

Kulinarisches rund um Senheim

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Kartoffel-Schlangenzucchini-Gemüse mit Saure-Sahne-Dip

Gebackener Ziegencamembert mit rotem Weinbergpfirsich-Chutney

Rotwein-Ziegenkäse-Risotto

Weinbergpfirsich-Melba

Alle **Zutaten für 4 Personen**, wenn nicht anders angegeben

Kartoffel-Schlangenzucchini-Gemüse mit Saure-Sahne-Dip

Zutaten Kartoffel-Schlangenzucchini-Gemüse

250 g festkochende Kartoffeln

250 g Schlangenzucchini

3 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

Rapsöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in Ecken schneiden. Die Kartoffelecken in Salzwasser zum Kochen bringen und fünf Minuten köcheln lassen. Danach das Wasser abschütten und in einem Sieb circa 20 Minuten ausdampfen lassen. Die Schlangenzucchini in 3 cm lange Stücke schneiden und danach vierteln, sodass die Zucchinistücke und die Kartoffelstücke in etwa gleich groß sind.

Beides zusammen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit etwas Rapsöl bei hoher Hitze anbraten. Die Knoblauchzehen halbieren, dazugeben und ebenfalls anrösten.

Am Ende der Bratzeit Rosmarin dazugeben und zwei Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Saure-Sahne-Dip

400 g Saure Sahne
2 EL Rapsöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Saft und Abrieb von der Bio-Zitrone nach Belieben

Zubereitung

Saure Sahne mit Rapsöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse auf einem Klecks von dem Dip servieren.

Tipp: Saft und Abrieb von der Zitrone bringt Frische in den Dip.

Gebackener Ziegenamembert mit rotem Weinbergpfirsich-Chutney

Zutaten gebackener Ziegenamembert

½ Kastenweißbrot
2 Stück gereifter Ziegenamembert à 150 – 200 g
200 g Paniermehl
100 g Mehl
2 Eier, verquirlt
frisch gemahlener weißer Pfeffer
Blattpetersilie

Zubereitung

Das Kastenweißbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kruste entfernen, in der Mitte zu zwei Dreiecken teilen, auf dem Grill oder im Toaster kurz rösten und auf einem Teller platzieren.

Den Ziegenamembert vor dem Panieren für mindestens 30 Minuten auf einem Teller im Tiefkühler kaltstellen. Mit dem Mehl, Ei und Paniermehl eine Panierstraße aufbauen und den Ziegenamembert einmal in Mehl, Ei und Paniermehl panieren.

Danach nochmals mit Ei und Paniermehl panieren.

In 170°C heißem Rapsöl goldbraun frittieren, auf einem Küchentuch abtropfen und kurz ruhen lassen.

Als Garnitur ein paar Blätter Blattpetersilie im heißen Öl frittieren, bis keine Blasen mehr an der Petersilie aufsteigen. Auf einem Küchentuch kurz auskühlen lassen.

Den Ziegenamembert auf dem Toast anrichten, mit der frittierten Blattpetersilie dekorieren. Dazu eine kleine Schale mit dem Weinbergpfirsich-Chutney servieren.

Zutaten Rotes Weinbergpfirsich-Chutney

300 g unreife rote Weinbergpfirsiche
etwas Zucker zum Karamellisieren
100 g weiße Zwiebeln
50 g Weißwein-Essig
25 g Weinbergpfirsichlikör
5 Zweige Zitronenthymian
1/2 ausgekratzte Vanilleschote
50 g Pfirsichmark

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Zwiebeln dazugeben, mit Weißwein-Essig und Weinbergpfirsichlikör ablöschen und das Karamell loskochen.

Die Weinbergpfirsiche schälen, entkernen, in 2 – 3 cm große Stücke schneiden und mit Zitronenthymian und Vanilleschote in die Pfanne geben.

Alles einmal aufkochen, 5 – 10 Minuten köcheln, danach beiseite stellen und ziehen lassen. Vor dem Servieren Thymian und Vanilleschote herausnehmen und die Masse mit dem Pfirsichmark verrühren.

