

Mousse von geräucherten Fischen



Zutaten für 4 Personen

- 3 Blatt Gelatine (5g)
- 250 Gramm Räucherfisch (Forelle, Saibling, Lachs, Aal)
- 250 ml Sahne
- 1 El Zitronensaft
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Räucherfisch in kleine Würfel schneiden und mit einem Schuss Sahne fein pürieren (Kutter oder Mixstab). In einer Schüssel beiseitestellen. Die Gelatine einweichen und während sie einweicht Sahne steif schlagen. Die Gelatine nun in ein wenig heißem Wasser auflösen, dann schnell und sorgfältig unter die pürierte Fischmasse rühren. Nun die steif geschlagene Sahne, sowie den Zitronensaft unter die Masse heben. Die Masse in eine rechteckige Form geben und kühl stellen.

Zum Servieren einen Löffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus dem Mousse formen. Auf einem Teller mit einem kleinen Salat anrichten. Als Salat empfehlen wir Brunnenkresse und Kapuzinerkresse mit einem Honig Senf Dressing.

Unsere Weinempfehlung:

Champagne Valentin Leflaive CV-17-50

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Homnard à l'américaine



Zutaten für 4 Personen

- Zwei Hummer (Wir empfehlen Frischen Hummer vom Fischhändler, jedoch können Sie auch tiefgefrorenen Hummer verwenden)
- 1 Zwiebel
- 1 Schalotte
- 2 reife Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stängel Petersilie und Estragon
- 200ml Weißwein
- 4cl Cognac
- 1cl Noilly Prat
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 5 EL Butter
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Sollten Sie einen rohen, frischen Hummer haben, kochen Sie einen Topf Wasser und geben den Hummer mit dem Kopf zuerst in das kochende Wasser. Kochen Sie diesen 7-10 Minuten und geben ihn anschließend in ein kaltes, am besten mit Eis befülltes Gefäß. Nun den Hummerschwanz vom Körper abtrennen. Den Hummer länglich und vorsichtig mit dem Panzer aufschneiden. Sie können auch fertige Hummerschwänze tiefgekühlt kaufen.

Die Tomate sowie Zwiebel, Knoblauch und Schalotte schälen und sehr fein hacken. Öl in einer tiefen Pfanne/Topf erhitzen und die Hummerhälften auf der Fleischseite kurz und scharf anbraten, herausnehmen und beiseite geben. Die Hitze in der Pfanne reduzieren und Zwiebeln, Schalotten sowie den Knoblauch glasig

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

anschwitzten. Nun die gehackte Petersilie und den Estragon in den Topf geben. Darauf setzen Sie die Hummerstücke und gießen den Weißwein und Cognac hinzu. Etwa 5-10 Minuten köcheln lassen (Achtung: nicht zu lange, der Hummer sollte nicht übergart werden). Nun nehmen Sie die Hummerstücke heraus. Nehmen Sie die Butter und geben Sie diese in die Sauce. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Richten Sie den Teller mit dem Hummerschwanz an und gießen Sie die Sauce reichlich über den Hummer. Wir empfehlen Tagliatelle dazu.

Unsere Weinempfehlung:

Ried Klostersatz Grüner Veltliner

Milchlamm nach römischer Art



Zutaten

- 25g Butterschmalz
- eine ca. 1,5 kg schwere Lammschulter (am besten Milchlamm)
- 8 Salbeiblätter
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Mehl
- 8 EL Weißweinessig
- 4 Anchovis Filets
- Weißwein zum Kochen

Zubereitung

Die Schulter von Knochen befreien und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. In einem Topf (am besten emailliert) Butterschmalz erhitzen und die Lammstücke scharf anbraten. Dann Salz, Pfeffer, Knoblauch, Salbei und Rosmarin hinzugeben und gründlich umrühren. Nun die Lammstücke mit Mehl bestäuben und erneut wenden. Geben Sie den Essig und nach einer Minute ca. 6 El Weißwein hinzu. Nun die Temperatur nach unten regeln und den Deckel halb auf den Topf legen. Das Lammfleisch für ca. 1 Stunde garen, sodass das Fleisch weich und zart wird. Sollte die Flüssigkeit zu wenig werden während des Garens, mit etwas Weißwein nachgießen. Nun die Anchovis mit etwas Bratenflüssigkeit zerdrücken, damit eine Paste entsteht. Die Paste unter das Fleisch mengen. Wir empfehlen dazu junge Kartoffeln aus dem Ofen oder eine klassische Polenta.

Unsere Weinempfehlung:

Casanova di Neri Rosso di Montalcino

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Terlaner Weincreme



Zutaten für 4 Personen

- 2 Blatt Gelatine
- 100 ml Terlaner Weißwein
- 120g Kristallzucker
- 3 Eigelb
- 250ml Sahne
- eine Prise Zimt und Vanille
- Trauben

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen den Wein mit dem Zucker in einem Topf erhitzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in den Wein geben und etwas abkühlen lassen. Das Eigelb mit einem Schneebesen unter die Wein-Zucker-Mischung geben. Nun unter Rühren auskühlen lassen. Bevor die Masse stockt die geschlagene Sahne untermischen und mit Vanille sowie ein wenig Zimt abschmecken. In ein Dessertglas halbierte Trauben geben und mit der Creme übergießen. Im Kühlschrank für mindesten 3 Stunden kaltstellen.

Als Deko Minze oder Trauben auf der Creme platzieren.

Unsere Weinempfehlung:

Weingut Triebaumer Beerenauslese