

Rheingau Chuchi Kiedrich



**Kochabend Peter
27. Februar 2026**

Weißburgunder Sekt brut
Winzersekt vom Weingut Nikolai Erbach
* * *

Goldmuskateller trocken 2024
Weingut Nikolai Erbach
* * *

Chardonnay 2024
Kellerei Cantina, Kaltern
* * *

Alte Reben vom Erbacher Steinmorgen 2024
Weingut Nikolai Erbach
* * *

Spätburgunder vom Erbacher Honigberg 2023
Weingut Nikolai Erbach
* * *

Roter Traminer Spätlese 2024
Weingut Faust Martinsthal
* * *

Menue

Mango-Tomatensalsa auf Safransoße mit
Granatapfelkernen und Rotgarnele

* * *

Rote Rübensalat mit Apfel, Kapern,
Haselnuss-Mayo und Estragon-Erbsenpüree

* * *

Asiatische Fischfrikadellen
mit Sesam-Gurkensalat

* * *

orientalisches Lamm-Rack mit
Fondantkartoffeln, Kreuzkümmel-
Speckbohnen und Buttersauce

* * *

Ananaseis mit sous-vide gegarter
Anis-Ananasscheiben, Fruchtgel und
frittierter Petersilie

* * *

Mango-Tomaten-Salsa auf Safransauce mit Granatapfelkernen und Rotgarnele



Rezept für 10 Personen:

Zutaten Mango-Salsa:

- 2 reife Mango (ca. 400 g)
- 4 kleine Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Limetten
- 4 Korianderstiele
- 1 Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- Brauner Zucker

Zubereitung Mango-Salsa:

Mango vom Stein schneiden. Fruchtfleisch schälen und würfeln. Tomaten waschen, putzen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden

Zwiebel halbieren und fein würfeln. Limette halbieren und den Saft auspressen. Koriander waschen, trocken Schütteln und das obere 1/3 samt Stiel fein hacken. Chili klein hacken (bitte Chili probieren, es solle nicht zu scharf werden).

Mangowürfel, Tomaten, 1 EL Limettensaft, Zwiebelwürfel und Koriander verrühren und Mango-Salsa mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Zucker abschmecken.

Zutaten Safransauce:

300 ml Weißwein (kalt)
2,5 TL Safranfäden
5 Knoblauchzehen
3 Schalotten
1 Bund Petersilie
600 ml Sahne
5 TL Speisestärke
8 EL Olivenöl
1 Granatapfel
Salz
Pfeffer

Zubereitung Safransauce:

Weißwein mit den Safranfäden in eine Schüssel geben und ziehen lassen.

Knoblauch und Schalotte abziehen, dann feinhacken, Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls hacken.

8 Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne geben und Schalotten und Knoblauch bei kleiner Hitze anschwitzen. Dann die Speisestärke einrühren. Nun den Safran-Wein und die Sahne hinzufügen und für ca. 3-6 Minuten (je nach gewünschter Konsistenz) konstant führen. Die Sauce sollte sämig, aber nicht dickflüssig sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Granatapfel halbieren und Kerne herausholen und beiseite stellen.

Zutaten Rotgarnelen:

10 Stück Rotgarnelen
Chiliflocken

Zubereitung Rotgarnelen:

Garnelen schälen und in Sonnenblumenöl glasig anbraten und mit Chiliflocken würzen.

Anrichten:

Salsa im eckigen Speisering anrichten. Ring bitte nur 2/3 füllen.

Garnele oben drauf setzen und kleinen Spiegel mit Safransauce angießen und mit Granatapfelkernen garnieren.

Rote Rüben Tatar mit Apfel-Kapern-Walnuss-Mayo und Estragon-Erbspüree und Brotchip



Rezept für 10 Personen:

Zutaten Tatar und Deko:

10 rote Beete
5 Gala Äpfel
6 Rosmarinstiele
6 Thymianstiele
100 g Kapern
5 Schalotten
10 EL Ahornsirup
10 EL Rapsöl
4 TL Senf
Rote Beete Pulver
Steinsalz
weißer Pfeffer
schwarzer Pfeffer
etwas Walnussöl

Zubereitung Tatar und Deko:

Rote Beete vorsichtig waschen, mit Thymian, Rosmarin und dem Steinsalz und schwarzem Pfeffer auf ein Backpapier setzen. Mit dem Rapsöl und dem Ahornsirup beträufeln.

