Pfannkuchen-Früchte-Taschen

Rezept Nr. 2

Zutaten:
150 g Mehl, 250 ml Milch, 1 Prise Salz, 3 Eier, 1 Zitrone, 500 g gemischtes Obst, Öl, Puderzucker, 5 EL Wein-Gelee,

Unser Tipp zu Weihnachten: Glühwein-Gelee

Zubereitung:
Für den Pfannkuchenteig Mehl, Milch, Eier und ca. 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen. In der Zwischenzeit das Obst vorbereiten. Obst waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und leicht mit Zitronensaft beträufeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander 4 Pfannkuchen von beiden Seiten backen. Das Wein-Gelee in der Pfanne leicht erwärmen und das vorbereitete Obst darin schwenken. Die Pfannkuchen nun mit dem Obst füllen, mit Puderzucker bestäuben und auf einer Platte anrichten.

Guten Appetit!

Pfannkuchen-
Früchte-Taschen

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Canapés mit Lachs, Braten und Käse

Rezept Nr. 3

Zutaten:
12 Scheiben Baguette (dünn geschnitten), Butter, 4 Scheiben kalter Braten (Schweine- oder Rinderbraten), Trauben, 6 EL Mayonnaise, Curry, Pfeffer, 4 Scheiben Lachs, Dill, Sahnemeerrettich, Käse, 4 EL Wein- oder Sekt-Gelee. Zu Braten oder Käse empfehlen wir Vinchili oder IngVino.

Zubereitung:
Die Baguettescheiben mit Butter bestreichen. 4 Scheiben mit Lachs, die anderen mit kaltem Braten und Käse belegen. Wein-Gelee in einem Topf vorsichtig erhitzen und die Canapés damit bestreichen. Den Lachs nun mit Dill und Sahnemeerrettich garnieren. Für den Braten die Mayonnaise mit Curry und Pfeffer abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und nach Belieben Rosetten spritzen, anschließend mit Trauben garnieren.

Guten Appetit!

Canapés mit Lachs, Braten und Käse

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Obstsalat mit Schuss

Rezept Nr. 4

Zutaten:
1 kg Obst der Jahreszeit entsprechend und nach Belieben gemischt. Im Sommer z. B. Erdbeeren, Äpfel, Himbeeren, Aprikosen und im Herbst z. B. Trauben, Pflaumen, Orangen, Kiwi, 6 EL Wein-Gelee (süß) oder Vinchili (scharf), 2 EL Zitronensaft, eventuell 1 EL Zucker

Wein-Gelee und Zitronensaft verrühren. Obst waschen und je nach Art vorbereiten: Orangen schälen, weiße Haut entfernen, halbieren, in Scheiben schneiden, entkernen. Äpfel bzw. Birnen schälen, halbieren, Kernhaus entfernen und in gleichmäßig dünne Spalten schneiden. Um die Verfärbung des Obstes zu verhindern, das vorbereitete Obst sofort in das Wein-Gelee-Zitronensaftgemisch geben und vorsichtig vermengen. Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen und Trauben halbieren, entsteinen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gewaschene Erdbeeren entstielen, Himbeeren eventuell verlesen, nicht waschen und zum Schluss unterheben. Mit geschlagener Sahne genießen.

Guten Appetit!

Obstsalat mit Schuss

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Putenbrustfilet mit Wein-Gelee-Soße

Rezept Nr: 5

Zutaten:
4 Putenbrustfilets, 3 EL Öl, 250 ml Weißwein oder Rotwein, Fond, 4 EL Wein-Gelee oder BaVinicum/Vinchili, Sahne oder Crème double, Trauben

Zubereitung:
Die Putenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten in Öl anbraten. Im Backofen abgedeckt warm stellen. Wein oder Fond in die Pfanne geben, erwärmen, nun das Wein-Gelee zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze kann anschließend noch mit Sahne oder Crème double verfeinert werden. Die Putenfilets nun zugeben und kurz durchziehen lassen. Mit Trauben garnieren. Als Beilagen empfehlen wir Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin oder Reis.

Guten Appetit!

