

Rezepte zur Sommerweinprobe 2014

Brazilian Summer

Für zwei Gläser:

1 Limette in Scheiben, 2 Zweige Minze, 50ml Bananennektar, 100 ml Ananassaft, 2 EL Limettensaft, 2 EL Cachaca verrühren, evtl. kurz ziehen lassen.

Mit 200ml trockenem Sekt auffüllen.

Auf Crushed Ice servieren.

Specklocken

1 Paket fertiger Pizzateig auf Backpapier ,300gr. Frühstücksbacon

Pizzateig ausbreiten einmal quer halbieren, dann längs in Baconbreite Streifen schneiden.

Jeweils eine Scheibe Bacon ausbreiten, einen Teigstreifen auf ungefähr die Länge ziehen, darauf legen. Wie eine Schillerlocke aufwickeln, dabei sollte der Speck nach außen zeigen. Röllchen halbieren und im vorgeheizten Backofen bei 230°

Ober/Unterhitze ca. 15min. backen bis der Speck knusprig ist.

Ergibt ca. 40 Stück

Alle Rezepte für 4 Personen!

Schafskäseterrine



3 Paprikaschoten putzen, vierteln. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 250° backen bis die Haut anfängt Blasen zu werfen. Rausnehmen und in einen Gefrierbeutel füllen. Den Gefrierbeutel verschließen und die Paprika abkühlen lassen, bis sie anfassbar sind.

Dann die Paprika herausnehmen und die Haut abziehen. Den „Sud“ aufbewahren.

3 Blatt Gelatine nach Packungsangabe einweichen.

150 gr. schwarze Oliven ohne Stein klein hacken, den Paprika in kleine Stücke schneiden.

200 gr. Feta, 100 gr. Frischkäse und 150 gr. Joghurt verrühren. Mit einer durchgepressten **Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer** und **1 EL Zitronensaft** würzen. Ausgedrückte Gelatine im erwärmten Paprikasud auflösen und unter die Masse geben.

Seite 1

Olivenstückchen, Paprikawürfel sowie ein halber Bund feingehacktes Basilikum untermischen.

Für mindestens drei Stunden kalt stellen.

Weißwurstsalat



2 Eier hart kochen.

4 Weißwürste pellen, in Scheiben schneiden.

1 Bund Radieschen, ½ Salatgurke entkernt, ½ Bund Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden.

Eier pellen, das Eiweiß würfeln.

Das Eigelb mit **1TL Senf, 1TL Meerrettich, 2 EL Essig** verrühren. **2 EL neutrales Öl** hinzufügen, mit **Salz, Pfeffer** und **abgeriebener Zitronenschale** würzen, evtl. mit etwas **kalter Fleischbrühe** zum Dressing verlängern. Alles mischen und kurz durchziehen lassen.

Seite 2

Grüner Spargel-Avokado-Salat



500 gr. grüner Spargel putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze bissfest braten.

1 Chillischote, **½ Bund Koriander**, **2 EL Olivenöl**, **1 Tomate entkernt** im Mixer pürieren. **1 Tomate entkernt** in Würfelchen schneiden und untermischen.

Mit **Zitronensaft**, **Salz**, **Pfeffer** abschmecken.

Hälfte der Sauce mit dem Spargel mischen und **1 Avokado** in Scheiben untermischen. Evtl. mit Zitronensaft abschmecken. Andere Hälfte der Sauce zum Fleisch servieren.

Lachsmillefeuille



4 Stücke vom Lachsfilet quer 1-2 mal durchschneiden, nach Wunsch säuern, pfeffern, nicht salzen und mit gleich großen **Räucherlachsscheiben** wieder stapeln. Frischer Lachs, Räucherlachs, usw. den Abschluss sollte eine Räucherlachsscheibe bilden.

Mit etwas Butterschmalz bei mittlerer Hitze in der Pfanne mit Deckel garen.

Geminzte Erbsen

750 gr. TK-Erbsen in stark gesalzenem Wasser einmal aufwallen lassen und abgießen.

1/2 Bund Minze, **½ Bund Petersilie** und **½ Bund Dill** fein hacken.

1 Zwiebel in feine Würfel schneiden.

1 Becher Sahne mit den Kräutern und der Zwiebel verrühren. Mit **Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker** abschmecken und unter die Erbsen geben.

Fruchtiger Rotkrautsalat



$\frac{1}{2}$ **Rotkohl** fein hobeln.

250 gr. Beerenmischung (oder Kirschen, Himbeeren, Apfel) dazugeben.

2 EL Zucker, $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Piment, $\frac{1}{2}$ EL Salz mit **100 ml neutralem Öl, 100 ml Himbeeressig und 200 ml Rotweinessig** verrühren und über den Salat geben.

Mit **Sprudel** aufgießen bis alles bedeckt ist.

Mit einem Teller plus Gewicht das Kraut beschweren, so dass alles im Sud ist.

Über Nacht an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Kokos-Panna-Cotta



5 Blatt Gelatine nach Packungsangabe einweichen.

400 ml Kokosmilch, 1 Becher Sahne, Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote (Schote auch mitkochen) und **150 ml Kokoslikör** zum Kochen bringen und zehn Minuten bei schwacher Hitze ohne Deckel köcheln lassen. Vanilleschote entfernen.

Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Evtl noch etwas **Zucker** hinzugeben.

Mindestens 6 Std. kalt stellen.