Rheingau Chuchi Kiedrich



MENUE

Edgar
am 14. August 2026

„leichtes Sommermenü“

VORSPEISE: AVOCADO-BURRATA-BRUSCHETTA



ZUTATEN:

8 Scheiben Baguette

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 Avocados

1 Limette (Saft und Abrieb)

150g Kirschtomaten

250g Burrata (alternativ Mozzarella de Buffalo)

1 Handvoll Basilikum (gehackt)

Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen, goldbraun und knusprig rösten und mit Knoblauch einreiben.

Fruchtfleisch aus der Avocado mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Saft und dem Abrieb der Limette, Pfeffer und Salz abschmecken.

Tomaten halbieren.

Avocadomischung auf die Brotscheiben verteilen und mit den halbierten Tomaten und zerrupftem Burrata belegen.

Mit gehacktem Basilikum garnieren.



SUPPE: ASIATISCHE FRÜHLINGSSUPPE MIT GARNELEN

ZUTATEN:

300g Garnelen

1 Karotte

1 Brokkoli

1 Bund Frühlingszwiebeln

5g Ingwer

1 Knoblauchzehe

1l Brühe

4 EL Sojasoße

1 Limette

1 TL Honig

2 EL Öl

Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Garnelen waschen und trocken tupfen, Karotten schälen und in Scheiben schneiden

Brokkoli in ca. 2cm große Röschen brechen.

Frühlingszwiebeln in dünne Streifen scheiden Knoblauch fein hacken.

In einem Topf das Öl auf hoher Stufe erhitzen und alles scharf anbraten.

Brühe mit Sojasoße anrühren und angießen.

Auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 10 min. köcheln, bis das Gemüse gar ist.

Suppe mit Honig, Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.



FISCH:
FILET MIT SENFKOHLRABI

ZUTATEN:

8 Filets

1 Limette

3 EL Olivenöl

Salz

1 Kohlrabi

Cayennepfeffer

1 TL Weißweinessig

1 TL süßer Senf

50ml Weißwein

1 Gurke

1 EL Schmand

1 EL Forellenkaviar

Schnittlauchröllchen

ZUBEREITUNG

Filets mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Limettenabrieb marinieren, auf einem Teller mit Frischhaltefolie bedecken.

Im Backofen bei 80 Grad lauwarm werden lassen.

Kohlrabi in feine Streifen schneiden, mit Cayennepfeffer, Salz Olivenöl, süßem Senf und Weißwein abschmecken.

Gurke schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden, mit Öl und Salz pürieren und mit Essig abschmecken.

Zum Servieren Gurkenvinaigrette auf den Teller verteilen und den Kohlrabi darauf anrichten, die Filets aus dem Ofen nehmen und auf den Kohlrabi legen, mit Forellenkaviar garnieren.



FLEISCH: PUTENGESCHNETZELTES ALLA ROMANA

ZUTATEN:

3 Putenschnitzel

5 Scheiben Parmaschinken

100g Champignons

150g Kirschtomaten

3-4 Blättchen Salbei

400g Mehl

4 Eier

1 TL Salz

1-2 EL Öl

Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl

200g Schlagsahne

75ml Wein Marsala

ZUBEREITUNG

Fleisch und Schinken in dünne Streifen schneiden, Pilze putzen und halbieren, Tomaten halbieren, Salbei in Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch ca. 4 min. kräftig anbraten, Schinken zufügen und knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch und Schinken herausnehmen.

Mehl mit Eiern, Salz und Öl 10 min. zu einem Teig verkneten, bis er elastisch ist und glänzt. Ggf. Wasser tröpfchenweise dazugeben, wenn der Teig zu trocken ist. Mehl zugeben, wenn er zu feucht ist.

Teig ca. 20-30 min. kühl ruhen lassen und zu einer Kugel formen.

Durch eine Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten.

DESSERT:
WAFFEL MIT KALTER ROTER GRÜTZE



ZUTATEN:

Grütze:

1kg Früchte (Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)

400ml Saft

50g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

40g Speisestärke

Waffeln:

500g Buttermilch

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier

½ Pck. Backpulver

250g Mehl

1 geraspelter Apfel

ZUBEREITUNG

Grütze:

5 EL Saft mit Speisestärke verrühren.

Restlichen Saft mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist dann Stärke einrühren. Wenn die Masse andickt, Früchte dazugeben und kurz aufkochen.

In einer Schüssel abkühlen lassen ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Waffeln:

Eier trennen.

Alle Zutaten und Eigelb nach und nach vermischen.

Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unterheben.

Ca. 20 min. ruhen lassen.

Teig im Waffeleisen ausbacken.