In Backpapier einschlagen und für ca. 55 Minuten im Ofen bei 180 °Grad Umluft garen.

Wenn die rote Beete fertig ist, komplett auskühlen lassen und schälen (verwendet Handschuhe).

Dann in 33 mm dicke Scheiben schneiden und erst die Scheiben für die Tellerdeko ausstechen und beiseite legen. 60 Stück kleine und 20 Stück große.

Den Rest der rote Beete im Alligator in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Schalotten und Äpfel schälen. Die Schalotten und die Kapern ganz fein hacken. Die Äpfel im Alligator schneiden (die Würfel sollten sehr fein sein).

Alles zusammen zu den rote Beete Würfeln geben.

Zutaten Walnuss-Mayo:

3 Eier Größe M)
3 TL Senf
2 TL Honig
340 g ca. Rapsöl
60 ml Walnussöl
Steinsalz
weißer Pfeffer

Zubereitung Walnuss-Mayo:

Eier, Senf, Honig, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer glattrühren und anschließend in einem dünnen Strahl das Rapsöl eingießen – während der gesamten _Zeit mit dem Stabmixer auf und ab pürieren.

Zum Schluss das Walnussöl eingießen und solange mixen bis die Masse emulgiert ist.

Fertigstellung Tatar:

4-5 TL Walnuss-Mayo unter das Tatar mischen und mit Steinsalz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Den Rest der Mayo in einen Spritzbeutel füllen.

Zutaten Estragon-Erbspüree, Brotchip und Gurkenröllchen:

300 g TK-Erbsen
80 g kalte Butter
Estragon
250 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
Salz
Muskat
Pfeffer
Cayennepfeffer

Zubereitung Estragon-Erbspüree:

Erbsen in einen Topf geben, geschälte Knoblauchzehe dazulegen. Brühe angießen und die Ersen 10-14 Minuten weich kochen und probieren.

Die Erbsen abgießen und ohne Flüssigkeit in den Küchenmixer geben. 80 g kalte Butter hinzufügen, feinmixen und mit dem Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Masse durch ein feines Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken, abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Zutaten Brotchip:

4 Scheiben Graubrot 3 mm
Butter

Zubereitung Brotchip:

Chips ausstechen und in Butter in der Pfanne rösten.

Zutaten Gurkenröllchen:

5 Mini-Gurken

Estragon

Zubereitung Gurkenröllchen:

Gurkenstreifen mit dem Sparschäler abschälen. Streifen auf ein Küchentuch trocknen, mit Estragon bestreuen und aufrollen.

Zutaten Schinkenwürfel:

1 Scheibe Serano-Schinken – 3 mm

Zubereitung Schinkenwürfel

Schinken in Streifen schneiden und in der Pfanne auslassen.

Anrichten:

Deko-Streifen mit Hilfe von 2 Filtertüten und rote Beete Pulver auf den Teller bringen.

Rote Beete Tatar mit Anrichtungsring auf den Teller bringen.

Rote Beete Scheiben drapieren und Mayo und Erbspüree aufspritzen.

Brotchip und Schinkenstreifen und Gurkenröllchen anlegen und dann

Guten Appetit!

Asiatische Fischfrikadellen mit Sesam-Gurkensalat



Rezept für 10 Personen:

Zutaten Fischfrikadellen:

- 1250 g Lachsfilet roh (ohne Haut)
- 2 daumengroße Stücke Ingwer
- 1 Bund (ca. 30 g) Koriander
- 2 EL Sesamöl
- 2 Stangen Zitronengras
- Chilimarmelade
- Quittengelee
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung Fischfrikadellen:

Zitronengras ein paarmal mit Kraft auf die Arbeitsplatte schlagen, damit es etwas weicher wird. Die äußeren Blätter entfernen, die weichen Innenblätter herausholen und fein hacken.

Ingwer schälen und klein hacken. Ebenso $\frac{3}{4}$ des Korianders mit Stielen.

