

**Rezept: Gin-Lachs mit Roter Bete****Zutaten für 4 Personen****Rote-Bete-Salat:**

2 Knollen Rote Bete (à 450 g)  
Salz  
1 TL Kümmel  
oder  
einfach vakuumierte Bio Rote Bete ;-)  
5 EL Weißweinessig  
1 TL Dijon-Senf  
4 EL Olivenöl  
Pfeffer

**Gin-Lachs:**

4 Wacholderbeeren  
4 schwarze Pfefferkörner  
1 TL Fleur de sel  
4 Lachsfilets (ohne Haut, à 140 g)  
1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale  
3 EL Orangensaft  
2 EL Gin  
2 EL Olivenöl  
Hitzebeständige Klarsicht- oder Alufolie

**So wird's gemacht:**

**Bitte unbedingt die Garzeit beachten, sonst seid ihr betrunken, bevor es ans Essen geht ;-)  
Aber das Warten lohnt sich!**

Für den Rote-Bete-Salat die Knollen in kochendem Salzwasser mit Kümmel in 40 – 50 Minuten gar kochen. Rote Bete abgießen, etwas abkühlen lassen, dann pellen (am besten mit Küchenhandschuhen) und in dünne Scheiben schneiden. Oder diesen Schritt überspringen und die vakuumierte Rote Bete in feine Scheiben schneiden.

Essig, 2 EL Wasser, Senf und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vinaigrette über die Rote Bete gießen und etwas ziehen lassen. Später eventuell nochmal nachsalzen.

In der Zwischenzeit den Wacholder und Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit Fleur de sel mischen. Lachsfilets nebeneinander in eine ofenfeste Form legen, mit der Gewürzmischung und Orangenschale bestreuen. Orangensaft, Gin und Olivenöl verrühren und über die Lachsfilets gießen.

Jetzt ist es wichtig, die Form richtig gut mit hitzebeständiger Frischhaltefolie oder Alufolie zu verschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Gas nicht empfehlenswert, Umluft 100 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1h10 – 1h20 garen.

Lachsfilets mit Roter Bete auf flachen Tellern anrichten und sofort servieren.



### **Rezept: Risotto bianco mit einer Einlage Eurer Wahl**

#### **Zutaten für 4 Personen**

700 ml Hühner- oder Gemüsefond

1 ½ EL Olivenöl

1 EL Butter

1 Zwiebel, geschält und fein gehackt

2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt

4 Stangen Staudensellerie, fein gehackt

(die kann man auch weglassen, wenn man keinen Sellerie mag)

300 g Risotto-Reis

1 ½ Weingläser Qvinterra Riesling trocken

Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

50 g Butter

80 g frisch geriebener Parmesan

#### **Mögliche Einlage:**

Garnelen

Pilze

Kräuter und und und

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

**Ein Risotto muss gestreichelt werden, also nehmt Euch für diese Zeit nichts anderes vor, außer ein Glas Wein in der Hand**

Die Brühe zum Kochen bringen. In einem zweiten Topf das Olivenöl mit der Butter erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Sellerie etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze dünsten bis sie weich und glasig sind – sie dürfen dabei keine Farbe annehmen. Den Reis dazugeben und die Temperatur höher schalten. Ab jetzt beginnt das große Rühren. Am besten mit einem Holzlöffel.

Wenn die Körner nach ca. 1 Minute leicht glasig werden, den Qvinterra Riesling trocken angießen.

Sobald der Wein ziemlich in den Reis eingekocht ist, geben Sie einen Schöpflöffel heiße Brühe und eine kräftige Prise Salz dazu. Die Temperatur soweit verringern, dass das Ganze nur leise blubbert. Denn wenn es zu stark kocht, sind die Reiskörner zwar außen schnell weich, im Kern aber noch roh.

Immer wenn die Brühe fast weg ist, schöpflöffelweise weitere Brühe dazu gießen.

Probiert nach etwa 15-20 Minuten, ob der Reis gar ist: Die Körner sollen weich sein, aber noch etwas Biss haben. Eventuell muss weitere Brühe dazu. Sollte diese inzwischen ausgegangen sein, tut es auch kochendes Wasser. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken, wer mag kann noch ein wenig Zitronensaft oder Zitronenschale hinzugeben.

Den Topf vom Herd nehmen, gründlich die Butter und den Parmesan untermischen und genießen.

Man kann das Risotto tatsächlich einfach als Risotto bianco genießen, aber wer mag, kann gebratene Pilze, Garnelen oder Jakobsmuscheln on top legen.

**Rezept: Grießflammeri mit Beerenkompott****Zutaten für 4 Personen**

¾ l + 2 EL Milch

5 EL Zucker

Salz

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

80 g Weichweizengrieß

1 sehr frisches Ei (Gr. M)

200 ml Kirschsafte

1 EL Speisestärke

300 g TK-Beeren

Evtl. etwas Zimtucker

**So wird's gemacht:**

¾ l Milch, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale aufkochen. Grieß unter Rühren einstreuen und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten ausquellen lassen.

Ei trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei 1 EL Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eigelb und 2 EL Milch verquirlen und unter den Grieß rühren. Eischnee unterheben. Sofort in eine große Schale füllen und ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

Inzwischen Saft und 2 EL Zucker aufkochen. Stärke und 2 EL kaltes Wasser glatt rühren. Saft mit der angerührten Stärke binden, 2 – 3 Minuten köcheln, vom Herd nehmen. Gefrorene Beeren untermischen. Grießflammeri mit warmem oder kaltem Kompott anrichten und evtl. mit Zimtucker bestreuen.

**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.

**Beide könnten großartig zur Vorspeise passen**

2019 Kühling-Gillot QVINTERRA Scheurebe VDP.GUTSWEIN

2019 QVINTERRA Riesling VDP.GUTSWEIN

**2011 Blanc de Blancs Vintage Extra Brut Sekt**

93 Punkte Meininger Deutscher Sektpreis- ich kann mir nichts Besseres zu einem Risotto vorstellen

Paketpreis: 52,00 € inkl. Versand