Wein und Gewürze - Unsere Winter-Kochbox

winter-kochbox

Hier findet Ihr die Rezept für unsere Winterkochbox. Sie gelten jeweils für zwei Personen. Bei Fragen, Anregungen usw. stehen wir jederzeit gerne unter info@weingut-erbes-henn.de zur Verfügung. Die Gewürze, die Rezepte und natürlich die Weine haben wir alle für Euch kreeiert. Selbstverständlich kann jeder die Rezepte für sich kochen. Wenn Ihr aber an dem gemeinsamen Kochevent am 17. Januar 2025 über Zoom teilnehmen möchtet, freuen wir uns über eine kurze Mail.

Vorspeise - Birnen-Avocado-Tatar (mit Forelle)

Zutaten



- 1 reife Birnen (z. B. Williams oder Conference), geschält und klein gewürfelt
- 1 reife Avocado, entkernt und klein gewürfelt
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL frischer Zitronensaft (oder Limettensaft)
- 1/2 TL Senf
- 1 EL Öl
- 1Tl Rieslingsalz 1
- 1 Handvoll frischer Koriander oder Petersilie, fein gehackt
- optional geräucherte Forelle

Zubereitung

1. Die Birnen und Avocado schälen und in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls fein schneiden. Achte darauf, die Avocado erst kurz vor der Zubereitung zu schneiden, um Oxidation zu vermeiden.
2. In einer großen Schüssel die Birnenwürfel, Avocadowürfel und Zwiebelwürfel vorsichtig miteinander vermengen. Den Zitronensaft mit dem Senf und dem Öl mischen und über das Tatar geben, um die Frische zu bewahren und der Avocado eine schöne grüne Farbe zu verleihen.
3. Alles gut vermengen und mit Rieslingsalz 1 abschmecken.
4. Das Tatar vorsichtig anrichten und mit frischem Koriander oder Petersilie garnieren. Du kannst das Tatar in kleinen Gläsern oder mit einem Tatar-Ring auf Tellern anrichten, um es besonders dekorativ zu präsentieren. Optinal kannst du Forellen Stückchen drüber legen.

Erbes Henn

Hauptgang: Würzig gefüllte Auberginen mit Pilzen und Béchamelsauce

Zutaten:

- 2 große Auberginen
- 3 EL Öl
- 2 TL Würzgarten 1 (oder nach Geschmack)

Für die Füllung:

- 250 g braune Champignons oder Portobello-Pilzen, gewürfelt
- 2 EL Öl
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 50 ml Riesling
- 1 TL Würzgarten 1 (oder nach Geschmack)

Für die Béchamelsauce:

- 20gr Butter
- 20g Mehl
- 250 ml Milch
- Muskatnuss, eine Prise, Salz und Pfeffer

Überbacken

- 50 g Bergkäse oder Parmesan, gerieben

Garnieren

- Granatapfelkerne
- Petersilie

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Auberginen längs halbieren und das Fruchtfleisch kreuzförmig einschneiden, ohne die Schale zu verletzen. Olivenöl mit TL Würzgarten 1 verrühren und die Auberginen damit großzügig einpinseln und einmassieren. Die Auberginenhälften mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf das Backblech legen.
3. Die Auberginen im Ofen etwa 30 Minuten backen, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.

Erbes Henn

4.Füllung:
In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Champignons 3-5 Minuten anbraten. Die Frühlingszwiebeln und die gehackte Knoblauchzehe hinzufügen und etwa 5 Minuten mitbraten, bis sie weich und duftend sind. Mit dem Riesling ablöschen und einen TL von dem Geüwrz Würzgarten 1 hinzufügen. Die Mischung zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Füllung eine sämige Konsistenz hat.

5.Béchamelsauce:
In einem kleinen Topf Butter erhitzen und das Mehl unter Rühren anschwitzen. Nach und nach die Milch einrühren und die Sauce unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis sie andickt. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

6.Die gebackenen Auberginen aus dem Ofen holen und das Innere mit einer Gabel leicht eindrücken, um Platz für die Füllung zu schaffen. Die Champignon-Füllung auf die Auberginenhälften verteilen, mit der Béchamelsauce übergießen und mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen.

7.Die gefüllten Auberginen zurück in den Ofen geben und etwa 10-15 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

8.Die Auberginen warm mit den Ofenkartoffeln servieren und nach Belieben mit etwas frischer Petersilie garnieren.



