

# Bei Markus Gass im Adler Hurden

September 2013, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH



Zum ersten Mal sass ich zu Tisch bei Markus Gass und seinem Team im [Adler Hurden](#). Ich war begeistert und komme gerne wieder. 17 Punkte im Gault Millau und ein Michelin Stern sprechen für sich. Doch wird in solchen Fällen oftmals zu viel Schischi drum herum gemacht. Nicht so bei Markus. Seine gradlinige, bodenständige und ehrliche Art gefällt mir. Was auf dem Teller liegt passt zum „Typ Gass“. Und die Weine dazu selbstverständlich auch. Freu Dich Herz! Wir wurden eingeladen von der VC-Stiftung (Vin Connoisseur). Eine Non Profit Organisation, zur Förderung des genüsslichen Lebens rund um Leib und Seele. Wer auch gerne mal dabei sein möchte kann sich einfach melden. Die nächste Veranstaltung

findet am 1. April statt. Beim diesmaligen Anlass wurden die Weine sogar von der VC Stiftungsratspräsidentin persönlich zur Verfügung gestellt. Merci beaucoup, Madame la Présidente!

Alle Weine blind verkostet:

1999 Bollinger Grande Annee	18/20	trinken - 2020
2007 Zanini Castello Luigi Bianco	18/20	trinken – 2018
2000 Zanini Castello Luigi Bianco	18/20	austrinken
2007 Jean Chartron Corton-Charlemagne Grand Cru	18/20	trinken – 2018
1999 Newton Chardonnay Unfiltered	18/20	trinken – 2016
1993 Cheval Blanc	17/20	trinken – 2020
1993 Haut Brion	18/20	trinken – 2025
1993 Château Margaux	17.5/20	trinken – 2025
1993 Angelus	18/20	trinken – 2020
1993 Montrose	17/20	trinken – 2022
1993 Cos d’Estournel	17.5/20	trinken – 2025
1993 Mouton Rothschild	17.5/20	trinken – 2025
1993 Pichon Comtesse Lalande	18/20	trinken – 2020
2003 Zanini Vinattieri	18/20	trinken – 2020
2003 Dominus	17.5/20	trinken – 2025
2003 Almaviva	17/20	trinken – 2020
2003 Il Carnasciale Caberlot	17.5/20	trinken – 2030
1993 Guigal la Mouline	18/20	trinken – 2025
1983 Château Margaux	18+/20	trinken – 2035
1993 Domaine Leroy Clos de la Roche	19/20	austrinken
1983 Mouton Rothschild	18.5/20	trinken – 2020

1993 Lafaurie-Peyraguey  
1993 Tibor Gal Tokaji Aszu 6 Puttonyos

17/20  
17/20

austrinken  
trinken – 2030

# HANDSCHRIFT

## DER APERITIF

Entenleber Praline im Portweinjus  
Schottischer Rauchlachs an Crème fraîche  
Vitello Tonnato mit sizilianischen Kapern

## DAS AMUSE BOUCHE

### DER ATLANTIK HUMMER

auf Mango mit kleinem Mesclun Salat  
an Purple Curry Mayonnaise

### DER ORMALINGER SCHWEINEBAUCH

auf Castelluccio Berglinsen und Sherry Schaum

### DIE PÉRIGORD ENTENLEBER

mit Walliser Aprikosen und sizilianischen Mandeln

### DAS IRISCHE HEREFORD RIND

gebratener Rücken mit glasierten Ingwer Karotten  
und geschmorter Ochsenschwanz mit Tessiner Polenta

### DER ROHMILCHTALEGGIO

mit Feigenkompott und altem Aceto Balsamico

### DIE TONKABOHNE

klassisch karamellierte Creme

### DAS KNUSPRIGE MILLE FEUILLE

mit Himbeeren und Tahiti Vanille