

Leckere Rezepte zu unserem Riesling (alle von Iris Franzen)



Ziegenkäse-Taler mit Rauke-Pesto

150ml Olivenöl
50g Pinienkerne
100g Rauke
1 Knoblauchzehe (gepresst)
1TL Salz, Pfeffer
120g Parmesan, gerieben
aromatische Zwergtomaten

Die Pinienkerne in der Küchenmaschine mahlen, alle anderen Zutaten hinzugeben und zu einem Pesto verarbeiten
12 kleine Ziegenkäse auf einer Platte anrichten und Rauke-Pesto darauf verteilen. Mit den kleinen, halbierten Zwergtomaten dekorieren.

Lassen Sie sich dazu einen Riesling aus dem Frauenberg schmecken.

Gefüllter Walnusscamembert und Brie

30g Walnüsse
frische oder TK-Kräuter (nehme gern TK-Italienische Kräuter)
80g Butter, weich
Salz
Pfeffer
1 Camembert, 1 Brie

Walnuskerne, bis auf 3 halbe zum Garnieren, grob hacken. Kräuter waschen, trockentupfen, einige Stiele für die Dekoration aufheben, Rest fein hacken. Gehackte Kräuter und Walnuskerne mit der Butter verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Camembert quer halbieren und mit der Kräuterbutter gleichmäßig bestreichen. Die andere Hälfte des Käses drauflegen und etwas andrücken. Käse mit Kräutern und Walnusshälften garnieren.



Leckere Rezepte zu unserem Riesling (alle von Iris Franzen)



Walnusspesto

30 g Walnuskerne mahlen
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
30 g frisch geriebener Parmesan
200ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Knoblauchzehe pressen, mit dem Basilikum den Walnüssen und dem Parmesan im Zauberstab hacken. Das Olivenöl langsam dazu gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das schmeckt sehr gut zu Spagetti oder Bandnudeln.

Sehr gut schmecken auch Crostini mit Walnusspesto und Ziegenkäse. Dafür aus Toastbrotsciben mit einem gewellten Ausstecher runde Formen ausstechen. Auf einem Backblech bei 150° (vorgeheizt) im Backofen knusprige Crostini backen. Diese nach dem Auskühlen mit Walnusspesto und Ziegenfrischkäse mit Kräutern bestreichen, obendrauf noch ein Klecks vom Pesto. Hmmm...

Dazu schmeckt unser Gutsriesling prima.

Leckere Rezepte zu unserem Riesling (alle von Iris Franzen)



Riesling-Kräuter-Fleischpastete

- 500g gewürztes Schweinemett vom Metzger
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 125g Schinkenwürfel
- 1 Päckchen TK-Kräuter (im Sommer natürlich frische Kräuter)
- 1 TL Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Ei (gut verquirlt)
- 6 EL trockener Gutsriesling

Die Masse gut vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte kleine Kastenform geben, mit Alufolie verschließen. Die Form in die Fettpfanne des Backofens stellen (diese halb mit Wasser füllen). Die Pastete bei 160 °C (vorheizen) ca. 90 Minuten backen. Nach dem Ende der Garzeit herausnehmen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Anschließend wird die Pastete in der Form mit Gewichten beschwert - dazu verwende ich einige Schiefersteine aus dem Weinberg. Das Ganze sollte 2 Tage im Kühlschrank durchziehen, damit die Geschmackstoffe sich gut entfalten können. Mit frischen Kräutern dekorativ auf einer Platte anrichten.

Verkosten Sie zur Pastete den kräftigen Riesling aus dem Calmont.



Leckere Rezepte zu unserem Riesling (alle von Iris Franzen)



Kartoffelschaumsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 600ml Geflügelfond, Salz, Pfeffer
- 150ml Crème fraîche
- 2 EL geschlagene Sahne
- 4 Scheiben Toast
- 4 TL Forellenkaviar, Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Lauch waschen, putzen und das Weiße klein schneiden. Kartoffeln und Lauch im Fond weich kochen, fein pürieren. Crème fraîche untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen, dann die geschlagene Sahne unterheben. Toast goldbraun rösten und kleine Blüten ausstechen. Kaviar darauf geben. Kartoffelschaumsuppe in Teller füllen, Toastblüten darauf setzen und mit Schnittlauchstängeln garniert servieren. Das Kartoffelschaum-Süppchen schmeckt einfach wunderbar, genießen Sie dazu einen Franzen-Riesling.

Riesling-Kräutersuppe

aus LUST AUF MOSEL von Maria Gietzen, Winzerhof Gietzen, Hatzenport

1 Bund Suppengemüse, (Sellerie, Möhren, Lauch, Blumenkohl), einige Schalotten gewürfelt, 20g Butter, ½ l trockener Riesling, ¾ l Brühe, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch, einige Zweige Kerbel, Pimpinelle, Estragon, etwas Zitronensaft, 250 g Streichrahm

Das Suppengemüse in kleine Stücke würfeln und mit einigen Schalottenwürfel und der Butter andünsten. Mit dem Riesling auffüllen, köcheln lassen bis der Wein fast vollständig eingekocht ist. Dann mit ¾ l Gemüsebrühe auffüllen, auf kleiner Flamme köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. 1 Bund Petersilie, 1 Bündel Schnittlauch und einige Zweige Kerbel, Pimpinelle, Estragon fein hacken und mit Zitronensaft und 250g Streichrahm in die Suppe geben. Suppe abschmecken und ½ Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb rühren oder alternativ Suppe vom Gemüse abschöpfen. Dazu passt frisches Nussbrot. Genießen Sie zum Süppchen den Riesling trocken aus dem Calmont.

