



Menüplan

Kochabend

24. Mai 2024

Rheingau-Chuchi Kiedrich

Claus – Peter Blum



17.5.2024

Menü Rheingau-Chuchi Kiedrich Mai 2024

Menüfolge		wer macht es ?
Vorspeise :	Radieschenblättesuppe	Claus-Peter
Zwischengang I:	Ravioli mit Spargelfüllung	Franco / Frank
Zwischengang II:	Gebratener Lachs auf Spargelrisotto	Lars / Ralf
Hauptgang:	Kalbs Involtini mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise	Peter / Gast
Dessert:	Spargel Pannacotta mit Erdbeeren	Harald / Edgar

Weine:

Appero:	Rieslingsekt BRUT Ohlig / Rüdesheim
Vorspeise :	Rosé Seco (Staatsweinkellerei) Kloster Eberbach
Zwischengang I:	2023er Chardonnay (trocken) Weingut Wagner
Zwischengang II:	2022er Sauvignon Blanc Weingut Bischofsmühle
Hauptgang:	2021er Pinot Noir Blanc des Noir Weingut Speicher-Schuth
Dessert:	Ratafia Auslese Tribaut Hautvillers

Radieschenblättersuppe



Vorspeise: Radieschenblättersuppe



Zutaten:

<u>Suppe:</u>	2 Bund.	Radieschenblätter	Möglichst Bio
	2 Kl..	Kartoffel	
	1 L..	Gemüsebrühe	
	1 EL.	Crème fraîche	
	.1 Stk.	Zwiebel	
		Salz / Pfeffer	
		Muskat	
		Fett zum anschwitzen	
		Pfeffer (frisch gemahlen)	
 Deko:		Radieschen	
		Kräutergrün	
		Crème Fraîche	

Zubereitung

Vorbereitung: Radieschenblätter waschen und klein schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln.
Radieschen für die Garnitur in Scheiben und kleine Würfel schneiden.
Kräutergrün waschen, Trocknen und verlesen

Suppe: Die Radieschenblätter mit den Zwiebeln in wenig Fett anschwitzen und mit der Brühe ablöschen.

Die Kartoffeln zufügen, nach Geschmack würzen und ca. 20 Minuten (bis die Kartoffeln gar sind) bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Suppe pürieren, abschmecken und auf Teller verteilen. Jeden Teller mit einem kleinen "Häubchen" Crème fraîche garniert servieren.

Anrichten:

Die Suppe in vorgewärmten Tassen/Teller geben (Messblech), eine kleine Menge Crème Fraîche als Spiegel aufsetzen und mit den Radieschen und dem Kräutergrün dekorieren.

Guten Appetit

Ravioli mit Spargelfüllung



Zwischengang I: Ravioli mit Spargelfüllung



Zutaten:

<u>Ravioliteigl:</u>	400 g	Pastamehl	
	4 Stk.	Eier	
	3 El	Olivenöl	
		Salz	
<u>Füllung:</u>	400 g	Grüner Spargel	
	2 Stk.	Schalotten	(gewürfelt)
	2 EL	Olivenöl	
	150 g	Mascarpone	
	5 El.	Geriebener Parmesan	
		Zesten und Saft einer ½	
		Biozitrone	
Sonstiges:	1 Stk.	Ei	
		Butter	

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine oder per Hand gut zusammen kneten. Den Teig zugedeckt 1/2 Stunde (Kühlschrank) ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Spargel grob putzen und im Salzwasser für ca. 5 Minuten garen. Anschließend den Spargel in kleine Stücke schneiden (**ausgenommen die Spitzen**). den EL Öl in einer Pfanne erhitzen und diese mit der Schalotte anbraten.

Alles gut auskühlen lassen, würzen und mit den restlichen Füllungszutaten in einer Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer grob pürieren.

Den Teig mit der Nudelmaschine austreiben (bis Stufe 7). Mit der Raviolo-Pressen Teig-Kreise ausstechen. Diese dann jeweils in die Presse legen und eine kleine Portion der Füllung hineingeben. Ränder dann mit Wasser bestreichen, presse zuklappen und somit den Raviolo fertigstellen. Das ganze so lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Abschließend im Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen die Butter schmelzen und die Spargelspitzen beimengen. Die Raviolos mit der Butter, den Spargelspitzen und mit etwas Parmesan servieren. Ggf. noch etwas Mascarpone begeben.

Guten Appetit

Gebratener Lachs auf Spargelrisotto



Zwischengang II: Gebratener Lachs auf Spargelrisotto



Zutaten:

<u>Lachs</u>	800 g.	Lachsfilet mit Haut
.	.	Salz / Pfeffer
1 Stk		Bio-Zitrone
<u>Spargelrisotto:</u>	500 g	Grüner Spargel
	2 -3 EL	Puderzucker
	100 mL	Weißwein
	180 g	Risotto Reis
	2 Stk.	Schalotten
		Weißwein
	1,5 Ltr	Fischfont
	2 TI	Szechuan Pfeffer
	1 TI	Rote Pfefferkörner
	1,5 EL	Koriandersamen
		Butter
		Parmesan
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Kräuteröl
		Frische Kräuter

ZUBEREITUNG

Fischfond: Zunächst den Fischfond mit den Gewürzen aufkochen, vom Herd nehmen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann passieren und fürs Risotto-Kochen aufwärmen.

Risotto: Für das Risotto die fein gewürfelten Schalotten in etwas Olivenöl glasig anbraten. Dann den Reis dazu geben und braten bis die Reiskörner leicht glasig werden. Dann den Weißwein dazu geben und verkochen lassen. Dann sukzessive mit dem Fisch-Fond angießen und auf mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren garen, bis das Risotto leicht bissfest ist.

