

KÜCHENPARTY MÄRZ 2017

1. Lauwarmer Linsensalat mit Currydressing und Ziegenfrischkäse
2. Quiche mit Räucherfisch
3. Gebratener Spargel mit OlivenölZitronen-Vinaigrette
4. Hühner-Curry á la Kaushambi
5. Rehragout „Lord Cumberland“ mit Bandnudeln
6. Weinbirnen mit Huxelrebe-Sabayon

1. LINSENSALAT MIT CURRYDRESSING

- 200 g grüne Berglinsen (Le Puy), Kochendes Wasser
 - 4 EL Apfelessig
 - 1 EL Zucker
 - 2 - 3 Schalotten
 - 0,2 l Weißwein
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 TL Curry
 - 1 EL Honig
 - 80 g Ziegenfrischkäse
 - Olivenöl zum Verfeinern
 - Salz
- Die Linsen mit kochendem Wasser übergießen, so dass sie vollkommen bedeckt sind. Abdecken und zwei Stunden ziehen lassen bis sie noch einen leichten Biss haben. Zwischendurch einmal umrühren.
 - Die Schalotten in feinste Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Essig ablöschen, dann die Einweichflüssigkeit sowie Curry und Honig zufügen.
 - Zwei Drittel der Linsen dazu geben, einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und für weitere 15 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen. Wenn die Linsen lauwarm sind, das restliche Drittel der eingeweichten, aber ungekochten Linsen unterheben und mit Salz abschmecken.
 - Zum Anrichten, den Ziegenkäse auf die warmen Linsen geben und einem Faden Olivenöl überziehen.

2. RÄUCHERFISCHQUICHE

Teig:

- 200g Butter (kühl – das heißt nicht kalt, nicht warm!)
- 350 g Mehl
- 1 EL Zucker
- Salz
- Thymian

- 1 Ei
- 1-2 EL Wasser

- 1 geräucherte Forelle (möglichst frisch vom Markt) oder aber geräucherter Heilbutt
- Saft einer halben Zitrone

- 2 Eier
- 1 Becher Saure Sahne (24%)
- 1 halber Becher Sahne
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- Schwarzer Pfeffer

Mürbeteig:

- Das Mehl in die Mitte geben
- Die Butter in Stückchen schneiden und dazugeben
- Eine Vertiefung in das Mehl formen
- das Ei und Wasser und Salz und Zucker und Thymian hineingeben
- Mit einer Palette hacken. Das ist wichtig, denn der Teig darf nicht zu warm werden
- Weiterhacken, bis der Teig zu binden beginnt
- Wenn er fein krümelt, vorsichtig mit den Händen kneten (nicht zu lange, nicht zu intensiv)
- Wenn er gerade bindet, ab mit ihm in den Kühlschrank. 2 Stunden kühlen
- (Die Butter darf nicht schmelzen. Wenn sie zu flüssig wird kriecht das Fett in die feinen Mehlkörnchen und der Teig wird keksig. Hände haben 34 Grad Körpertemperatur – das bringt die Butter zum schmelzen. Maschinen sind zu kräftig, sie bewegen zu stark, deshalb das Hacken. Es geht am besten mit zwei Paletten, die man abwechselnd aneinander abstreicht. Gerade am Anfang ist das wichtig, weil noch alles klebt.)

- Die Forelle auseinandernehmen, die Filets etwas zerkleinern – nicht zerfasern! Es sollten rund 2 cm lange Stückchen sein. Mit Zitronensaft marinieren

- Den Teig ausrollen (Entweder auf dem Küchentisch oder gleich in der Form mit so einer kleinen Quiche-Teigrolle. Am besten eine Quicheform mit herausnehmbaren Boden. Den Boden mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Im Ofen vorbacken (175 Grad, ca. 10 bis 15 Minuten, bis er weiß wird)

- Derweil die Zutaten für den Guss zusammenrühren.

- Den Räucherfisch auf den vorgebackenen Teig geben, den Guss daraufgießen.
- Im Ofen bei rund 150 bis 175 Grad backen. Mit dem Messer in der Mitte eine Garprobe machen. Wenn das Messer sauber herauskommt, ist der Guss fertig. (Dauert so 20 Minuten – aber in jedem Falle die Garprobe machen!)

