

Blanc de Noirs Sekt brut nature mit Rauchlachstatar auf Honig-Dressing

Raffinierte Vorspeise mit Fisch: Rauchlachstatar mit Ingwer- und Dörrtomaten an Honig-Dressing zwischen Blätterteig

Für 4 Personen

4 Blätter TK Blätterteig

225g Rauchlachs

- 2 kandierte Ingwer
- 4 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
- 3 ELWeissweinessig
- 1 TLflüssiger Honig
- 4 TLCrème fraîche
- ½ TL milder Senf

½Zitrone

50 gRucola für die Garnitur schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Blätterteig pro Person in 3 ca. 5 cm grosse Quadrate schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Ofenmitte ca. 5 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Lachs in kleine Würfelchen schneiden. Ingwer und Dörrtomaten fein hacken. Essig und Honig verrühren. Mit Ingwer und Dörrtomaten sorgfältig unter das Lachstatar mischen. Crème fraîche mit Senf mischen. Zitronenzesten fein abziehen und beigeben.

Unmittelbar vor dem Servieren (sonst weicht der Blätterteig auf!) Teller mit je einem Quadrat Blätterteig belegen. Darauf etwas Lachstatar geben. Mit einem zweiten Strudelteigblatt belegen und je 1 TL Crème fraîche darauf ausstreichen. Noch ein Strudelteigblatt auflegen und mit Tatar abschliessen. Die Vorspeise mit einigen Blättchen Rucola garnieren, mit Pfeffer bestreuen und sofort servieren.



Blanc de Noirs Sekt brut nature mit Überbackenem Kabeljau mit Karotten

Feiner Kabeljau aus dem Ofen mit einer knusprig-würzigen Mischung aus Nüssen, Karotten und Käse

Für 4 Personen

70 gKarotten

50 g Nussmischung

2 EL Paniermehl

2 EL Olivenöl

½ Bund Majoran

Salz

Pfeffer

1 Msp.gemahlener Kardamom

8 Kabeljaurückenfilets oder Skrei à ca. 80 g

20 g rahimger milder Käse

10ml Apfelsaft

Zubereitung:

Karotten in dünne Streifen raffeln. Nüsse grob hacken. Beides mit Paniermehl und Öl mischen. Die Hälfte des Majoran grob hacken und daruntermischen. Mit Salz, Pfeffer und Kardamom abschmecken.

Backofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Kabeljau rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Gratinform geben und mit der Karottenmasse belegen. Käse fein darüberreiben. Mit Apfelsaft umgiessen. In der oberen Backofenhälfte ca. 15 Minuten gratinieren. Mit dem restlichen Majoran garnieren.



Blanc de Noirs Sekt brut nature mit Mandelrisotto mit gerösteter Rote Beete und Pilzen

Ein ebenso hübsches wie schmackhaftes, glutenfreies und vegetarisches Hauptgericht

Für 4 Personen

Mandelrisotto
2 Schalotten
1 ELOlivenöl
250 gR isotto-Reis
1/2 Knoblauchzehen
ca. 1 1 Gemüsebouillon
1 kleine Zitrone
50 gMandelblättchen
(3 EL weisses Mandelmus funktioniert auch ohne)

Geröstete Rote Beete und Pilze
800 g rohe rote Beete
400 g gemischte Pilze, z. B. Champignons, Shiitake
½ BundThymian
Salz, z. B. Fleur de sel
Pfeffer,
3 ELOlivenöl
½ Bund Salbei

Zubereitung:

Geröstete Rote Beete und Pilze:

Für das Gemüse Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Rote Beete in schmale Spalten schneiden, Pilze je nach Grösse halbieren. Rote Beete mit Thymian, Salz, Pfeffer und der Hälfte des Öls mischen. Pilze mit Salbei, Salz, Pfeffer und dem restlichen Öl mischen. Rote Beete auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Pilze dazugeben und noch 15 Minuten backen.

