



Kochabend
am 23. Januar 2026

MdC Lars Poppe

Weine

2022er Rüdesheimer Riesling Sekt
Extra Trocken

Weingut König, Lorch / Lorchhausen

2019er Assmannshäuser Hölleberg
Frühburgunder trocken

Weingut König, Lorch / Lorchhausen

2023er Rüdesheimer Berg Rottland
Riesling Spätlese trocken

Weingut König, Lorch / Lorchhausen

2024er Assmannshäuser Hinterkirch

Weingut König, Lorch / Lorchhausen

2024er Rüdesheimer Berg Roseneck
Riesling trocken

Weingut König, Lorch / Lorchhausen

2024er Rüdesheimer Berg Roseneck
Riesling Auslese

Weingut König, Lorch / Lorchhausen

Menue

Anbiss

Avocado-Forellencreme-Taler

Vorspeise

Beef tartare mit gebackenem Eigelb,
Avocado-Salsa und Kartoffelstroh

Suppe

Rosenkohlcurry

Fischgang

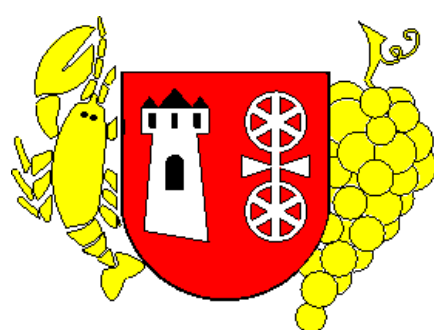
Skrei mit Gewürz-Kürbis-
Gemüse und Rote-Bete-Stroh

Hauptgang

Kalbsravioli mit Weinbrand-Espuma
und Pinienkernen

Dessert

Apfel-Birnen-Crumble
mit Amarettini



Menüfolge	Was gibt´s?	Wer macht´s?
Imbiss:	Rheingauer Brotvesper	Lars
Anbiss:	Avocado-Forellen-Taler (zum Sekt)	Lars
Vorspeise:	Beef tartare mit gebackenem Eigelb, Avocado-Salsa und Kartoffelstroh	Frank / Gerd
Suppe:	Rosenkohlcurry	Michael / Roland
Fischgang:	Skrei mit Gewürz-Kürbis- Gemüse und Rote-Bete-Stroh	Peter
Fleischgang:	Kalbsravioli mit Weinbrand-Espuma und Pinienkernen	Markus / Edgar
Dessert:	Apfel-Rhabarber-Crumble mit Amarettini	Edgar

Beef tartare mit gebackenem Eigelb, Avocado-Salsa und Kartoffelstroh

ZUTATEN für 10 PORTIONEN



Für das Beef tartare:

- 600 g Rinderfilet
- 1-2 rote Zwiebeln
- 85 g Kapern
- 10 Cornichons
- 5-6 Sardellenfilets
- 3 Eier
- 3 TL Worcestersauce
- 2 Spritzer Tabasco
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL Ketchup
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1-2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in ganz feine Würfel schneiden und in den Kühlschrank stellen. Rote Zwiebel abziehen. Eier trennen und Eigelb auffangen. Zwiebel, Kapern, Cornichons, Sardellenfilets und Petersilie fein hacken und mit dem Eigelb, Worcestersauce, Tabasco, Senf, Ketchup, Olivenöl, Cayennepfeffer und Paprikapulver vermengen und zum kleingewürfelten Fleisch geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das gebackene Eigelb:

- 10 Eier
- 200 g Paniermehl
- Neutrales Öl, zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Eigelb vom Eiweiß trennen und vorsichtig auf das Paniermehl platzieren. Mit einer Schaumkelle das Eigelb vorsichtig im Paniermehl wenden. Das Eigelb auf die Schaumkelle nehmen und langsam in eine Fritteuse bei ca. 180 Grad für ca. 15-20 Sekunden geben.

Für die Avocado-Salsa:

- 3-4 reife Avocado
- 2 rote Paprika
- 2 Schalen Kirschtomaten
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 rote Chilischoten
- 2 Limetten, Saft & Abrieb
- 3 TL Ponzusauce
- 1 Spritzer Sesamöl
- 1 Spritzer Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz und Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Avocado längs einschneiden und mit leichter Drehung halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale lösen. Avocado in Würfel schneiden (nicht allzu klein) und in eine Schüssel geben. Etwas Limetten-Zeste von der Limette reiben, Limette halbieren und eine Hälfte auspressen und den Saft und die Zeste zur Avocado geben. Paprika, Tomaten, Lauchzwiebeln und Chili in kleinere Würfel schneiden und zur Avocado geben.