Rotwein-Ziegenkäse-Risotto

Zutaten

300 g Risottoreis
100 g rote Zwiebeln
1 l Gemüsefond
500 ml kräftigen Rotwein
250 ml roten Portwein
500 g gereifter Ziegenkäse, verschiedene Sorten
2 El Butter
2 Lorbeerblätter
6 Kardamomkapseln
1/2 ausgekratzte Vanilleschote
Olivenöl
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
2 Handvoll Wildkräuter nach Saison

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. In etwas Olivenöl leicht anrösten, direkt mit Salz und Pfeffer würzen. Risottoreis, Lorbeerblätter, Kardamomkapseln und Vanilleschote dazugeben und ebenfalls kurz mit anrösten.

Den Portwein und einen Teil des Rotweins dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Diesen Prozess wiederholen, bis der Rotwein aufgebraucht ist.

Dann nach und nach mit heißer Gemüsebrühe auffüllen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Risottoreis bissfest gegart. Den Ziegenkäse von der Rinde befreien und grob reiben.

Tipp: Die Käserinde während der Zubereitung mit ins Risotto geben, das verstärkt das Aroma. Vor dem Servieren die Rinde wieder herausnehmen, falls sie sich nicht aufgelöst hat.

Wenn der Risottoreis al dente ist, das Risotto vom Herd nehmen, geriebenen Ziegenkäse und Butter dazugeben und einrühren, bis eine schöne cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wildkräuter waschen, trocknen, mit ein bisschen Olivenöl und Salz anmachen und damit das Risotto ausgarnieren.

Weinbergpfirsich-Melba **Zutaten für die Soße**

200 g Himbeermark
100 g Weinbergpfirsich-Einmachsirup aus dem Glas
4 EL Weinbergpfirsichlikör

Zubereitung

Für die Soße alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren und beiseite stellen.

Zutaten für den Crumble

300 g Mehl
150 g Butter
75 g Puderzucker
75 g gehobelte Mandelblättchen
Salz

Zubereitung

Für den Crumble Butter in kleine Würfel schneiden und kalt stellen. Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben und Mandelblättchen untermischen.

Butter hinzufügen, die Masse zwischen den Händen verreiben und verkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht.

Den Crumble bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten goldbraun backen, dabei – falls nötig – zwei bis dreimal umrühren, sodass er gleichmäßig bräunt.

weitere Zutaten

8 rote Weinbergpfirsichhälften aus dem Glas

1 Schale Himbeeren

Eis nach Belieben (Vanille oder Nuss, siehe Tipp)

Zubereitung

In einem Tumbler (flaches bauchiges Trinkglas mit dickem Boden) zuerst zwei Weinbergpfirsich-Hälften platzieren. Darüber drei Esslöffel der Soße und drei Himbeeren verteilen, ein wenig Crumble drüberstreuen und kalt stellen.

Vor dem Servieren einen Löffel Eis darauf geben. Zwei Esslöffel Crumble darüber verteilen, mit einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren und servieren.

Tipp: Pfirsich Melba wird klassisch mit Vanilleeis zubereitet, schmeckt aber auch sehr gut mit Nuss-Eis.

Aperitif: Bellini mit (Rotem Weinberg-)Pfirsich

Zutaten

8 cl Pfirsichmark, z.B. vom Roten Weinbergpfirsich

4 cl Pfirsichsirup vom Einmachen, z.B. vom Roten Weinbergpfirsich

24 cl Winzersekt

4 Blattspitzen frische Zitronenverbene oder Minze als Deko

Eiswürfel nach Belieben

Zubereitung

Vier Sektgläser mit je 2 cl Pfirsichmark und 1 cl Pfirsichsirup füllen, mit je 6 cl Sekt aufgießen.

Mit Zitronenverbene bzw. Minze dekorieren, ggf. Eiswürfel hinzugeben und gleich servieren.

Guten Appetit!