

**Rezept: Feigensalat mit Tomaten, Schinken und Mozzarella****Zutaten für 4 Personen**

12 von den letzten frischen Feigen

12 Kirschtomaten

2 Kugeln Mozzarella, am liebsten vom Büffel

6 Scheiben Parmaschinken

Bestes Olivenöl (mind. 3 EL), Salz, Pfeffer, Zitronensaft einer halben Zitrone

Basilikumblätter

**So wird's gemacht:**

Die Feigen vierteln (nach Belieben schälen). Kirschtomaten halbieren, Mozzarella in Stücke zupfen, Parmaschinken ebenso.

Alles hübsch und durcheinander auf einer Platte anrichten. Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer mit dem Schneebesen verquirlen und über dem Salat verteilen.

Mit Basilikumblättchen garnieren.

**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.**

2019 BattenfeldSpanier Weissburgunder Gutswein

*Wäre meine Empfehlung zur Vorspeise*

2016 Nackenheim Riesling „treasure collection“

*Stelle ich mir toll zum Pilzgericht vor*

2019 Qvinterra Riesling feinherb

*Passt tatsächlich zu allen 3 Gängen*

**Paketpreis: 40 € inkl. Versand**

**Rezept: Serviettenknödel auf Pfifferlingragout****Zutaten für 4 Personen****Serviettenknödel**

250 g altbackene Brötchen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
20 g Butter  
200 ml Milch  
2 Eier (Kl. M)  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss  
Außerdem: Küchengarn

**Pfifferlingragout**

2 Schalotten  
300g frische Pfifferlinge (geputzt)  
40 g Butterschmalz  
100 ml Geflügelfond  
200 ml Sahne  
1 TL Speisestärke  
½ Bund glatte Petersilie

**So wird's gemacht:****Serviettenknödel**

Die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit Milch ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen und über die Brötchenwürfel gießen. Die Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut mischen und 10 Minuten durchziehen lassen. Ein nasses, aber gut ausgewrongenes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Brötchenmasse darauf geben.

Die Masse zu einer Rolle formen und locker in das Tuch wickeln. Die Seiten mit Küchengarn wie ein Bonbon festbinden. Einen genügend großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Den Knödel hineingeben und in dem leicht siedenden Wasser 30 Minuten ziehen lassen. Dann auswickeln und mit einem dünnen scharfen Messer in Scheiben schneiden.

**Tipp:** Statt eines Geschirrtuchs können Sie auch die Masse in Frischhaltefolie rollen und mit Alufolie zu einem Bonbon drehen. So mache ich es immer

**Pfifferlingragout**

Die Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Pfifferlinge in Butterschmalz anbraten. Schalotten und Knoblauch unterschwenken. Geflügelfond und Sahne dazugießen, 5 Minuten köcheln lassen, salzen und pfeffern. Den Sud mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Pfifferlinge heben und mit den Knödeln servieren.

**Rezept: Schokoladen-Soufflé mit Kirschkompott****Zutaten für 4 Personen****Soufflé**

40 g Butter  
80 g feiner Zucker  
80 g Edelbitterschokolade (70% Kakao)  
150 ml Milch  
40 g Mehl  
3 Eier (Größe M, getrennt)  
1 TL Puderzucker

**Kirschkompott und Sahne**

1 Glas Sauerkirschen (720 g)  
½ Vanilleschote  
2 TL Speisestärke  
3 EL Kirschwasser (ersatzweise Kirschsafft)  
300 ml Schlagsahne  
2 TL Zucker

Außerdem: 6 Soufflé-Förmchen (à 150 ml Inhalt)

**So wird's gemacht:****Kirschkompott und Sahne**

Kirschen im Sieb abtropfen lassen, 300 ml Saft auffangen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Den aufgefangenen Saft mit der Vanilleschote aufkochen. Das Kirschwasser mit der Stärke glattrühren und unter den leicht köchelnden Saft rühren. Das Ganze einmal richtig aufkochen, die Kirschen unterheben und abkühlen lassen. Zuletzt die Sahne mit Zucker und Vanillemark steif schlagen und kaltstellen.

**Soufflé**

Zur Vorbereitung den Backofen und ein Blech auf der 2. Schiene von unten auf 200°C (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mit der flüssigen Butter die 6 Soufflé-Förmchen (mit geradem Rand) dünn ausstreichen und sofort mit 30g Zucker austreuen. Danach die Förmchen kaltstellen.

Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen, das Umrühren nicht vergessen! Vorab die Milch aufkochen lassen. Dann die Butter bei mittlerer Hitze erneut erhitzen und das komplette Mehl auf einmal zugeben und direkt mit einem Rührlöffel glatt unterrühren. Danach die Milch bei mildester Hitze mit dem Schneebesen unter die Mehlbutter rühren bis eine glatte Masse entstanden ist. Das Ganze in eine Schüssel geben, Eigelbe nacheinander sorgfältig unterrühren, Schokolade dazugeben und beiseite stellen.

**TIPP:** Mit einem Teigschaber lässt es sich besser rühren und nichts bleibt hängen wie bei einem Schneebesen.

KÜHLING-GILLOT



**BATTENFELDSPANIER**

Eiweiß steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis der Eischnee zu glänzen beginnt.  $\frac{1}{4}$  des Eischnees mit dem Schneebesen unter die Schoko-Masse rühren und den Rest mit dem Teigschaber unterheben.

Teig in die Förmchen füllen und auf das heiße Blech stellen. Die Soufflés 20 Minuten backen und dabei den Backofen nicht öffnen! Den Ofen nach Ende der Backzeit ausschalten, Ofentür einen Spalt breit (Tipp: Löffel) öffnen und 2 Minuten warten.

Soufflé herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit Kirschkompott und Sahne servieren.