

Rezepte zur Sommerweinprobe 2015

Rhabarbercocktail

Sirup:

1 kg Rhabarber putzen und in Stücken mit ca. 1 Tasse Wasser ca. 20 min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Evtl. noch etwas Wasser zugeben.

In einem Haarsieb gut abtropfen lassen/ausdrücken.

Aufgefangene Flüssigkeit mit der gleichen Menge **Zucker** nochmals fünf Minuten köcheln lassen.

Pro Glas zwei Limettenscheiben, ein Stängel Minze, 2 EL Sirup, Eiswürfel mit Tonic Water und Sekt (zu etwa gleichen Teilen) auffüllen

Caesar Salad

1 Knoblauchzehe, 1 Ei, 8 Sardellenfilets, 2 TL Senf, 3 EL Rotweinessig, 150 ml neutrales Öl in ein hohes Mixgefäß geben und mit dem Pürierstab langsam von unten nach oben ziehen bis eine emulgierte Sauce entstanden ist.

Alternativ aus allen Zutaten außer Öl eine Creme mixen und anschließend langsam Öl unterrühren.

Erst jetzt mit **Pfeffer, Salz und Zucker** abschmecken.

Dressing wird relativ fest, deshalb Salt nicht schleudern bzw. nach Wunsch verdünnen.

Salat mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Kräuter-Quark-Terrine

4 Blatt Gelatine einweichen.

2 Eigelb mit **1/8 l Milch** unter ständigem Rühren aufkochen. (Schäumt!) Ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

1 Bund Kräuter für grüne Sauce gehackt (alternativ 8-Kräuter-Mischung TK) unterrühren. Mit **Salz, Pfeffer, Senf, Zitronenschale** sehr würzig abschmecken. **250 gr. Magerquark** unterrühren.

Einen Becher Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Evtl. nochmals abschmecken und für mindestens 6 h kalt stellen.

Pasta mit Paprika, Artischocken und Salsiccia

3 Salsiccia (alternativ frische Bratwurst) vom Darm befreien und zu kleinen Kugeln drehen. (Oder einfach in Scheiben schneiden) Diese in wenig **Olivenöl** bei niedriger Hitze garen.

3 bunte Paprika säubern und in kleine Würfel schneiden. In etwas Olivenöl mit einer **gehackten Knoblauchzehe** bei hoher Hitze bissfest anbraten.

500 gr. Nudeln sehr al dente kochen (Ca. 1 min. weniger als auf Packung angegeben) Alles in einer großen Pfanne mischen, evtl. etwas Kochwasser von den Nudeln und etwas (Chili)Olivenöl dazu.

Gut mischen, heiß werden lassen und **einen halben Bund gehackte Petersilie** unterrühren.

Thailändischer Salat

200 gr Reisbandnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Mit **3 EL Sesamöl** mischen, damit sie nicht zusammen kleben.

200 gr Rinderhack anbraten.

½ Bd. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden

1-2 Chillischoten (entkernt) in feine Ringe schneiden.

½ Dose Mais abtropfen lassen.

Alle Zutaten mischen.

½ Bd. Minze gehackt und **1 Bd. Koriander gehackt** untermischen. **Ca. 3 EL**

Fischsauce und **ca. 3 EL Limettensaft** untermischen. Nach eigenem Gusto abschmecken.

Salat kann gut vorbereitet werden, die Reisnudeln „saugen“ allerdings stark. Vor dem Servieren unbedingt noch mal abschmecken und evtl. auch noch etwas neutrales Öl zufügen.

Pulled Pork

Da tu ich mich jetzt etwas schwer, weil ich erstens noch nie ein Stück Schulter zerschnippelt gekauft habe und sich das „Fertige“ auch super einfrieren lässt.... Sollte aber auch für kleinere Mengen funktionieren, ich denke mindestens vier Stunden im Ofen sollten sein, evtl. tatsächlich „Pull-Probe“ mit der Gabel machen. **1 Schweineschulter (alternativ Nacken oder Keule)** kräftig mit **Gewürzen (Paprika, Knoblauch, Thymian, Pfeffer, etc.)** und **ca. 2 EL Salz** massieren.

Den Boden eines Bräters fingerhoch mit Wasser bedecken.

Backofen auf 150 Grad mit Form erhitzen.

Gewürztes Fleisch hineingeben.

Etwa sechs Stunden geschlossen garen, dabei ab und zu nachsehen, Fleisch wenden und gegebenenfalls noch etwas Wasser zufügen.

Cole Slaw

Mayonnaise:

1 Ei, 1 TL Senf, 1 Essig/Zitronensaft, 1TL Salz, 250 ml Öl zu einer Mayonnaise rühren - hoher Mixbecher alles rein und mit Pürierstab langsam hochziehen.

Seite 2

Ausreichend für **½ Weißkohl gehobelt, 3 Möhren grob gerieben, 3 Stangen Sellerie in feinen Scheiben.**

Dazu: **3 EL Essig, evtl. eine Zwiebel in Würfeln, 1-2 EL Zucker**

Zutaten am besten vorbereitet abwechselnd schichten, dann macht man sich das Mischen einfacher.

Kraut durchaus ein wenig kneten um die Struktur zu brechen und mehr Sauce zu erzeugen.

Buttermilchgelee

5 Blatt Gelatine einweichen.

500 ml Buttermilch erwärmen - nicht kochen!

100 gr. Zucker darin auflösen.

Ausgedrückte Gelatine unterrühren.

Mit **Zitronenschalen & Zucker** abschmecken und mindestens sechs Stunden kalt stellen