

## **Sellerieschnitzel in Parmesankruste mit Schnittknoblauchsauce und Posteleinsalat**

### **Zutaten für 4 Personen:**

**Sellerie:** 1 kleiner Knollensellerie, 50 g Mehl, 2 Eier, 150 g geraspelten Parmesan, 150 g Semmelbrösel, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Butter und Öl zum Braten

**Sauce:** 1 Bund Schnittknoblauch, 2 Schalotten, 2 gekochte Eier, 3 Gewürzgurken, etwas Gurkenfond, 1 Teel. mittelscharfer Senf, 0,1 l Haselnussöl, 1 Eßl. Himbeerbalsamessig, Salz und Pfeffer

**Vinaigrette:** 1 Schalotte in sehr feine Würfelchen geschnitten, 3 Eßl. Haselnussöl, 2 Eßl. Himbeerbalsamessig, 3 Eßl. Wasser, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer  
100 g Posteleinsalat, ein paar Karottenspaghetti, Kirschtomaten

### **Zubereitung:**

Den Sellerie schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und im Dampfgarer bissfest garen. Den Sellerie mit Küchenkrepp abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und durch das aufgeschlagene Ei ziehen. Parmesan und Semmelbrösel mischen und darin die Selleriestücke panieren.

Den halben Bund Schnittknoblauch fein schneiden. Die Eier 10 Minuten kochen und dann abschrecken, schälen und in einen Kutter geben. Mit den Gewürzgurken, den Schalotten, dem anderen halben Bund Schnittknoblauch, dem Senf, dem Haselnussöl, dem Himbeerbalsamessig mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Gewürzgurkenfond auf Konsistenz bringen. Den Posteleinsalat waschen und die Stiele etwas kürzen. Die Vinaigrette zubereiten. Den Sellerie in halb Butter, halb Öl goldgelb braten.

Auf Teller anrichten und mit den Karottenspaghetti und den Kirschtomaten garnieren.

### **Unsere Wehrhof-Weinempfehlung:**

*# 813 – Gewürztraminer QbA trocken*

Intensiver Duft nach Rosenblüten, Litschis und Honigmelone; kräftig und mineralisch, Gewürznoten und Nelke.

0,75l – 6,70 €

## Feine Spinatnudeln in Rahm mit weißem Trüffelöl und Pioppinopilzen

### Zutaten für 4 Personen:

**Nudelteig:** 250 g Hartweizengrieß, 250 g Mehl, 4 mittelgroße Eier, 6 Eßl. lauwarmes Wasser, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßl. Olivenöl;

300 g Nudelteig, 3 Handvoll geputzter und gewaschener Blattspinat, 1 Eßl. Olivenöl, 2 Schalotten, 2 Eßl. Butter, 250 g Rahm, 160 g Pioppinopilze, 1 kleines Fläschchen Trüffelöl, 1 Bund frittierte Petersilie, Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Für den Nudelteig alle Zutaten in einen Küchenkutter geben und so lange blitzeln bis Sie einen warmen geschmeidigen Teig erhalten. Dann mindestens 20 Minuten in Klarsichtfolie eingeschlagen ruhen lassen.

Den Spinat putzen, waschen und mit viel Wasser mixen durch ein feines Haarsieb geben. Das gewonnene Chlorophyll mit dem Wasser langsam auf 80°C erhitzen. Das Blattgrün gerinnt und steigt als Schaum an die Oberfläche, wo es abgeschöpft werden kann. Nun den Nudelteig damit färben. Den gefärbten Nudelteig erst in langen Lagen und dann in feine Streifen mit Hilfe einer Nudelmaschine schneiden.

Die Pioppinopilze in kleine Stücke schneiden und mit Schalottenwürfeln und Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln im Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und etwas von dem Nudelwasser aufbewahren. In dem heißen Nudelwasser, mit der Butter und der geschlagenen Sahne die Nudeln schwenken. Etwas Trüffelöl dazugeben und auf die Teller anrichten. Mit den Pilzen und der Petersilie gefällig dekorieren.

