



www.cuisine-philipp.de

Klöckner's

www.regioguide.net

www.voelklingen-lebt-gesund.de



GENUSS GRENZENLOS

Sommerspaß im Biergarten

Wie haben wir alle im Winter diese Zeit herbeigesehnt!



Es ist Sommer. Die Terrassen sind eingedeckt, die Menschen haben diese Zeit herbeigesehnt. An herrlichen Sommerabenden sitzen sie mit Freunden zusammen und lassen in der Abenddämmerung die Seele baumeln. In den Biergärten sind große Schanktheken aufgebaut, so dass das Frischgezapfte schnell bei den Gästen ankommt.

Die Bierhähne laufen ununterbrochen, die Bestellungen gehen nach und nach ein, sodass Weizenbier, Pils oder Landbier schnell seine Abnehmer findet. Aber auch Longdrinks und Weine werden angeboten. In Deutschland hält der Trend vom Bier zum Wein immer noch an. Dank der vielen Winzer, die hervorragende Arbeit leisten, ist unser Land wieder zum Weinland geworden. Auf den Sommerterrassen haben die Wirte große Schilder angebracht, um ihre Sommerweine anzubieten. Dort werden dann Sauvignon, Chardonnay oder heimische Rieslinge angeboten. Die besten Rieslinge der Welt stammen nämlich aus den Steillagen der Saar. Es gibt sogar Weinhändler, die nur noch Bioweine im Programm haben, wie Dr. Michael Diener aus Bismisheim. Und dies in herausragender Qualität, wie etwa der Riesling von Kultwinzer Clemens Busch. Die Speisekarten sind auch anders, als im Winter. Fisch, Spargel, eingelegtes Gemüse in Olivenöl oder ein Steak aus der Rinderhüfte geschnitten werden bestellt. Die Menschen genießen diese Zeit. Essen und trinken hält nämlich Leib und Seele zusammen.

Karamelisierter Grünspargel mit Quittensensauce

Rezept von Cuisine Philipp, Saargemünder Str. 104, 66119 Saarbrücken, Tel. 0681-9703433

Vor ein paar Wochen, auf dem Gourmet-Markt St. Arnual, verzauberte Ellen Philipp ihre Gäste mit folgendem Rezept:

Zutaten: Olivenöl, grüner Spargel, Chili, Ingwer, Salz, eine Prise Zucker, Quittensenf

Spargelenden ungefähr 2 cm abschneiden. Olivenöl sanft erhitzen und bei milder Hitze die Spargel anbraten. Mit Chili, Ingwer und Salz

würzen, zugedeckt 4 bis 5 Minuten schmoren lassen. Mit einer Prise Zucker bestreuen und ohne Deckel ungefähr eine Minute karamellisieren.

Dazu gibt es eine Quittensensauce, die es bei Cuisine Philipp zu kaufen gibt.

Übrigens: zurzeit gibt es im Restaurant ein farbiges EM-Menu, in schwarz-rot-gold.

Weitere tolle Rezepte und Ideen finden Sie unter www.regioguide.net

Die Cuisine Philipp

veranstaltet einen **elsässischen Abend** am **Freitag, dem 11. Juli 2008 um 20.00 Uhr**. In Zusammenarbeit mit Gilbert Beck von der Domaine du Rempart aus Dambach-la-Ville bietet das **Restaurant Cuisine Philipp** Ihnen ein elsässisches Menü für 29,50 Euro. Gilbert Beck stellt seine Weine, selbstverständlich auch aus der Grand Cru Lage Frankstein, vor.