

## **Rheingau Chucci Kiedrich**



### **MENUE**

**Peter's Kochabend  
am 01.11.2024**

## Menue

Cidre de Cassis

Rosé 2023  
halbtrocken  
Weingut Wagner

Alte Rebe 2022  
Kiedricher Honigberg  
Weingut Steinmacher & Sohn

Spätburgunder Pinot Noirtdh  
Blanc de Noir  
Erbacher Honigberg  
Weingut Steinmacher & Sohn

Trio Curvèe 2023  
Offenstein Erben

Klerner Spätlese Anno 1725 Nr. 3  
Weingut Barth

Kartoffel-Trüffelbutter-Püree mit  
gebratener Salsiccia und  
eingelegtem Trüffel  
\* \* \*

Rieslingschaumsüppchen  
mit Forelle  
\* \* \*

Lauchvariationen mit Bücklingscreme,  
Kürbiskern-Paste  
und Apfel-Ingwer-Kompott  
\* \* \*

Knusprige Kartoffelstapel mit Gruyere,  
Lammlachstranchen, Rosmarinsauce  
und  
Zitrus-Gremolata  
\* \* \*

Quindim mit geeister Vanillesoße  
und Beeren  
\* \* \*

## Kartoffel-Trüffelbutter-Püree mit gebratener Salsiccia und eingelegten Trüffeln



### Zutaten:

- 1200 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 120 ml Milch
- 120 g Sahne
- 15 TL Trüffelbutter
- 150 g eingelegter Sommertrüffel
- 100 g Salsiccia pikant
- 100 g Salsiccia normal
- Kräuter zum Dekorieren

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in grobe Würfeln schneiden.

In Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Erwärmte Milch-Sahne und Trüffelbutter zufügen und verrühren und ein geschmeidiges Püree herstellen. Eventuell mit normaler Butter und Milch nacharbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Püree in einen Spritzbeutel füllen.

Salsiccia in 3 mm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Anrichten:

Röllchen von Püree auf den Teller spritzen.

Salsiccia einlegen und mit Kräutern ausdekorieren. Gehobelten Trüffel darüber geben.

## Riesling-Schaumsüppchen mit Wisperforelle und Trauben



### Zutaten:

- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 2 Kartoffeln (mehligkochend)
- 450 ml Riesling
- 850 ml Gemüsefond
- 500 g geräucherte Wisperforellenfilets
- 100 g dunkle kernlose Weintrauben
- 1 Handvoll Kresse
- 400 g Schlagsahne
- 2 EL Sahnemeerrettich
- 2 Prisen Meersalz
- 2 TL Zucker
- 2 Prisen Cayenne-Pfeffer
- 8 EL Crème fraîche

### Zubereitung:

Sonnenblumenöl, Paprikapulver verrühren. Schalotte abziehen, fein hacken, in Butter glasig dünsten. Kartoffel schälen, klein würfeln, kurz mitdünsten.

Riesling angießen, ca. 5 Min. köcheln lassen, dann Gemüsefond zugeben, mit schräg aufgelegtem Deckel ca. 20 Min. weiterköcheln.

Forellenfilet in 33 Stücke schneiden, Trauben waschen, trocknen, Kerbel waschen und trocknen.

Sahne und Meerrettich zur Suppe geben, kurz miterhitzen, alles mit Meersalz, Zucker, 1 Prise Cayennepfeffer würzen. Suppe schaumig pürieren.

### Anrichten:

Suppe in vorgewärmte Gefäße füllen. Forellenstückchen und Trauben einlegen und mit 1 Löffel Crème fraîche und Kresse garnieren.

## Lauchvariationen mit Bücklingscreme, Kürbiskernpaste und Apfel-Ingwer-Kompott



### Zutaten Lauchsoße

- 3 Lauchstangen (nur das Obere grün)
- 1,5 g Xanthan
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung Lauchsoße:

Den Lauch in feine Ringe schneiden und waschen. 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Den blanchierten Lauch wiegen und in einen Hochleistungsmixer geben, dasselbe Gewicht an Wasser zugeben, salzen. Xanthan zugeben und 2 Minuten mixen. Konsistenz und Salz prüfen.

### Zutaten Bücklingscreme:

- 300 g Bücklingsfilet (Dose)
- 3 Eier
- 6 g Salz
- 75 g Apfel-Balsam-Essig
- 60 g Bücklingsöl

### Zubereitung Bücklingscreme:

Die Eier 5 Minuten kochen, abschrecken und pellen.

vom Bückling die Haut abkratzen.

Alle Zutaten im Mixer pürieren.

### Zutaten Apfel-Ingwer-Kompott:

150 g eingelegten Sushi-Ingwer  
600 g Apfel geschält  
50 g vegetarische Gelatine

### Zubereitung Apfel-Ingwer-Kompott:

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, den Sushi-Ingwer fein hacken. Alle Zutaten in einen Topf geben und 1 Minute aufkochen, dann in eine Schüssel umfüllen. Nach 30 Minuten alles durchrühren.

### Zutaten: Kürbiskernpaste:

180 g geröstete Kürbiskerne  
60 g Kürbiskernöl.

### Zubereitung Kürbiskernpaste:

Alle Zutaten im Mixer zu einer Paste mixen, eventuell mit Kürbiskernöl nacharbeiten.

### Zutaten Lauch-Medaillons:

33 Lauch-Medaillons mit ca. 2,5 cm Höhe  
400 g Butter  
1,2 Ltr. Hühnerfond  
1 EL Salz  
Schnittlauch

### Zubereitung Lauch-Medaillons:

Den Fond mit Butter und Salz zum Kochen bringen und den Lauch ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Mit der Schaumkelle herausnehmen und mit Schnittlauch bestreuen.

