

### OSTERMENU

## MARKGRÄFLER GUTEDELSUPPE

Zutaten für 4 Personen

40 g Zwiebeln 40 g Sellerie 40 g Weißes vom Lauch 100 g Butter 50 g Grünkernmehl zum Bestäuben 100 ml Gutedel zum Ablöschen\*
300 ml Gutedel zum Verfeinern\*
500 ml Kalbsfond
500 ml Sahne
1 Esslöffel Crème fraîche
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Minuten - Schwierigkeitsgrad: einfach

Knollensellerie, Zwiebel und Lauch in nussgroße Stücke schneiden und in etwas Butter glasig anschwitzen, ohne Farbe annehmen zu lassen. Das Ganze mit Mehl bestäuben und kurz ziehen lassen.

Mit Gutedel ablöschen. Mit Kalbsfond auffüllen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit der Sahne, Crème fraîche, Gutedel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe pürieren und nochmals 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Nun durch ein feines Sieb gießen. Als Dekoration eignen sich entkernte, abgezogene Trauben, Petersilie oder Walnüsse und etwas Traubenkernöl.

Dazu passt

2022 Schliengen Chasselas VDP.ORTSWEIN



<sup>\*</sup>Ja, das ist eine Menge Gutedel... und damit nach dem Kochen auch noch etwas vom guten Chasselas zum trinken da ist, empfehlen wir, direkt zwei Flaschen zu bestellen. Oder eine Flasche von unserem Markgräfler Gutedel Gutswein – damit wird die Suppe fast genau so gut.



## LAMMKOTELETTES AUF KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN

Zutaten für 4 Personen

#### FÜR DIE KOTELETTES

12 bis 16 Lammkoteletten 3 El Olivenöl etwas Butter Rosmarin, Thymian, Salbei Salz, Pfeffer

#### FÜR DIE LAMMSAUCE

1 Teetasse Lammfond etwas kalte Butter

#### FÜR DIE ROTWEINREDUKTION

1 Flasche Rotwein\* 2,5 EL Zucker

\*Manch einer sagt, je besser der Wein, desto besser die Soße. Wir würden aber trotzdem nicht unsere erste Lage verkochen... Den lieber zum Essen genießen – und für die Soße eine Flasche Pinot Noir Ortswein mitbestellen.

#### FÜR DAS GRATIN

1 kg festkochende Kartoffeln 1 großer Lauch Olivenöl, 1 EL Butter 250 ml Milch 250 ml Sahne etwas geriebener Käse 1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer Nach Belieben etwas Kartoffelmehl zum Binden

#### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden - Schwierigkeitsgrad: mittel

Im ersten Schritt für die Rotweinreduktion eine Flasche Rotwein mit dem Zucker so lange einkochen lassen bis der Wein eine sirupartige Konsistenz bekommt.

Danach die rohen Kartoffeln für das Kartoffellauchgratin schälen und mit einem Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben, den Lauch in dünne Streifen schneiden und gemeinsam mit dem feingehackten Knoblauch andünsten. Die Sahne und die Milch dazugeben und das Ganze zum Köcheln bringen.

Danach die Kartoffeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 8-10 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Die heißen Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben, geriebenen Käse darüber streuen und mit zerlassener Butter beträufeln. Für die Fertigstellung des Kartoffellauchgratin die Masse für etwa 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C backen.

Die Lammkotelettes mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian und Salbei marinieren und für circa 30 Minuten einziehen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten scharf anbraten. Das Lamm aus der Pfanne nehmen und im Ofen (bei ca. 100 Grad) kurz ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Sauce den Bratensatz mit dem Lammfond aufgießen und kalte Butter einrühren. Mit drei EL der Rotweinreduktion verfeinern.

Die Lammkotelettes und das Kartoffellauchgratin auf einem Teller anrichten und mit Sauce beträufeln.

Dazu passt

2020 Schliengener Ölacker Pinot Noir VDP.ERSTE LAGE





# LINSEN-MÖHREN-BRATEN MIT KARTOFFELPÜREE UND KNOBLAUCH-SPINAT

Zutaten für 4 Personen

12 Zwiebeln 4 EL Olivenöl 125 g Naturreis Salz, Pfeffer, Muskat 250 g Möhren je 4 Stiel(e) glatte Petersilie und Thymian 1 Zweig Rosmarin 250 g rote Linsen
40 g geschrotener Leinsamen
100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
5 EL Butter + etwas Butter
4 Eier (Gr. M)
3 EL Tomatenmark
50 g Honig
einige Spritzer Worcestersoße

1 kg mehligkochende Kartoffeln 2 Knoblauchzehen 1 kg junger Spinat 300 ml Milch 1 FL Semmelhrösel



Zubereitungszeit: 2 Stunden - Schwierigkeitsgrad: einfach

Für den Braten Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Hälfte Zwiebeln darin glasig dünsten. Reis zugeben, kurz mitdünsten und mit 800 ml Wasser ablöschen. 1 TL Salz einrühren, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln.

Möhren schälen, waschen und grob reiben. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Möhren, Kräuter und Linsen zum Reis geben. Erneut aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten weitergaren. Dabei zwischendurch umrühren. 3-4 Minuten vor Ende der Garzeit Leinsamen und Mandeln unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Ofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C). Eine Kastenform (ca. 30 cm lang) einfetten. Reis-Linsen-Masse vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Eier nacheinander gut unterrühren. Masse in die Kastenform füllen, glatt streichen und ca. 50 Minuten im heißen Ofen backen.

Für die Glasur Tomatenmark, Honig und Worcestersoße verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Braten damit bestreichen.

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Inzwischen Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Restliche Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln abgießen, Milch und 3 EL Butter unterrühren und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz und Muskat würzen.

Braten aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. 2 EL Butter in einem kleinen Topf bräunen und Semmelbrösel unterrühren. Braten aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Spinat, Kartoffelpüree und gebräunter Bröselbutter anrichten.

Dazu passt

2020 Schliengener Ölacker Pinot Noir VDP.ERSTE LAGE





### RHABARBER-TIRAMISU

Zutaten für 6 Personen

150 g Erdbeeren 150 g Rhabarber 175 g Zucker 100 ml Orangensaft 2 EL Orangenlikör 9 Löffelbiskuits 500 g Mascarpone 1 Pck. Vanillin-Zucker 500 g Magerquark 2 EL Pistazienkerne

#### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 30 Minuten - Schwierigkeitsgrad: ganz einfach

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden.

50 g Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, jeweils die Hälfte der Erdbeeren und Rhabarber hineingeben.

Ca. 5 Minuten einkochen lassen, restliche Erdbeeren und Rhabarber hineingeben und nochmals ca. 1 Minute köcheln lassen. Kompott in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen und kalt stellen. Orangensaft und Likör verrühren. Löffelbiskuits nebeneinander auf den Boden einer Auflaufform verteilen und mit Orangensaft beträufeln.

Mascarpone, Vanillin-Zucker, 125 g Zucker und Quark verrühren. Creme auf den Löffelbiskuits verstreichen, Erdbeer-Rhabarberkompott in die Creme ziehen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Pistazien hacken und vor dem Servieren das Tiramisu damit bestreuen.

Dazu passt

2019 Baden Crémant Brut

