

Vorspeise Panierte Rinderzunge auf einem Salat von Wurzel-Gemüse mit körniger Senfsoße

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Vorspeise-Panierte-Rinderzunge-auf-einem-Salat-von-Wurzel-](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Vorspeise-Panierte-Rinderzunge-auf-einem-Salat-von-Wurzel-)

September 6,
2019

Vorspeise des Weinberg-Schlösschen-Menüs

Rinderzunge, paniert:

- 1 Rinderzunge, gekocht und in grobe Würfel geschnitten
- Milch, Eier, Paniermehl zum Panieren
- Pfeffer, Salz

Salatdressing:

- 50 ml Balsamicoessig
- Saft einer halben Limette
- 1 EL Honig
- 50 ml Rapsöl
- 50 ml Olivenöl
- 30 ml Kürbiskernöl
- 1 EL Senf
- 1 EL Zucker

Wurzel-Gemüse-Salat:

- 1 große Möhre
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1/2 Stange (das helle Stück) Lauch, gewaschen und in dünne Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel

Soße:

- 500 ml Rinderfond
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 50 ml Sherry
- 100 ml Sahne

- Stärke
- 1 EL grober Senf
- Pfeffer, Salz

Die Gemüsestreifen zusammen mit den Zwiebeln in Salzwasser blanchieren, und abtropfen lassen, aus den Zutaten ein Dressing anrühren, darin den Salat 5 Minuten vor dem Anrichten marinieren. Die Würfel aus der Rinderzunge panieren und in Butter und Öl knusprig ausbacken. Für die Soße die Zwiebelwürfel anschwitzen, mit Sherry ablöschen, dann mit Rinderfond auffüllen. Circa 15 Minuten köcheln, abbinden, Sahne dazugeben und den groben Senf unterrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Als Dekoration eignen sich gut entkernte Viertel von Kirsch-Tomaten. Dazu passt gut ein Riesling Alte Reben aus dem Mittelrheintal.

Rehrücken im Kräuter-Crêpemantel:

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Hauptgang-Rehruecken-im-Kraeuter-Crepemantel-mit-](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/rezepte/Hauptgang-Rehruecken-im-Kraeuter-Crepemantel-mit-)

September 6,
2019

Hauptgang Rehrücken im Kräuter-Crêpemantel mit Pfifferlingen und Thymiankrapfen

Hauptgang des Weinberg-Schlösschen-Menüs

- 2 kg Rehrücken
- Salz, Pfeffer
- 50 g Rosmarin
- 50 g Thymian
- 50 g Butter
- 500 g Putenfarcce
- 2 Kräuterpfannkuchen

Den Rehrücken auslösen, parieren (die Parüren für die Sauce verwenden), von beiden Seiten bei großer Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Anschließend die Kräuterpfannkuchen mit der Putenfarcce einstreichen und die Rückenfilets darin einpacken. Nun in Folie einschlagen. Bei 95°C auf 52 Grad Kerntemperatur in den Backofen schieben und garen. Wichtig ist, dass die Nadel des Bratenthermometers genau in der Mitte steckt.

Thymiankrapfen:

- 500 g mehligte Kartoffeln
- 200 g Butter
- 250 ml Milch
- 200 g Mehl
- 5 Eier
- 50 g Thymian
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Fett zum Ausbacken

Die Kartoffeln gar kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse pressen. Die Butter mit der Milch aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn die Milch kocht, das Mehl mit einem Holzspatel einrühren und solange rühren, bis sich ein Kloß

bildet, der sich vom Topfboden löst. Nun die Masse in die Küchenmaschine geben und unter rühren langsam die aufgequirlten Eier hinzugeben. Nun den Thymian und den Knoblauch fein hacken und mit Kartoffeln und dem Brandteig vermengen.

Rotweinsoupe:

- 2 kg Knochen oder Fleischabschnitte
- je 100 g Möhren, Sellerie, Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- Pfefferkörner, Koriandersamen
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark
- 1 l Rotwein
- 3 l Fleischbrühe
- 1 EL Balsamico-Essig

Als erstes die Knochen im Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten rösten. Es müssen sich ordentlich Röstaromen bilden. Das Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden. In einem Topf kräftig anrösten. Wenn das Gemüse ordentlich Farbe hat (nicht schwarz), einen Esslöffel Tomatenmark hinzufügen und auch etwas anrösten. Nach ca. 10 Minuten - wenn das Ganze eine schön gleichmäßige Farbe hat - die Knochen hinzugeben und mit etwas Mehl bestäuben und gut vermengen. Jetzt mit Rotwein nach und nach ablöschen. Am Topfboden bildet sich ein Ansatz, der mit dem Rotwein aufgelöst wird. Den Rotwein fast komplett wegkochen lassen und dann wieder ablöschen, bis die Flasche leer ist. Nun mit Brühe die Knochen bedecken und ca. 5 Stunden leicht sieden lassen. Jetzt die Kräuter und Gewürze in einem Mörser vermahlen und hinzufügen. Wenn zu viel Flüssigkeit verloren gehen sollte, immer mit etwas Brühe auffüllen. Nun die „Jus“ durch ein feines Haarsieb passieren und auf dem Herd reduzieren lassen, bis diese die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Jetzt erst schmecken wir mit Salz, Pfeffer und dem Balsamico ab.

Pfifferlinge:

- 1 kg Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- 3 Tomaten
- Petersilie, Liebstöckel, Zitrone

Pfifferlinge säubern bzw. waschen. Schalotte in feine Würfel schneiden. Tomatenhaut abziehen entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Petersilie, Liebstöckel und etwas Zitronenabrieb fein hacken. In einer heißen Pfanne die Pfifferlinge anschwitzen, Schalotten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Tomatenwürfel und die Petersilie/Liebstöckel/Zitronenabrieb unterschwenken und anrichten.

Tonkabohnen-Parfait:

 [swrfernsehen.de/landesschau-rp/Tonkabohnen-Parfait,rezept-landgenuss-weinberg-schloesschen-](https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/Tonkabohnen-Parfait,rezept-landgenuss-weinberg-schloesschen-)

September 6,
2019

Dessert des Weinberg-Schlösschen-Menüs

Koch/Köchin:

Florian und Marc Lambrich

Kategorien:

Desserts, Feine Küche, Heimatküche, Süßes

- 8 Eigelbe
- 160 g Zucker
- 500 ml Sahne
- 1/2 Vanilleschote
- 1/2 Tonkabohne
- Zitronenabrieb

Eigelbe mit dem Zucker, der Vanille und geriebenen Tonkabohne über einem Wasserbad zur Rose schlagen. Die Masse Eis kalt rühren. Wenn die Masse abgekühlt ist, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Nun die Masse abfüllen und im Tiefkühler über Nacht durchfrieren lassen.

Marinierte Erdbeeren:

- 500 g Erdbeeren
- 1 cl Grand Marnier
- etwas Puderzucker

Die Erdbeeren waschen und putzen. Je nach Größe vierteln. Mit dem Grand Marnier und dem Puderzucker marinieren.