Die Hälfte vom Lachfilet in 5 mm Würfels schneiden. Den Rest groß würfeln und im Blitzhacker zu einer groben Paste verarbeiten.

Lachswürfel, Lachspaste, Zitronengras, Ingwer und Koriander sowie Salz und Pfeffer verkneten.

10 Frikadellen im großen Anrichtering und 10 Frikadellen im kleinen Anrichtering erstellen. Stärke 2 cm.

Die Frikadellen auf dem geschnittenen und mit Öl bestrichenen Backpapier vorbereiten und zur Seite stellen.

Jetzt aus der Chilikonfitüre, dem Quittengelee und ein wenig Wasser eine Paste in gewünschter Schärfe erstellen und zur Seite stellen.

Zutaten Sesam-Gurkensalat:

- 3 Bio Gurken
- 2 EL weißer Sesam
- 2 EL schwarzer Sesam
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sesamöl
- 2 Bio Limetten
- 2-3 EL Sojasoße
- 2 EL Honig
- 10 Radieschen
- 10 Stängel Koriander

Zubereitung Sesam-Gurkensalat:

Schwarzen und weißen Sssam in einer Pfanne ohne Fett ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten. Anschließend in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

2 Gurken mit Schale halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und die Gurke feinreiben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in Sesamöl anschwitzen. Saft von 1 Limette dazugeben.

Von den Radieschen die Schale abschälen und in Stifte schneiden.

Zum Schluss Gurken, Zwiebeln, Sesam, Radieschen mischen und mit Sojasoße und Honig abschmecken. Dann in die silbernen Förmchen füllen.

Zutaten Deko:

- 1 Bio Gurke
- Sesamöl
- 6 Radieschen
- Dill

Zubereitung Deko:

Gurke mit dem Sparschäler längst in Streifen hobeln. Streifen längst halbieren, mit Sesamöl bestreichen, mit Dill würzen und zu kleinen Röllchen formen.

Radieschen in Stifte schneiden.

Die Fischfrikadellen vom Backpapier in die kalte mit Sesamöl eingeölte Pfanne gleiten lassen und dann bei milder Hitze von 2 Seiten anbraten. In einer extra Pfanne die Chili-Quitten-Marmelade erwärmen. Wenn die Frikadelle umgedreht wird, mit der Chili-Quitten-Marmelade bestreichen.

Anrichten:

Auf dem Teller mit dem Tupperpinsel einen Streifen pinseln, die Frikadellen stapeln, unten groß, oben klein.

Gurkensalat aufsetzen und Dekoteile wie auf dem Foto drapieren.

Orientalisches Lamm-Rack mit Fondant Kartoffeln, Speckbohnen und Buttersauce



Rezept für 10 Personen:

Zutaten Lamm-Rack mit Kruste:

- 2 Lamm-Racks 10 Koteletts
- 2 TL Ras el Hanout
- 6 EL Sonnenblumenöl
- Orientalischer Senf
- Butterschmalz
- 6 Toastbrot-scheiben ohne Rinde
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 4 Stk. Zitronenthymian
- 50 g weiche Butter
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung Lamm-Rack mit Kruste:

Bitte zuerst die Masse für die spätere Kruste vorbereiten. Sie muss richtig durchkühlen!

Toastbrot in einem Blitzhacker u Bröseln verarbeiten.

Kräuter und Knoblauch feinhacken und in eine Schüssel zu den Bröseln geben.
Butter dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse sollte fest, aber streichfähig sein.

Die Masse jetzt auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtem Blech auf ca. 5 mm Dicke glattstreichen. Mit Folie abdecken und in die Kühlung stellen.

Jetzt zum späteren Aromatisieren des Fleisches 6 EL Sonnenblumenöl und 2 TL Ras el Hanout zu einer Marinade verrühren und beiseite stellen.

Die Lammracks nun in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Nach dem Anbraten mit der Marinade einstreichen und bei 120 °Grad im Ofen auf 56°Grad Kerntemperatur bringen (Thermometer verwenden).

Wenn die Racks fertig sind in Alu-Folie 2-3 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Salamander vorbereiten.