Ponzu, Sesamöl, Olivenöl und Zucker unter die Avocado mischen und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

- 2-3 Kartoffeln
- Muskatnuss, zum Reiben
- 2-3 TL edelsüßes Paprikapulver
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Kartoffel schälen und mit einem Julienneschneider schneiden. In heißem Öl ausbacken und mit Salz, Muskat und Paprikapulver würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rosenkohlcurry

ZUTATEN für 10 PORTIONEN

- 5 El rote Linsen
- 2 rote Zwiebeln
- 500 g Steckrübe
- 350 g Möhren
- 750 g Rosenkohl
- 30 g Apfelringe (getrocknet)
- 2 El Kokosöl
- 2 El gelbe Currypaste
- 800 ml Mandelmilch
- 800 ml Gemüsebrühe
- Fleur de Sel
- 2 Bio-Limetten
- 1-2 Granatäpfel
- 2 Beete violette Shiso-Kresse
- 2 TL Schwarzkümmelsaat (*Nigella*)



ZUBEREITUNG

1. Roten Linsen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie beigefarben sind, und auf einem Teller abkühlen lassen. Linsen im Blitzhacker (oder Mörser) sehr fein mahlen.
2. Zwiebeln in 1 cm breite Spalten schneiden. Steckrübe schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Möhren schälen, längs halbieren und quer in 2 cm breite Stücke schneiden. Rosenkohl putzen und längs halbieren. Apfelringe in feine Würfel schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Currypaste zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit Mandelmilch und Gemüsebrühe auffüllen und kurz aufkochen lassen. Steckrüben, Möhren, Rosenkohl und Apfelwürfel zugeben. Mit Fleur de Sel würzen und offen bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen. Nach 15 Minuten gemahlene Linsen zugeben und vorsichtig unterrühren.
4. Inzwischen von der Limette die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Granatapfel quer halbieren und die Kerne herauslösen (dazu mit einem Holzlöffel über einer Schüssel auf die Schale schlagen und die Kerne auffangen). Kresse mit der Schere vom Beet schneiden.
5. Rosenkohlcurry mit Fleur de Sel, Limettensaft und -schale abschmecken. Curry in einer vorgewärmten Schale anrichten und mit Granatapfelkernen, Kresse und Schwarzkümmel bestreuen.

Skrei mit Gewürz-Kürbis- Gemüse und Rote-Bete-Stroh

ZUTATEN für 10 PORTIONEN

- 2 Rote Bete (klein, ca. 120 g)
- 1 TL Szechuan-Pfeffer
- 2 TL Koriandersaat
- 1 TL helle Senfsaat
- 2 Pimentkörner
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 weiße Zwiebel (ca. 200 g)
- 800g Hokkaido-Kürbis
- 250 g dicke grüne Bohnen (tiefgekühlt)
- 175 g Butter
- 4 El Olivenöl
- 150 ml Wermut (z.B. Noilly Prat)
- 250 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüfefond
- 150 ml Orangensaft
- 1 TL Rosmarin (fein gehackt)
- 2 TL Speisestärke
- 10 Skrei-Filets (à 75 g; ohne Haut)
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Für das Rote-Bete-Stroh Rote Bete schälen und mit einer Küchenreibe in sehr feine Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech hobeln, die Streifen auf dem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (bei Umluft 70 Grad) auf der mittleren Schiene 1-1:30 Stunden trocknen, bis die Streifen knusprig sind. Streifen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
2. Inzwischen fürs Gewürz-Kürbis-Gemüse Gewürze im Mörser fein mahlen und Paprikapulver untermischen. Gewürzmischung beiseitestellen. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Kürbis putzen, halbieren, entkernen und in 2 —3 cm breite Spalten schneiden. Spalten quer in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Bohnen in kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen, abgießen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Bohnenkerne aus den Häuten in eine Schale drücken.
3. Etwa 30 g Butter und Olivenöl in einem großen flachen Topf erhitzen und darin die Zwiebeln mit der Gewürzmischung glasig dünsten. Mit Wermut ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Weißwein und Fond auffüllen und bei mittlerer Hitze 8—10 Minuten einkochen lassen. Orangensaft und Rosmarin zugeben. Speisestärke mit 5 El kaltem Wasser glattrühren und damit den Gewürzsud leicht binden. Kürbis zum Sud geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 10—12 Minuten kochen. Nach 8 Minuten die Bohnenkerne zugeben. Mit Salz abschmecken.
4. Kabeljaufilets trocken tupfen und rundum leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen (nicht braun werden lassen) und darin die Filets bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 Minuten braten, dabei immer wieder mit der Butter übergießen.
5. Kabeljau und Gewürz-Kürbis-Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Rote-Bete-Stroh und abgezupften Thai- Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Kalbsravioli mit Weinbrand-Espuma und Pinienkernen

ZUTATEN für 10 PORTIONEN

Nudelteig:

- 500 g Hartweizengrieß (plus etwas zum Bearbeiten)
- 350 g Mehl (plus etwas zum Bearbeiten)
- 8 Bio-Eier (Kl. M)
- Salz
- 2 Bio-Eiweiß (Kl. M)