Putenbrustfilet mit Wein-Gelee-Soße

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Gedeckter Apfelkuchen

Rezept Nr. 6

Zutaten:
Teig: 300 g Mehl, 1 EL Zucker, 1 TL Salz, 200 g Butter, 1 Ei
Belag: 1 kg Äpfel, 10 g Butter, 50 g Walnüsse, 4 EL Wein-Gelee

Tipp: Für die Weihnachtszeit Feuerzauber (Glühwein-Gelee)

Zubereitung:
Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Eine Spring- oder Obstkuchenform damit auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien. Die Hälften in schmale Spalten schneiden und dachziegelartig auf dem Teigboden anordnen. Bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin leicht rösten, 4 EL Wein-Gelee zugeben und auf dem heißen Kuchen verteilen. Genießen Sie den Kuchen am besten noch warm mit geschlagener Sahne.

Gedeckter Apfelkuchen

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Guten Appetit!

Fisch-Filets im Wein-Gelee-Bett

Rezept Nr. 8

Zutaten (4 Portionen):
4 Scheiben Kabeljaufilet à 175 g, 2 Knoblauchzehen, 1 Fenchelknolle, 3 Paprikaschoten, 1 kleine rote Chilischote, 50 g Butter, abgeriebene Schale und Saft von ½ unbehandelten Orange, 50 g Sekt-, Wein-Gelee rosé oder BaVinicum, ¼ l Mineralwasser, Salz, schwarzer Pfeffer, Basilikumblätter und Orangenscheiben zum Garnieren

Zubereitung:
Knoblauch zerdrücken. Fenchel und Paprika in Streifen schneiden. Chili fein hacken. Butter in Pfanne zerlassen. Knoblauch, Fenchel, Paprika und Chilischote hinzugeben, 5 Minuten garen. Orangenschale, -saft, Wein-Gelee und Sprudel unterrühren, würzen und aufkochen lassen. Den Fisch in die Pfanne geben und Pfanne mit Deckel gut verschließen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Fisch gar ist, würzen. Den Fisch auf vier vorgewärmte Serviertelle verteilen. Gemüse und Sauce rund um den Fisch anrichten. Mit Basilikumblättern und den Orangenscheiben garnieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!

Fisch-Filets im Wein-Gelee-Bett

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Kartoffelsalat mit Nüssen

Rezept Nr. 9

Zutaten (4 Portionen):
1 kg neue Kartoffeln (festkochend), 50 g Haselnüsse, 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln, 3 EL Olivenöl, Saft von 1 Orange, ½ TL Dijon-Senf, 1 EL Wein-Gelee weiß oder BaVinicum (mediterrane Köstlichkeit), 2 EL gehackte Petersilie, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
Kartoffeln gar kochen und halbieren bzw. vierteln. Die Haselnüsse grob hacken, Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Nüsse 1 Minute darin rösten. Dann die Frühlingszwiebeln hinzufügen und ca. 1 Minute mitdünsten. Den Orangensaft hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Senf und Wein-Gelee darunter rühren. Vom Herd nehmen und die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über die Kartoffeln gießen und kurz ziehen lassen.

Guten Appetit!

Kartoffelsalat mit Nüssen

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Überbackene Kalbsschnitzel

Rezept Nr. 10

Zutaten (4 Portionen):
4 Kalbsschnitzel à 150 g, 25 g Butter, 1 TL getrockneter Thymian, Salz, schwarzer Pfeffer, 100 ml Fleischbrühe, 4 Scheiben Frühstücksspeck, 2-3 EL Wein-Gelee, Vinchili oder BaVinicum, 4 Scheiben Comté oder Emmentaler, ein paar Salbeiblätter

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel portionsweise darin pro Seite ca. 3 Minuten braten. Mit dem Thymian bestreuen und mit Salz (sparsam!) und Pfeffer würzen, herausnehmen. Den Bratensatz mit etwas Wasser ablöschen. Schnitzel wieder in die Pfanne schichten, darauf kommen die Speckscheiben (beidseitig mit Wein-Gelee bestreichen) und der Käse, Brühe zugießen. Das Fleisch zugedeckt bei geringer Hitze ca. 9 Minuten schmoren lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Schnitzel zusammen mit ein paar Salbeiblättern auf eine vorgewärmte Platte legen. Den Bratensatz gut durchrühren und abschmecken. Zu den Kalbsschnitzeln servieren. Dazu schmecken Reis, Nudeln oder Weißbrot...

Guten Appetit!