3. GEBRATENER SPARGEL

- 500 g Spargel
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenschale

Und so geht's

- Spargel gut schälen und schräg in Streifen schneiden.
- Das Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen, Spargel zugeben und die ersten fünf Minuten nicht rühren! Nur so bräunt er auf den Schnittflächen. Dann einmal wenden und wieder nicht rühren. Salzen, pfeffern.
- Olivenöl mit Zitronensaft verrühren, die spiralförmig abgeschnittene Zitronenschale zugeben; salzen.
- Den gebratenen Spargel anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

4. HÜHNER-CURRY A LA KAUSHAMBI

- 300 g Vollmilch-Joghurt
- 1 Hühnerbrust ohne Haut
- Schwarzer Pfeffer, Chilipulver, Garam-Masala, Salz
- 1 große rote Zwiebel
- 1 TL frischer Ingwer, geschält, gerieben, 1 Zimtstange
- 1 TL fein geschnittener frischer Knoblauch
- 100 g Butter
- Sahne
- frischer Koriander

- Das Hühnerfleisch in ca. 2/2 cm große Stücke schneiden
- Die Gewürze (Schwarzer Pfeffer, Chilipulver, Garam-Masala) im Mörser zerstoßen und mit dem Joghurt vermischen. Das Fleisch mit der Marinade verrühren. 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.
- Die rote Zwiebel in Öl anbraten und bei niedriger Temperatur lange schmoren bis sie ganz weich sind. Butter zugeben und Hühnerfleisch anschwitzen. Mit den Gewürzen sowie mehr Garam-Masala und Chili abschmecken, den Schärfegrad individuell einstellen.
- Sahne zugeben, mit Salz abschmecken. Mit frischem Koriander und Duftreis servieren.

5. Rehragout „Lord Cumberland“ mit Bandnudeln

- 1 Rehkeule (oder Rehrücken, ausgelöst), entbeint und nur das reine Fleisch in Würfel geschnitten
 - Rehfond aus den Knochen und Abschnitten der Keule
 - 150 g Butter
 - 2 rote Zwiebeln (oder 1 große), geputzt, in feine Würfel geschnitten
 - 1/2 Flasche Rotwein
 - 2 TL Senf
 - 1 Bio-Orange: Saft und Schale
 - 1 Glas Portwein
 - 2 Gewürznelken
 - Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
 - 100 g Butter
 - 1 TL Butter, 1 TL Mehl verknetet
 - Karotten, geputzt, in Scheiben geschnitten
-
- Rehfond kochen.
 - Das Fleisch ca. 5 bis 7 Minuten von allen Seiten in der Pfanne in Butter anbraten, nur leicht anbräunen.
 - Karotten mit Salz und Wasser garen.
 - Fleisch herausnehmen.
 - Zwiebeln in die Bratbutter geben und glasieren
 - Mit Rotwein ablöschen
 - ½ l Fond zugeben
 - Einkochen lassen und reduzieren bis ca 200 ml über sind.
 - Senf, Gewürze, Portwein zugeben.
 - Die Butter in Stücken einrühren.
 - Soviel Mehlbutter einrühren, bis die Sauce etwas bindet.
 - Fleisch zugeben, abschmecken und anwärmen (einmal aufkochen lassen)
 - Mit Karotten und Bandnudeln servieren.

6. POCHIERTE BIRNE MIT HUXELREBE-SABAYON

Birnen

- Birnen
- Zucker
- Süßer Weißwein (z.B. Huxelrebe Spät- oder Auslese)
- Nelke, ggf. etwas Zimt
- Saft und Schale von 1 Zitrone

- Die Birnen durch den Stiel sorgfältig halbieren, von oben nach unten mit einem Sparschäler schälen und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen.
- Wein und Zucker in einem Topf mischen und erhitzen, Gewürze zugeben. Die Birnen zugeben und mit Deckel einmal aufkochen lassen, dann nur garziehen lassen.

Huxelrebe-Sabayon:

- Eigelb
- Huxelrebe (oder ein anderer süßer Weißwein)
- Honig und Zucker

- Das Eigelb mit 2 EL Zucker schaumig schlagen. Dann im Wasserbad unter Schlagen erwärmen, den Honig zugeben und mit dem nach und nach zugegebenen Wein zu einem festen Schaum rühren.
- Die Birnen fächerförmig aufschneiden, das Soufflée stürzen, den Weinschaum auf die Teller geben und die Birnen und das Soufflée anrichten.

BEZUG DER WEINE

www.weingut-grosch.de/weinshop