

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Ziegenkäse-Taler mit Trockenfrüchten

zum Miteinander Riesling

Zutaten

- 150 g gemischtes Trockenobst (Aprikosen, Rosinen, Cranberries, Feigen)
- 150 ml Marsala
- 1 Rolle Pumpernickel à 250 g
- 2 EL Butter
- 2 Rollen Ziegenkäse à 200 g
- 2 EL flüssiger Honig
- 50 g grob gehackte Mandelkerne (ungeschält, geröstet)

Zubereitung

1. Das Trockenobst klein würfeln, heiß abbrausen und in Marsala einweichen.
2. Die Brotrolle in zerlassener Butter rundherum goldbraun braten. Herausnehmen, abkühlen lassen und in 0,7 cm dicke Scheiben schneiden. Den Ziegenkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Brotscheiben verteilen.
3. Das Obst gut abtropfen lassen, mit dem Honig und Nüssen mischen, auf dem Käse anrichten und servieren.



TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Gedünsteter Heilbutt mit Fenchel und Orangen zum Oppenheimer Riesling

Zutaten

- 4 frische Heilbuttstücke à 100 g
- 1 mittelgroße Fenchel
- 3 Orangen
- Olivenöl
- Butter
- Salz
- Cayennepfeffer



Zubereitung

1. Von einer mittelgroßen Fenchel den Strunk entfernen und das Fenchelgrün aufheben. Die Knolle in feine Streifen schneiden.
2. Zwei von drei Orangen filetieren, den Saft aufheben. Die andere Orange auspressen.
3. Fenchel in Butter und Olivenöl in einer Stiel-Kasserolle ohne Farbe anschwitzen, salzen und mit dem Orangensaft ablöschen.
4. Die Heilbuttstücke salzen und auf den Fenchel legen. Das Ganze zugedeckt im vorgeheizten Backofen etwa 8 bis 10 Minuten bei 180 Grad dünsten.
5. Mit Cayennepfeffer vorsichtig etwas Schärfe an den Fenchel bringen.
6. Die Orangenfilets und das Fenchelgrün dazugeben und am Herdbrand noch einmal etwa 2 bis 3 Minuten ziehen lassen, bis die Orangenfilets leicht erhitzt sind (nicht kochen lassen).
7. Nun alles Anrichten.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Forelle Escabeche mit Apfel und Gurke

zum Riesling Réserve "Alte Reben" TC

Zutaten

Für die Escabeche:

- 20 cl Weisswein
- 20 cl Wasser
- 2 cl Apfelessig
- 2 cl Olivenöl
- 5 g Salz
- 20 g Zucker
- 10 g Rosmarin
- 4 Forellenfilets mit Haut

Für die säuerliche Gurke:

- 100 g Gurken
- 10 cl Rahm, 35%
- 10 cl Milch
- 5 g Zitronensaft

Für die Garnitur:

- 4 Äpfel Pink Lady
- 1 Gurke
- 4 Mini-Gurken
- Olivenöl, Zitronensaft



Zubereitung

Escabeche:

1. Alle Zutaten außer den Forellen-Filets in einer Pfanne vermischen und 5 Minuten köcheln lassen.
2. Auf 40°C abkühlen und über die Forellenfilets gießen. 1 Stunde lang marinieren, abgießen und kühl stellen.

Säuerliche Gurke:

1. Alle Zutaten in einem Standmixer mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Durch ein feines Sieb geben und kühl stellen.

Garnitur:

1. Gurken mit Sparschäler oder Mandoline in feine Bahnen schneiden.
2. Mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft würzen und aufrollen.
3. Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher in Zylinder schneiden. Damit die Äpfel nicht oxidieren und braun werden, mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln.
4. Die Spitzen der Mini-Gurken abschneiden und die Gurken halbieren.

Anrichten:

1. Die Haut der Forellenfilets einschneiden und mit einem Bunsenbrenner knusprig grillieren.
2. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Apfelzylinder, Zitronensaft, Salz und eine Prise Zucker beifügen.
3. Die Äpfel braten, bis sie eine schöne Farbe annehmen und beisteite stellen
4. Mini-Gurken mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft würzen.
5. Forelle, Apfelstückchen, Gurkenröllchen und Mini-Gurken anrichten, mit Kräutern und Blüten dekorieren.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Coq au Riesling

zum Frauenberg Riesling GG



Zutaten

- Poularde (1,6-1,8 kg)
- 150 g Möhren
- 100 g Petersilienwurzeln
- 100 g Staudensellerie
- 200 g weiße Zwiebeln (kleine, (Perlzwiebeln))
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Stiele Thymian
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 500 ml Riesling
- 500 ml Geflügelfond
- 150 g durchwachsener Speck
- 7 El Öl
- 30g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 2 El Mehl
- 5 Stiele Petersilie
- 3 Stiele Estragon
- 200 g rosa Champignons