Kalbsfüllung:

- 2 Knoblauchzehen (klein)
- 2 Schalotten (30 g)
- 8 Stiele Thymian
- 750 g Kalbshackfleisch
- Bio-Eigelb (Kl. M)
- Salz, Pfeffer

Weinbrand-Espuma:

- 6 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 8 EL Tomatenmark
- 2 TL Kräuter-Gewürz
- 16 cl Weinbrand (z. B. Metaxa)
- 600 ml Schlagsahne
- 300 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Pinienkerne und Zwiebeln:

- 3 Orangen, 30 Filets
- 80 g Pinienkerne
- 4 weiße Zwiebeln (à 60 g)
- 6 EL Butter
- Salz
- Zucker
- 4 Stiele Oregano

Außerdem: Espuma-Flasche (Sahnesiphon) mit 2 Kapseln, Rollholz, Nudelmaschine, runder Ausstecher mit gewelltem Rand (ca. 10 cm Ø)



ZUBEREITUNG

1. Für den Nudelteig Grieß, Mehl, Eier und 1 Prise Salz in einer Schüssel verkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Teig mit etwas Grieß bestreuen und in einer mit Klarsichtfolie abgedeckten Schale 1 Stunde ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Kalbsfüllung Knoblauch und Schalotte fein würfeln. Thymianblätter von den Stielen abzupfen und fein hacken. Kalbshackfleisch in eine Schüssel geben, Knoblauch, Schalotte, Thymian und Eigelb zugeben und gut miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse mit Klarsichtfolie abdecken und kaltstellen.
3. Für den Weinbrand-Espuma, Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten dünsten. Tomatenmark und Kräuter-Gewürz zugeben und unter Rühren 1–2 Minuten anrösten. Mit Weinbrand ablöschen und stark einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche zugeben, aufkochen lassen und bei milder Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce durch ein Sieb gießen, in eine Espuma-Flasche (Sahnesiphon) füllen und den Siphon mit 2 Kapseln befüllen.
4. Nudelteig halbieren. Arbeitsfläche mit wenig Grieß bestreuen, Teigstücke darauf mit dem Rollholz flach ausrollen. 1 Teigstück mit der glatten Walze der Nudelmaschine von Stufe 1–6 ausrollen (50–60 cm lang, 12 cm breit), Teig währenddessen eventuell mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig mit etwas Grieß bestreuen und mit einem Küchentuch bedecken. Mit dem restlichen Teigstück ebenso verfahren. Mit dem runden Ausstecher mit gewelltem Rand insgesamt 12 Teigkreise aus den Teigbahnen ausstechen. Jeweils 1 El der Füllung mittig auf die Teigkreise geben. Die Teigränder mit leicht verquirltem Eiweiß bestreichen und überklappen, sodass ein Halbkreis entsteht. Teigränder mit den Fingern gut andrücken. Ravioli auf ein mit Hartweizengrieß bestreutes Backblech legen und kaltstellen.
5. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten rösten, beiseitestellen. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebeln zugeben, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Oregano-Blätter von den Stielen abzupfen und zu den gebratenen Zwiebeln geben.
6. Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser 5–6 Minuten kochen. Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, zu den Zwiebeln geben und vorsichtig unterschwenken.
7. Ravioli mit Zwiebeln in vorgewärmten Tellern anrichten. Weinbrand-Espuma über die Ravioli geben, je 3 Orangenfilets anlegen, mit Pinienkernen bestreuen und servieren.

Apfel-Rhabarber-Crumble mit Amarettini

ZUTATEN für 10 PORTIONEN

- 1kg Äpfel (z.B. Braeburn oder Gala)
- 750 g Rhabarber
- 8 El Zucker
- 2 El Zitronensaft
- 2 TL Speisestärke
- 200 g Amarettini-Kekse
- 2-3 El Butter
- 2-3 El Haferflocken (kernig)
- 500 g Mascarpone
- 2 Pk. Vanillezucker



ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel (z. B. Braeburn oder Gala) waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Den Rhabarber putzen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Äpfel und Rhabarber in einen Topf geben, den Zucker und den Zitronensaft zugeben und zugedeckt aufkochen.
2. Die 2 TL Stärke (oder Vanillepuddingpulver) mit 1 TL Wasser glattrühren und unter Rühren zur Apfel-Rhabarber-Mischung geben. Unter Rühren aufkochen und beiseitestellen.
3. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Rollholz zerdrücken. 1 El Butter in einer Pfanne zerlassen. 1 El kernige Haferflocken und Amarettini-Brösel in der Pfanne goldbraun rösten.
4. Den Mascarpone mit dem Vanillezucker glattrühren. Kompott in 10 kleine Schalen füllen und mit den Bröseln bestreuen. Je Portion 1 Nocke Vanillefrischkäse darauf geben und lauwarm servieren.