Leckere Rezepte zu unserem Riesling (alle von Iris Franzen)



Breite Bandnudeln mit Thymian und Ziegenfrischkäse

Zutaten

Grundrezept Nudelteig (für vier Personen):

500 gr. Mehl Type 405

500 gr. Hartweizengrieß

10 Eier

4 cl Olivenöl

Salz

Rezept

pro Person 40-50 gr. frische Nudeln in breite Bandnudeln geschnitten

1 Schalotte

1/2 Knoblauchzehe

frischer Thymian gerebelt

0,2 Liter heller Geflügelfond

120 gr. Ziegenfrischkäse (in Würfel geschnitten)

16 getrocknete Strauchtomaten

50 gr. Parmesan

Pinienkerne

Zubereitung

Teigzutaten mischen und einen geschmeidigen Nudelteig herstellen. Den fertigen Teig in Folie einschlagen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine Bandnudeln schneiden.

Schalotten würfeln und mit dem Öl und dem fein gehackten Knoblauch in der Pfanne glasig schwitzen, den Thymian hinzufügen und kurz mitbraten. Mit dem Geflügelfond ablöschen und das Ganze auf 0,1 Liter einkochen lassen. Den gewürfelten Ziegenkäse dazugeben, dabei die Würfel mit der Gabel zerdrücken.

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen (Vorsicht, frische Nudeln haben eine sehr kurze Garzeit). Die Nudeln abseihen und kurz abtropfen lassen, dann sofort zur Sauce in die Pfanne geben. Den Parmesan unterheben und alles zusammen anrichten. Die getrockneten Tomaten im Ofen erwärmen auf den Nudeln dekorieren. Pinienkerne rösten und drüberstreuen.

Leckere Rezepte zu unserem Riesling (alle von Iris Franzen)



Huhn in Riesling »Coq au vin«

Zutaten für 4 Personen:

1 Masthuhn (etwa 1,3 kg) mit Innereien, 4 große Zwiebeln, 200 g weiße Champignons, 250 g durchwachsener Speck, Salz, Pfeffer, 50 g Butter, 1 EL Mehl, 50 ml Weinbrand, 500 ml Riesling, 1 gem. Kräuterbund (Petersilie, Pimpinelle, Liebstöckel), 1 Lorbeerblatt, 1 TL Ingwerpulver, 500 ml Geflügelfond

1. Das Huhn waschen und trockentupfen.
2. Das Huhn in seine Teile zerlegen, dabei zuerst die 2 Brustfilets mit einem Messer vom Knochen ablösen.
3. Innereien, Hals, Brustfilets in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Die Keulen und Flügel an den Gelenkknochen mit dem Messer in je 2 Stücke schneiden.
5. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Champignons putzen und vierteln. Den Speck würfeln.
6. Alle Geflügelteile mit Salz und Pfeffer würzen und in der Butter mit den Zwiebelwürfeln, den Champignonvierteln und dem Speck scharf anbraten.
7. Mit Mehl bestäuben, mit Weinbrand und Riesling ablöschen.
8. Die gewaschenen und trockengetupften Kräuter mit dem Lorbeerblatt und dem Ingwerpulver dazugeben, mit Fond auffüllen.
9. Zugedeckt 25 Minuten auf kleiner Flamme garen.
10. Geflügelteile, Zwiebelwürfel, Champignonviertel und Speck mit der Schaumkelle aus dem Sud heben und in eine vorgewärmte Servierschüssel geben.
11. Den Sud etwas einkochen lassen, durch ein Sieb über den Coq au vin gießen und servieren.



Leckere Rezepte zu unserem Riesling (alle von Iris Franzen)



Ossobuco - geschmorte Kalbshaxe

Kalbshaxe in Scheiben
2 Zwiebeln, 2 Möhren
Staudensellerie
2 Lorbeerblätter
1/4l Riesling
1 Dose Tomaten, 1EL. Tomatenmark
Pfeffer, Salz, 2 Knoblauchzehen, Petersilie, etwas Zitronensaft

Die Kalbshaxenscheiben pfeffern und salzen, in Mehl wenden und in Olivenöl scharf anbraten und herausnehmen. Das in kleine Würfel geschnittene Gemüse ins Öl geben und kräftig andünsten. Lorbeerblätter, Riesling, Tomaten und Tomatenmark dazugeben. Fleisch wieder hinzufügen und ca. 1 ½ Stunden schmoren. Zum Schluss Knoblauch fein hacken mit etwas Zitronensaft und mit der gehackten Petersilie zum Fleisch geben.