

Rezepte zur 13. Online-Weinprobe von Evangelos Pattas

2018er GT Rotwein trocken

Rezept 1: Perlhuhn oder Bio-Huhn mit frischen Feigen und Feigen-grüner Pfefferjus

Das Huhn mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarinzwiegen, Thymian, Zitronenschalen und Knoblauchzehen stopfen. Schön mit Butter einreiben und in den Ofen schieben. Das Huhn im Ofen bei 180-200°C braten (je nach Gewicht etwa 45 Minuten).

Das Huhn wiederholend mit dem Bratenjus übergießen. Nach dem Anbraten das Huhn etwas ruhen lassen und tranchieren; die Brust auf einen Teller legen und warm halten. Sollten die Keulen nicht ausreichend durchgegart sein, dann diese etwa 5-10 Minuten im Ofen fertig garen und die Keulen dann ebenfalls warm halten.

Für die Sauce: Einen leichten Karamell herstellen und mit Feigensaft ablöschen. Rotwein und dunklen Bratenfond dazu gießen (Fond kann man fertig kaufen oder selber machen), die Sauce reduzieren und mit etwas grünem Pfefferfond (aus der Dose) würzen. Weiter reduzieren, mit Salz würzen und mit etwas Butter montieren. Frische Feigen waschen, vierteln und erst zum Schluss zusammen mit ein paar grünen Pfefferkörnern in die Sauce geben.

Teller anrichten: Das Huhn und mit der Sauce garnieren. Dazu passen Kartoffelrösti.

Rezept 2: Rehmedaillons mit Birnen und Preiselbeeren

Reh vom Metzger in Médailles schneiden lassen. Frische Preiselbeeren nach Anweisung kochen und abkühlen lassen. Je nach Geschmack mit etwas Zitrone und Preiselbeerenschnaps (nach Wunsch) abschmecken. Diese Vorbereitung kann man auch am Tag zuvor erledigen.

Williams Christbirnen schälen und in einem Birnenfond (aus Wasser, Zucker, Zitrone, Birnenschnaps, Vanilleschote und den Schalen der geschälten Birnen) kochen. Den Fond vorher reduzieren und passieren. Die Birnen nicht zu weich kochen, sie sollten noch Biss haben.

Die Rehmedaillons etwa ½ Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Die Médailles mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz in Butter braten und dann im Ofen – für etwa 5-10 Minuten je nach Médaillesgröße – bei 180°C Grad garen. Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt. Ich bevorzuge meine Rehmédailles „medium“. Das Reh mindesten ¼ Stunde ruhen lassen und anschließend nochmal kurz in einer Rosmarin-Knoblauch-Wacholder-Butter nachbraten. Immer wieder mit der Butter übergießen. 2-3 Minuten warten und mit den Preiselbeeren-Birnen servieren. Zuvor werden die Birnen halbiert, die Kerne entfernt, im Birnenfond kurz erwärmt und dann mit den Preiselbeeren gefüllt.

Dazu kann man einen Rehjus servieren. Dieser wird aus Rehparüren (Reh-Abschnitte) - mit oder ohne Knochen – hergestellt. Die Parüren scharf anbraten oder im Ofen braun werden lassen, zur Seite legen. Gemüse (Karotten, Sellerie und Zwiebeln) in der Pfanne, in der die Parüren angebraten wurden scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben. Dann Tomatenmark mitbraten. Anschließend mit rotem Portwein, Rotwein und Wasser übergießen, die Parüren/Knochen dazugeben und kochen. Auf 1/3 reduzieren lassen. Den Fond passieren und weiter kochen lassen, mit Pfeffer und Salz würzen. Wenn die richtige Konsistenz erreicht ist, ein paar der eingelegten Preiselbeeren dazu geben und mit Butterflocken die Sauce fertig kochen.

Die Médailles mit der Sauce nappieren und mit den Preiselbeeren-Birnen servieren. Dazu passen Spätzle.