Zubereitung

1. Von der Poularde die Keulen abtrennen und im Gelenk in Ober- und Unterschenkel schneiden. Die Brust mit einer Geflügelschere an Brustbein und Brustknochen entlang längs halbieren. Die Brüste dann quer halbieren.
2. Möhren und Petersilienwurzeln schälen. Staudensellerie entfädeln. Gemüse in 3-4 cm große Stücke schneiden. Perlzwiebeln und Knoblauch pellen. Geflügelteile, Gemüse und die Gewürze in einen Topf oder Gefrierbeutel geben. Mit Riesling und Geflügelfond auffüllen - alles soll gut bedeckt sein. Mindestens 3 Stunden marinieren.
3. Fleisch, Gewürze und Gemüse in einen Durchschlag gießen und die Marinade auffangen. Fleisch und Gemüse gut trocken tupfen. Den durchwachsenen Speck in 3 Stücke schneiden.
4. In einem großen Bräter 5 El Öl und 20 g Butter erhitzen. Zunächst die Geflügelteile salzen und pfeffern und mit den Speckstücken darin goldbraun anbraten. Brustteile herausnehmen. Gemüse und Gewürze zugeben und kurz mitbraten. Alles mit Mehl bestäuben, mit 600 ml Marinade auffüllen und aufkochen lassen.
5. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 35-40 Minuten schmoren lassen. Die Brustteile zugeben und weitere 15 Minuten offen schmoren.
6. Inzwischen Petersilien- und Estragonblätter abzupfen und fein schneiden. Pilze putzen, größere halbieren oder vierteln. Pilze in einer Pfanne im restlichen Öl und der restlichen Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bräter aus dem Ofen nehmen. Pilze zugeben und bei milder Hitze 5-10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie und Estragon bestreut servieren. Dazu passt Baguette.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Gebratene Kalbskoteletts mit Morchel-Sauce

zum Oppenheim Chardonnay "Alte Reben"

Zutaten für 4 Personen:

- 10 g getrocknete Morcheln
- 1 Schalotte (ca. 30 g)
- 1 EL Butter
- 1 EL Gin (nach Belieben)
- 100 ml weißer Portwein
- 400 ml Kalbsfond
- 200 g Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 Kalbskoteletts mit Knochen (à ca. 230 g)
- 3 EL Olivenöl



Zubereitung

1. Für die Sauce die Morcheln in lauwarmes Wasser legen und ca. 30 Min. quellen lassen. Dann die Morcheln in einem Sieb abtropfen lassen. Größere Exemplare halbieren. Den Backofen auf 140° (Umluft 120°) vorheizen.
2. Für das Fleisch die Koteletts kalt abbrausen, trocken tupfen und den Fettrand mehrmals einschneiden. Das Fleisch auf beiden Seiten salzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts darin in 1 1/2-2 Min. goldbraun anbraten, wenden und noch 1 Min. anbraten. Die Koteletts auf das Gitter in den Backofen (Mitte) legen (mit einem Backblech als Tropfschutz darunter) und in 18-20 Min. »rosa« garen.
3. Währenddessen für die Sauce die Schalotte schälen, halbieren und fein würfeln. Die Butter in einem kleinen Stieltopf (18 cm Ø) aufschäumen lassen, die Schalotte darin in ca. 3 Min. glasig dünsten. Die Morcheln dazugeben, dann alles mit Gin und Portwein ablöschen, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Nun die Braune Sauce dazugeben, erneut aufkochen und in weiteren 3 Min. einkochen lassen.
4. Zum Schluss die Sahne zur Sauce gießen und diese in gut 10 Min. sämig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Mit Pfeffer würzen, mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und z. B. mit kleinen Butterkartoffeln servieren.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Gebratene Gänseleber mit Schnittlauchhaube und Kirschsoße

zum Hohen-Sülzen Spätburgunder "Alte Reben" Aus ersten Lagen

Zutaten

- 4 Stück Gänseleber küchenfertig à ca. 60 g
- 150 ml Geflügelfond
- 1 TL Kirschgelee
- 20 ml Portwein
- 12 Herzkirschen entsteint
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Semmelbrösel
- 2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

2. Den Ofen auf Grillfunktion (oder 240°C Oberhitze vorheizen).
3. Die Gänseleber in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten braun anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit dem Fond ablöschen. Das Gelee und Portwein einrühren, etwas einreduzieren lassen, die Kirschen zufügen und heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Lebern auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Brösel mit dem Schnittlauch vermengen und auf den Gänselebern verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf oberster Schiene unter dem Grill 1-2 Minuten backen.
5. Mit der Kirschsauce als Vorspeise servieren.
Dazu nach Belieben einen Blattsalat reichen.

