

# *Ein festliches Menü mit fünf Champagnern*

## **REZEPTBUCH**

**für besondere Genussmomente**

© 2026 by VinoDelica für das Champagnerpaket Lucien Roguet N°1-N°5 der NZZ



## Fünf Cuvées, fünf kulinarische Momente

| Gang         | Champagner          | Gericht                                                       |
|--------------|---------------------|---------------------------------------------------------------|
| Vorspeise I  | N°2 Blanc de Blancs | Thunfisch-Ceviche                                             |
| Vorspeise II | N°1 Tradition       | Maronenschaum-Süppchen mit schwarzem Trüffel                  |
| Hauptgang    | N°3 Blanc de Noirs  | Rosa gebratene Entenbrust, Champagner-Risotto und Marktgemüse |
| Käsegang     | N°4 Gomandrine      | Junger Chèvre, Comté und Roquefort                            |
| Dessert      | N°5 Rosé            | Pavlova mit saisonalen Früchten                               |

### Servierlogik

Beginnen Sie mit der präzisen Frische des Blanc de Blancs, wechseln Sie für das warme Süppchen zur runderen Tradition-Cuvée und führen Sie mit dem kräftigeren Blanc de Noirs zum Hauptgang. Demi-Sec begleitet den Käsegang, während der Rosé den fruchtigen Abschluss aufnimmt.

### Wichtiger Küchenhinweis

Für Ceviche nur sehr frischen Fisch in Sashimi-Qualität verwenden, bis zur Zubereitung konsequent kühlen und unmittelbar servieren. Geflügel und rohe Eier hygienisch verarbeiten; bei Pavlova wird das Eiweiss vollständig gebacken.

### Allergene und Lebensmittelsicherheit

Das Menü enthält unter anderem Fisch, Milchprodukte, Eier, Nüsse, Sellerie je nach Bouillon, Sulfite und glutenhaltiges Brot beziehungsweise Mehl. Prüfen Sie bei Gästen Allergien und Unverträglichkeiten. Roher Thunfisch muss für den Rohverzehr geeignet sein und durchgehend gekühlt werden. Geflügel nach den für Sie geltenden Hygieneregeln zubereiten.

### Portionierung

Alle Mengen sind für vier Personen innerhalb eines mehrgängigen Menüs gedacht. Wenn einzelne Gänge separat serviert werden, die Mengen entsprechend erhöhen.

## 01 | VORSPEISE

# Thunfisch-Ceviche mit Gurke, Avocado und Limette

Für 4 Personen | 25 Minuten | unmittelbar servieren

### CHAMPAGNER-BEGLEITUNG

#### Champagne Lucien Roguet N°2 Blanc de Blancs – Grand Cru – Brut

Der Lucien Roguet N°2 Blanc de Blancs passt ausdrücklich zu Ceviche, Thunfisch-Tatar, Sushi und Meeresfrüchten. Zitrus, Frische und feine Textur bilden hier eine klare Verbindung.

## Zutaten

- 320 g sehr frischer Thunfisch in Sashimi-Qualität
- 2 Limetten, Saft und wenig Abrieb
- 1 kleine Salatgurke
- 1 reife, feste Avocado
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 EL mildes Olivenöl
- 1 TL fein geriebener Ingwer
- 1 kleine Chilischote nach Geschmack
- 2 EL Koriander oder glatte Petersilie
- Salz, weisser Pfeffer

**Vorbereitung:** Gemüse und Marinade können vorbereitet werden. Den Fisch erst direkt vor dem Servieren schneiden und marinieren.

## Zubereitung

1. Thunfisch mit einem sehr scharfen Messer in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden und sofort wieder kalt stellen.
2. Gurke entkernen und fein würfeln. Avocado würfeln. Zwiebel und Chili sehr fein schneiden.
3. Limettensaft, Abrieb, Olivenöl, Ingwer, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Thunfisch erst kurz vor dem Servieren mit der Marinade mischen und 5 bis maximal 8 Minuten ziehen lassen. Gurke, Avocado und Kräuter vorsichtig unterheben.
5. In gekühlten Gläsern oder kleinen Tellern anrichten und sofort servieren.