### Unsere Wehrhof-Weinempfehlung:

# 865 – *Blanc de Noirs trocken*

Der weiße Rotwein! Frisch im Geschmack, mit feinem Blütenduft präsentiert sich dieser herrlich-fruchtige Wein.

0,75l – 6,00 €

## Lammfrikasée mit Couscous und Zitronenthymian

### Zutaten für 4 Personen:

**Lamm:** 600 g bis 800 g Lammschulter ohne Knochen, Mehl zum Bestäuben, 50 ml Olivenöl, 1 große Zwiebel und 4 Schalotten in Würfel geschnitten, 3 Knoblauchzehen, 1 Bund Zitronenthymian, 1 Lorbeerblatt, 300 ml Weißwein, 0,5 l Lammfond, 50 ml Crème fraîche, Salz und Pfeffer aus der Mühle

250 g Couscous, 1 Schalotte in Würfel geschnitten, 1 Eßl. Butter, Saft und geriebene Schale einer Limette, bunte Paprikawürfel, ½ Bund Minze, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Lammschulter in drei cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern und in Mehl wälzen. In dem Olivenöl anbraten. Sobald das Fleisch sich zu bräunen beginnt, die Schalotten und den geschälten Knoblauch hinzufügen. Einige Minuten bei niedriger Hitze dünsten. Das Lorbeerblatt zugeben und mit dem Weißwein den Bratsatz ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen. Dann mit dem Lammfond das Fleisch fast bedecken. Bei leiser Hitze 30 Minuten bei geöffnetem Topf schmoren. Ab und zu umrühren. Sobald das Fleisch weich ist, die saure Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zitronenthymian zupfen und fein schneiden. Zuletzt in die Sauce geben und dann das Ragout servieren.

**Couscous:** Den Hartweizengrieß in ein Tuch geben und in lauwarmem Wasser 10 Minuten einweichen. Dann im Tuch 15 Minuten dampfgaren. Die Schalotte in der Butter glasig dünsten, die Paprikawürfel dazu geben, danach den Weizengrieß einrühren. Mit dem Limettensaft, der Limettenschale, der fein geschnittenen Minze, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Unsere Wehrhof-Weinempfehlung:

# 771 – Cabernet Dorio Q.b.A. trocken

Rubinfarben, feiner, eleganter Rotwein. Duft und Geschmack erinnern an Waldfrüchte, Cassis und Heidelbeeren. Weiche Tannine verleihen ihm Kraft und Fülle.

0,75l – 8,30 €

## **Gebrannte Karamelcreme mit marinierten Erdbeeren**

### **Zutaten für 12 Personen:**

0,75 l süße Sahne, 0,25 l Milch, 125 g Zucker, 7 Eier, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 120 g brauner Zucker (Farinzucker),

2 Schalen Erdbeeren, Vanillezucker selbst angesetzt, Grand Marnier nach Geschmack, eine Prise Salz

### **Zubereitung:**

Sahne, Milch, Zucker, Eier, das Mark der Vanilleschote und das Salz miteinander vermischen. Zwar innig rühren, aber nicht schaumig schlagen. Die Masse möglichst zweimal durch ein feines Haarsieb geben, damit die Hagelstränge, die das Eigelb in der Mitte halten, entfernt werden. In feuerfeste Portionsförmchen füllen und bei 100°C in den Backofen geben. Nach 25 Minuten nachsehen, ob die Eier schon stocken. Das Dessert sollte noch etwas schwabbelig sein. Danach drei Stunden kalt stellen.

Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Klein schneiden und mit der Prise Salz, dem Vanillezucker, und dem Orangenlikör marinieren.

Die Creme mit etwas Farinzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner oder Salamander (Gerät zum Überbacken) gratinieren. Nun haben Sie ein kühles Dessert mit einer heißen Karamellkruste.

### **Unsere Wehrhof-Weinempfehlung:**

*# 730 – Kerner Spätlese lieblich*

Lieblicher Duft nach Aprikosen und fruchtig-süßer Geschmack vollreifer Früchte, etwas Rosine und Quitte.

0,75l – 6,10 €