WinterMenü 2023

8 Personen

Crostini mit Ziegenkäsecreme

150 g Ziegenkäsecreme
1 TL Honig
Olivenöl
5 Datteln
8 Walnüsse
Gewürze, Kräuter
16 Scheiben Baguette

Walnüsse und Datteln hacken. Ziegenfrischkäse mit Honig, Salz, Pfeffer, Kräutern und Gewürzen vermengen und würzen.

Brotscheiben mit 2-3 EL Öl beträufeln, mit der Creme bestreichen und im vorgeheizten Ofen von unten bei 250 Grad Unterhitze 6-8 Minuten knusprig backen. Mit den Walnüssen und Datteln bestreuen.

Räucherforellen-Apfel-Tatar mit Seelachsmus an Feldsalat mit Quittenvinaigrette

Räuerlachs-Tatar mit Forellenkaviar und Apfel

300 g Räucherforelle
3 Frühlingzwiebeln
2 kleine Äpfel
80 g seelachsmus
Riesling-Pfeffer
300 g Schmand
2 TL Senf
1 TL Just Spices GarnelenGewürz

Räucherfelchen sehr klein schneiden. Das Weiße der Frühlingszwiebel fein hacken. Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Alles mit 4 EL Schmand, Senf vermengen und mit GarnelenGewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Hilfe von Dessertringen anrichten. Ein Klecks Schmand drauf mit Riesling-Pfeffer bestreuen und einen kleinen Klecks Forellen-Kaviar draufsetzen.

Feldsalat mit Quitten-Vinaigrette

8 Handvoll Feldsalat
150 g Quittengelee
10 g Senf
20 g guten Aceto Balsamico
25 g gutes Olivenöl
Riesling-Pfeffer

Quittengelee mit 2 EL Waser erwärmen und Gelee somit schmelzen. Mit Senf, Balsamico und Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen und mit Vinaigrette vermengen und neben Räucherfelchen-Tatar anrichten.

Riesling-Pfeffer a la Bettina Matthaei

3 EL grüner Pfeffer, 2 EL getrocknete Zitronenschalen, 1 EL Kardamomsamen, 1 EL getrocknete Minze, 1 EL getrocknete Kaffir-Limettenblätter, ½ EL getrockneten Ingwer und **½ EL Lorbeerblätter** mischen.

Pasta mit Walnuss-Pesto und Orangen

Walnuss-Pesto

130 g Walnüsse
1 Knoblauchzehe
½ Bund Rucola
50 g Parmesan
4 TL Orangenabrieb
Paradieskörner
100 ml Walnussöl

320 g Pasta nach Belieben
3 Orangen

Walnüsse und Rucola, Parmesan und Walnüssöl klein hacken und vermengen. Mit Paradieskörner, Orangenschalen, Salz und Pfeffer abschmecken.

Orangen schälen und klein schneiden.

Pasta kochen und mit Walnuss-Pesto vermengen. Mit Orangen anrichten.

Rehragout mit Schokoladen-Himbeersoße, Schupfnudeln und Rosenkohl

Feines Rehragout mit Himbeeren

1200 g Rehfleisch
150 g Butter
Puderzucker
6 rote Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
2 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
ca. 400 ml Brühe
Handvoll getrocknete Pilze
40 g Zartbitterschoki
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
Pfeffer
Gewürznelken
50 g Speck
3 EL Preiselbeeren
250 g Himbeeren

Fleisch klein schneiden. Butter in einem Topf schmelzen lassen, etwas Puderzucker dazu geben. Das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Die Zwiebeln und das Suppengrün klein schneiden und kurz im Topf wenden, das Tomatenmark dazugeben und anrösten. Langsam mit Rotwein löschen. Immer nur ganz wenig Rotwein in den Topf geben, rühren, bis der Rotwein verdampft ist, dann wieder mit Rotwein löschen, bis eine gute Farbe entsteht. Das Fleisch wieder dazu geben und mitbräunen, dann noch einmal mit etwas Rotwein aufgießen. So viel Brühe dazu geben, dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Kräuter, Speck, die Gewürze, getrockneten Pilze und die Schokolade dazu geben. 40 Minuten köcheln lassen (bei sehr feinem Rehfleisch reicht aber auch eine halbe Stunde).

Die Himbeeren in das Ragout geben. Mit Mehlbutter binden. Abschmecken.

Schupfnudeln und Rosenkohl

600 g Pellkartoffeln gerieben
300 g Mehl
2 Eigelb
Muskat, Salz
Butter

Rosenkohl
Butter

Kartoffeln kochen schälen auskühlen lassen und reiben. Mit Mehl und Eigelb mischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Schupfnudeln formen. Hände mit Speisestärke bedecken, damit der Teig nicht zu sehr an den Händen klebt.

In kochendem Salzwasser geben. Wasser sollte nur leicht köcheln. Sobald die Schupfnudeln oben schwimmen sind sie fertig.

In Pfanne mit Butter braun anbraten.

Rosenkohl kochen und in brauner Butter nochmal schwenken.

Apfel-Tarte mit Marzipan-Mandel-Eis

Apfel-Tarte

125 g Mehl
65 g kalte Butter
35 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Milch

100 g Marzipan
50 g Butter
1 Ei
2 EL Rum
50 g gemahlene Mandeln
2 EL Speisestärke
2 kleine Äpfel
40 g Zucker

Mehl, Butter, Zucker, Ei, Milch und Salz in einer Schüssel mit dem Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Teig halbieren und ausrollen (zwischen 2 Frischhaltefolie). Tarte bei 160°C 12 Minuten blind backen.

Marzipan, Butter, 5 Minuten cremig rühren. Nacheinander Ei, Mandeln, Rum, Stärke unterrühren. Auf die Tarte-Formen verteilen. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Diese auf die Marzipan-Masse setzen. Zucker drauf streuen. Bei 175°C 25 Minuten fertig backen.

Marzipan-Mandel-Eis

300 ml Sahne
150 ml Milch
2 Eier
80 g Zucker
125 g Marzipan
Handvoll gehackte Mandeln

Sahne und Milch erhitzen und Marzipan darin auflösen. Auskühlen lassen. Mandeln in Pfanne rösten.

Eier mit Zucker steif schlagen. Marzipan-Sahne unterheben und in der Eismaschine gefrieren. Zum Schluss Mandeln unterheben.