Rezept 3: Flammkuchen mit roten Zwiebeln und Thymian

Am Vortag einen Teig aus 300 Gramm Weizenmehl (Type 550), etwas Salz, 4 g frischer Hefe, 140 g kaltem Wasser und etwas Pflanzenöl mit der Rührmaschine herstellen. Den Teig über Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Am nächsten Tag den Teig in 2 Teile teilen, jedes Teigteil rundwirken und ½ Stunde ruhen lassen.

In Zwischenzeit den Backofen mit Unter/Oberhitze auf maximale Temperatur vorheizen.

50 Gramm Quark und 200 Gramm Schmand vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. 200 Gramm rote Zwiebeln in sehr feinen Scheiben schneiden. Thymian waschen und zupfen.

Die beiden Teigteile separat auf einem bemehlten Arbeitstisch sehr dünn ausrollen. Mit Schmand, Zwiebeln und Thymian belegen und zum Schluss mit 200 Gramm geriebenem Comté oder Emmentaler bestreuen. Im Backofen etwa 5 Minuten knusprig backen.

Nach dem Backen mit etwas frisch geschnittenen Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

2017er Lemberger / Syrah trocken

Gegrilltes Entrecôte mit geschmorten Gewürz Zwiebeln

Große weiße Zwiebeln schälen (1 Zwiebel pro Person) und mit einer Nelke pikieren. Eine Auflaufform buttern. Die Zwiebeln nebeneinander in die Form legen und Brühe (Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe) dazu gießen. Lorbeerblätter und Kardamonsamen dazugeben und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Etwa eine halbe Stunde im Ofen bei 160°C unter einer gebutterten Alufolie garen. Sobald die Zwiebeln weich gegart sind (aber mit Biss), das Ganze warm halten. Kurz vor dem Servieren werden die Zwiebeln unter dem Salamander noch schön goldgelb gebräunt.

Das Entrecôte min. ½ Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann etwa 2 Minuten in Olivenöl mit etwas Butter scharf anbraten. Anschließend im Ofen bei 180°C für etwa 5 bis 10 Minuten (abhängig von der Dicke und dem Gewicht des Fleisches) garen. Das Fleisch anschließend mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch etwa 1 Minute in einer Rosmarin-Thymian-Knoblauchbutter nachbraten. Danach muss das Fleisch 3-4 Minuten ruhen. Das Fleisch tranchieren und mit den Zwiebeln servieren.

Dazu eine schöne dunkle Fleischsauce servieren.

Geschmorte Lammkeule mit Schwarzwurzeln à la crème

Lammkeule parieren. Die Parüren zur Seite legen und einen Fond damit kochen.

Die Parüren in einer Pfanne scharf anbraten und zur Seite legen. In der Pfanne Karotten, Sellerie und Zwiebeln anbraten, eine Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian dazugeben und mitbraten. Tomatenmark dazugeben und mitbraten. Mit Rotwein und Wasser übergießen. Die Parüren dazugeben und langsam kochen bzw. reduzieren lassen. Wenn das Volumen auf 1/3 reduziert ist, den Fond passieren und würzen, etwas weiter reduzieren lassen, bis die Konsistenz stimmt.

Die Lammkeule rechtzeitig aus dem Kühlschrank raus nehmen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, sowie mit Olivenöl und mit einer geriebenen Zitronenzeste einreiben.

Den Backofen bei 130°C vorwärmen. Das Fleisch schön auf allen Seiten braten. In einen Bräter mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch legen und mit etwas Lammfond in den Backofen schieben. Abhängig von Größe und Gewicht, mind. 1,5 Stunden schmoren lassen.

Die Schwarzwurzeln waschen und schälen. Sofort in ein Gefäß mit Wasser und Zitrone legen, um eine Verfärbung der Schwarzwurzeln zu verhindern. Die Schwarzwurzeln quer in dünne Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln und in Butter glasig braten. Mit Weißwein löschen, leicht reduzieren lassen und mit Gemüsebrühe sowie Sahne übergießen. Das Ganze köcheln lassen, die Schwarzwurzeln dazu geben und weiter köcheln lassen bis die Schwarzwurzeln gar sind. Mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss mit etwas kalter Butter montieren.

