



### Rezept: Kartoffel-Ingwer-Suppe

#### Zutaten für 4 Personen

100 g Zwiebeln	200 ml Schlagsahne
500 g mehlig kochende Kartoffeln	Verschiedene Kräuter: z.B. 5 Stiele Basilikum,
30 g Butter	5 Stiele Petersilie oder was gerade da ist
150 ml Weißwein	½ TL fein abgeriebene BIO-Zitrone
400 ml Gemüsefond	10 EL Traubenkernöl, Olivenöl geht auch gut.
400 ml Milch	Fleur de sel
Salz & Pfeffer	2 EL Zitronensaft
20 g frischer Ingwer	

#### So wird's gemacht:

Für die Kartoffelsuppe die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, dazu vorab die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke zuschneiden. In dem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Kartoffeln zugeben, mit WEISSWEIN (Grauburgunder R- auch hier ist guter Wein wichtig, das Glas steht sicher schon beim Kochen bereit) ablöschen und auf 1/3 einkochen lassen. Mit Gemüsefond, Milch und 200 ml Wasser auffüllen und das Ganze nach Würzen mit Salz und Pfeffer zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten leicht kochen lassen. Ingwer in feine Würfel schneiden. Nach 20 Minuten Ingwer und Sahne zugeben und 5 weitere Minuten köcheln lassen. (Manchmal flockt die Sahne, aber das geht beim Pürieren gut weg)

Für das Kräuteröl die Basilikum- Petersilie- und andere Kräuterblätter abzupfen, grob schneiden und mit Zitronenschale, Traubenkern- oder Olivenöl und 1 Prise Fleur de sel in einen Rührbecher geben. Das Öl mit einem Schneidstab sehr fein pürieren und bereitstellen.

Kartoffelsuppe ebenfalls im Topf pürieren. Wem sie zu grob ist, einfach durch ein Sieb streichen. Beim Anrichten einen Kleks Kräuteröl mit rein – ein Traum.

**Tipp:** Als weitere Einlage passen natürlich in Butter gebratene Jakobsmuscheln (toll auch mit dem Kräuteröl) oder für Vegetarier einfach die Jakobsmuscheln durch feine angebratene Möhrenwürfel als Einlage ersetzen.



### Rezept: Ofengemüsesalat mit Steak

#### Zutaten für 4 Personen

500 g kleine Bundmöhren	3 Zweige Rosmarin
400 g Rote Beten geht auch vorgegart	3 Stiele Thymian
1 rote Paprikaschote	20 g Pinienkerne
1-2 Fenchelknollen	200 g Büffelmozzarella
6 Schalotten oder Frühlingszwiebeln	Zitrone
2 Knoblauchzehen	
2 EL Ahornsirup	
10 EL Olivenöl	Rumpsteak, Filetsteak, Hühnchen, was immer
Salz & Pfeffer	Sie wollen

**Dieses Gericht ist mit Abstand unser am häufigsten gekochtes. Es funktioniert quasi mit jedem Gemüse, passend zur Jahreszeit und man kann die Reste wunderbar kalt am nächsten Tag essen.**

#### So wird's gemacht:

Die kleinen Möhren putzen, bis auf 3 cm das Grün abschneiden, Möhren schälen und längs halbieren. Die Rote Bete schälen und in je 6 Stücke schneiden. Wenn Sie vorgegarte nehmen, verkürzt sich die Garzeit im Ofen. Die Paprika putzen und in breite Spalten schneiden. Den Fenchel putzen, halbieren und in je 4 Spalten schneiden. Die Schalotten längs schneiden und so wie den Knoblauch halbieren. Statt Schalotten gehen auch wunderbar Frühlingszwiebeln.

Sirup mit insgesamt ca. 7 EL Olivenöl verrühren und mit dem Gemüse mischen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Ich mache eigentlich immer jedes Gemüse für sich, dann kann man hi und da noch ein Zusatzgewürz mit rein packen. Bei der Roten Bete etwas Chilipulver, bei den Möhren passt prima Baharat. Das Gemüse mit Rosmarin und Thymian auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas Stufe 3, Umluft nicht empfehlenswert) 30 Minuten garen. Nach 20 Minuten Pinienkerne auf das Blech streuen.

Gemüse aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Rosmarin und Thymian vom Blech nehmen und den Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken. Mozzarella in große Stücke zupfen und auf das Ofengemüse geben. Das restliche Olivenöl mit Zitronenspritze vermischt über den Salat träufeln. Wer mag, kann noch ein wenig Rucola für eine feine Bitternote als Deko über den Salat geben.

Beim Fleisch haben Sie absolut freie Wahl. Wir lieben ein Stück Strip Loin im Beefeier gebraten dazu. Wichtig ist immer, das Fleisch auf Zimmertemperatur vor dem Braten zu haben, ob in Pfanne, Grill oder in dem Beefeier. Einfach mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

KÜHLING-GILLOT



BATTENFELDSPANIER

### **Rezept: Dessert mit Weintrauben**

#### **Zutaten für 4 Personen**

500 g Weintrauben, kernlos  
50 g Zucker  
½ Päckchen Vanillezucker  
125 g Magerquark  
125 g Schlagsahne  
125 g Mascarpone  
1 Packung Kekse (Cookies)

#### **So wird's gemacht:**

Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone verrühren. Die beiden Massen zu einer Crème verrühren.

Die Kekse zerkleinern und nun in eine Schüssel schichten. Zuerst die Weintrauben, dann die Crème und zuletzt mit den Keksen bestreuen. Das Ganze ergibt zwei Schichten.

### **Weinempfehlungen:**

Sie können auch alle Weine parallel zu den Gängen verkosten.  
Immer ein wenig gegen Knigge verstoßen. Zuerst den Wein einzeln verkosten und dann immer ein wenig vom Essen im Mund lassen und den Wein darüber gießen.

Das kann tolle Geschmackserlebnisse geben.

Diese beiden Weine passen zu Vorspeise und Hauptgang. Das sind wahre Allrounder.

2018 BattenfeldSpanier Grüner Sylvaner „Leopold“ VDP.ORTSWEIN

2019 Kühling-Gillot Grauer Burgunder „R“ VDP.GUTSWEIN

Empfehle ich zum Fleisch und ein letztes Glas zum Ausgang nach dem Menü

2017 BattenfeldSpanier Spätburgunder Holzfass VDP.GUTSWEIN

**Paketpreis: 44,00 € inkl. Versand**