Parallel den Spargel in 2 – 3 cm große Stücke schneiden und in Olivenöl kräftig anbraten. Je nach geschmacklicher Vorliebe so 4 – 6 Minuten braten, dass er mit dem Risotto fertig ist. Vor Ende des Bratvorganges Puderzucker und später etwas Weißwein zugeben und dann mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dann das Risotto vom Herd ziehen und mit Butter, Parmesan, nochmals abschmecken und den Spargel einrühren.

Lachs: Den Lachs auf Gräten kontrollieren, dann mit etwas Pfeffer und Salz würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Jetzt den Lachs auf der Hautseite in hoch erhitzbarem Fett **braten (auf den Garpunkt achten Eiweißaustritt !!!!)**. Ggfs. ganz am Ende einmal noch kurz auf der Fleischseite fertig braten.

Anrichten:

Das Risotto in einem großen Anrichtring mittig auf einem vorgewärmten Teller platzieren.

Ggf. die Haut vom Lachs entfernen und diesen dann auf das Risotto setzen.

Das Ganze mit etwas frischen Kräutern / Kräuteröl dekorieren und möglichst warm servieren.

Guten Appetit

**Kalbs-Involtini
mit weißem Spargel und
Sauce Hollandaise**



Hauptgang:

Kalbs-Involtini mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise



Zutaten:

<u>Kalbs Involtini</u>	10 Stk..	Kleine Kalbsschnitzel Senf Getr, Tomaten (Öl) Basilikum Kapern Salz / Pfeffer
Spargel:	1,5 kg 2 TL 1 TL 1 TL.	Weißer Spargel Salz Zucker Öl
Hollandaise	3 Stk 6 EL 250 g	Eigelb Weißwein Butter (Butterschmalz) Salz / Pfeffer Zitronensaft
		Petersilie Kräuter etc.

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C vorheizen

Involtini: Zunächst die Kalbsschnitzel parieren und dann mit dem Plattiereisen in dünn austreiben.

Die dünnen Fleischstücke nun mit Pfeffer und Salz würzen und mit Senf bestreichen.

Danach Streifen von den eingelegten getr. Tomaten, ein paar Kapern und ein paar Basilikumblättchen darauf verteilen.

Jetzt das ganze zu Röllchen aufrollen und mit Zahnstochern verschließen.

Die Röllchen nun in der Heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz, bis sie eine leichte Bräunung bekommen, von allen Seiten anbraten.

Dann aus der Pfanne nehmen und in eine Form setzen und vorgeheizten Backofen ca 10 bis 12 Min. gar ziehen lassen.

Spargel: Einen Topf mit Wasser, ca. 2 TL Salz, 1/2 TL Zucker und 1 TL Öl zum Kochen bringen.

Den Spargel gut schälen und die holzigen Enden entfernen.

Dann den Spargel nicht sofort in das kochende Wasser reinlegen, sondern die Hitze reduzieren und den Spargel erst dann einlegen und aufkochen lassen, ca. 10 Minuten (bissfest) ziehen lassen.

Sauce Hollandaise:

Die Butter bzw. das Butterschmalz bei leichter Hitze zerlassen (Achtung!!)

In einem heißen Wasserbad die Eigelbe mit dem Weißwein mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen.

Ist die Masse schaumig, die flüssige Butter (Schmalz) unter ständigem Weiterschlagen, ganz langsam zugeben. Hier besonders aufpassen, denn es besteht die Gefahr, dass die Butter gerinnt!

Jetzt die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Belieben abschmecken.

Anrichten:

Die Involtini aus dem Backofen nehmen und ggf. in Tranchen auf vorgewärmten Teller setzen.

Die Spargelstangen gut abtropfen lassen und auf die Teller verteilen.

Sauce angießen mit Petersilie o Ä. garnieren und servieren

Guten Appetit

Spargel Panna Cotta mit Erdbeeren



Dessert: Spargel Panna Cotta mit Erdbeeren



Zutaten:

300 g	Weißer Spargel
800 mL	Sahne
100 mL	Milch
10 Bl.	Gelatine
1 Stk	Zitrone
2 Schalen.	Erdbeeren

Salz / Pfeffer

Zitronenabrieb,
Minzblätter

Zitronenmaelisse

Weißer Schokolade (Deko)

Zubereitung

Zuerst die Zitrone auspressen und den Saft beiseitestellen.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen

Spargel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Spargel dann mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben und darin weich garen.

Den Spargel mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb sieben. Wieder zurück in den Topf geben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken

Die Masse nochmals erwärmen, aber nicht kochen lassen.

Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen. Etwas von der Spargelmasse zugeben und verrühren.

Danach die Gelatine- Spargelmasse unter Rühren in die Restliche Spargelsahne geben und das Ganze in vorher mit kaltem Wasser ausgespülte Gläser gleichmäßig verteilen und „kalt“ stellen.

Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken. (Wer mag kann das Erdbeerpüree durch ein Sieb streichen. Ich mag es Rustikal). Die restlichen Erdbeeren klein schneiden. Erdbeerpüree auf die Spargel Pannacotta geben, ebenso die geschnittenen Erdbeeren. Mit Minzblättern oder Zitronenmelisse dekorieren und evtl. etwas Puderzucker dekorieren.

Noch einmal einige Zeit kühlen, am besten Im Tiefkühler.

Anrichten:

Teller mit Puderzucker und etwas Kakao-Pulver bestäuben (nicht den Rand).

Die Dessertgläser auf den Tellern anrichten und ggf. Minzblätter und Erdbeeren anlegen.

Wer mag kann noch etwas weiße Schokolade über die Erdbeeren raspeln.

Guten Appetit