Risotto:

In der Zwischenzeit Schalotten hacken, im Öl andünsten. Reis kurz mitdünsten, Knoblauch dazupressen. Mit etwas Bouillon ablöschen. Wenig Zitronenschale abreiben und beiseitestellen, Saft zum Risotto pressen. Restliche Bouillon nach und nach dazugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 18 Minuten köcheln lassen, bis der Risotto sämig ist, die Reiskörner aber noch etwas Biss haben. Mandeln ohne Fett rösten. Beiseitegestellte Zitronenschale, Mandelmus (dadurch wird es sehr geschmeidig) und die Hälfte der Mandeln unter den Risotto heben. Mit Gemüse und restlichen Mandeln anrichten.



<u>Cabernet Sauvignon Rosé Sekt brut mit</u> Chicorée-Portulak-Lachs-Salat mit Sesamsauce

Chicorée-Viertel, Lachswürfelchen und Portulak werden mit einer Sauce aus geröstetem Sesam, Zitronen, Chili, Sirup und Öl zu einer Salat-Vorspeise.

Für 4 Personen Personen

100 g geräucherte Lachsrückenfilet am Stück

4C hicorées

200 g Portulak

Sauce

- 2 EL Sesamsamen
- 1 Chilischote
- 2 Zitronen
- 3 ELSirup, z. B. Holunderblüten
- 4 ELSonnenblumenöl
- ½ TLSalz

Zubereitung:

Für die Sauce Sesam in einer Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten. In einem Mörser fein zerstossen. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Schale von einer Zitrone fein abreiben. Beide Zitronen auspressen. Alle Zutaten mit Sirup und Öl zu einer Sauce rühren. Mit Salz abschmecken.

Lachs in Stücke à ca. 5 mm schneiden. Chicorées längs vierteln. Portulak auf Teller verteilen. Chicorées und Lachs darauf anrichten. Alles mit Sauce beträufeln.



<u>Cabernet Sauvignon Rosé Sekt brut mit</u> Rindscarpaccio mit Petersilie

Rohes Rindsfilet wird hauchdünn geschnitten, mit Olivenöl beträufelt und mit Parmesan und Zitrone serviert.

Für 4 Personen

250 g Rindsfilet

Salz

4 ELOlivenöl

40 g Parmesan

- 2 Zweige glatte Petersilie
- 2 ZweigeThymian
- 2 EL Kapern
- 1 Zitrone

Blumenpfeffer oder schwarzer Pfeffer, nach Belieben

Zubereitung:

Rindsfilet mit einem scharfen Fleischmesser in dünne Scheiben schneiden. Scheibe um Scheibe zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit den Handflächen oder einem Fleischklopfer sanft flach streichen. Direkt auf Tellern auslegen. Mit Salz würzen und mit Öl beträufeln. Parmesan nach Belieben direkt darüberhobeln, Kräuter darüberzupfen, Kapern darüberstreuen. Zitrone in Schnitze schneiden und dazulegen. Das Fleisch nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.



<u>Cabernet Sauvignon Rosé Sekt brut mit</u> Fettuccine mit Kürbis und Rauchlach

Schnell und einfach ein feines Pasta-Gericht gezaubert: Frische Nudeln werden mit gedünstetem Kürbis, Rauchlachs und Dill gemischt und mit Senf-Crème-fraîche serviert.

Für 4 Personen:

600 gfrische Fettuccine

Salz

400 g Kürbis Hokkaido

2 Schalotten

2 ELOlivenöl

1 ELgrobkörniger Senf

2 EL Crème fraîche

½ BundDill

150 gRauchlachs

Kürbiskerne, nach Belieben

Zubereitung:

Fettuccine in Salzwasser 2-3 Minuten kochen. Abgiessen. Gleichzeitig Kürbis vierteln und in feine Stücke schneiden. Schalotte hacken. Beides im Öl in einer weiten Bratpfanne ca. 5 Minuten dünsten. Pasta daruntermischen.

Senf mit Crème fraîche mischen. Dill hacken. Lachs in Stücke zupfen. Mit dem Dill unter die Pasta heben. Sauce dazuservieren. Nach Belieben Kürbiskerne ohne Fett rösten, leicht salzen und über die Pasta streuen.