

WEINSCHMECKER REZEPTE VON MATTHIAS POHLERS





AUBERGINENAUF LAUF

Für 2-3 Personen



ZUTATEN

2 mittelgroße Auberginen
 600g pürierte Tomaten (Passata)
 2 Kugeln Mozzarella, Bio-Büffelmozzarella
 oder normaler
 Eine gute Hand voll frisch geriebenen
 Parmesan (100g Stück)
 Olivenöl
 Salz & Pfeffer
 1 TL getrockneten Oregano
 oder 3 Zweige frischen
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 Basilikum zum Garnieren



Zuerst den Backofen auf 210°C Ober-/
 Unterhitze vorheizen. Anschließend die
 Auberginen der Länge nach in möglichst
 dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl
 bepinseln, leicht salzen und auf einem
 Backblech mit Backpapier verteilen. Das
 Blech ins obere Drittel des Ofens mit ein-
 geschalteter Grillfunktion schieben und die
 Auberginen 10-15 Minuten rösten, bis sie
 weich und leicht gebräunt sind.

Derweil die Tomatensoße machen: Zwiebel
 und Knoblauch fein hacken und in Oli-
 venöl glasig dünsten. Oregano mit dazu
 geben und kurz mitdünsten, danach mit
 den pürierten Tomaten aufgießen und al-
 les ein wenig reduzieren lassen. Mit Salz
 und Pfeffer abschmecken. Anschließend
 den Mozzarella fein würfeln, reiben oder
 zerrupfen. Jetzt schichtweise Auberginen,
 Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan in
 eine Auflaufform geben. Mit Tomatensoße
 und Käse abschließen. Bei 200°C 20-25
 Minuten goldbraun überbacken und mit
 Basilikum garnieren. Dazu passt Reis oder
 frisches Brot.

2022
Cheverny Blanc
trocken





JAKOBSMUSCHELN, KRÄUTERVINAIGRETTE UND SPARGEL

Für 2 Personen



ZUTATEN

300 g weißer Spargel
 300 g grüner Spargel
 6 Jakobsmuscheln, ausgelöst
 mit Rogen (Corail)
 4 EL Weißweinessig
 6 EL Öl
 1 kleine Zwiebel
 4 EL feingeschnittene Kräuter
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 Meersalz
 Pfeffer aus der Mühle
 1 Prise Zucker
 1 Stängel Rosmarin



Weißer Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Enden der grünen Spargelstangen großzügig abschneiden und den Spargel abspülen. Anschließend getrennt in Salzwasser mit einem Würfel Zucker, einem Spritzer Olivenöl und etwas Zitronensaft bissfest garen (4-6 Minuten). Mit einer Schaumkelle herausheben und kurz kalt abschrecken. Gut abtropfen lassen.

Für die Kräutervinaigrette Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, nach und nach das Öl unterschlagen, Zwiebel und Kräuter unterrühren.

Jakobsmuscheln (grillfertig vorbereitet) in eine mit Olivenöl ausgeschwenkte heiße Grillpfanne geben, Rosmarin und angebrückte Knoblauchzehe dazugeben und auf jeder Seite max. 3 min braten, mit ein paar Spritzern Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Spargel und Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und die Vinaigrette darüber geben.

2019

**Vouvray Le Haut-Lieu
 trocken**





PATÉ VOM WILDSCHWEIN MIT WILDKRÄUTERSALAT

Für 4 Personen



ZUTATEN

Wildschwein Paté

- 1 kg Wildschweinfleisch, in groben Würfeln
- 1 Knoblauchzehe geschält
- 1 Möhre, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Wildfond
- 50 ml Vin Doux naturel (Banyuls o.ä. Süßwein)
- 20 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 1 Zimtstange
- Butter zum Anbraten
- 100 g Butter für die Pastete
- 5 schwarze Nüsse
- Cranberry - Konfitüre

Wildkräutersalat

- 2 Handvoll Löwenzahn
- 2 Handvoll Sauerampfer
- 2 Handvoll Giersch, Geißfuß
- 2 Handvoll Gänseblümchen
- 5 EL Raps- oder Wildkräuteröl
- 2 EL Mostobst- oder Apfelessig
- 2 TL Dijonsenf
- 2 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 2 Spritzer Ahornsirup
- 2 EL Kräuter
- Salz und Pfeffer



Das Fleisch in einem Schmortopf mit Butter anbraten, Gemüse dazugeben und mitbraten. Mit Wein und Fond ablöschen und die Pilze mit der Zimtstange dazu geben. Alles bei geschlossenem Deckel langsam und lange schmoren, bis das Fleisch sehr weich ist. Danach die Zimtstange entfernen und das Bratgut durch ein Sieb gießen. Den Schmorfond stark einreduzieren.

Das Fleisch mit dem Gemüse und den Pilzen durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Butter, Vin Doux, Salz und Pfeffer und den stark reduzierten Schmorfond dazugeben.

Die schwarzen Nüsse klein schneiden und zusammen mit der Cranberry- Konfitüre (nach Belieben) unter die Masse rühren. Nochmals abschmecken. Anschließend in eine Terrinenform füllen und glattstreichen. Die Paté 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Währenddessen die Löwenzahnblätter in Stücke schneiden, Sauerampfer und Giersch von den Stielen befreien, sorgfältig waschen und anschließend in der Salatschleuder trockenschleudern. Gänseblümchen von den Stielen befreien und vorsichtig säubern. Aus Öl, Essig und den anderen Zutaten eine Vinaigrette herstellen. Wildkräuter darin vermischen und am Schluss die Gänseblümchen darüber streuen.

Die Paté mit Hilfe von zwei Teelöffeln zu Nocken formen, auf dem Salat anrichten und nach Wunsch mit geröstetem Toast servieren.



2019
Chinon Les
Petites Roches
trocken