

2019er King trocken

Gebratener Zander mit Brokkoli und Mandeln

Zanderfilets beim Fischhändler kaufen.

Brokkoli in kleinen Rösschen schneiden. Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und dann in Olivenöl erst auf der Hautseite knusprig braten. Den Fisch umdrehen. Butter, Thymian und Rosmarin dazugeben. Kurz weiterbraten und die Hitze zurückdrehen. Den Fisch mit der Butter fortwährend übergießen.

Die Brokkolirösschen mit etwas Butter und Olivenöl „al dente“ braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teller anrichten: Fisch und Brokkoli mit Mandeln dekorieren und mit etwas Bratbutter servieren.

Garnelensalat mit Orangen-/ Safranvinaigrette

Mit einem scharfen Messer von einer Orange die Schale und die Haut wegschneiden. Die Orange filetieren und das Orangenfleisch zusammenpressen. Den Saft auffangen.

Eine Vinaigrette aus Senf, Salz, Pfeffer, Öl und ein wenig vom Orangensaft zubereiten.

Die Orangenfilets dazu geben und mit ein paar Safranfäden würzen. Ziehen lassen - am besten 1 Stunde im Kühlschrank.

Frische Garnelen schälen und saftig in Butter mit Thymian, Rosmarin und etwas Chili glasig braten.

Anrichten: Die Orangenfilets mit der Vinaigrette in einen tiefen Teller geben und die gebratenen Garnelen darauf legen. Mit ein paar Basilikumblättern garniert servieren. Dazu Baguette servieren!

Frischziegenkäse mit Olivenöl und Thymian

Fischziegenkäse wie z.B. Valencay (der Käse sollte nicht zu reif sein).

Olivenöl, Thymian und etwas Zitronenabrieb mischen. Ziegenkäse mit dem angemachten Olivenöl servieren.

Dazu Baguette reichen.

2018er Spätburgunder von bunten Mergel trocken

Gegrillter Seeteufel auf Spinat mit Spätburgunderjus

Zum Kochen einen einfachen, aber dennoch guten und trockenen Spätburgunder verwenden. Den Wein reduzieren und mit einem dunklen Fleischfond - am besten Kalbsfond (selbstgemacht oder fertig kaufen) – übergießen. Köcheln lassen und reduzieren, bis eine schöne Konsistenz erreicht ist. Dann salzen und pfeffern. Zum Schluss mit kalter Butter montieren. Warm halten.

Spinat waschen und in Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Warm halten.

Seeteufel putzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch braten. Kurz vor Schluss etwas Butter dazugeben und immer wieder mit der Butter den Fisch schön übergießen. Der Fisch soll noch glasig sein.

Anrichten: Spinat auf den Teller legen, darauf den Seeteufel. Mit der Sauce nappieren.

Hirschrücken mit Cassis-Brombeerjus und Rote Bete

Frische, kleine Rote Bete kaufen und in Salzwasser und Kümmel weich (aber mit leichtem Biss) kochen. Tipp: Planen Sie sehr viel Zeit für das Kochen der Roten Beete ein. Die Rote Bete anschließen leicht abkühlen lassen und schälen, in Spalten schneiden und zur Seite legen.

Hirsch vom Metzger in Médailles schneiden lassen.

Die Hirschmedaillons etwa ½ Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz in Butter braten und im Ofen bei 180°C Grad garen lassen – etwa 5-10 Minuten je nach Médaillesgröße. Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt. Ich bevorzuge meine Rehmédailles „medium“. Die Médailles mindestens ¼ Stunde ruhen lassen und anschließend nochmals kurz in Rosmarin-Knoblauch-Wacholder-Butter nachbraten. Fortlaufend mit der Butter übergießen. Die Medaillons 2-3 Minuten ruhen lassen.

