

Unser Ostermenü mit Weinbegleitung

- Bärlauchsuppe mit gebeiztem Lachs auf Frischkäsecracker
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Zitronenrisotto
- Basilikumsorbet mit Brownie und Vietnamesischem Eierkaffee

Unsere Weinempfehlung dazu:

Aperitif:	Schilcher Frizzante, Steiermark, Österreich
Vorspeise:	Gewürztraminer, Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland
Hauptgang:	St. Andre de Figuière, Provence, Frankreich
Dessert:	Herdade de Gâmbia, Moscatel de Setúbal Portugal

Rezepte: Jeweils für 4 Personen

Vorspeise:

Bärlauchsuppe mit gebeiztem Lachs auf Frischkäsecracker

Bärlauchsuppe

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Kartoffeln
- 300 Gramm Bärlauch
- Öl zum anbraten

Zubereitung:

Für die Bärlauchsuppe die Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffel schälen und halbieren.
Danach das alles kurz im Topf anbraten und mit Wasser (besser mit Gemüsebrühe aufgießen) und solange kochen bis die Kartoffeln weich sind. Danach alles in einen Standmixer und den Bärlauch dazu.
Durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



Gebeizter Lachs auf Frischkäsecracker

- 300 Gramm frischen Lachs
- 50 Gramm Zucker und 50 Gramm grobes Meersalz
- Fenchel und Koriandersamen im Mörser zerkleinert
- 100 Gramm Frischkäse
- Kresse, Limetten – und Zitronenabrieb, frische Kräuter nach Wahl
- 4 Knäckebrotscheiben

Zubereitung:

Lachs mit Zucker und Salz in eine Form geben, dazu die Fenchel und Koriandersamen und abgedeckt im Kühlschrank für 2-3 Tage ziehen lassen. Jeweils nach einem Tag wenden.

Frischkäse zusammen mit Kresse, Limetten- und Zitronenabrieb vermischen, Salz und Pfeffer abschmecken und noch frische Kräuter nach Wunsch dazu.

Den Frischkäse auf das Knäckebrot verstreichen und den gebeizten Lachs in feine Streifen schneiden und darauf garnieren! Darüber noch frische Kresse und Zitronenabrieb.

Unsere Weinempfehlung:
Gewürztraminer, Schäfer-Fröhlich, Nahe

Hauptspeise:

Gebratene Perlhuhnbrust mit Zitronenrisotto:



- 1 Perlhuhnbrust pro Person
 - Limetten- und Zitronenabrieb
 - 300 Gramm Risotto
 - ¼ Liter Weißwein
 - Gemüsebrühe
 - Butter
 - Parmesan
 - Zwiebeln

Zubereitung (Risotto):

Die Zwiebelwürfel in Öl kurz anschwitzen und Reis dazugeben und unter ständigem Rühren durchschwitzen. Mit Wein ablöschen. Erst wenn dieser verkocht ist, kellenweise die Brühe dazu gießen, dabei immer wieder

umrühren. Sobald der Reis gar ist (nach ca. 25 Min.), er sollte noch Biss haben, Zitronenschale und -saft, Butter und Parmesan unterrühren und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung (Perlhuhnbrüste):

Die Perlhuhnbrüste am Vortag mit Basilikum, Zitronen und Salbei unter der Haut marinieren, dazu Öl und Salz und Pfeffer. Am Tag des Kochens, die Perlhuhnbrüste rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und auf beiden Seiten scharf anbraten und im Backrohr bei 100 Grad nachziehen lassen.

Unsere Weinempfehlung:
St. Andre Figuiere Rosé, Provence

Nachspeise:

Basilikumsorbet mit Brownie und Vietnamesischem Eierkaffee

Brownie:

- 200 Gramm Zartbitterschokolade
- 125 Gramm Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 200 Gramm brauner Zucker
- 150 Gramm Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kakaopulver
- etwas Butter für die Form



Sorbet:

- 180 Gramm Zucker
- 3 Stück Limetten
- 1 Stück Orange
- 2 Bund Basilikum
- 250 Milliliter Wasser

Vietnamesischer Eierkaffee:

- 4 Bio-Eigelb (Kl. M)
- 60 Gramm Kondensmilch ungesüßt
- 2 EL Zucker
- 1 Espresso pro Person

Zubereitung (Brownie):

Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 155 Grad) vorheizen. Kleines Blech (28,5x23 cm) gut einfetten. Etwa 150 g der Zartbitterschokolade mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Etwas auskühlen lassen.

Eier mit Vanillezucker und braunem Zucker schaumig schlagen. Schokomasse hinzugeben. Mehl mit Backpulver, Salz und Kakaopulver vermengen und mit der Eiermasse verrühren. Übrige Schokolade hacken und unter die Teigmasse heben. Den Teig in das Blech geben, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten backen. 1 Blech ergibt ca. 12 Brownies.

Die Brownies am besten 1-2 Minuten zu früh aus dem Backofen nehmen, damit sie innen noch schön feucht sind.

Zubereitung Basilikumsorbet:

Zuerst das Wasser mit dem Zucker in einen Topf geben, aufkochen lassen und für 4 Minuten köcheln lassen. Dann für 30 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Orange sowie Limetten halbieren und den Saft auspressen. Dann die Basilikumblätter waschen, etwas trocken schütteln, mit 50 ml Orangen- und mit 100 ml Limettensaft fein pürieren und dann durch ein Sieb streichen.

Nun die Basilikummasse mit dem abgekühlten Zucker-Wasser-Gemisch in eine Eismaschine geben und für 40 Minuten gefrieren lassen.

Danach das Sorbet in eine Schüssel geben und im Gefrierfach für ca. 3 Stunden gefrieren lassen.

Zubereitung Vietnamesischer Eierkaffee:

Eigelbe mit Zucker in einem runden Schlagkessel verrühren. Mit dem Schneebesen im heißen bis kochenden Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen.

Danach einen Schuss Kondensmilch und nach Belieben etwas Moscatel dazu. Danach nochmal aufschlagen und auf den Espresso langsam schütten!

Unsere Weinempfehlung:

Herdade de Gâmbia, Moscatel de Setúbal, Portugal

Weitere Informationen zum Wein auf www.viniculti.de