



Menüplan

Kochabend

24. Januar 2025

Rheingau-Chuchi Kiedrich

Claus – Peter Blum



20.1.2025

Menü Rheingau-Chuchi Kiedrich Januar 2025

Menüfolge		wer macht es ?
Vorspeise:	Zuppa di Pomodoro bianco Crostoni di Basilico	Harald / Gerd
Zwischengang I:	Tartare di Manzo con Verdure alla Caponata	Edgar / Lars
Zwischengang II:	Ravioli con Ripieno di Pesce e Spinaci, Salsa al Limone	Franco / Ralf
Hauptgang:	Filetto di Maiale alla Nona su Pirea di Cavolfiore	Peter / Frank
Dessert:	Crema ala Tiramisù in copertura di Cioccolato	Markus / Michael

Auf Deutsch 😊

Menüfolge		wer macht es ?
Vorspeise :	Weißer Tomatensuppe mit Basilikum- Croutons	Harald / Gerd
Zwischengang I:	Rindstartar mit Caponatagemüse	Edgar / Lars
Zwischengang II:	Ravioli mit Fisch-Spinat-Füllung an Zitronensauce	Franco / Ralf
Hauptgang:	Schweinefilet ala Nona auf Blumenkohlpüree	Peter / Frank
Dessert:	Crema ala Tiramisu im Schokomantel	Markus / Michael

Weine:

- Appero: Rieslingsekt BRUT
Ohlig / Rudesheim
- Vorspeise : 2023er Kiedricher Klosterberg
Riesling
Weingut Speicher-Schuth
- Zwischengang I: 2023er Weißburgunder (trocken)
Weingut Wagner
- Zwischengang II: 2023er Kiedricher Gräfenberg
Riesling (alte Rebe)
Weingut Hans Prinz
- Hauptgang: 2023er Pinot Noir
Emilie
Weingut Wagner
- Dessert: 2023er Riesling Auslese
Weingut Andreas Bolling
Mosel

Vorspeise: weiße Tomatensuppe mit Basilikum-Croutons



weiße Tomatensuppe mit Basilikum-Croutons



Zutaten:

Suppe:

2 Kg.	Aromatische Tomaten
2 L..	Geflügelfont
100 ml.	Olivenöl
.8 Stk.	Schalotten
6 Zehen	Knoblauch
4 Becher	Sahne
150 g	kalte Butter
6 Scheiben	Graubrot
3 Bnd	Basilikum
	Pfeffer, Salz

Deko:

Radieschen
Basilikumblätter
Paprika zum bestreuen

Zubereitung

Suppe: Die Tomaten waschen und vierteln vierteln. Den Strunk entfernen und dann in kleine Stücke schneiden. Die kleingeschnittenen Tomaten mit dem Geflügelfond, 6 EL Öl, Salz und Pfeffer fein pürieren.

Danach alles in ein Küchentuch geben und die klare Flüssigkeit auffangen.

Achtung: Die Flüssigkeit muss durch das Tuch laufen ohne dass gepresst wird oder von Hand nachgeholfen wird!!!

Jetzt die Schalotten würfeln, und mit Olivenöl glasig dünsten. Vier Zehen Knoblauch fein zerhackt hinzugeben. Jetzt mit dem klaren Tomatensaft auffüllen und etwas einkochen lassen.

Danach etwa 400 ml Sahne dazugeben und mit dem Tomatenfond auf etwa 1/3 reduzieren lassen. Mit einem Stabmixer die kalte Butter unterarbeiten. Zum Schluss 10 EL geschlagene Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Croutons: Für die Croutons die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und mit etwa 50ml Olivenöl und zwei Knoblauchzehen sehr fein Pürieren. Achtung hier aufpassen, dass das Olivenöl nicht zu warm wird.

Danach die Masse in ein feines Sieb geben und das Basilikumöl in einem Kleinen Behälter auffangen.

Die Brotscheiben entrinden und in kleine Würfel schneiden. Diese dann mit dem Basilikumöl knusprig ausbraten

Anrichten:

Die Suppe in vorgewärmten Tassen/Teller geben (Messblech), eine kleine Menge geschlagene Sahne in die Mitte geben und dort die Croutons anlegen. Mit kleinen Basilikumblättchen garnieren. Zum Schluss mit ein wenig Paprikapulver bestreuen.

