

Im Frühling eine Reise wert : das Loiretal

Die Loire ist mit ihren über 1000 Kilometern der längste Fluss Frankreichs. Sie entspringt im Zentralmassiv, fliesst zuerst nach Norden bis Orléans, wechselt ihre Richtung nach Westen bis Nantes und mündet in den Atlantik. Am schönsten gibt sie sich in der Mitte des Landes, zwischen Orléans und Angers.

Natur belassen windet sich die Loire durch die sanft geschwungene Hügellandschaft mit ihren Seen, Wäldern, Fluss- und Bachläufen : ein Paradies für eine reiche Vogelwelt und Heimat romantischer Bauerndörfer. Das Loiretal ist für sein mildes Klima berühmt, der Frühling beginnt hier besonders zeitig. Seit langer Zeit nennt man das Loiretal, wo das fruchtbare Land zur Gemüse- und Blumenzucht genutzt wird, den „Garten Frankreichs“.

Die Vielzahl und Individualität der Residenzen, Lust- und Jagdschlösser, umgeben von Garten- und Parkanlagen, ist einmalig. Zu Recht vergleicht man die weltberühmten Schlösser der Loire mit Perlen, die das Band des Flusses besetzen. Chenonceau und Chambord, Azay-le-Rideau und Blois, Ussé und Villandry sind beliebteste Ausflugsziele, zu denen auch Amboise und Leonardo da Vinci's Clos Lucé gehören.

Die Auswahl an Restaurants, in denen auf höchstem Niveau gekocht wird, ist gross, aber auch in zahlreichen gutbürgerlichen Lokalen stehen ehrgeizige Köche am Herd. Die Weine spiegeln die Vielfalt der Landschaften, die Heiterkeit und die „douceur de vivre“, die genussvolle Lebensart die man den Menschen an der Loire nachsagt.

Sancerre : ein Weisswein aus dem Loiretal

Die Weinbauregion südlich von Orléans hat eine lange Tradition. Der auf einem Hügel hoch gelegene Winzerort Sancerre am linken Loireufer überblickt Rebgrärten, deren Weine schon seit dem 12. Jahrhundert immer wieder von Dichtern gerühmt wurden. Auf Hängen, die vom Fluss geformt wurden, findet die Sauvignon-Traube hier sowohl klimatisch als auch vom Boden her optimale Bedingungen vor und entwickelt eine Vielzahl von Aromanoten, die dem Sancerre Eleganz und Rasse verleihen.

Sancerre bietet der Sauvignon-Traube drei Terroirs, wobei die meisten Weine allerdings aus Trauben verschiedener Lagen verschnitten werden. Ganz im Westen überwiegen ton- und kalkhaltige Böden, von denen die kräftigsten Weine kommen. Um die Stadt selbst findet man den berühmten Feuerstein dessen Aroma an frisch angezündete Streichhölzer erinnert. Zwischen den beiden Zonen gedeihen auf Schott und Kalkstein delikateste Weine. Ausgebaut werden sie meist, wie es dem fruchtigen Charakter des Sauvignon am besten entspricht, im Stahltank. Das Barrique kommt eher selten zum Einsatz.

Sauvignon ist wie geschaffen für das Terroir des Sancerrois. Die Traube verleiht den Weinen Anklänge von Orangenblüten, Quitte, Schwarze Johannisbeere, Minze, Apfel, Honig und Gewürzen, wobei die einzelnen Anteile von Lage zu Lage unterschiedlich stark zur Geltung kommen. Auf weissem, von tonigem Kalk geprägtem Boden entstehen kraftvolle, körperreiche Weine, die langsam reifen. Kiesiger Kalksteinuntergrund liefert elegante, leichte Tropfen, deren Bukett sich schnell entwickelt. Und auf Feuerstein kommen feste, strukturierte Vertreter mit charakteristischem Bukett zustande.

Riesengarnellen im Pfännlein

Für 2 Personen

Zubereitung 20 min

Garzeit 20 min

- ◆ 350 gr Riesengarnelen, roh, mit Schale, ohne Kopf
- ◆ 25 cl trockener Weisswein
- ◆ 25 cl Crème fraîche
- ◆ 1 Schalotte
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1 Bouquet garni (1 Karotte, 1 Lauchblatt, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 kleiner Zweig Rosmarin)
- ◆ 1 grosser Estragonzweig
- ◆ 1 Esslöffel Tomatenmark
- ◆ 2 Esslöffel Olivenöl
- ◆ ½ Bund Schnittlauch
- ◆ Salz und Pfeffer



1. Das Fleisch der Garnelen aus der Schale lösen, eventuell den schwarzen Rückstrang entfernen. Garnelen kühl stellen.
2. Die Schalen mit einem Esslöffel Olivenöl bei starker Hitze 1 Min. anbraten. Schalotte und Knoblauch fein gehackt, Bouquet garni, Estragonzweig, Tomatenmark, Weisswein und Crème fraîche zugeben. Leicht salzen und pfeffern. Ohne Deckel 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Über einer Schüssel sieben, dabei Schalen fest auspressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Garnelen mit einem Esslöffel Olivenöl bei starker Hitze ca. 2 Min. braten. Um ein Austrocknen zu vermeiden, sollte das Fleisch aus der Pfanne genommen werden, sobald es weiss-rosa gefärbt ist.
4. Den Grill des Ofens einstellen. Die Sauce in tiefe Teller oder Gratin-Pfännlein geben. Garnelen darauf verteilen und ca. 5 Min. unter den Grill schieben.
5. Mit geschnittenem Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

Tipp :

In der Sommerzeit, die Sauce wie oben vorbereiten. Fischfilets, -spiesse und Garnelen auf dem Grill zubereiten. Die Sauce separat servieren.

Als Beilage eignen sich Reis, frische Nudeln oder knuspriges Baguette.