

# Vorspeise Frühlingsrolle vom Wachenheimer Saumagen auf süß-saurem Hokkaidokürbis

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/rezept-landgenuss-weinreich-vorspeise-100.html](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/rezept-landgenuss-weinreich-vorspeise-100.html)



## KOCH/KÖCHIN

Jeanette & Henning Weinheimer

## Vorspeise des Weinreich-Menüs

### Frühlingsrolle vom Pfälzer Saumagen:

- 125 g Saumagenscheiben (ca. 3 mm dick)
- 20 g jeweils geschälte Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch
- 1 Zehe Knoblauch
- 40 g groben Senf
- 1 TL frischen Majoran
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 6 Blätter Frühlingsrollenteig (viereckig, ca. 20x20 cm), erhältlich in jedem guten Supermarkt oder Asiashop

Saumagenscheiben in ca. 3 mm breite Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Karotte, Sellerie, Zwiebel und Lauch in ca. 3 mm breite Streifen schneiden, in einer heißen Pfanne kurz anschwitzen und zum Saumagen geben. Knoblauch, Senf, Majoran unter die Saumagen-Gemüsemischung mengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Frühlingsrollenteig-Blätter ausbreiten, Ränder mit etwas Ei einstreichen, Masse verteilen und Frühlingsrollen einpacken. Bei 170°C in der Fritteuse goldbraun backen. Alternativ kann der Teig auch in der Pfanne angebraten und im Backofen gebacken werden.

### Kürbis süß-sauer:

- 30 g Zucker

- 30 ml Essig
- 150 ml Weißwein
- 1/2 TL Senfkörner
- 1/2 Zitrone Abrieb + Saft
- 1/2 TL gehackten Ingwer
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Mondamin
- 250 g Kürbiswürfel

Topf heiß werden lassen, Zucker in den Topf geben und gold-braun karamellisieren. Mit Essig und Weißwein den Karamell ablöschen (ACHTUNG: KANN SPRITZEN - VERBRENNUNGEN!). Senfkörner, Zitronenabrieb und -saft, Ingwer, Salz und Pfeffer zugeben und aufkochen. Mondamin mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren und aufkochen lassen. Die Kürbiswürfel, zugeben, erneut aufkochen und ein paar Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, bei Bedarf nochmals binden. Ggf. zum "Einwecken" noch heiß in Gläser füllen.

# Hauptgang Lauwarme Katzweilerer Forelle aus dem "Sous Vide"\* mit Kräuter-Peperoni-Limetten-Marinade & Pfälzer Kartoffelsalat

---

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/rezept-landgenuss-weinreich-hauptgang-100.html](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/rezept-landgenuss-weinreich-hauptgang-100.html)



## KOCH/KÖCHIN

Jeanette & Henning Weinheimer

## Hauptgang des Weinreich-Menüs

## Rezeptinformationen

---

### Portionen:

6

### Zubereitungszeit:

: 0

### Koch/Köchin:

Jeanette & Henning Weinheimer

Ein Wasserbad auf 45°C mit Hilfe eines "Sous-Vide-Sticks"\* vorheizen. 3 große Forellen (ca.600g/St.) filetieren, von Gräten befreien und von der Haut ziehen. Jedes Filet (quer) halbieren und die beiden Hälften übereinander legen. Jede Portion in eine Vakuumschlauch geben und vollständig vakuumieren. Für ca. 15 Minuten in das vorgeheizte Wasserbad einlegen. Als Vorspeise oder kleiner Zwischengang genügt auch ein Viertel Filet pro Person.

## Kräuter-Peperoni-Limetten-Marinade:

---

- 4 Limetten Saft + Abrieb
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Senf
- je 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker

- 100 ml Rapsöl
- 30 ml Zitronenöl
- 2 große Strauchtomaten
- 1 Peperoni, mittlere Schärfe
- 1 Handvoll Kräuter der Saison

Limetten abwaschen, abreiben und auspressen. Saft und Abrieb in einen Mixbecher (oder ähnliches) füllen, Gemüsebrühe, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker zum Limettensaft geben und verrühren. Raps- und Zitronenöl in dünnem Strahl einlaufen lassen und untermixen, bis eine Emulsion entsteht, und abschmecken. Von den Strauchtomaten die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in 5 mm-Würfel schneiden. Peperoni der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Kräuter fein schneiden und mit Peperoni und Tomatenwürfeln in die Marinade geben.

