

## Rezepte zur Sommerweinprobe 2016

### Limoncello-Cocktail

Pro Glas:

1 Scheibe Zitronenschale, 2cl Wodka, 4cl Limoncello mit Tonic Water auffüllen. Auf Crushed Ice servieren.

### Cigarette Russe vom grünen Spargel

**Für je drei Röllchen:**

**1-2 Stangen grüner Spargel, 1-2 EL Hollandaise, 1 Scheibe geräucherter Schinken, 1 Wantanblatt**

Spargel putzen und in gut gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren. Abtropfen und abkühlen lassen.

Das Wantanblatt dünn mit der Hollandaise bepinseln, mit der Schinkenscheibe und dem grünen Spargel belegen. So straff wie möglich aufrollen. In drei Teile schneiden, eventuell überstehenden Wantanteig an den Seiten etwas einkürzen.

In heißem Fett goldbraun frittieren.

*Alle Rezepte für 4 Personen!*

### Caprese Crumble

¼ **Ciabattabrot** in sehr kleine Würfel schneiden.

Aus **80 gr. Butter, 100 gr. Mehl, 1 Bd. Basilikum gehackt** einen Teig herstellen.

Die Brotwürfel und **3-4 EL Pinienkerne**, sowie **3-4 EL Röstzwiebeln** untermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig gut kalt stellen. Anschließend mit einem Messer (in der Schüssel) zu Bröseln zerhacken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Auf Tomaten- und Mozzarellascheiben anrichten

## Fenchelraviolifüllung

**2 alte Brötchen in Würfeln** mit 4 verquirlten Eiern vermischen und ziehen lassen.  
**2 Fenchelknollen und 3 Stangen Staudensellerie** in sehr kleine Würfel schneiden.  
In wenig Olivenöl ca. 15min weich dünsten.  
Mit **gemahlenem Koriander, Thymian, Zitronenschale**, Salz und

1

Pfeffer kräftig abschmecken und abkühlen lassen.

Menge reicht als Füllung für ca. 500-700gr. Nudelteig.

## Frühlingsmusik

**500gr. Spargel** putzen, in wenig Salzwasser bissfest garen. Abkühlen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden.  
**½ Bund Lauchzwiebeln, ½ Bund Radieschen** putzen und in Scheiben schneiden.  
Aus **1 EL Senf, 4 EL Weissweinessig, 4 EL neutralem Öl, Salz, Pfeffer** eine Vinaigrette rühren.  
Spargel und Zwiebel dürfen schon baden, Radieschen und 1 Kästchen Kresse erst zum Schluss dazu geben.  
Abschmecken und über dem dünn aufgeschnittenen Käse (nach Wahl) verteilen.

## Zucchininudeln mit Paprika

**1 rote und 1 gelbe Paprika** in Würfel schneiden.  
**4 kl. Zucchini** entweder über Spirali zu Nudeln drehen oder in dünne Scheiben schneiden.  
Paprika in etwas Öl andünsten, mit **einem Becher Sahne** und einem (Sahne-) Becher Wasser ablöschen.  
**2 EL Paprika edelsüß, 2 EL gehackten Dill und 1 EL gehackte Minze** dazugeben.  
Chili, wer mag.  
Einmal aufkochen lassen  
Zucchini dazu geben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit sanft köcheln lassen.

2

## Baked Alaska vom Träubele

Für den Nussbisquit:

**4 Eiweiß** steif schlagen, wenn es fest wird, **100 gr. Zucker** unterschlagen.

**4 Eigelb** unter den Eischnee ziehen.

**80 gr. Mehl, 100 gr. gemahlene Nüsse** und **1 TL Backpulver** mischen.

Mehlmischung darunter heben.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Abkühlen lassen.

In passende Form schneiden.

**4 Eiweiß** mit **100 gr. Zucker** steif schlagen.

Kuchen in die Form legen, Johannisbeersorbet darauf stürzen. Mit dem geschlagenen Eiweiß ummanteln und entweder mit dem Bunsenbrenner abflammen oder unter dem sehr gut vorgeheizten Grill kurz anbräunen lassen.

Wer den Grill benutzt: Eis und Kuchen noch mal RICHTIG durchfrieren lassen.