

GOURMET-TIPPS VON NORBERT SCHU





GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU

Quittensüppchen mit Birnensahne

Zubereitung:

Die ganze Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Das Mark einer halben Schote für die Birnensahne zur Seite stellen. Den Weißwein, Zitrusaft und ½ l Wasser mit den Gewürzen und dem Zucker in einen großen Topf geben und aufkochen lassen. Von den Quitten den Flaum abreiben, waschen, Stiele, Blüten und Kerngehäuse entfernen, Quitten in Stücke schneiden und sofort in die Flüssigkeit geben, da sie ansonsten braun werden. Bei schwacher Hitze in etwa 90 Minuten weichkochen. Anschließend durch ein Haarsieb passieren, jedoch nicht zu stark ausdrücken. Es sollen 700ml Saft entstehen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausgedrückt unter den heißen Fruchtsaft rühren. Dann in eine mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel stellen und unterrühren erkalten lassen. Sobald die Suppe zu gelieren beginnt, den Champagner unterrühren und bis zum Verzehr kaltstellen.

Für die Birnensahne aus ½ l Wasser, Zucker und Vanillemark ein Sirup kochen. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden, im heißen Vanillesirup pochieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf einen Teller legen und kurz in den Tiefkühler stellen. Die Sahne sehr steif schlagen, anschließend die Birnenwürfel und den Birnengeist unterziehen. Die Quittensuppe in eiskalte, tiefe Teller füllen, von der Birnensahne mit einem großen Löffel Nocken ausstechen und in die Mitte setzen. Pumpernickel in kleine Stücke bröseln und in einer Pfanne in 1 TL Butter bei mittlerer Hitze 5 Minuten knusprig anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend salzen und über die Suppe streuen.

**Riesling Sekt
Brut**



Zutaten für 6 Portionen:

500g Quitten
½ l Weißwein
Saft von 2 Orangen und
Zitronen
½ Vanilleschote
¼ Zimtstange
1 dünne Scheibe frischer
Ingwer
100g Zucker
3 Blatt Gelatine
3 EL Champagner

Für die Birnensahne

125g Zucker
Ausgekratztes Mark von
½ Vanilleschote
2 kleine aromatische
Birnen
150ml Sahne
1 EL Birnengeist



GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU

Aufgeschlagene Hechtsuppe mit Hechtnockerln

Zubereitung:

Für die Hechtnockerln das Hechtfleisch sehr feinhacken und mit dem geriebenem Weißbrot vermischen. Die Butter cremig rühren und mit der Fisch-Brotmischung vermengen, danach mit Salz und Pfeffer würzen, gut kühlen.

In einem flachen Topf Salzwasser aufkochen. Mit zwei nassen Teelöffeln von der kalten Hechtmasse Nocken abstechen und im siedenden Wasser etwa 15 Minuten garen. Für die Suppe die Eigelbe, 2 EL Hechtfond und Weißwein im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen wie eine Hollandaise schaumig aufschlagen. Anschließend aus dem Wasserbad nehmen und die kalte Butter in kleinen Flocken unterschlagen. Langsam den restlichen Hechtfond einrühren und die Möhrenwürfel untermischen. Sahne locker unterziehen, die Suppe mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und in vorgewärmte Suppentassen füllen. Hechtnocken hineinsetzen und mit Kerbelblättern bestreuen.

2020
Rheingau
Riesling



Zutaten für 4
Portionen:

Für die Hechtnockerln

200g Hechtfilet
40g geriebenes
Weißbrot ohne Rinde
200g Butter
Salz,
frisch gemahlener
weißer Pfeffer

Für die Suppe

2 Eigelb
600ml Hechtfond
2 EL Weißwein
80g kalte gesalzene
Butter
2 EL kleine blanchierte
Möhrenwürfel
1 EL geschlagene Sahne
Etwas Zitronensaft
Cayenne-Pfeffer
1 TL gezupfte
Kerbelblätter



GOURMET-TIPP VON NORBERT SCHU:

Asiatisch marinierte Garnelen vom Holzkohlegrill

Zubereitung:

Die Garnelen bis auf das letzte Schwanzglied schälen und den Darm auf der Rückseite entfernen. Anschließend die Zitronengrassängel der Länge nach halbieren. Die Garnelen mit einem spitzen Messer einstechen und jeweils zwei auf einen Stängel spießen. Schalotten und Knoblauch schälen, die Chilischoten halbieren und entkernen, den Ingwer gut abtropfen lassen. Alles sehr feinhacken. Koriander und Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen, mit den gehackten Zutaten vermischen, die Sojasauce und das Erdnussöl untermischen.

Hiernach die Spieße nebeneinander auf eine Platte legen, mit der Marinade übergießen und mindestens eine Stunde ziehen lassen – dabei die Spieße immer wieder umdrehen. Den Holzkohlegrill anheizen. Die Spieße auf dem heißen Holzkohlegrill von beiden Seiten wenige Minuten grillen.

2020
Spätburgunder
Rosé unfiltered



Zutaten für 4 Portionen:

16 Riesengarnelen
4 Stängel
Zitronengras
1 kleine Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 mittelscharfe
Chilischoten
20g eingelegter
Ingwer
¼ TL Korianderkörner
¼ TL weiße
Pfefferkörner
1 EL dunkle Sojasauce
3 EL Erdnussöl