Die Lammkeule aus dem Ofen nehmen, in eine gebutterte Alufolie wickeln und mind. 20 Minuten ruhen lassen. Lammkeule tranchieren und mit den Schwarzwurzeln à la crème sowie mit der Lammsauce servieren. Blatt Petersilie und Thymian fein hacken und darüber streuen.

Geschmorte Auberginen im Ofen mit Ziegenkäse und Tomatenragout.

Den Backofen auf 180°C vorwärmen. Die Auberginen halbieren, längs und quer leicht einschlitzen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Olivenöl einreiben.

Im Backofen zusammen mit Thymianzweigen und Knoblauch garen. Sobald die Auberginen gar und gut durch sind, das Auberginenfleisch herauskratzen und fein hacken. Die ausgekratze Auberginenschale aufbewahren. Zu den Auberginen Frischziegenkäse in kleinen Stücke dazugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Olivenöl, gehacktem Knoblauch, gehacktem Thymian sowie Petersilie würzen. Alles schön

durchmischen bis eine homogene Masse entsteht. Die Auberginenschalen mit der Auberginen-Ziegenkäse-Mischung füllen.

Die Haut frischer Tomaten abziehen, vierteln und die Tomatenkerne entfernen. (Tipp: Bewahren Sie die Tomatenkerne für einen künftigen Fond auf). Die Tomaten würfeln und in Olivenöl kurz anbraten und mit Salz & Pfeffer würzen. Ganz zum Schluss fein geschnittene Basilikumblätter dazugeben.

Die Aubergine kurz unter der Salamander gratinieren und mit dem Tomatenragout servieren.

2019er Riesling Essenz Trockenbeerenauslese

Tarte Tatin

Zutaten für den Teig: 200 Gramm Mehl (Type 405), 100 Gramm weiche Butter, 25 Gramm Zucker, 50 Gramm Wasser und eine Prise Salz. Das Mehl sieben. Salz und Zucker darunter mischen. Die Butter dazugeben und locker – wie Brösel – zusammenreiben. Anschließend das Wasser dazugeben, vorsichtig einkneten und rundformen. In eine Folie wickeln und im Kühlschrank für ½ Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit 5 bis 6 würzig-säuerliche Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Äpfel in Wasser mit Zitronen legen, damit sie sich nicht verfärben.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und auf die Form und den Durchmesser Ihrer Pfanne ausrollen.

Einen Karamell aus Wasser und Zucker mit etwas Zitrone zubereiten. Verwenden Sie dazu eine sehr gute Pfanne mit guter Beschichtung und etwa 26 cm Durchmesser. Sobald sich der Karamell verfärbt hat, fügen Sie ein Stück Butter dazu und legen die Äpfel mit der Rundung nach unten dazu. Wenn die Äpfel eine leichte Karamellfarbe aufweisen, legen Sie den gerollten Teig über die Äpfel drücken den Teig am Rand der Pfanne richtig fest. Mit einem Messer ritzen Sie kleine Löcher in den Teig backen das Ganze im heißen Ofen bei 200°C. Sobald der Teig goldgelb ist, nehmen Sie die Tarte aus dem Ofen und lassen sie etwa 2 Minuten ruhen.

Lösen Sie den Teig mit einem Messer vom Pfannenrand. Nehmen Sie einen Teller mit dem Durchmesser der Pfanne und legen Sie den Teller über die Pfanne. Mit einer schnellen Bewegung drehen Sie nun die Tarte auf den Teller. Vorsicht! Die Pfanne ist jetzt noch sehr heiß! Warm oder kalt servieren – auch gerne mit Schlagsahne.

Weißer Schokoladenmousse mit Gewürzorange

Mit einem Kartoffelschäler werden von einer Orange längs sehr dünne Zesten geschält (pro Person eine Orange). Weiße Hautreste entfernen - sonst wird das Ergebnis zu bitter. Mit einem kleinen scharfen Messer die weiße Haut abschneiden und die Orange filetieren. Die Filets auf die Seite legen und das Fleisch der Orange auspressen und den Saft auffangen.