Überbackene Kalbsschnitzel

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Schmetterlingsnudeln mit Frühlingszwiebeln

Rezept Nr. 12

Zutaten (4 Portionen):
400 g Schmetterlingsnudeln (Farfalle), Salz, schwarzer Pfeffer, 200 g grüner Spargel, 1 Bund (ca. 200 g) junge Karotten, 200 g Zuckerschoten, 1 Kohlrabi, ½ Bund Frühlingszwiebeln, 40 g Butter, 3 EL Wein-Gelee weiß oder Kir Royal, 200 ml Gemüsebrühe, 1 EL gehackte Petersilie

Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Gemüse putzen, waschen. Spargel, Karotten, Zuckerschoten und Kohlrabi in Stücke, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln darin andünsten, Gemüse und Wein-Gelee weiß oder Kir Royal zugeben, kurz mitdünsten. Gemüse mit einem Teil der Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Restliche Brühe zugießen und das Gemüse bei geringer Hitze köcheln lassen, bis es knapp gar ist. Nudeln darunter mischen und kurz miterwärmen. Heiß mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Schmetterlingsnudeln mit Frühlingszwiebeln

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Spargelsalat mit Ei

Rezept Nr. 13

Zutaten (4 Portionen):
1 kg Spargel, Salz, 1 TL Zucker, 4 Eier, 1 Dose Mandarinen (314 g), 1 Bund Frühlingszwiebeln

Für die Soße: 5 EL Mayonnaise, 5 EL Sahne, 1 EL Wein-Gelee weiß, BaVinicum oder Vinchili, 1 EL mittelscharfer Senf, Salz, weißer Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:
Spargel schälen, putzen, in 5 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und den Spargel darin nicht zu weich kochen. Auf Küchenkrepp auskühlen lassen. Eier hart kochen. Mandarinen abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Für die Soße Knoblauch schälen und reiben, mit Mayonnaise, Sahne, Wein-Gelee, Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Eier schälen und in Scheiben schneiden. Spargel, Frühlingszwiebel, Mandarinen und Eier portionsweise anrichten und die Soße darüber verteilen.

Guten Appetit!

Spargelsalat mit Ei

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Spargel-Tortellini-Pfanne

Rezept Nr. 14

Zutaten (4 Portionen):
400 g Tortellini, 1 kg Spargel, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 3 EL Olivenöl, 4 Scheiben gekochter Schinken, 1 Becher Sahne, 1-2 EL Wein-Gelee weiß, BaVinicum oder Vinchili, weißer Pfeffer, Salz, 50 g Pinienkerne, 30 g Parmesan

Zubereitung:
Tortellini bissfest kochen. Spargel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe und Schinken in kleine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spargel dazugeben und 5 Minuten unter mehrfachem Wenden braten. Jetzt Frühlingszwiebeln und Schinken dazu, ca. 3 Minuten weiter braten. Mit der Sahne ablöschen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Gekochte Tortellini dazu geben, mit Wein-Gelee, Pfeffer und Salz abschmecken. Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten. Parmesan in feine Streifen hobeln (Sparschäler). Spargel mit Tortellini portionsweise anrichten und mit Pinienkernen und Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!

Spargel-Tortellini-Pfanne

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Kräftiger Feldsalat mit Gebratenem

Rezept Nr. 15

Zutaten (4 Portionen):
1 Schale Feldsalat, 1 Hand voll Champignons, 1 Hähnchenbrust, Putenschnitzel oder auch 250 g Hackfleisch, ca. 50 g feine Speck- oder Schinkenwürfelchen, ein paar eingelegte Oliven nach Belieben, 2-3 EL Öl (z.B. Traubenkernöl), 1 fein gehackte Zwiebel, 2-3 EL Essig (z.B. Prosecco-Essig), 2-3 TL Wein-Gelee, Vinchili oder Sekt-Gelee, Butter, Kräuter-/Salz, Pfeffer, Gewürze.

Salat waschen, gut abtropfen, Champignons putzen, in Scheiben, Oliven in Ringe schneiden, Zwiebel fein hacken. Fleisch in Butter scharf anbraten, mit den Speckwürfeln, Zwiebeln, Pilzen, Oliven, ca. 2 Minuten weiterbraten, dann Wein-Gelee dazu, nach ca. 1 Minute Fleisch herausnehmen, in Streifen schneiden und würzen. Die restlichen Zutaten in den Bratensud geben und als Salatsoße abschmecken, vielleicht mit etwas Sahne oder Schmand verfeinern. Lauwarm mit Fleisch und Feldsalat vermengen/servieren. Dazu? Zum Beispiel Vollkornbrot mit Butter!

Guten Appetit!

