

SILVANER
DAS MULTITALENT ZUM
OSTERMENÜ





MÖHRENSUPPE MIT JAKOBSMUSCHELN



Zubereitung

Möhren schälen und würfeln. Schalotten schälen, klein würfeln und in Butterschmalz glasig dünsten. Möhren dazu geben und kurze Zeit mit andünsten. Ingwer schälen, in kleine Würfel schneiden, zugeben.

Das Ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Möhren gar sind.

Einen kräftigen Schuss Silvaner dazugeben und noch einmal aufkochen. Das Ganze pürieren. Nach Bedarf Sahne dazu geben und mit Salz abschmecken. Die Suppe vor dem Servieren durch ein Sieb passieren und im Suppenteller anrichten.

Die Jakobsmuscheln von beiden Seiten kurz in Butterschmalz scharf anbraten (jede Seite max. eine Minute), anschließend in der Mitte des Suppentellers platzieren und servieren.

Tip: Alternativ zur Jakobsmuschel lassen sich auch Miesmuscheln, Lachsstücke oder Saibling verwenden. Die Möhrensuppe erhält eine fruchtigere Note, wenn man eine reife Tomate mit kocht.

Weinempfehlung: Ein leichter, fruchtiger Silvaner, der gerne auch einen Hauch Restsüße mitbringen darf. Sie harmoniert bestens mit der zarten Süße der Frühlingsmöhren und dem feinen Ingweraroma.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 EL Butterschmalz
- 2 Schalotten
- 1 kg Möhren
- 1 Stückchen Ingwer
- 1 L Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- Wein (Silvaner),
- Sahne, Salz



GEBRATENER KALBSRÜCKEN MIT MORCHELRAHM & GRÜNEM SOWIE WEISSEM SPARGEL



Zubereitung

Den Kalbsrücken von Sehnen und der feinen weißen Haut befreien (parieren). In Butterschmalz leicht anbraten (jede Seite max. eine Minute). Im Backofen bei 100 – 120 °C für ca. 50 Minuten rosa garen.

Die Morcheln eine Stunde lang in warmem Wasser einweichen, so dass die Morcheln gerade bedeckt sind. Danach gut ausdrücken. Das Morchelwasser durch einen Kaffeefilter sieben (Morcheln sind oft noch sehr sandig).

Die Schalotte in Butterschmalz glasig dünsten, mit etwas Geflügelbrühe, dem Morchelwasser und einem Schuss Weißwein (Silvaner) ablöschen. Leicht köchelnd auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Einmal mit dem Pürierstab aufmixen. Sahne und je einen Schuss Madeira und Portwein hinzufügen, erneut ca. 8 -9 Minuten reduzieren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Servieren aufmixen. Danach erst die Morcheln dazugeben und noch einmal aufkochen.

In der Zwischenzeit den grünen und weißen Spargel schälen und auf die gewünschte Länge einkürzen. Wasser mit je einer Brise Zucker, Salz und den Zitronenscheiben zum Kochen bringen und den Spargel darin bissfest garen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Kalbsrücken rechtzeitig aus dem Backofen nehmen und in Alufolie gewickelt noch einen Moment ruhen lassen. Den grünen und weißen Spargel kurz in der Pfanne in Butter schwenken und dann auf dem Teller abwechselnd anrichten. Die Scheiben vom Kalbsrücken hinzulegen, ein wenig Morchelsauce darüber geben und servieren.

Tipp: Als Beilage eignen sich Petersilienkartoffeln oder Gnocchi.

Weinempfehlung: Ein kräftiger, gehaltvoller Silvaner aus Franken oder eine Silvaner Selection-Rheinhessen. Hier spielen die erdigen Aromen der Pilze und der Spargel mit den ausgeprägten Silvanernoten.

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kalbsrücken
30 Frühlingsmorcheln (getrocknet)
1 Schalotte
200 ml Geflügelbrühe
Weißwein (Silvaner),
Madeira und weißer
Portwein (alternativ
Weinbrand)
Sahne, Zitronensaft,
Salz, Pfeffer, Muskat,
Cayennepfeffer



Zubereitung

Läuterzucker (je nach Gusto): Wasser und Zucker im Mengenverhältnis 1:1 aufkochen, erkalten lassen; wird für beide Dessertteile benötigt.

Minzblätter abzupfen und mit dem Joghurt und Läuterzucker sowie einem kleinen Schuss Minzlikör so lange pürieren, bis die Masse eine homogene, grüne Farbe erhält. Danach die Masse durch ein Sieb drücken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend in etwas warmen Minzlikör auflösen. In die Joghurtmasse gleichmäßig einrühren. Erst, wenn die Masse zu stocken beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Als erste Schicht in die Dessertgläser füllen und kalt stellen.

Die Erdbeeren mit einem Schuss Grenadine und Läuterzucker pürieren. Die Masse durch ein Sieb drücken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, im warmen (nicht kochenden) Himbeergeist auflösen und gleichmäßig in die Masse einrühren. Wiederum erst, wenn die Masse zu stocken beginnt, die geschlagene Sahne einrühren. Als zweite Schicht auf die kalte und feste (!) Minzmousse schichten.

Zur Garnitur die frischen Erdbeeren halbieren und auf einen Holzspieß stecken. Mit Puderzucker bestäuben und auf das Glas setzen.

Tip: Hier ist das Timing wichtig. Am Besten die Mousse für die zweite Schicht erst beginnen, wenn die erste bereits im Glas fest geworden ist. Als Alternative zu den Erdbeeren kann man auch Himbeeren oder schwarze Johannisbeeren verwenden.

Weinempfehlung: Eine fruchtsüße Silvaner Auslese ist ein idealer Partner zu diesem erfrischenden Dessert. Die feine Süße der Auslese spielt sehr schön mit den Fruchtaromen des Desserts.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Bund frische Pfefferminze
- 200 g cremiger Joghurt (mind. 3,5 %)
- 200 ml Sahne
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Schuss Minzlikör
- Läuterzucker
- 1 kg Erdbeeren, tiefgefroren
- Grenadine,
- Himbeergeist
- 200 ml Sahne
- 3 Blatt Gelatine
- Frische Erdbeeren zum Garnieren,
- Puderzucker