

Sommerweinprobe 2009 - die Rezepte

Balsamico-Pfeffer-Erdbeeren

2 Blatt Gelatine einweichen,

1/8 l Balsamico unter Rühren 5 min einkochen lassen, die eingeweichte Gelatine unterrühren, evtl. mit **Zucker** abschmecken.

Abkühlen lassen, bis die Masse leicht zu gelieren beginnt.

250 gr. Erdbeeren (geputzt und gut gekühlt) kurz durch diesen Sirup ziehen, noch feucht mit **grob gestoßenem Pfeffer** bestreuen und fest werden lassen. Weinempfehlung: Wonne-Secco 2008, Winzergenossenschaft Westhofen

Spargelartar mit Räucherlachs

Je 250 gr. grünen und weißen Spargel **putzen**.

Weißer Spargel in kräftig gesalzenem Wasser 3 Minuten, grünen Spargel 1 Minute blanchieren, beides sofort in Eiswasser abkühlen lassen.

Abgetropften Spargel in sehr kleine Würfel schneiden/hacken. Etwas ausdrücken. Mit **Crème Fraîche, Salz, Pfeffer, Zucker** und **Zitrone** würzen und mit **geräuchertem Lachs** anrichten.

Weinempfehlung: Weißer Burgunder 2008, Weingut Knauß, Württemberg

Schweinefilet mit Kräuteröl im Carpaccio-Stil

500 gr. Schweinefilet putzen, salzen und in heißem Butterschmalz rundum gut anbraten. Im auf 100° Grad vorgeheizten Backofen je nach Stärke des Filets 35-45 min. nachgaren. In Alufolie gewickelt abkühlen lassen.

1 große Handvoll italienischer Kräuter (Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Oregano, Thymian, Vorsicht bei Salbei!) mit **150 ml Olivenöl** pürieren.

2 Tomaten häuten und entkernen, in kleine Würfel schneiden.

Kaltes Schweinefilet quer in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte auslegen. Mit wenig **Salz** und kräftig **Pfeffer** würzen, mit **groben Parmesanflocken**, den Tomatenwürfeln und **Rucola** garnieren.

Kräuteröl evtl. mit **Salz** und **Zitronenschale** abschmecken und über das Fleisch träufeln.

Weinempfehlung: Pinot Grigio 2008, Cantina Valdadige

Puten-Curry-Spieße

Ca. **4 EL Currypulver** (je nach gewünschter Schärfe, hängt sehr vom Curry ab) mit **200 ml neutralem Öl** und **2 EL Mangochutney** (alternativ passierte Aprikosenmarmelade + 1 EL Essig) mischen.

400 gr. Putenbrust in ca. 2x2cm große Würfel schneiden, in die Marinade legen und mindestens 3 Stunden (gerne länger) durchziehen lassen.

100 gr. Trockenaprikosen eine halbe Stunde in Wasser einweichen, mit

Baconstreifen umwickeln und abwechselnd mit den gut abgetropften Putenstücken auf **gewässerte Holzspieße** stecken.

In der heißen Pfanne oder auf dem Grill braten.

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc „120“, Santa Rita, Chile

Garnelen auf Gurken-Mango-Salat

4 EL Sojasauce mit 1 EL geriebenem frischen Ingwer und 1 EL geriebener Orangenschale mischen.

200 gr. Garnelen (roh) darin marinieren (30min)

1 Gurke vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden, 1 Mango schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Ein Bund Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Gurke, Mango und Zwiebel mischen.

Den Saft einer Orange, 2 EL süße Chilisauce, 1 EL Weißweinessig und 2 EL neutrales Öl zu einem Dressing rühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Tabasco, Orangenschale und Zucker abschmecken.

Über den Salat geben. Ein halbes Bund Koriander (ersatzweise Petersilie) grob hacken und untermischen. Die Garnelen abtropfen lassen, evtl. auf Küchentuch abtrocknen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen bei großer Hitze unter mehrmaligem Wenden kurz braten.

Kalt oder warm auf dem Salat anrichten.

Weinempfehlung: Pigmentum Rose 2008, Georges Vigouroux, Cahors

Parmesanmousse

3 Blatt Gelatine einweichen. 250 ml Milch zum Kochen bringen (evtl. eine Knoblauchzehe, geschält, kurz mitkochen und wieder entfernen), 150 gr. Parmesan reiben und in der heißen Milch auflösen. Gelatine in der Milch-Käsemischung auflösen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas weißem Balsamico abschmecken. Kühl stellen.

Wenn die Masse zu gelieren beginnt 1 Becher Sahne (200 gr.) steif schlagen und unterheben. Wieder kühl stellen bis die Mousse fest ist.

Wichtig: die Milch-Käse-Masse (evtl. auch während des ersten Gelierens) gut durcharbeiten (Pürierstab), da sich sonst eventuell der Käse wieder absetzt. Und genügend Zeit einplanen! Bis zum völligen Festwerden kann es mehrere Stunden dauern, die Mousse lässt sich jedoch problemlos auch am Vortag zubereiten.

FrISCHE Früchte mit süßem Pesto

2 große Bund Basilikum und 100 gr. geröstete Pinienkerne mit dem Saft einer Zitrone pürieren.

Nach und nach etwas Ahornsirup (evtl. auch etwas Wasser) zugeben, bis eine cremige Masse entstanden ist. Schmeckt zu allen gelben Früchten, Erdbeeren und Wassermelone.