## Pfälzer Kartoffelsalat:

---

- 1 kg "Pfälzer Grumbeere", festkochend
- 1 große Zwiebel
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 ml Weißweinessig
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 50-100 ml Rapsöl

"Pfälzer Grumbeere" / Kartoffeln waschen und mit etwas Salz, Pfefferkörnern, Wacholder und Kümmel zu Pellkartoffeln kochen. Die noch warmen Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. In einem heißen Topf mit etwas Rapsöl glasig andünsten. Zwiebeln mit der Brühe ablöschen und die restlichen Zutaten danach ebenfalls in den Topf geben. Salz, Pfeffer, Zucker und geriebene Muskatnuss zugeben, den Fond aufkochen und ca. 5 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Den heißen Fond über die noch warmen Kartoffeln geben und ordentlich vermengen. Salat ca. 30-40 Minuten ziehen lassen.

Rapsöl an den durchgezogenen Salat geben und vermengen. Gegebenenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskat erneut abschmecken. Mit Kräutern der Saison ggf. verfeinern.

Anrichten: Kartoffelsalat in einem tiefen Teller anrichten. Forellenfilets aus dem Wasserbad nehmen, aus der Tüte holen und etwas trocken tupfen. Mit ein wenig Meersalz und Pfeffer würzen. Auf dem Kartoffelsalat anrichten und mit reichlich Marinade überziehen.

## \*Was ist "Sous-vide"?

---

Als Sous-vide (su: 'vi:d; französisch *sous* ‚unter‘; *vide* ‚Vakuum‘) oder

Vakuulgaren bezeichnet man eine Methode um Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem Kunststoffbeutel bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100 °C. Das Vakuulgaren erfolgt als Variante des Niedrigtemperaturgarens aufgrund des höheren Wärmeaustauschs im Vergleich zu einem Backofen in einem Wasserbad oder in temperaturgeregeltem Dampf. (Quelle: Wikipedia)

# "Rostiger Ritter" mit Vanillesauce

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/rezept-landgenuss-weinreich-nachspeise-100.html](http://swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/rezept-landgenuss-weinreich-nachspeise-100.html)



## KOCH/KÖCHIN

Jeanette & Henning Weinheimer

## Nachspeise des Weinreich-Menüs

*Am Vortag bzw. mindestens 12 Stunden vor dem Verzehr:*

6 altbackene, helle Brötchen (am besten vom Vortag): Kruste mit einer feinen Reibe dünn abreiben, der Länge nach halbiert in eine flache Plastikdose oder Auflaufform legen (Brötchenhälften dürfen nicht übereinander liegen).

## Rostige Ritter: Brötchenhälften:

- 6 altbackene, helle Brötchen
- 0,5 l Milch
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Mehl
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Zucker und Zimt gemischt

Milch und Zucker mit dem Mark einer Vanilleschote verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist, und über die Brötchenhälften gießen. In den ersten 15 Minuten mehrmals wenden, damit die Brötchen die Vanillemilch aufsaugen können. Anschließend abdecken und im Kühlschrank über Nacht kalt stellen. Sofern möglich, alle paar Stunden nochmals wenden. Die Brötchen sollen sich "richtig" vollsaugen und weich sein! Wenn nötig nochmals etwas Vanillemilch anrühren und nachgießen.

Vor dem Verzehr: Die voll gesogenen Brötchenhälften werden wie ein "Wiener Schnitzel" paniert: Erst im Mehl wenden, dann in verrührtem Ei, anschließend in den Semmelbröseln panieren. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in reichlich neutralem Öl (Raps-, Sonnenblumenöl o.ä.) oder Butterschmalz rundherum goldbraun ausbacken. Für 5 - 10 Minuten in den auf 160°C vorgeheizten Backofen schieben.

Zucker und Zimt nach Belieben mischen, die gebackenen "Ritter" aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und in einer Zucker-Zimt-Mischung wenden. Mit Vanillesauce servieren.

## Vanillesauce:

---

- 750 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 8 Eigelbe

Milch, Sahne, das Mark einer Vanilleschote und Zucker in einem entsprechend großen Topf zum Kochen bringen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben. Milch direkt nach dem Aufkochen langsam, in dünnem Strahl in die Eigelbe rühren.

Sollte die Sauce nicht dick genug sein, kann man sie nochmals "zur Rose" abziehen. Entsprechende Anleitungen finden Sie in vielen Back- / Dessertbüchern oder natürlich im Internet.