Hirschfond kochen aus den Hirschparüren (Abschnitte) mit oder ohne Knochen. Die Parüren scharf anbraten oder im Ofen braun werden lassen, zur Seite legen. Gemüse wie Karotten, Sellerie und Zwiebeln in der Pfanne (in der die Parüren waren) scharf anbraten. Knoblauch-Rosmarin-Thymian dazugeben, dann Tomatenmark mitbraten und anschließend mit rotem Portwein und Rotwein einkochen und mit Wasser übergießen. Die Parüren / Knochen dazu geben, köcheln lassen und zu 1/3 reduzieren lassen. Den Fond passieren, weiter köcheln lassen. Wenn die richtige Konsistenz erreicht ist, mit Pfeffer und Salz würzen.

Etwas Crème de Cassis und Brombeersaft reduzieren lassen, mit dem Hirschfond übergießen und einkochen lassen. Wenn die Sauce die richtige Konsistenz hat, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas kalter Butter die Sauce montieren.

Frische Brombeeren und eingelegte schwarze Johannisbeeren zum Schluss in der Sauce dazu geben. TIPP: Nicht zu früh, sonst zerfällt das Obst.

Teller anrichten: Die Rote- Bete-Spalten in Butter kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Rote Bete, Hirschmédaillons auf den Teller geben und mit der Sauce nappieren.

Kartoffel-Rote Bete Gratin mit Feldsalat und Äpfel

Ungeschälte festkochende Kartoffeln am Tag zuvor im Salzwasser kochen. Rote Bete in Salzwasser mit Kümmel kochen. Kartoffel und Rote Bete schälen und in runde Scheiben schneiden.

Der Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einreiben, die Rote Bete- und die Kartoffel scheiben abwechselnd in die Form legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Milch mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Lorbeerblatt zum Kochen bringen. ¼ Stunde ziehen lassen und die Sahne-Milch-Mischung dann über die Kartoffel-Rote-Beete-Scheiben gießen. Butterflocken dazu geben und im Ofen für ½ Stunde garen lassen, bis das Ganze leicht gebräunt ist. Wer möchte, kann zusätzlich Käse zum Gratinieren verwenden. Den Feldsalat waschen. Eine klassische Vinaigrette mit Apfelessig zubereiten.

Den Gratin aus dem Ofen nehmen, etwa 10 Minuten etwas abkühlen lassen. Den Feldsalat mit der Vinaigrette würzen und mit geriebenen Äpfel garnieren.

2018er Syrah SL trocken

Lammrücken mit Ziegenkäse-Olivenkruste auf Auberginenragout

Den Backofen auf 180°C vorwärmen. Die Auberginen halbieren, längs und quer leicht einschlitzen, 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.

Schwarze, nicht geschwärzte Oliven ohne Kerne, abseihen und kurz waschen.

Die Oliven fein hacken. Gereiften Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken. Beides mischen.

Mit Olivenöl, frischen Brotkrümeln, Salz, Pfeffer, feingehacktem Rosmarin, Thymian, Zitronenabrieb und Knoblauch die Masse verfeinern. Im Kühlschrank für eine Stunde ziehen lassen.

Lammfond zubereiten oder kaufen:

Zutaten: Lammabschnitte mit oder ohne Knochen. Die Abschnitte scharf anbraten oder im Ofen braun werden lassen. Zur Seite legen. Gemüse wie Karotten, Sellerie und Zwiebel in der Pfanne (in der die Abschnitte angebraten wurden) scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben. Danach Tomatenmark mitanbraten lassen. Anschließend mit rotem Portwein und Rotwein einkochen lassen und mit Wasser übergießen. Die Abschnitte /Knochen dazu geben, einkochen lassen und auf 1/3 reduzieren. Den Fond passieren, weiter köcheln lassen, mit Pfeffer und Salz würzen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Fakultativ können Sie auch einen Rosmarinzweig dazu geben und ziehen lassen.

Den Lammrücken etwa ½ Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Lammrücken mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz in Butter braten. Abkühlen lassen.

Lammrücken mit etwas (nicht zu viel) Senf abreiben und die Oliven-Ziegenmasse auf dem Lammrücken verteilen. Gut andrücken, damit die Masse nicht abfällt.

