

Vorspeise:
Saiblingscarpaccio



Zutaten

- 1 Orange, Saft
- 1 Zitrone, Saft
- 1 TL Honig
- 1 TL milder Senf
- 2 EL weiße Balsamico Creme
- 3 Spritzer grünes Tabasco
- 2 EL Traubenkernöl
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Kapern, trocken getupft
- 200 ml Rapsöl
- 50 gr Parmesan hauchdünn gehobelt
- 500 g Saiblingsfilet
- 1 Bund Basilikum

Zubereitung

Orangen- und Zitronensaft, Honig, weiße Balsamico Creme, milder Senf, grünes Tabsaco und Öl mischen und mit einem Schneebesen zu einer cremigen Vinaigrette aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kapern auf Küchenpapier trockentupfen. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Kapern in 2-3 Portionen darin frittieren. Mit dem Schaumlöffel heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Saiblingsfilet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheibchen schneiden und fächerförmig auf vier Teller anrichten. Das Saiblingsfilet leicht salzen und pfeffern. Wer es etwas intensiver mag, kann von der Bio Zitrone vor dem Auspressen die Schale abreiben und den Saibling zusätzlich damit aromatisieren. Das Saiblingsfilet mit der Vinaigrette beträufeln und 10 Minuten ziehen lassen. Das Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Kapern, Parmesan und Basilikum auf dem Saiblingscarpaccio verteilen.

Unsere Weinempfehlung: Wohlmuth Sauvignon Blanc Quarzit

Hauptspeise: Lammkeule in Portwein



Zutaten für 4-6 Personen

Rhababerküchlein

- 150 ml Portwein
- 150 g Rhababer, geputzt und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 50 g Rohrzucker
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfel geschnitten
- 1 kl Knoblauchzehe gehackt, das grüne Mittelstück entfernen
- 1 Prise Senfpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 8 Zitronenmelisseblätter fein geschnitten
- 50 ml Sahne
- 1 Ei (50 gr)
- 2 Eigelb (40 gr)

Teig

- 120 g Weizemehl
- 60 g Butter
- 50 ml Wasser
- ¼ TL Salz, im Wasser aufgelöst
- Mehl zum ausrollen

Zubereitung Rhababerküchlein

Den Portwein mit dem Rhabarber, Zucker, Zwiebeln, Gewürzen und Zitronenmelisse zu einer kompottartigen Masse einkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Erkalten lassen und Sahne, Ei und Eigelb unterrühren. Für den Teig das Mehl mit der Butter in den Händen verreiben und zügig mit so viel Wasser wie nötig zu einem glatten Teig verarbeiten. Nur kurz kneten und dann eingewickelt 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und kleine gebutterte Förmchen mit ca 10 cm Durchmesser damit auskleiden, den Rand andrücken und mit der Gabel den Boden einstechen.

Die Rhabarberfüllung bis kurz unter dem Rand einfüllen, die Förmchen auf das im Ofen vorgeheizte Backblech setzen und bei 180 Grad 20 backen.

Im Ofen mit Umluft ist das, wenn es mit dem Schmortopf passt, zusammen mit der Lammkeule möglich. (Ansonsten können die Küchlein auch am Vortag zubereitet werden und am nächsten Tag im Ofen aufgewärmt werden.)

Lammkeule

- 1,7-2 kg Lammkeule mit Knochen
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum anbraten
- 200 g Zwiebeln, grob geschnitten
- 200 g Karotten, grob geschnitten
- 200 g Knollensellerie, grob geschnitten
- 3 Knoblauchzehen in der Schale
- 30 g Tomatenpüree
- 1200 ml roten Portwein
- 3 Lorbeerblätter

Zubereitung Lammkeule

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die parierte und auf Zimmertemperatur erwärmte Lammkeule mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einem ofenfesten Schmortopf im Öl gut anbraten. Aus dem Topf nehmen.

Das grob geschnittene Gemüse und den Knoblauch in den Topf geben und anrösten. Überschüssiges Öl abgießen.

Das Tomatenpüree dazu geben und unter Rühren kurz mitrösten.

Die Lammkeule wieder hinzufügen und mit dem Portwein ablöschen und alles aufkochen lassen. Die Lorbeerblätter begeben. Ein Stück Backpapier, das etwas größer als der Topf ist zusammenknüdeln, nass machen, auseinandernehmen und so über die Keule legen, dass es über dem gesamten Gargut liegt und bis zu den Rändern reicht.

Den Topf mit Alufolie und einem Deckel verschließen und in den Ofen stellen. Für 2-2,5 Std garen.

Wenn das Fleisch sich gut vom Knochen löst, die Keule aus dem Bräter auf einen großen Teller legen und zugedeckt in den ausgeschalteten Ofen schieben, während die Soße zubereitet wird.

Die Lorbeerblätter und Knoblauchzehen aus dem Bratenfond nehmen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren, wenn die Soße zu sehr ein reduziert ist mit etwas Wasser oder Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden.

250 ml Portwein auf 75 ml ein reduzieren, ersatzweise etwas Balsamico-Glace verwenden.

50 ml Olivenöl in die noch warme Portweinreduktion einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ca. 125 g Rucola waschen und trockenschleudern. Kurz vor dem Servieren in einer großen Schüssel mischen.

Die warmen Rhababertörtchen auf vorgewärmte Teller setzen. Eine Portion Rucola auf die Törtchen geben und darauf ein bis zwei Scheiben Lammkeule setzen. Mit etwas Soße übergießen und auch um das Törtchen herum weitere Soßen verteilen. Sofort servieren. Den restlichen Rucola in einer Schüssel auf den Tisch stellen.

Unsere Weinempfehlung: Château Carignan Prima

Käsedessert Fourme d'Ambert in Blätterteig nach altem Rezept aus der Auvergne



Zutaten

- 400 g Fourme d'Ambert Käse (Blauschimmel)
- 1 Rolle Blätterteig
- 2-3 Birnen
- 50 g Walnüsse
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Würfeln sie den Käse sowie die Birnen in grobe stücke, Bräunen sie die Walnüsse in einer Pfanne leicht an. Mischen Sie alles und würzen es mit Salz, Pfeffer und Muskat. Anschließend auf den Blätterteig geben und einschlagen. Je nach Blätterteig 190 Grad 15-20 Minuten backen. Rausnehmen, etwas abkühlen lassen. Es kann sein, dass sich das schneiden etwas schwieriger gestaltet und der Käser zerläuft. Dies ist gewollt, das Gericht ist ein altes Bauernrezept und ist purer Hedonismus. Die Optik spielt hier weniger eine Rolle. Genießen Sie den Strudel Lauwarm.

Unsere Weinempfehlung: Taylor's Tawny Port 10 Years Old Taylor Fladgate