

Folge 7: Kulinarische Schätze aus Rheinhessen

Rezepte von Shanna Reis

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Spundekäs' mit Rotwein-Winzerbrot Wildknacker und Tomaten-Oregano-Creme

Zutaten Mainzer Spundekäse:

200 g Quark, 40%	Knoblauch, frisch – nach Geschmack
150 g Frischkäse	Paprikapulver – nach Geschmack
100 g Butter	Salz & Pfeffer

Zubereitung: Alle Zutaten zusammenrühren und nach Belieben würzen. Am besten über Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag servieren.

Zutaten Wild-Cabanossi:

Pro kg Fleisch: 19 g Salz, 4 g Pfeffer, 10 g Knoblauch
Man nimmt 1/3 Rehwild und 2/3 Wildschwein
Saitlinge Größe: 20/22

Zubereitung: Fleisch würzen und im Fleischwolf zerkleinern. Danach Saitlinge befüllen. Würste abhängen lassen und nach Geschmack 2-3x räuchern.

Zutaten Tomaten-Oregano-Creme:

100 g Butter	1 EL Tomatenmark
100 g Frischkäse	Knoblauch, frisch - nach Geschmack
100 g Quark	frischer Oregano - nach Geschmack
8 eingelegte Trockentomaten	Salz & Pfeffer
3 EL der Tomatenmarinade	

Zubereitung: Alle Zutaten zusammenrühren und nach Belieben würzen. Am besten über Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag servieren.

Zutaten Rotwein-Brot:

250 g Mehl	2 EL Olivenöl
160 g Rotwein	½ Zwiebel, fein geschnitten
10 g frische Hefe	5 g Salz

Zubereitung: Ein Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze 5 Minuten andünsten. Anschließend 5cl Rotwein hinzufügen und abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Zwiebeln vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Hefe wird in 2 Esslöffel Rotwein aufgelöst und mit dem Mehl, Salz, dem Rest Wein und einem Esslöffel Olivenöl vermischt. Den Teig 5 Minuten kneten und eine Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig in die gewünschte Form geben und den Backofen auf 220°C-240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot 45 Minuten backen und regelmäßig mit Wasser bestreichen.

Zutaten Laugengebäck:

500 g Weizenmehl	1 EL Haushaltsnatron
250 ml Wasser, lauwarm	1 Würfel Hefe
50 ml Milch	1 TL Salz
20 g Butter	1 TL Zucker

bei Bedarf: 2 EL grobes Salz zum Bestreuen



Zubereitung: Hefe im Wasser mit dem Zucker auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz und Butter dazugeben und gut verkneten, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend kurz durchkneten und auf einem Backblech ausrollen. Teig in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden.

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Milch zum Kochen bringen und von der Kochplatte nehmen. Das Natronpulver einrühren und das Gebäck mit der Mischung bestreichen. Bei Bedarf mit grobem Salz bestreuen und für 20 Minuten backen. Laugengebäck am besten frisch servieren.

Hauptspeise: Rehrücken vom Beefeeer Topinambur von der Reb-Glut Wildkräutersalat

Zutaten Rehrücken vom Beefeeer:

1x Rehkeule oder Rehrücken	1 Zwiebel
500 ml Weißwein, trocken z.B. Silvaner	4 TL Honig
250 ml Olivenöl	4 Zehen Knoblauch
5-6 Zweige Rosmarin	Chilifäden nach Geschmack
Salz & Pfeffer	

Zubereitung: Rehkeule in Einzelstücke zerlegen oder Rehrücken bereitstellen. Marinade anrühren und das Fleisch am besten im Vakuum für 6 Stunden ziehen lassen.

Beefeeer vorheizen und das Fleisch auf eine der obersten Stufen scharf anbraten, bis das Fleisch knusprig ist. Anschließend zum Ziehen in eine Metallform auf dem Beefeeer geben. Nach 15 Minuten Ruhezeit Fleisch nach Belieben auf dem Grill oder der untersten Stufe des Beefeeers bei niedriger Hitze garen. Das Fleisch mit Chilifäden garnieren.

Zutaten Topinambur in asiatischer Marinade:

2-3 Topinambur, je nach Größe
150 ml Sojasoße
3 TL Honig
Butterschmalz zum Braten
Salz & Pfeffer
Cayenne-Pfeffer
Kreuzkümmel
Schwarzkümmel oder schwarzer Sesam und frische Schnittlauchröllchen als Dekoration

Zubereitung: Topinambur in Scheiben schneiden und mit den Zutaten marinieren. Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer und Kreuzkümmel nach persönlichem Geschmack zugeben. Gemüse für 12-24 Stunden ziehen lassen und dann in einer Pfanne mit Butterschmalz braten, bis gewünschter Gargrad erreicht ist. Topinambur mit Schnittlauch und Schwarzkümmel oder schwarzem Sesam garnieren.

Zutaten Feldsalat:

250 g Feldsalat oder Wildkräutersalat
eine Hand voll Walnüsse
eine Hand voll Trauben
2-3 EL Olivenöl
1-2 EL Balsamico-Essig
1 TL Zucker
Senf nach Geschmack
Honig nach Geschmack
Knoblauchpulver nach Geschmack
Pfeffer grob
Salz
Balsamico-Creme zum Dekorieren



Zubereitung: Walnüsse bei mittlerer Hitze anrösten und mit einem TL Zucker karamellisieren. Essig und Olivenöl sowie Senf, Honig und Knoblauchpulver nach Belieben mischen.

Feldsalat oder Wildkräutersalat waschen und auf einen Teller geben. Anschließend mit Dressing übergießen und mit Walnüssen und Trauben garnieren. Mit Balsamico-Creme dekorieren.

Nachspeise: „Rotweiburger“

Zutaten Zwetschgen in RotweinsöÙe:

1 ½ kg vollreife Zwetschgen
750 ml Rotwein z.B. Dornfelder
500 g Zucker

Zubereitung: Früchte mit einem sauberen Tuch abreiben, entsteinen und halbieren oder einschneiden (wie beim Zwetschgenkuchen). Rotwein und Zucker in einem Topf kurz aufkochen. Die Zwetschgen zugeben, nochmals 1-2 Minuten aufkochen und in Gläser abfüllen. Die SchraubgefäÙe nach dem Befüllen für kurze Zeit auf den Kopf stellen.

Zutaten Baiser - oberer Teil:

6 EiweiÙ
60 g Puderzucker

Zubereitung: Puderzucker und EiweiÙ steif schlagen und in die gewünschte Form geben. Anschließend bei 180°C Umluft im Backofen backen bis der Baiser leicht golden ist.

Zutaten für den Weinschaum - mittlerer Teil:

180 ml Traubensaft z.B. Dornfelder rot
70 ml Rotwein z.B. Dornfelder
60 g Zucker
6 Eidotter
½ Päckchen Gelatine, alternativ Agartine

Zubereitung: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen. Wenn die Masse dick wird und heiß ist, aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen bis alles schön schaumig ist. Anschließend in die gewünschte Form geben und über Nacht auskühlen lassen.

Zutaten für den Boden - unterer Teil:

250 g Mehl	1 Tütchen Vanillezucker
250 g Butter	1 Tütchen Backpulver
200 g Zucker	5 TL Kakao
125 ml Rotwein z.B. Dornfelder	Prise Salz
100 g Schokoraspeln oder Schokodrops	Prise Zimt
4 Eier	

Zubereitung: Alles zusammenrühren und in die gewünschte Form geben. Bei 180°C Umluft für 50 Minuten im Backofen backen.

Alle Zutaten wie ein Burger stapeln und servieren.

Guten Appetit!