Kräftiger Feldsalat mit Gebratenem

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Gemüse-Reis mit Putenbrust

Rezept Nr. 16

Zutaten (4 Portionen):
300 g Putenbrust, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Chilischote, 1 Packung TK-Gemüse, 3 EL Öl (z. B. Traubenkern), Curry, Pfeffer, Paprika, Zimt, Muskatnuss, 2 EL Wein-Gelee (weiß oder Vinchili), 1 EL Tomatenpüree, 200 g Basmatireis, ca. 500 ml Geflügelbrühe, Saft von ½ Zitrone

Fleisch klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Chilischoten entkernen, fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebeln darin 5 Minuten weich dünsten. Knoblauch, Chilischoten, Wein-Gelee und Gewürze zufügen, ca. 1 Minute mitdünsten. Fleisch zugeben. Bei starker Hitze unter Rühren braten. Reis, Tomatenpüree und Brühe zufügen, zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, ohne Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen – nach ca. 7 Minuten Gemüse dazu geben – bis der Reis körnig und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Dabei ab und zu umrühren. Den Zitronensaft unterrühren, noch etwas abschmecken und heiß servieren.

Guten Appetit!

Gemüse-Reis mit Putenbrust

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Marinierte Putenbrust mit...

Rezept Nr. 17

Zutaten (4 Portionen):
4 Putenbrust-Streifen, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, (Traubenkern-) Öl, Curry, Pfeffer, Paprika, Zimt, Muskatnuss, Salz, Wein-Gelee (rot, weiß oder Vinchili), Schuss (Lieblings-) Essig, Frischhaltefolie

Fleischstücke dünn mit Wein-Gelee bestreichen und mit Curry, Paprika, etwas Zimt und Muskatnuss bestreuen, nebeneinander auf Folie legen, Zwiebel und Knoblauch schälen, grob geschnitten über Fleisch verteilen, Öl und Essig darüber träufeln und alles eng in Folie einschlagen, mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zum Braten (mit Traubenkernöl sehr schön!) nur das Fleisch anbraten und mit weniger Hitze garen lassen.

Tipp: Etwas Wein-Gelee in die Pfanne geben. Fleisch vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz würzen.
Schmeckt lecker zu Reis, Nudeln, Pommes, Gemüse, Salat...

Guten Appetit!

Marinierte Putenbrust mit...

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Tagliatelle mit Pilzsauce

Rezept Nr. 18

Zutaten (3 Portionen):
200 g Nudeln (Tagliatelle), 100 g Schinken (mild, roh, z. B. Parmaschinken), 300 g frische Pilze (Champignons oder Pfifferlinge), ½ Zitrone, ½ Bund Petersilie (glatt), ½ Bund Basilikum, 200 g Sahne, 2 EL Wein-Gelee (Vinchili oder IngVino), 150 ml Fleischbrühe (mild), 1 Zehe Knoblauch, 1½ EL Butter, Salz und Pfeffer

Nudeln kochen. Den rohen Schinken in schmale Streifen schneiden. Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. In einem breiten Topf ½ EL Butter zerlassen. Die Knoblauchzehe hineinpressen und sanft andünsten. 200 g Sahne, 2 EL Vinchili oder IngVino verrühren und 150 ml Fleischbrühe angießen, bei stärkerer Hitze cremig einköcheln. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Pilze portionsweise einrühren und anbraten. Petersilie fein hacken, mit den Schinkenstreifen unter die Pilze mischen und bei milder Hitze kurz mitbraten. Vorsichtig salzen und pfeffern. Sahnesauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, über die gekochten Nudeln gießen. Mit der Pilz-Schinken-Mischung bedecken und mit Basilikumblättchen bestreuen. Aus der Mühle grob pfeffern.

Guten Appetit!

Tagliatelle mit Pilzsauce

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Schweinefilet auf Süßkartoffelpüree und Rosenkohl

Rezept Nr. 19

Zutaten (4 Portionen):
8 Stück Schweinefilet, (je 80 g), 2 EL Rapsöl, 1 EL Honig, 0,2 Liter Rotwein, 100 ml Bratenfond, 3 EL Wein-Gelee (weiß, rot oder Kir Royal), 400 g Süßkartoffeln, 50 ml Sahne, 50 ml Milch, 400 g Rosenkohl (küchenfertig), 1 EL Butter, 2 EL Semmelbrösel, Muskat, Salz und Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Anschließend in Salzwasser durchgaren und danach ausdampfen lassen. Den Topf wieder auf den Herd stellen, erhitzte Sahne und Milch dazu geben, mit Salz und Muskat würzen. Nun die Masse mit einem Schneebesen glatt rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Noch einmal abschmecken. Die Schweinefilets in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft garen (ca. 12 min). Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratpfanne mit Rotwein ablöschen und 1 EL Wein-Gelee zufügen und verrühren. Ist der Rotwein fast verkocht, mit dem Bratenfond auffüllen und 2 EL Wein-Gelee mit hineingeben. Gegebenenfalls etwas einkochen. Abschmecken. Den Rosenkohl blanchieren. Butter in einem Topf erhitzen und den Rosenkohl darin angehen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Semmelbrösel zufügen und weiter braten, bis diese etwas Farbe angenommen haben.