## 02 | VORSPEISE

# Maronenschaum-Süppchen mit schwarzem Trüffel

Für 4 Personen | ca. 35 Minuten

### CHAMPAGNER-BEGLEITUNG

#### Champagne Lucien Roguet N°1 Tradition – Grand Cru – Brut

Die N°1 Tradition zeigt Brioche, geröstete Nüsse und kandierte Zitrusfrüchte. Diese Aromen greifen Marone, Rahm und Trüffel auf, ohne den Gang zu beschweren.

## Zutaten

- 250 g gegarte Maronen, vakuumiert
- 1 kleine Schalotte
- 20 g Butter
- 500 ml milde Gemüse- oder Geflügelbouillon
- 120 ml Vollrahm
- 60 ml Champagner
- 1 kleine Kartoffel, ca. 80 g
- Salz, weisser Pfeffer, Muskat
- 8 bis 12 g schwarzer Trüffel
- 1 TL Trüffelbutter, optional

**Vorbereitung:** Die Grundsuppe kann am Vortag gekocht werden. Champagner und Trüffel erst beim Fertigstellen zufügen.

## Zubereitung

1. Schalotte fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Maronen und klein gewürfelte Kartoffel zugeben und kurz mitdünsten.
2. Bouillon angiessen und 20 Minuten leise kochen, bis alles sehr weich ist.
3. Rahm zugeben, fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Champagner kurz vor dem Servieren einrühren. Suppe nochmals erhitzen, aber nicht stark kochen. Mit dem Stabmixer luftig aufschäumen.
5. In vorgewärmte Tassen füllen. Trüffel frisch darüberhobeln und nach Wunsch mit wenig Trüffelbutter vollenden.

## 03 | HAUPTGANG

# Rosa gebratene Entenbrust

Für 4 Personen | zusammen mit Risotto und Gemüse

### CHAMPAGNER-BEGLEITUNG

#### Champagne Lucien Roguet N°3 Blanc de Noirs – Grand Cru – Extra Brut

Der Lucien Roguet N°3 Blanc de Noirs passt wunderbar zu Entenbrust, rotem Fleisch, Wild und kräftigen Gerichten. Seine Struktur und würzigen Noten tragen den Hauptgang.

## Zutaten

- 2 Entenbrüste à 300 bis 350 g
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 1 kleine Knoblauchzehe, angedrückt
- 100 ml Geflügelfond
- 1 TL kalte Butter
- Optional: 1 TL milder Honig

**Vorbereitung:** Entenbrüste rechtzeitig aus der Verpackung nehmen, trocken tupfen und bis zum Braten unverdeckt kühl lagern.

## Zubereitung

1. Die Haut rautenförmig einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen. Entenbrüste salzen.
2. Mit der Hautseite in eine kalte, trockene Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze 8 bis 12 Minuten langsam auslassen, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Überschüssiges Fett abgiessen.
3. Entenbrüste wenden, Thymian und Knoblauch zugeben und die Fleischseite etwa 2 Minuten anbraten.
4. Im auf 160 °C vorgeheizten Ofen bis zum gewünschten Gargrad fertig garen. Danach 8 bis 10 Minuten ruhen lassen. Dabei die geltenden Hygieneregeln beachten.
5. Bratensatz mit Fond lösen und leicht einkochen. Nach Wunsch Honig zugeben, mit kalter Butter binden und abschmecken. Entenbrust aufschneiden und mit Risotto sowie Gemüse servieren.

## 03A | BEILAGE

# Champagner-Risotto

Für 4 Personen als Beilage | ca. 30 Minuten

### CHAMPAGNER-BEGLEITUNG

#### Begleitung: Lucien Roguet N°3 Blanc de Noirs

Das Risotto nimmt die Champagneridee direkt auf. Die Cremigkeit verbindet Hauptgang und Cuvée; die Säure bewahrt die Balance.

