



Folge 1: Neuer Wein in alten Fässern aus Franken

Rezepte von Kerstin Laufer

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Salat mit Weißweindressing, Fächerkartoffeln & Wachteleiern

Zutaten Weißweindressing:

100 ml Sommerwein, alternativ trockner Weißwein
2 EL Balsamico weiß oder Weinessig
1 EL Sonnenblumenöl
3 TL Zucker
2 TL Dijon Senf
Salz & Pfeffer

Zutaten Salat:

Salat nach eigenem Wunsch
3 Wachteleier als Spiegelei pro Person
je 2 kleine festkochende Kartoffeln pro Person
etwas Butter zum Bestreichen der Kartoffel

Zubereitung Salat:

Die Zutaten für das Dressing vermischen und gut schütteln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln fein einschneiden, mit Butter bestreichen und im Backofen bei 200 Grad je nach Größe etwa 45 Minuten backen bis sie leicht gebräunt und knusprig sind.

Wachteleier mit einer Wachteleierschere öffnen und in die vorgeheizte Pfanne geben. Ca. 5 Minuten anbraten. Salat mit Dressing beträufeln und mit Wachteleiern und Kartoffeln servieren.



Hauptspeise: Geräuchertes Rinderfilet mit Verjus-Sauce, gebratene Serviettenknödel und Kürbis-Pastinaken-Gemüse

Zutaten Serviettenknödel:

12 Brötchen vom Vortag
6 Eier
150-200 ml Milch
1 Zwiebel
1-2 EL Butter
½ Bund Petersilie
½ TL geriebene Muskatnuss
etwas Salz

Zutaten Rinderfilet:

800 g Rinderfilet
500 ml Rinder- oder Gemüsefond
250 g Wurzelgemüse
150 g Reis
150 g Rohrzucker
120 ml Verjus
40 g Lapsang-Souchong-Tee
2 EL Öl
1 EL Butter
1 EL Zucker
2 TL Speisestärke
Fett zum Frittieren
Salz & Pfeffer

Zutaten Kürbis-Pastinaken-Gemüse:

500 g Kürbis
250 g Pastinaken
1 Schalotte
2 EL Öl
1 EL Butter
½ Bund Majoran
Salz & Pfeffer

Zutaten Omelett mit Wachteleiern:

12 Wachteleier
½ Zwiebel
frische Kräuter nach eigener Wahl
Salz & Pfeffer

Zubereitung Knödel:

Semmeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch mit den Eiern, Salz und Muskatnuss verrühren und über die Semmeln gießen. Die fein gewürfelte Zwiebel in der heißen Butter anschwitzen und mit der fein geschnittenen Petersilie zu den Semmeln geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig vermischen. Sollte der Teig zu klebrig sein, dann noch etwas Milch dazugeben - sollte er zu wässrig sein, etwas Mehl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen. Aus dem Semmelteig mehrere Rollen formen.

Je zwei Knödel in eine Gefriertüte geben und diese fest verschließen, damit kein Wasser eintreten kann. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Knödel einlegen und im leicht siedenden Wasser etwa 30 Minuten garen.



Die Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen, kurz abdämpfen lassen und aus der Gefriertüte nehmen. Nun sind die Knödel fertig zum Anrichten. Oder man lässt sie abkühlen, schneidet sie am nächsten Tag in Scheiben und brät sie in einer Pfanne kurz an.

Zubereitung Rinderfiet:

Einen flachen Topf oder Pfanne mit Backfolie auslegen. Einen passenden Rost mit Luftlöchern im Boden z.B. metallischer Gareinsatz sowie Topfdeckel bereitlegen. Reis, Zucker und Tee mischen und in den Topf bzw. Pfanne geben. Gegebenenfalls weitere Kräuter je nach Geschmack z. B. Zimt, Arnis, Thymian, Rosmarin hinzufügen. Den Rost so auf den Boden legen, dass zwischen Rost und Reis mindestens zwei Finger breit Platz ist.

Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundum braun anbraten. Das Bratfett für später beiseitestellen. Dann das Fleisch auf den Rost in den Topf legen. Topf offen bei mittlerer bis starker (nicht stärkster!) Hitze erhitzen, bis sichtbar Rauch aufsteigt. Den Topf mit dem Deckel schließen und das Fleisch bei mildester Hitze ca. 7-8 Minuten räuchern. Dann das nun geräucherte Fleisch in eine ofenfeste Form legen und auf der zweiten Backofenschiene von unten bei 80 Grad ca. eine Stunde bis zu einer Kerntemperatur von 55-60 Grad garen.

Das Bratfett erneut erhitzen und das geschälte und kleingeschnittene Wurzelgemüse darin rundum kräftig anbraten. Mit Fond ablöschen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Verjus zugeben und erneut auf die Hälfte einkochen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Das Gemüse ausdrücken und zur abgeseihten Sauce geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce dicker sein soll, etwas Stärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren, in die kochende Sauce rühren und kurz kochen lassen.

Zubereitung Gemüse:

Kürbis halbieren und das weiche Innere und die Kerne entfernen. Schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Pastinaken schälen und ebenso würfeln. Schalotte fein würfeln. Öl und Butter in einer Pfanne/Topf erhitzen und Pastinaken, Kürbis und Zwiebeln ca. 5-10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Majoranblättchen waschen, trocknen, von den Stielen zupfen und untermischen. Eventuell etwas Wasser zugeben, Deckel auf den Topf setzen und leicht köcheln lassen bis das Gemüse noch leicht bissfest ist.

Zubereitung Omelett:

Die Eier in eine Schüssel geben, fein geschnitten Zwiebeln zugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen und die Eiermasse hineingeben. Ein paar Sekunden braten lassen bis Blasen entstehen. Das Ei teilen oder im Ganzen wenden. Wenn im Ganzen gewendet, auf dem Teller etwas einrollen und mit Kräutern verzieren.



Nachspeise: Apfelkröpfla mit zweierlei Weincrème

Zutaten weiße Weincrème:

250 ml fruchtiger Weißwein z.B. Bacchus
4 Eigelbe
80 g Zucker
2 Eiweiß
3 TL Speisestärke

Zutaten rote Weincrème:

250 ml fruchtiger Rotwein z.B. Weinrot
4 Eigelbe
80 g Zucker
2 Eiweiß
3 TL Speisestärke

Zutaten Apfelkröpfla:

4 Äpfel
250 ml Milch
200 g Mehl
2 Eigelb
2 Eiweiß
3 EL Öl
15 g Zucker
1 Prise Salz
etwas Zitronensaft
Zimt-Zucker zum Bestreuen
Mehl zum Wenden
Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung Weincrème:

Eigelb und Wein in einem Topf verrühren. Stärke und Zucker mischen und in die Flüssigkeit rühren. Die Masse unter Rühren zum Kochen bringen. Eiweiß steif schlagen und in die heiße oder leicht abgekühlte Flüssigkeit rühren. In Dessertgläser füllen. Oder im Topf ca. 3 Stunden kalt werden lassen und dann auf dem Teller anrichten.

Mit der roten Weincrème ebenso verfahren.

Zubereitung Apfelkröpfla:

Mehl in eine Schüssel geben und mit Milch, Eigelb, Zucker, Öl und Salz zu einem Teig verrühren. Kurz vor der Verwendung den Eischnee schlagen und unterziehen.

Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft leicht beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden. In einer Pfanne oder einem hohen Topf ca. 3 cm hoch Butterschmalz erhitzen. Die Apfelscheiben einzeln leicht in Mehl wenden, mit der Gabel in den Backteig tauchen, in die Pfanne/Topf geben und im heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Apfelkröpfla anrichten, mit Zimt-Zucker bestreuen und mit beiden Weincrèmes servieren.

Guten Appetit!