Guten Appetit!

Schweinefilet auf Süßkartoffelpüree und Rosenkohl

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Basilikum-Rucolasalat mit Erdbeeren

Rezept Nr. 21

Zutaten (4 Personen):
225 g zarter Rucola, 1 Bund Basilikum, 500 g Erdbeeren, 50 g Käse (Pecorino), 5 EL weißer Balsamico, 50 g flüssiger Honig, 1 EL Vinchili oder Kir Royal, 8 EL Olivenöl, 4 EL geröstete Pinienkerne, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Rucola und Basilikum grob zerteilen. Erdbeeren vierteln, Pecorino hobeln. Auf Vorspeisentellern nach Geschmack anrichten. Aus den flüssigen Zutaten und Vinchili bzw. Kir Royal eine Vinaigrette anrühren, würzen und über die Teller träufeln. Pecorino und Pinienkerne darüber streuen und servieren.

Basilikum-Rucolasalat mit Erdbeeren

Guten Appetit!

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Spargel mit Vinchili-Vinaigrette und Garnelen

Rezept Nr. 22

Zutaten (4 Portionen):
2 kg Spargel (dicke Stangen), 20 Garnelen, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Chilischote, 4 Stängel Thymian, ½ Vanilleschote, 3 Maracujas, 6 EL Olivenöl (mild, fruchtig), 3 EL Butter, 1 EL Akazienhonig, 2 EL Vinchili, Meersalz, Zucker, weißer Pfeffer

Knoblauch schälen, Chilischote längs halbieren, entkernen. Knoblauch, Chili, Thymian fein hacken und mit 2 EL Olivenöl verrühren. Die Garnelen entdarmen und mindestens 1 Stunde marinieren. Den Spargel schälen und jeweils die Hälfte der Spargelstangen auf 2 doppelte Bögen Alufolie legen. Mit Meersalz und Zucker würzen und je ½ EL Butter auf den Spargel geben. Die Folie fest verschließen. Die Spargelpäckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bei 180 °C Umluft 35 min. garen. Die Maracujas halbieren, die Kerne herauskratzen, diese mit dem Mark der Vanilleschote, Honig, Salz, 2 EL Vinchili und Pfeffer verrühren. Das restliche Öl kräftig rühren und langsam dazugießen. Die Spargelpäckchen in einer Pfanne kurz braten. Den Sud aus den Spargelpäckchen zur Vinaigrette geben und verrühren. Die Garnelen in einer 2. Pfanne kurz braten. Den Spargel und die Garnelen auf den Teller geben. Mit der Vinaigrette beträufeln. Passend dazu sind Frühkartoffeln oder Baguette.

Guten Appetit!

Spargel mit Vinchili-Vinaigrette und Garnelen

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Zucchini-Tomaten-Gemüse

Rezept Nr. 23

Zutaten (4 Portionen):
1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 600 g Zucchini, Salz und Pfeffer, gerebelter Oregano, 1 EL BaVinicum oder Vinchili (pikant), 3 Tomaten, 1 EL Tomatenmark (bei Bedarf), einige Blättchen Basilikum

Die Zucchini ca. 1 cm groß würfeln, anschließend in heißem Olivenöl leicht anbraten. Die Tomaten kreuzweise einritzen und mit sehr heißem Wasser übergießen. Kurz stehen lassen, dann häuten und würfeln. Die Knoblauchzehe zu den Zucchini pressen. Die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und 1 EL BaVinicum oder Vinchili (etwas pikanter) würzen, nun 5-10 min. dünsten. Eventuell noch etwas Tomatenmark hinzufügen und mit Basilikumblättchen nach Bedarf bestreut servieren.

Tipp: Was davon übrig bleibt, kalt stellen. Am nächsten Tag Rotweinessig oder Balsamico, Olivenöl und eventuell ein paar Blättchen Basilikum hinzufügen – dann hat man eine leckere Vorspeise oder einen sehr schmackhaften Salat.

Guten Appetit!