## Zutaten

- 260 g Risottoreis, z. B. Carnaroli
- 1 Schalotte
- 25 g Butter
- 150 ml Champagner
- 800 ml heisse Gemüse- oder Geflügelbouillon
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- 30 g kalte Butter
- Salz und weisser Pfeffer
- Optional: wenig Zitronenabrieb

**Vorbereitung:** Bouillon erhitzen, Zutaten abwägen und Schalotte vorschneiden. Risotto selbst immer frisch fertigstellen.

## Zubereitung

- 1.** Schalotte fein würfeln und in 25 g Butter glasig dünsten. Reis zugeben und 2 Minuten rühren, bis die Körner leicht durchsichtig wirken.
- 2.** Mit Champagner ablöschen und nahezu vollständig einkochen lassen.
- 3.** Heisse Bouillon nach und nach zugeben. Regelmässig rühren und jeweils erst nachgiessen, wenn die Flüssigkeit fast aufgenommen ist.
- 4.** Nach etwa 17 bis 20 Minuten soll der Reis cremig und im Kern noch bissfest sein. Vom Herd nehmen.
- 5.** Parmesan und kalte Butter kräftig einrühren. Mit Salz, Pfeffer und optional wenig Zitronenabrieb abschmecken. Sofort servieren.

## 03B | BEILAGE

# Glasiertes Marktgemüse

Für 4 Personen | 25 Minuten

### CHAMPAGNER-BEGLEITUNG

#### Begleitung: Lucien Roguet N°3 Blanc de Noirs

Das Gemüse bringt Farbe und Frische zum cremigen Risotto und zur kräftigen Entenbrust. Die leichte Glasur verbindet sich mit den reifen Fruchtaromen des Blanc de Noirs.

## Zutaten

- 2 kleine Karotten
- 1 kleiner Kohlrabi
- 150 g grüne Bohnen oder Kefen
- 1 kleiner Fenchel oder 2 Frühlingszwiebeln
- 20 g Butter
- 80 ml Gemüsebouillon
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie

**Vorbereitung:** Gemüse am Vortag rüsten und getrennt kühl aufbewahren. Erst kurz vor dem Servieren glasieren.

## Zubereitung

- 1.** Gemüse putzen und in gleichmässige, mundgerechte Stücke schneiden. Bohnen gegebenenfalls kurz blanchieren.
- 2.** Karotte und Kohlrabi mit Butter, Bouillon und Honig in eine breite Pfanne geben. Zugedeckt etwa 6 Minuten garen.
- 3.** Fenchel und Bohnen zugeben. Offen weitergaren, bis das Gemüse bissfest und die Flüssigkeit fast verdampft ist.
- 4.** Pfanne schwenken, sodass das Gemüse glänzend glasiert wird. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

## 04 | KÄSEGANG

# Junger Chèvre, Comté und Roquefort

Für 4 Personen | 15 Minuten

### CHAMPAGNER-BEGLEITUNG

#### Champagne Lucien Roguet N°4 Gourmandise – Grand Cru – Demi-Sec

Der Lucien Roguet N°4 Gourmandise ist ein idealer Begleiter zu Käse, besonders Blauschimmelkäse und Roquefort. Seine Süsse balanciert Salz und Würze; Birne und Feige schaffen eine aromatische Brücke.

## Zutaten

- 120 g junger Chèvre
- 120 g Comté, 12 bis 18 Monate gereift
- 100 g Roquefort
- 1 reife Birne
- 8 bis 12 Baumnusshälften
- 4 TL Feigenconfit oder Akazienhonig
- 1 kleines Baguette oder neutrales Sauerteigbrot
- Optional: einige Trauben oder frische Feigen

**Vorbereitung:** Käse am selben Tag portionieren und gut abgedeckt kühlen. Rechtzeitig temperieren.

## Zubereitung

1. Käse etwa 45 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Chèvre in vier Portionen schneiden, Comté in schmale Stücke teilen und Roquefort vorsichtig portionieren.
3. Birne in dünne Spalten schneiden. Baumnüsse ohne Fett kurz rösten.
4. Pro Teller von mild nach kräftig anrichten: Chèvre, Comté, Roquefort. Birne, Baumnüsse und wenig Feigenconfit ergänzen.
5. Mit kleinen Brotscheiben servieren. Confit und Honig sparsam einsetzen, damit der Käse im Mittelpunkt bleibt.