Einen Karamell mit Wasser und Zucker kochen. Sobald sich der Karamell verfärbt hat, die Zesten dazugeben, etwas köcheln lassen und mit Grand Marnier (Orangenlikör) und dem Orangensaft löschen. Weiter köcheln lassen und Gewürze dazufügen: Zimtstange, Nelke, Sternanis, Mark einer Vanilleschote und etwas Kurkuma. Das Ganze köcheln lassen und sobald eine schöne Konsistenz erreicht ist, den Karamell über die Orangefilets gießen und marinieren lassen.

200 Gramm weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. 0,5l Gramm Schlagsahne steif schlagen.

4 Eigelbe mit 100 Gramm Zucker aufschlagen, bis die Mischung schön weiß und cremig ist. Die Schokolade langsam einfließen lassen,iterrühren und zum Schluss die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Mousse anschließend mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Die Gewürzorange mit etwas Sud in einem tiefen Teller anrichten und eine schöne Nocke von der Mousse darauf legen. Zuletzt noch ein Minzblatt als Dekoration.

Gänseleberterrinen mit Quitten und Brioche

Frische Gänseleber putzen (Blutäderchen und Häute heraus schneiden) und in Stücke schneiden.

Die Gänseleber mit etwas Cognac oder Quittenbrand marinieren lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Pökelsalz (beim Metzger kaufen) würzen, das Ganze mit den Händen vermengen. Eine Terrinen- oder Kastenform mit Frischfolie auskleiden und füllen. Die Masse muss gut in die Form gedrückt werden, es dürfen keine Hohlräume entstehen. Die Form mit einer Alufolie und mit dem Deckel der Terrine abdecken.

Im Kühlschrank mindestens 1 Tag ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Brioche zubereiten:

Für den Vorteig wird 100 g Mehl in eine Schüssel gesiebt. 75ml lauwarme Milch, 40 Gramm Zucker und zerbröckelte Hefe (1 Würfel) verquirlen und mit dem Mehl vermengen. Zudecken. Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für den Hauptteig werden 90 ml Milch, 1 Ei und 4 Eigelbe verquirlt. Mit dem Vorteig und 400 Gramm Mehl zu einem glatten Teig kneten. Schrittweise 160 Gramm weiche Butter, 10 Gramm Salz und 1 cl Rum untermengen. Mit Mehl bestäuben. Zudecken. 25 Minuten gehen lassen.

Den Teig kräftig durchkneten und zugedeckt weitere 25 Minuten gehen lassen. Zwischenzeitlich den Backofen auf 220°C vorheizen.

Terrinenform oder Kastenform mit Butter ausfetten. Vom Teig kleine Bällchen abstechen. Die Bällchen eng in die Terrinenform legen und mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 2 Esslöffeln Milch bestreichen. Goldbraun backen. Abkühlen lassen, stürzen. Entweder die Brioche dann auf einem Kuchengitter kalt werden lassen oder direkt lauwarm servieren.

Quitten schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Spalten in Wasser und Zitrone legen. Einen Karamell mit Zucker, Wasser und Zitrone kochen. Dabei ist darauf zu achten, dass sich der Karamell nicht verfärbt. Dann die Quitten dazugeben und kochen bis sie weich, aber dennoch bissfest sind. Mit Quittenbrand abschmecken und zum Schluss mit etwas Butter verfeinern. Kalt werden lassen.

Die kalte Gänseleberterrinerne aus der Form herausnehmen, die Folie abnehmen - und eine schöne Scheibe pro Person abschneiden (die Messerklinge soll dabei lauwarm sein). Die Quitten dazu servieren.

Brioche in dicke Scheiben schneiden. Sollte die Brioche bereits kalt sein, können Sie die Scheiben unter dem Salamander vorsichtig toasten.