

## Die Rezepte zum Degustationsmenü der Schlaraffia-Weinprämierung 2010

### 1. Gang

#### Geräuchte Kartoffelsuppe

#### *Gasthaus zum Trauben, Weinfeldern*

Rezept für 2 Liter Netto

#### Zutaten

0.48 kg	Kartoffeln, geschält
48 g	Butter
72 g	Zwiebeln
76 g	Lauch, gebleicht
22.4 g	Sellerie / Knollensellerie
2 l	Bouillon
0.8 dl	Vollrahm
0.8 x	Abschmecken
80 g	Toastbrot
24 g	Butter
4 g	Kerbel, Frisch

#### Vorbereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Gemüse zu Matignon (blättrig) schneiden. Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in Bratbutter goldgelb rösten. Kerbel zupfen.

#### Zubereitung:

Am Tag davor:

Kartoffeln weich kochen und etwa 12 Stunden im Räucherofen räuchen.

Matignon in Butter andünsten, Kartoffeln beigegeben. Mit heisser Bouillon auffüllen, würzen und anschliessend aufkochen und abschäumen. Etwa eine halbe Stunde sieden lassen, danach pürieren und durchs Spitzsieb passieren. Nochmals aufkochen, abschmecken und mit Rahm verfeinern.

#### Anrichten:

Mit Kerbelblättchen bestreuen. Geröstete Brotwürfel separat dazugeben.

### 2. Gang

#### Mit Verjus mariniertes Wolfsbarschfilet auf Peperonirauten und Basilikumöl

#### *Gasthof Eisenbahn, Weinfeldern*

Rezept für 4 Personen

#### Zutaten

4 Tranchen frisch	Wolfsbarschfilet à 80gr ganz
0,5 dl	Verjus (Saft aus unreifen Weintrauben)
je eine halbe Salz und Pfeffer	grüne, gelbe und rote Peperoni aus der Mühle
4 cl	Basilikumöl
4 Sträusslein	Basilikum
4 Portionen.	Pariser Kartoffeln (Kartoffelkugel ausgestochen)

Die Wolfsbarschfilets mit einem Küchenpapier abtupfen

Mit dem Verjus leicht beträufeln. Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und leicht mehlen.

Den Fisch in einer Teflonpfanne auf beiden Seiten goldgelb braten. Braten Sie den Fisch immer zuerst auf der Haut, er präsentiert sich schöner.

Warmstellen.

Die Peperoni in Rauten schneiden und waschen

In Olivenöl mit wenig Temperatur, ohne Farbe nehmen zu lassen, anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Verjus würzen.

Die Peperoni in der Mitte des Tellers geben und den

Fisch mit der Hautseite nach oben darauf anrichten.

Mit dem Basilikumöl umgießen und einige

Basilikumblätter als Dekor verwenden.

Die ausgestochenen Kartoffelkugeln in Oel goldgelb

braten, leicht salzen und rund um den Fisch

anrichten.

**3. Gang**  
**Kalbshohrücken an Eschalottenjus**  
**Restaurant Pulcinella, Weinfelden**

Rezept für 4 Personen

Zutaten	
800g	Kalbshohrücken
2 kl.	Eschalotten
1 kl.	Karotte
50g	Sellerie
5dl	Rotwein
50g	Butter
3 EL	Erdnussöl
	schwarzer Pfeffer
	Salz
	etwas Rosmarin
1 KL	Holundergelée

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne mit Erdnussöl anbraten, danach das Fleisch aus der Bratpfanne nehmen und in einen Bräter geben. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 100°C für 45 Minuten garen lassen. Danach 15 Minuten auf 120°C fertig garen. Bratpfanne von Öl und Bratresten säubern, 30g Butter, Karotten, Sellerie, Rosmarin und Salbei begeben, kurz anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Alles ca. 10 Minuten einköcheln lassen, dann abpassieren und Saud auf ca. einen Drittel der Flüssigkeit einreduzieren lassen.

In separater Pfanne: 20g Butter erhitzen, feingehackte Eschalotten anschwitzen lassen, zum reduzierten Weinjus geben und mit Holundergelée abschmecken.

Fleisch in Tranchen schneiden und mit dem Eschalottenjus napieren.

**4. Gang**  
**Äpfel im Schlafrock**  
**Quelle: "Tiptopf", Staatlicher Lehrmittelverlag, Bern**

Rezept für 4 Personen

Zutaten	
250 g	Blätterteig
4	mittelgrosse Äpfel
wenig	Zitronensaft

Füllung:

6 EL	gemahlene Nüsse
½	Zitrone
2 EL	Zucker
2 EL	Rahm
wenig	Sultaninen
1	Ei

Blätterteig 3 mm dick auswallen, Quadrate ca. 16 x 16 cm schneiden, je nach Grösse der Äpfel. Kleine Formen als Garnitur ausstechen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und mit Zitrone beträufeln.

Füllung:  
Nüsse evtl. leicht rösten, Zitronenschale dazureiben, Saft auspressen und dazugeben. Zucker, Rahm und Sultaninen beifügen, mischen, in die Äpfel füllen. Äpfel auf die Teigstücke geben, die Ränder mit Wasser bestreichen, die Ecken übereinanderlegen, mit Teigförmchen verzieren. Das Ei verklopfen, Teig damit bestreichen. Das Ganze in der unteren Ofenhälfte bei 220 Grad backen (20 – 30 Minuten).

Weitere Informationen und die passenden Gewinner-Weine zu diesem Menü finden Sie im Internet unter [www.schlaraffia.ch](http://www.schlaraffia.ch).