## 05 | DESSERT

# Pavlova mit saisonalen Früchten

Für 4 Personen | 25 Min. Vorbereitung + 75 Min. Backen

### CHAMPAGNER-BEGLEITUNG

#### Champagne Lucien Roguet N°5 Rosé – Grand Cru – Brut

Die roten Früchte und floralen Noten des Lucien Roguet N°5 Rosé finden sich in der Fruchtgarnitur wieder. Die Pavlova bleibt leichter als ein kompaktes Dessert; bei sehr süssen Früchten den Zucker in der Garnitur weglassen.

## Zutaten

- 3 Eiweiss, zimmerwarm
- 150 g feiner Zucker
- 1 TL Maisstärke
- 1 TL Weissweinessig oder Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 200 ml Vollrahm
- 1 TL Vanillezucker
- 300 bis 350 g saisonale Früchte
- 1 TL Zitronensaft
- Optional: 1/2 TL rosa Pfeffer, leicht zerdrückt

**Vorbereitung:** Pavlova-Böden am Vortag backen und trocken lagern. Erst unmittelbar vor dem Servieren füllen.

## Zubereitung

1. Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier auf ein Blech legen.
2. Eiweiss mit Salz anschlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und 7 bis 10 Minuten schlagen, bis die Masse fest, glänzend und der Zucker weitgehend gelöst ist. Stärke und Essig kurz unterheben.
3. Vier Nester formen. Etwa 70 bis 80 Minuten backen, dann den Ofen ausschalten und die Pavlovas bei leicht geöffneter Tür vollständig auskühlen lassen.
4. Rahm mit Vanillezucker weich aufschlagen. Früchte schneiden und mit Zitronensaft mischen.
5. Kurz vor dem Servieren Pavlovas mit Rahm und Früchten füllen. Nach Wunsch mit wenig rosa Pfeffer bestreuen.

## GASTGEBER-PLAN

# Der Ablauf für einen entspannten Abend

---

## Am Vortag

- Pavlova-Böden backen und trocken lagern.
- Maronensuppe ohne Champagner und Trüffel vorbereiten.
- Gemüse rüsten; Käse portionieren.
- Bouillon für Risotto und Sauce vorbereiten.

## 2 bis 3 Stunden vorher

- Ceviche-Gemüse schneiden und Marinade separat bereitstellen.
- Tisch decken, Käseplatte vorbereiten und wieder kühl stellen.
- Früchte für die Pavlova waschen und gut trocknen.
- Entenbrüste vorbereiten und kalt stellen.

## Kurz vor dem Menü

- N°2 öffnen und Ceviche frisch marinieren.
- Suppe erhitzen, aufschäumen und mit Trüffel vollenden.
- Entenbrüste braten; parallel Risotto und Marktgemüse fertigstellen.
- Käse temperieren.
- Pavlova erst vor dem Servieren füllen.

## Kompakte Einkaufsliste

- Thunfisch in Sashimi-Qualität, 2 Entenbrüste
- Maronen, schwarzer Trüffel, Risottoreis
- Chèvre, Comté, Roquefort, Parmesan, Vollrahm, Butter
- Gurke, Avocado, rote Zwiebel, Limetten, Ingwer, Kräuter
- Kartoffel, Schalotte, Marktgemüse, saisonale Früchte, Birne
- Eier, Zucker, Maisstärke, Baguette, Baumnüsse, Feigenconfit
- Bouillon, Champagner für die Küche, Gewürze und Olivenöl