Guten Appetit

Zwischengang 1: Tartare di Manzo con Verdure alla Caponata



Tartare di Manzo con Verdure alla Caponata



Zutaten:

Tartar:

800 g.	Rinderfilet
2 Tl.	Tomatenmark
16 Stk.	Getrocknete Tomaten
2 El.	Kapern
2 El.	Senf
8 Stk.	kleine Essiggurken
	Salz, Worcester Sauce, Tabasco ,Pfeffer und Knoblauchpulver
	Basilikumblätter

Caponatagemüse:

1 Stk.	Aubergine (klein)
1 Stk.	Staudensellerie
1/2 Stk.	Paprika (rot)
1/2 Stk.	Paprika (gelb)
4 Stk.	Schalotten
4 Stk.	Knoblauchzehen
3 El.	Oliven
2 Tl.	Kapern
12 Stk.	Kirschtomaten
	Oregano
	Basilikum
	Rotweinessig Zucker
	Olivenöl

Kartoffelchips:

4 Stk.	Kartoffeln (festk.)
	Öl

ZUBEREITUNG

Tartar: Das Fleisch zunächst in dünne Scheiben und dann in kleine Würfel schneiden. Man könnte es auch „wolfen“ dann verliert es aber seine Struktur!

Unbedingt kühl stellen!

Jetzt die Basilikumblättchen, Kapern und Tomaten fein hacken.

Schalotten und Gurken in kleine Würfel schneiden und alles gründlich miteinander vermengen.

Eigelbe, Paprikapulver, Worcestersoße und Dijonsenf sowie Salz und Pfeffer zugeben und mit dem Tartar vermengen.

Caponatagemüse:

Für das Caponatagemüse die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen.

Den Rest des Gemüses in kleine Würfelchen schneiden und zu den Schalotten und dem Knoblauch geben. Alles gut vermischen und mit etwas Essig Olivenöl dem Basilikum und Oregano abschmecken.

Kartoffelchips:

Die Kartoffeln schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden. Diese dann mit Küchen-Krepp trocknen. Die Kartoffeln dann in eine Schüssel geben und mit etwas Paprikapulver bestreuen und vermengen.

Die Kartoffelscheiben dann in heißem Öl ausbacken, bis sie knusprig sind

Anrichten:

Das Tartar in Anrichtringen auf den Tellern portionieren und Das Caponatagemüse als Topping darauf geben.

Jetzt noch ein paar Kartoffelchips anlegen und „et voila“!

Guten Appetit

**Zwischengang 2: Ravioli mit Fisch-Spinat-Füllung
an Zitronensauce**



Ravioli mit Fisch-Spinat-Füllung an Zitronensauce



Zutaten:

Ravioliteig: 400 g Pastamehl
4 Stk. Eier
3 El Olivenöl
Salz

Füllung: 300 g Fischfilet
4 Stk. Schalotten (gewürfelt)
6 EL Olivenöl
500 g Babyspinat
2 Tl. Olivenöl
Pfeffer, Salz,
Muskatnuss
100 g Ricotta
80 g Pinienkerne
2 Stk. Zitronen (unbeh.)
50 g kalte Butter
600 ml. Gemüsebrühe
300 g Sahne
2 Stk- Eigelb

Sonstiges: Kräuter für die Deko

Zubereitung

Nudelteig: Alle Zutaten für den Nudelteig in der Küchenmaschine oder per Hand gut zusammen kneten.

Den Teig zugedeckt 1/2 Stunde (Kühlschrank) ruhen lassen.

Füllung: Den Fisch waschen. In einer Pfanne oder Topf ca. 2 Liter Wasser mit Essig zum Kochen bringen, Herd ausschalten und Fisch darin ca. 7 Minuten gar ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Danach die Schalotten schälen und fein würfeln. Spinat verlesen und waschen. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten.

Jetzt den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Hälfte der Spinatmischung aus dem Topf nehmen, etwas abkühlen lassen und klein hacken. Zweite Hälfte in eine Schüssel geben und kaltstellen.

Den Lachs zerbröseln und die Eier trennen. Eigelbe, Ricotta, gehackten Spinat und Lachs verrühren, mit etwas Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, herausnehmen.

Ravioli Den Teig mit der Nudelmaschine austreiben (bis Stufe 6). 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 oder die Füllung aufgebraucht ist.