Jetzt mit dem orientalischen Senf bestreichen, die Kräutermasse passend schneiden, fest auf dem Lamm Rack andrücken und unter dem Salamander goldbraun grillen.
Vor dem Anrichten vorsichtig in einzelne Koteletts scheiden.

Zutaten Speckbohnen:

60 Stk.ca. Grüne Bohnen

Kreuzkümmel

10 Scheiben Bacon

Salz

Pfeffer

Zubereitung Speckbohnen:

Von den Bohnen die Enden abschneiden und eventuell Faden abziehen und waschen.

Bohnen im sprudelnden Salzwasser ca. 10 Minuten garkochen, abkühlen lassen und mit dem Kreuzkümmel würzen.

Ca. 6 Stück im Päckchen in Bacon einrollen und die Enden gerade abschneiden.

In der Pfanne anbraten und die fertigen Röllchen in der Mitte schräg durchschneiden.

Zutaten Fondant-Kartoffeln:

20	mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
400 g	Butter
8	Knoblauchzehen
	Sonnenblumenöl
4	Zweige Thymian
4	Zweige Rosmarin
400 ml	Geflügelfond
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung Fondant-Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, in Form bringen und die Enden abschneiden, damit sie auf beiden Seiten flach aufliegen.

Die Kartoffeln mit den Schnittflächen in der heißen Pfanne 4-6 Minuten von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind.

Die Butter würfeln, dazugeben und schmelzen. Knoblauchzehen abziehen und feinhacken. Kräuter feinhacken. Knoblauch und Kräuter über die Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt vorsichtig den Geflügelfond um die Kartoffeln gießen. Vorsicht, die Butter wird spritzen!

Zugedeckt 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Anrichten:

2 Fondant-Kartoffeln auf den Teller setzen. 2 Bohnenröllchen dazu, Sauce angießen und 2 Koteletts anlegen.

**Ananas-Eis mit Sous Vide gegarter Anis-Ananasscheiben, Beeren-Fruchtgeld
und frittierter Petersilie**



Rezept für 10 Personen:

Zutaten Ananas-Eis:

700 g reife Ananas
4 EL Honig
1-3 Stücke Thai-Chili
3 Vanillestangen
4 Zweige Rosmarin
7 Eigelbe
180 g Butter
3,5 TL gemörserte Tonka-Bohne
120 g krause Petersilie
Etwas Kokosfett

Zubereitung Ananas-Eis:

Ananas schälen, würfeln. In einem Topf Ananaswürfel, Honig, Vanillestange und gemörserte Tonka-Bohne langsam weichkochen. Danach in einem Mixer mit Chili und Rosmarin fein pürieren.

Eigelb unter die heiße Masse mixen. Butter nach und nach untermixen. Die fertige Masse durch ein feines Sieb streichen. Danach im Kühlschrank kaltstellen. Wenn die Eismasse gestockt ist, mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis das doppelte Volumen erreicht ist. Die fertige Masse in der Eismaschine herunterfrieren.

Petersilie in einem Topf mit Fett kurz frittieren. Mit gemörserter Tonka-Bohne bestreuen.

Zutaten Fruchtgel:

200 g TK Beeren gemischt

40 g Zucker

100 ml Wasser

4 g Agar-Agar

Zubereitung Fruchtgel:

Beerenmischung auftauen, durch ein Sieb passieren. Mit dem Zucker und dem Wasser aufkochen und danach das Agar-Agar begeben und ca. 1 Minute kochen, damit das Agar-Agar richtig bindet.

Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel geben und kühl stellen. Sobald das Geld hart ist, in einen Mixbecher geben und fein auf mixen. Dann in einen Spritzbeutel geben.

Zutaten Ananas-Scheiben Sous Vide:

1 reife Ananas

Anis gemahlen

Zubereitung Ananas-Scheiben Sous Vide:

Ananas-Scheiben auf Küchenpapier trocken machen und mit Anis bestreuen und vakuumieren.

Im Sous Vide Becken bei 85° Grad 80 Minuten garen.

Anrichten:

Das Eis in separate Schälchen, dann wie auf dem Foto anrichten.