Erbes Henn

Hauptgang: Orientalische Rinderrouladen mit Riesling

Zutaten

Für die Rouladen:

- 2 große Rinderrouladen
- Salz & Pfeffer
- 3 EL Öl
- 2 TL Würzgarten 1
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten

Für die Füllung:

- 5 Datteln, entsteint & gehackt
- 3 EL Pistazien, gehackt
- abgeriebene Zitronenschale
- Salz & Pfeffer

Für die Sauce:

- 300 ml Gemüsebrühe (Rinderbrühe geht auch, Gemüsebrühe mag ich lieber)
- 100 ml Riesling
- 2 TL Würzgarten 1
- Butter zum montieren

Zum Garnieren:

- Granatapfelkerne
- Frische Petersilie oder Koriander

Zubereitung

1. Rouladen ausbreiten, salzen & pfeffern.
2. Datteln, Pistazien, Zitronenschale & eine Prise Würzgarten 1 mischen. Füllung auf Rouladen verteilen, fest aufrollen und fixieren.
3. Öl erhitzen, Rouladen goldbraun anbraten. Herausnehmen.
4. Im selben Bräter Zwiebeln, Knoblauch & Würzgarten 1 anrösten.
5. Rouladen zurück in den Bräter geben, Gemüsebrühe und Riesling hinzugeben. 1,5–2 Stunden bei niedriger Temperatur schmoren. Achtung: Bei Bedarf Flüssigkeit nachfüllen. Nun hast du Zeit für die Ofenkartoffeln und die Vorspeise.
6. Am Ende Rouladen herausnehmen, bei Bedarf mit Butter montieren (siehe S.5)
7. Rouladen aufschneiden, mit Sauce, Granatapfelkernen & Petersilie garnieren und mit unseren Ofenkartoffeln und dem halbtrockenen Riesling anrichten!

Sauce montieren

Um eine Sauce mit Butter zu montieren und ihr eine schöne, seidige Konsistenz zu geben, folge diesen Schritten:

Sauce auf mittlere Temperatur bringen
Die Sauce sollte heiß sein, aber nicht kochen. Ein leichter Köchelpunkt ist ideal.
Butter in kleinen Stücken vorbereiten
Kalte Butter in kleinen Würfeln (1-2 cm) bereitlegen. Die kalte Butter hilft, dass die Sauce eine cremige Textur erhält und nicht trennt.
Butter nach und nach einrühren
Gib ein bis zwei Stücke Butter in die Sauce und rühre mit einem Schneebesen oder Holzlöffel, bis die Butter vollständig geschmolzen ist und die Sauce sich leicht bindet. Wiederhole diesen Vorgang, bis die gewünschte Menge Butter eingearbeitet ist.
Nicht aufkochen lassen
Die Sauce darf nicht kochen, da sie sich sonst trennen könnte. Sobald die Butter eingearbeitet ist und die Sauce die gewünschte Konsistenz hat, die Pfanne sofort vom Herd nehmen.
Optional: Abschmecken

Das Montieren mit Butter sorgt für eine samtige, glänzende Textur und ein volleres Mundgefühl. Ideal für Weinsaucen, Fischsaucen oder Fleischsaucen!

Ofenkartoffeln

Knusprige Ofenkartoffeln, gewürzt mit dem aromatischen Würzgarten-Salz, das eine wunderbar aromatische Note hinzufügt. Diese Kartoffeln sind eine einfache, aber köstliche Beilage.

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln (festkochend), gewaschen und in Spalten geschnitten (Ich nehme am liebsten Drillinge)
- 3 EL Olivenöl
- 1-2 TL Würzgarten 1 (je nach Geschmack)
- Frische Petersilie, gehackt (zum Garnieren)
-

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Kartoffelspalten in eine große Schüssel geben. Olivenöl und Würzgarten 1 hinzufügen. Alles gut vermengen, sodass die Kartoffeln gleichmäßig mit der Gewürzmischung bedeckt sind.
3. Die gewürzten Kartoffeln auf dem Backblech verteilen, möglichst ohne Überlappung, damit sie gleichmäßig knusprig werden.
4. Im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach der Hälfte der Backzeit die Kartoffeln einmal wenden.
5. Die fertigen Ofenkartoffeln mit gehackter Petersilie bestreuen und mit den Rouladen oder den Auberginen servieren.

Dessert: Tonka-Creme mit frischen Beeren

Zutaten:

- 200 g Frischkäse (am besten Doppelrahm)
- 200 g Quark (Magerquark oder 20% Fettgehalt, je nach gewünschter Cremigkeit)
- 100 ml Sahne
- 2-3 EL Tonkazucker (nach Geschmack)
- Zucker nach Bedarf
- Frische Beeren

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel den Frischkäse, Quark und Tonkazucker miteinander verrühren, bis die Masse schön glatt ist.
2. Die Sahne hinzufügen und die Mischung mit einem Handmixer oder Schneebesen gut aufschlagen, bis die Creme eine luftige und geschmeidige Konsistenz hat.
3. Die Creme nach Belieben abschmecken. Falls sie noch etwas süßer oder aromatischer sein soll, könnt ihr mehr Tonkazucker hinzufügen.
4. Die fertige Creme könnt ihr in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas fester wird und die Aromen gut durchziehen.
5. Vor dem Servieren kann die Creme mit frischen Beeren oder sogar einem weiteren Hauch Tonkazucker garniert werden. Mit einem edelsüßen Riesling ist das ein echter Genuss!

Viel Vergnügen und guten Appetit

Auf unserer Homepage findet Ihr bei den einzelnen Gewürzen die genaue Beschreibung und warum wir gerade dieses Gewürz zu unseren Weinen entwickelt haben.

Erbes
Henn