Dabei darauf achten, dass möglichst wenig Luft in den Ravioli eingeschlossen wird. Mit Folie bedecken und kaltstellen

Sauce: Die Zitronen waschen und trocken tupfen. Schale von einer Zitrone fein abreiben und beide Zitronen auspressen. 40 g Fett in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe und 100 g Sahne ablöschen. Zitronenschale zufügen und aufkochen. Soße unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Finale: Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Eigelb und restliche Sahne verrühren und in die heiße Soße rühren, dabei nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und ca. 2 EL Zitronensaft abschmecken. Soße mit einem Pürierstab kurz aufschäumen. Restlichen Spinat darin erwärmen. Nudeln abgießen und auf Teller verteilen. Mit Zitronenschaumsoße und Spinat garnieren und Pinienkernen bestreuen

Guten Appetit

Hauptgang:

Schweinefilet ala Nona auf Blumenkohlpüree



Schweinefilet ala Nona auf Blumenkohlpüree



Zutaten:

Schweinefilet: 3 Stk.. Schweinefilet
200 g Bacon
6 Stk. Tomaten
1 Stk. Parmesan
Salz / Pfeffer
Butter
Öl

Blumenkohl: 1 Stk. Blumenkohl
2 Stk. Kartoffeln (mehlig)
150 g Butter
1 Bnd. Basilikum
1 Becher Sahne
Muskat-Nuss
Oregano
Pfeffer, Salz,

Petersilie Kräuter etc.

ZUBEREITUNG

Schweinefilet:

Zunächst die Schweinefilets parieren und dann in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann jeweils mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit Kochgarn befestigen und beiseitestellen.

Tomaten waschen und in Scheiben (nicht zu dünn) schneiden, Parmesan reiben und beides ebenfalls beiseitestellen.

Blumenkohlpüree:

Für das Blumenkohlpüree die Röschen vom Strunk schneiden. Den Strunk in 1-2 cm große Stücke schneiden.

Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Stücke (Würfel) schneiden.

Blumenkohlröschen und -strunk zusammen mit den Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen.

Nachdem das Gemüse gar ist dieses abtropfen lassen und warm halten.

Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocknen und dann in feine Streifen schneiden.

Jetzt den Blumenkohl und die Kartoffeln in einem Topf mit etwas Sahne und Butter mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und fein geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Basilikumblätter unter das Püree rühren.

Fertigstellung:

Die Schweinefiletscheiben würzen und in einer Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten jeweils 2 Min. braten. Sie sollten jeweils eine schöne Bräunung zeigen.

Danach die Tomatenscheiben auf die Fleischstücke legen und mit Parmesan und etwas Oregano bestreuen.

Das Ganze dann unter dem Grill gratinieren.

Blumenkohlpüree nochmals erwärmen und final abschmecken!

Anrichten:

Das Blumenkohlpüree in einem kleinen Spiegel auf vorgewärmte Teller geben.

Jeweils zwei Stücke gratiniertes Schweinefilet aufsetzen und mit Basilikum, Kräutern o. Ä. garnieren und servieren

Guten Appetit

Dessert:

Creme ala Tiramisu im Schokomantel



Dessert: Spargel Panna Cotta mit Erdbeeren



Zutaten:

200 ml	Kaffee
4 Ei	Amaretto / Nusslikör
300 g	Sahne
500 g	Mascarpone
150 g	Puderzucker
2 Tl.	Vanilleextrakt
	Löffelbisquit
	Kakao
400 g	Schokolade
	Haselnusskerne (Deko)

Zubereitung

Schokoschalen:

Für die **Schokoschalen** die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die Luftballons aufblasen. Die Schokolade ein wenig **abkühlen lassen** (wichtig!), dann die Luftballons mit der runden Seite in die Schokolade tunken. Einmal rundherum drehen und gleichmäßig etwa 5 cm hoch mit Schokolade bedecken.

Die Schokolade ein wenig abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Schokoschalen an einem kühlen Ort trocknen lassen.

Wenn die Schokolade getrocknet ist, die Luftballons oben beim Verschluss mit einer Nadel zum Platzen bringen. Die Reste vom Luftballon aus den Schalen entfernen.

Creme:

Kaffee aufkochen und vollständig abkühlen lassen, dann Nusslikeur einrühren und Schalen bereitstellen.

Die Sahne mit dem Handrührgerät cremig-steif schlagen, dann beiseitestellen. Mascarpone mit Puderzucker und Vanilleextrakt auf niedriger Stufe kurz verrühren, damit alles vermischt ist. Dann mit einem Teigspatel oder Schneebesen die Sahne vorsichtig unterheben. Creme in einen großen Spritzbeutel füllen und die Spitze des Beutels ca. 1 cm breit aufschneiden.

Mithilfe des Spritzbeutels etwas von der Creme in die Schokoschalen füllen und dann, ein Paar Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen und in die Schalen füllen. Mit je 1-2 EL der Kaffeemischung beträufeln. Mithilfe des Spritzbeutels eine weitere Schicht Creme auf die Löffelbiskuitböden spritzen. In gleicher Weise wieder Löffelbiskuits auf die Creme setzen. Nochmals wiederholen und mit der restlichen Creme abschließen.

Anrichten:

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

Die Schokoschalen auf den Tellern anrichten und die Creme mit Haselnusskernen bestreuen.

Guten Appetit