### Anrichten:

2 EL Lauchsoße auf dem Teller verteilen.  
3 Lauch-Medaillons daraufsetzen  
jeweils 1 Topping auf das Lauchmedaillon setzen und zusätzlich 3 x auf dem Teller anrichten.

Mit Blüten und Kräutern ausdekorieren.

## Knusprige Kartoffelstapel mit Gruyère, Lammlachstranchen, Rosmarinsauce und Zitrus-Gremolata



### Zutaten Zitrus-Gremolata:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Chilischote
- 15 schwarze Oliven (entsteint)
- 1 Bund Minze
- Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung Zitrus-Gremolata:

Orange und Zitrone heiß abwaschen. Schale der Früchte fein abreiben. Chili, Petersilie, Minzblättchen und Oliven fein hacken, mit grobem Pfeffer und dem Zitronen- und Orangenabrieb mischen.



### Zutaten Kartoffelstapel:

Butter für die Förmchen  
1100 g Kartoffeln, festkochend  
5 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
Thymian  
Salz  
150 g Gruyère, gerieben

### Zubereitung Kartoffelstapel:

Im ersten Schritt den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Förmchen ausbuttern

Nun die Kartoffeln schälen und im Anschluss in möglichst dünne Scheiben hobeln. Nun in eine Schüssel füllen.

5 EL Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen, dann Olivenöl, etwas Thymian und Salz unterrühren. Topf von der Flamme nehmen und Inhalt kurz auskühlen lassen. 100 g des geriebenen Gruyères dann unter die Buttermasse rühren.

Käse-Butter-Mischung zu den Kartoffeln geben und alles vorsichtig vermengen, sodass die Kartoffelscheiben möglichst komplett bedeckt sind.

Nun die "marinierten" Kartoffelscheiben in den Förmchen stapeln. Dabei ganz behutsam vorgehen, damit die Scheiben nicht brechen.

Den restlichen Käse auf den Kartoffeln verteilen und das Ganze in den Ofen schieben. 45 bis 50 Minuten backen lassen, bis der Käse schön kross ist und die Kartoffeln durchgegart sind.

### Zutaten Rosmarin-Sauce:

2 EL Puderzucker  
2 EL Tomatenmark  
2 kleine Zwiebel  
13 EL Rotwein  
1200 ml Lammfond  
3 EL Preiselbeeren  
5 Rosmarinzweige  
Salz  
Pfeffer  
Chiliflocken

### Zubereitung Rosmarin-Sauce:

Für die Sauce den Puderzucker mit der klein geschnittenen Zwiebel kurz karamellisieren und das Tomatenmark kurz mit anbraten. Mit etwas Rotwein angießen und einkochen lassen. Den Vorgang 3–4-mal wiederholen. Mit dem Lammfond aufgießen. Rosmarin dazugeben und leise köcheln lassen.

Nach ca. 1 Stunde durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Chili und den Preiselbeeren abschmecken.

### Zutaten Lammlachse:

- 6 Lammlachse
- 4 Rosmarinzweige
- 6 Knoblauchzehen
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung Lammlachse:

Die Lammlachse salzen und mit Rosmarinzweig und Knoblauch scharf anbraten. Im Ofen bei 120 ° Grad auf 58 °Grad Kerntemperatur bringen.

### Anrichten:

1 Nocke Zitrus-Gremolata auf den Teller legen.  
Kartoffeltürmchen aufstellen und 5 Tranchen Lammlachse anlegen.  
Sauce drapieren  
mit Kräutern ausgarnieren

## Quindim mit geeister Vanillesoße und Beeren



### Zutaten:

- 200 g Kokosraspeln
- 200 g Vanillesoße fertig)
- 200 g Kokosmilch
- 250 g Zucker
- 19 Eigelbe
- 200 g Zucker
- Butter für die Förmchen
- Beeren zur Deko

### Zubereitung Quindim:

Kokosraspeln, Vanillesoße und Kokosmilch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Trenne die Eier und gib die Eigelbe mit dem Zucker zur Kokosmasse. Schlage sie mit der Hand ganz leicht auf. Die Masse soll locker sein, aber nicht zu viel Luft enthalten.

Nun die Förmchen buttern und zuckern.

Fülle die Förmchen und stelle sie in ein tiefes Backblech. Das Blech mit heißem Wasser auffüllen und schiebe es dann bei 170 ° Grad Umluft in den Ofen für die Dauer von ca. 20 – 25 Minuten.

Dann nimmst du die Förmchen aus dem Ofen und lässt sie etwas abkühlen.

### Zutaten geeiste Vanillesoße:

500 ml Schlagsahne  
800 ml Milch  
3 Vanilleschoten  
3 EL Zucker  
6 Eigelbe  
3 TL Speisestärke  
3 Prisen Salz  
6 Kugeln Vanilleeis

### Zubereitung geeiste Vanillesoße:

Sahne und Milch in einen Topf füllen. Aufgeschlitzte Vanilleschoten mit dem herausgekratzten Inneren dazugeben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren.

Zucker, Eigelbe, Speisestärke und Salz verrühren, dann in die Sahne-Milch-Mischung geben. Bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, jedoch nicht mehr kochen, da sonst das Eigelb gerinnt. Die Sauce abkühlen lassen. Vanilleschoten herausnehmen.

Kalte Vanillesauce mit dem Vanilleeis in einem hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

### Anrichten:

Küchlein aus der Form auf den Teller stürzen. Geeiste Vanillesoße angießen und Teller mit Beeren ausdekorieren.