

# Rezepte zur Sommerweinprobe 2013

## Kalte Ente

Eine unbehandelten Zitrone in dünn schälen. Zitronenschale und die in Scheiben geschnittene Zitrone mit 1 Flasche Weißwein angießen. Eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren 1 Flasche Mineralwasser und 1 Flasche Sekt hinzugeben.

## Gougeres

Damit nichts anbrennt einmal das Backbuch oder Internet zum Thema „Brandteig“ befragen.

**500 ml Milch, 120gr. Butter, 1-2 TL Salz** (kommt auf die Salzigkeit des verwendeten Käse an), **Pfeffer**, etwas geriebene **Muskatnuss** aufkochen, **250 gr. Mehl** auf einmal hineingeben und auf der (ausgeschalteten) Herdplatte zum Kloß „abbrennen“, also so lange rühren bis sich ein homogener Kloß bildet.

Abkühlen lassen.

Nacheinander(!) **6 Eier** unterrühren. Am besten in der Küchenmaschine, sonst Knethaken verwenden.

**100 gr. feingewürfelten Schinken** und **100 gr. geriebenen Käse** unterrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen aufs Blech (Backpapier!) und bei 190 Grad Umluft ca. 25 min. backen

## Pesto von grünem Spargel und Walnüssen (mit Spargelstückchen)

**500 gr. grünen Spargel** putzen und 3 Minuten in Salzwasser kochen. Abkühlen lassen.

Vom Spargel die unteren Hälften, **50 gr. geschälte Walnüsse, 100 ml Walnussöl, 50 ml Olivenöl**, einen Spritzer **Zitronensaft**, etwas abgeriebene **Zitronenschale, 1 Knoblauchzehe** in der Küchenmaschine fein pürieren, **50 gr. fein geriebenen Parmesan** untermischen.

Die oberen Spargelhälften auf Wunschgröße zerkleinern und zwei Minuten vor „Nudelkochendezeit“ noch mit zu den Nudeln geben/mitkochen. Mit gehacktem **Basilikum** bestreuen.

## Gazpacho-Salat

**1 halbe Gurke, 1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, 3 Tomaten** entkernt, **1 rote Zwiebel** ganz klein würfeln. Mit **Weißweinessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 durchgepressten Knoblauchzehe** anmachen und mit **gehackter Petersilie** bestreuen.

## Marokkanischer Salat

**200 gr. Bulgur** und **50 gr. Korinthen** mit **500 ml kalter Gemüsebrühe** und **3 EL Zitronensaft** übergießen, einmal durchrühren, quellen lassen bis der Bulgur weich ist, evtl. noch etwas Wasser zugeben. Dauert etwa 2h, alternativ den Bulgur nach Packungsanweisung kochen, geht schneller, das Ergebnis wird aber matschiger.

**1 Blumenkohl** putzen, Röschen in Scheiben schneiden und in etwas **Olivenöl** bei hoher Hitze bissfest braten.

**50 gr. gehackte Mandeln**, den gebratenen Blumenkohl und den gequollenen Bulgur mischen. Mit **gem. Kreuzkümmel, gem. Koriander, wenig Paprikapulver** und **Zitronensaft** abschmecken. Etwas Olivenöl untermischen. Noch mal abschmecken und mit **fein geschnittener Lauchzwiebel** bestreut servieren.

## Rhabarber-Gemüse

**Rhabarber, Staudensellerie** und **gelbe Paprika** putzen und klein schneiden.

Geputzt und geschnitten in etwa gleiche Volumeneinheiten.

In etwas Fett erst den Sellerie anbraten, nach ca. 2 Minuten den Paprika dazu und mitbraten, nach weiteren ca. 2 Minuten den Rhabarber dazu und noch mal alles aufköcheln lassen.

Evtl. etwas Wasser/Weißwein zugeben bevor es anbrennt.

Mit **Salz, Pfeffer**, einem kräftigen Schuss **Ahornsirup** und **Thymianblättchen** abschmecken.

## Andalusische Schweinelende

**1 kg Schweinefilet** in Medaillons schneiden. Salzen, pfeffern und mit **Olivenöl** auf beiden Seiten scharf anbraten.

**2 Zwiebeln** schälen und würfeln, **4 Knoblauchzehen** schälen und klein hacken. In wenig Olivenöl glasig braten, eine **halbe Tube Tomatenmark** dazugeben und mit anbraten.

Mit **200 ml Sherry (medium)** ablöschen. **2 kleine Dosen stückige Tomaten** und eine **handvoll grüne Oliven** dazugeben. Mit **Salz, Pfeffer** und kräftig **Estragon** würzen, die Medaillons dazugeben und alles noch mal durchziehen lassen.