

WEINSCHMECKER REZEPTE VON MATTHIAS POHLERS





LACHSTATAR MIT AVOCADO

Für 4 Personen



ZUTATEN

200g Lachs
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Avocado
 1 Stück Ingwer
 1 Zehe Knoblauch
 1TL geriebene Limettenschale
 2TL Limettensaft
 1EL Olivenöl
 1EL Schnittlauch
 Salz, Pfeffer und Zucker

Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Lachs im Stück mit Salz, Pfeffer, den Knoblauchscheiben und einer Prise Zucker abgedeckt durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ingwer reiben, die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden, Limettenschale reiben und Saft pressen. Lachs klein würfeln und mit dem Ingwer, den Frühlingszwiebeln, der Limettenschale und einem TL Limettensaft und Olivenöl vermischen. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Lachs in Gläschen, bzw. auf kleine Teller, schichten, gewürfelte Avocado darüber geben, mit einer weiteren Lachsschicht versehen, mit dem Limettensaft beträufeln und mit etwas frischem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Schnittlauchröllchen darüber geben.

Das Ganze mit einer halben Scheibe Limette oder Avocado garnieren. Dazu passt am besten Brot.

Rezept von: simply|Chefkoch



2021
 Rosé
 Brut





REHRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE

Für 2 Personen



ZUTATEN

60 g weiche Butter
 1 TL fein gehackte Thymianblättchen
 2 EL fein gehackte Petersilienblättchen
 1 EL frisch geriebener Allgäuer Bergkäse
 50 g Semmelbrösel (Paniermehl)
 Salz, Pfeffer
 400 g Rehrücken ohne Knochen
 1 Karotte und 1 Zwiebel
 1 EL Pflanzenöl und 1 EL Butter
 300 ml Wildfond
 4 Thymianzweige
 50 ml Crème double



50 g weicher Butter mit Kräutern, Käse und Semmelbröseln vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die Kräutermasse bis zum Gebrauch kalt stellen.

Rehrücken salzen und pfeffern. Karotte und Zwiebel schälen und fein hacken. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Öl und Butter in einem ofenfesten Bratentopf erhitzen, Rehrücken und Gemüse darin 3 – 4 Minuten anbraten. Wildfond und 2 Thymianzweige zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen zugedeckt 25 – 30 Minuten garen.

Hiernach das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen, Thymianzweige entfernen. Sauce mit Crème double in einen Topf geben und fein pürieren, bei kleiner Hitze noch einmal 3 – 4 Minuten köcheln lassen. Backofengrill vorheizen.

2021
 Peripécia
 trocken

Eine ofenfeste Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten, Rehrücken hineinlegen, Kräutermasse gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und leicht andrücken.

Rehrücken unter dem vorgeheizten Backofengrill in 3 – 4 Minuten goldbraun überbacken. Abschließend den Rehrücken mit Kräuterkruste in Scheiben schneiden, mit Sauce, den beiden restlichen Thymianzweigen servieren. Mögliche Beilage: Bunte-Bete-Salat und Kartoffelpuffer.

Rezept von: www.bestes-wildfleisch.de





WILDGEFLÜGEL MIT PILZEN

Für 2 Personen



ZUTATEN

1 Wildentenbrust ca. 300 g
 250 g Champignons
 1 ½ Zweige Thymian
 ½ Schalotte
 1 EL Butter
 Salz
 Pfeffer
 ½ Prise gemahlener Piment
 20 g getrocknete Cranberries
 25 ml Rotwein
 100 ml Schlagsahne



Den Ofen auf 120°C Umluft vorheizen. Die Entenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend die Hautseite rautenförmig einschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch mit der Hautseite nach unten hineinlegen und bei geringer Hitze ca. 6 Minuten knusprig anbraten. Wenden und ca. weitere zwei Minuten braten, dann in eine hitzebeständige Form legen und im Ofen 45-55 Minuten garen.

Die Champignons putzen und vierteln. Den Thymian abrausen sowie die Schalotte abziehen und fein würfeln, hiernach in der Butter glasig schwitzen. Die Champignons und den Thymian zugeben und ca. zehn Minuten bei niedriger Hitze andünsten. Dabei ab und zu schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen.

Die Entenbrüste aus der Bratform nehmen. Die Cranberries im Bratensatz und mit 1 TL Butter andünsten, dann mit Wein und Sahne aufgießen. Abschmecken und mit, in kaltem Wasser angerührter Speisestärke, abbinden. Die Entenbrust in Tranchen aufschneiden, auf Tellern anrichten und mit der Sauce sowie den Pilzen servieren.

Rezept von: www.eatsmarter.de

2020
Chapelle 1441
 trocken