Etwas Olivenöl darauf träufeln und mit frischen Brotkrümeln belegen. Im den heißen Ofen (190°C) schieben, zusammen mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und etwas Butter. Fortlaufend mit der Flüssigkeit das Fleisch übergießen, bis die Kruste schön gratiniert ist. Das Fleisch soll dabei noch schön rosa sein. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mind. ¼ Stunde ruhen lassen.

Das Auberginenragout in Olivenöl erwärmen und mit Pfeffer, Salz und Kreuzkümmel würzen (gern auch mit etwas Knoblauch). Das Fleisch vorsichtig schneiden.

Anrichten: Auberginenragout, Lamm, Lammjus. Servieren.

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Rotenzwiebelconfit

Kalbsfond zubereiten aus Kalbsabschnitten, mit oder ohne Knochen. Die Abschnitte scharf anbraten oder im Ofen braun werden lassen. Zur Seite legen. Gemüse wie Karotten, Sellerie und Zwiebel in der Pfanne (in der die Abschnitte angebraten wurden) scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben. Danach Tomatenmark mitanbraten lassen. Anschließend mit rotem Portwein und Rotwein einkochen lassen und mit Wasser übergießen. Die Abschnitte /Knochen dazu geben, einkochen lassen und auf 1/2 reduzieren. Den Fond passieren, weiter köcheln lassen, mit Pfeffer und Salz würzen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Die Kalbsbäckchen etwa ½ Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank entnehmen. Die Bäckchen mit Pfeffer und Salz würzen und in Öl anbraten, bis sie eine schöne Farbe haben. Zur Seite legen. In der gleiche Pfanne Zwiebeln, Karotten und Sellerie schön anbraten und mit dem Fond übergießen. Kurz aufkochen lassen.

Die Bäckchen in einen Schmortopf legen, mit dem Fond übergießen und in den heißen Ofen (160°C) schieben. In der Zwischenzeit die roten Zwiebeln schälen und dünn schneiden. In Butter langsam schmoren und mit etwas Zucker karamellisieren. Portwein und Rotwein dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen. Langsam schmoren bis die Zwiebel weich sind.

Die Bäckchen sollen schön weich sein, jedoch nicht zerfallen! Die Bäckchen aus dem Schmortopf nehmen und zur Seite legen. Den Fond passieren, einköcheln lassen und reduzieren, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln aufwärmen und - falls notwendig - nachwürzen.

Anrichten: Zwiebel, Bäckchen auf den Teller legen und mit der Sauce nappieren. Fein gehackte Blatt Petersilie obendrauf streuen.

Gebratene Kalbsnieren mit Wacholdersauce

Kalbsfond zubereiten aus Kalbsabschnitten, mit oder ohne Knochen. Die Abschnitte scharf anbraten oder im Ofen braun werden lassen. Zur Seite legen. Gemüse wie Karotten, Sellerie und Zwiebel in der Pfanne (in der die Abschnitte angebraten wurden) scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben. Danach Tomatenmark mitanbraten lassen. Anschließend mit rotem Portwein und Rotwein einkochen lassen und mit Wasser übergießen. Die Abschnitte /Knochen dazu geben, einkochen lassen und auf 1/2 reduzieren. Den Fond passieren, weiter köcheln lassen, mit Pfeffer und Salz würzen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Die Kalbsnieren (idealerweise ganzen Nieren) etwa ½ Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank entnehmen. Die Nieren mit Pfeffer und Salz würzen. In Butter schön braten, bis sie eine schöne Farbe haben. In den heißen Ofen schieben (190°C). Die Bratzeit hängt von der Größe und der Garstufe (rosa oder mehr) ab. Wacholderbeeren in Butter rösten und dem Kalbsfond dazugeben. Langsam köcheln lassen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce zum Schluss mit Butter montieren. Die Nieren aus dem Ofen nehmen und mind. ¼ Stunde ruhen lassen. Danach die Nieren in Scheiben schneiden und mit der Wacholdersauce servieren. Dazu Spätzle und Blumenkohl.