
- Salz | Pfeffer | Lorbeer | Wacholder
- 100 gr geschlagene Sahne

Haselnussnocken

- 500 gr Kartoffeln, mehligkochend
- 3 Eigelbe
- 150 gr Mehl
- 150 gr gemahlene Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in einem großen Topf in Öl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, dabei entstehendes Wasser und Schaum bitte abgießen. Nun erst die gewürfelten Schalotten zugeben, dann das Tomatenmark, beides mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Das Ragout mit Lorbeer, Wacholder und Orangenschale würzen und in etwa eineinhalb Stunden weich schmoren. Zum Schluss mit der Hälfte der Preiselbeeren und mit den Maronen abrunden.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, weichkochen und ausdampfen lassen. Salzen, pfeffern und mit den übrigen Zutaten für die Nocken zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen mit den Händen ausrollen, in gleichmäßige Stücke schneiden, in Salzwasser kochen und anschließend goldbraun braten.

Zum Servieren die übrigen Preiselbeeren unter die Sahne heben und auf das Ragout geben.



SAUERKIRSCH- AUFLAUF

MIT KIRSCH-EIS

2018 RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO
CONTRÁMALINI
VENETIEN | ITALIEN



ZUTATEN

250 gr Butter
250 gr Puderzucker
250 gr gemahlene Mandeln
2 Eier
25 gr Mondamin
1 TL Lebkuchengewürz
1 Glas Sauerkirschen
Muffinform

ZUBEREITUNG

Die handwarme Butter schaumig schlagen, Puderzucker, Mandeln und Eier unterrühren. Nun das Lebkuchengewürz und das Mondamin hinzugeben und gut untermengen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und je zwei Kirschen in eine Muffinform geben. Restliche Kirschen beiseitestellen. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und für 3 Stunden gut durchkühlen lassen.

Den Auflauf 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, weitere zwei Kirschen auf jedes Förmchen geben und für 20 Minuten bei 170 Grad Umluft backen. Mit Kirsch-Eis servieren.

2021 SAUGEIL
WEINBAU HORST SAUER & FAMILIE GEISEL
FRANKEN

Frische Aromen von Apfel und gelben Früchten, dazu ein Hauch von grünem Pfeffer. Sehr lebendig, leicht und animierend. Der perfekte Aperitifwein!

2020 CÔTES DU RHÔNE ROUGE
SÉLECTION DE LA FAMILLE
FAMILLE PERRIN
RHÔNE | FRANKREICH

Duftaromen von Sauerkirsche und Johannisbeere, die sich am Gaumen widerspiegeln. Weiche würzige Tannine und runde Säure, mit feiner Würze und Länge.

2019 MOSCATO D'ASTI »LA CALIERA« DOCG
BORGO MARAGLIANO
PIEMONTE | ITALIEN

Bouquet von gelbem Pfirsich und Honigmelone.
Aromatisch, am Gaumen beerig mit feiner Perlage. Sehr einladend!

2021 MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE ROSÉ
CHATEAU DE MIRAVAL
PROVENCE | FRANKREICH

Feine Noten von Erdbeere und rotem Pfirsich, am Gaumen beerig, schön balanciert, mit feinem Trinkfluss.

2020 EXTREM SAUGEIL
WEINBAU HORST SAUER & FAMILIE GEISEL
FRANKEN

Bouquet von gelben Früchten und Kräuteraromen, kraftvoll und trotzdem elegant, wunderbare Struktur mit langem Nachhall.

2020 MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE
DOMAINE DES BERNARDINS
RHÔNE | FRANKREICH

Intensives Bouquet nach Pfirsich, Aprikose, Jasmin und reifen Orangen. Würzig und intensiv.

2021 SILVANER KABINETT TROCKEN
FEUERSTEIN »G«
WEINGUT JÜRGEN HOFMANN
RÖTTINGEN | FRANKEN

Aromen von Apfel, exotischen Früchten und Kräutern, lebendig mit animierender Mineralität, Finesse und Eleganz.

2017 CROZES-HERMITAGE BLANC
MAISON ALEXANDRINS
RHÔNE | FRANKREICH

Noten von weißen Blüten und orientalischen Gewürzen.
Am Gaumen zarte Säure, kraftvoll, harmonisch mit schöner Länge.

2018 BEERENAUSLESE CUVÉE
KRACHER
BURGENLAND | ÖSTERREICH

Bouquet von Honig und reifem Steinobst, saftig gelbe Frucht nuances, lebendige Säure, ausgewogen und sehr aromatisch.

2019 CHABLIS 1ER CRU »VAU LIGNEAU«
ALAIN GEOFFROY
CHABLIS | FRANKREICH

Feine Noten von reifem Apfel, Kreide, Muschelkalk, angenehme Säure mit guter Balance zwischen Reife und Lebendigkeit.

2018 CHÂTEAU BRUN SAINT-ÉMILION GRAND CRU
CHÂTEAU BRUN
BORDEAUX | FRANKREICH

Noten von Pflaume, dunklen Beeren und Tabak, reife Tannine, mit Struktur und schöner Länge.

2018 RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA DOCG CLASSICO | CONTRÁMALINI
VENETIEN | ITALIEN

Aromen von Amarenakirschen, Gewürznuancen und Kakao, am Gaumen seidig, lang und verführerisch.

IN DER ALTEN OPER
FRANKFURT
Restaurant Opéra
Rosso Suite

AM FLUGHAFEN FRANKFURT
Kuffler & Bucher Airport
Goethe Bar
DeliBros.
Mini-Bar

IN MÜNCHEN
Hotel München Palace
Kufflers Weinzelt auf dem Oktoberfest
Mangostin Asia Restaurant
Seehaus im Englischen Garten
Spatenhaus an der Oper
Kuffler Inn Design

KUFFLER CATERING



Residenzstraße 12, 80333 München
Fon +49.89. 290 705 0, Fax +49.89. 294 076
direkt@kuffler.de, www.kuffler.de