Zucchini-
Tomaten-Gemüse

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Kürbis-Möhren-Suppe

Rezept Nr. 25

Zutaten (4 Portionen):
600 g Kürbis (in Würfel geschnitten), 200 g geschälte und geschnittene Möhren, 1 mittelgroße fein gewürfelte Zwiebel, 30 g Ingwer (fein gewürfelt), 2 entkernte und fein geschnittene Chilischoten, 1 EL Butter, 200 ml Weißwein, 300 ml Gemüsebrühe, 1 Becher Sahne, ½ TL Salz, 1 Zitrone (Schale abgerieben, nach Geschmack), 1 Bund Basilikum, 1 EL Vinchili (pikant) oder Wein-Gelee rot, weiß, Kir Royal, 3 Spritzer Worcestershiresauce, Muskat, Salz und Pfeffer

Zwiebel, Ingwer und Chili in Butter leicht anschwitzen. Dann Kürbis und Möhren mit anschwitzen. Eventuell etwas Butter nachgeben. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann mit der Gemüsebrühe auffüllen, Salz dazu und ca. 20 min. köcheln lassen. Sahne dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Worcestershiresauce, Vinchili (pikant) od. Wein-Gelee weiß, rot, Kir Royal und den Zitronenschalenabrieb dazu, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die in Streifen geschnittenen Basilikumblätter nach dem Anrichten darüber geben.

Guten Appetit!

Kürbis-Möhren-Suppe

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Hirschgulasch mit frischen Pfifferlingen

Rezept Nr. 26

Zutaten (2 Portionen):
150 g frische Pfifferlinge, ½ gewürfelte Zwiebel, 2 EL gehackte Petersilie, 1 EL Butter, 500 g Hirschfleischkeule (etwa 2 cm groß gewürfelt), 50 g geräuchertes Dörrfleisch, 1 gehackte Zwiebel, 2 EL Öl, 1 EL Butter, 5 angedrückte Wacholderbeeren, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 3 Zweige Petersilie, 1 EL Gin, 50 ml trockener Rotwein, 125 ml Wildfond oder Fleischbrühe, 2 EL Wein-Gelee (rot, rosé oder Kir Royal), Oregano, Pfeffer, Salz, 2 EL Crème fraîche

2 EL Öl und 1 EL Butter erhitzen, Dörrfleisch und Zwiebelwürfel anschwitzen. Das Fleisch zugeben und kräftig rundum anbraten. Mit Rotwein und Gin ablöschen, Wacholderbeeren etwas zerdrücken und zugeben. Die Kräuterzweige zu einem Strauß zusammenbinden und zugeben. Noch etwas Wildfond oder Brühe zugeben. Zugedeckt etwa 1 Stunde auf kleiner Flamme schmoren, umrühren und den Fond oder die Brühe nach und nach zugeben. Nach der Garzeit den Kräuterstrauß und die Wacholderbeeren herausnehmen. Mit Crème fraîche, Oregano, Pfeffer, eventuell Salz und Wein-Gelee abschmecken. (Das Wein-Gelee kann man auch getrennt servieren).
Währenddessen die Pfifferlinge zusammen mit den Würfeln einer halben Zwiebel in1 EL Butter etwa 10 - 15 min. anschwitzen, die gehackte Petersilie zugeben. Die Pfifferlinge auf das Hirschgulasch geben. Dazu passen Bandnudeln, Spätzle oder Knödel.

Guten Appetit!

Hirschgulasch mit frischen Pfifferlingen

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Limandesfilets im BaVinicumbett mit Spargel

Rezept Nr. 27

Zutaten (4 Portionen):
400 g Limandes Fischfilet, 1 Bund Basilikum, Salz und Pfeffer, Saft von 1 Zitrone, 6 EL Olivenöl, 2 EL BaVinicum, 40 g Pinienkerne, 500 g weißer Spargel, 500 g grüner Spargel, etwas Gemüsefond, 2 Lauchzwiebeln, etwas Butter, Olivenöl

Limandesfilets abbrausen und trocken tupfen. Basilikum in Streifen schneiden. Einen Teller mit Basilikum auslegen, Fischfilets leicht mit Salz und Pfeffer würzen und drauf legen. Zitronensaft mit 5 EL Öl und 1 EL BaVinicum verrühren, über die Filets gießen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Inzwischen weißen Spargel schälen, grünen nur im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Ofen auf ca. 190 °C (Umluft) vorheizen. Spargel in Öl-Butter-Mischung anbraten – erst den grünen, entnehmen, dann den weißen. Mit Gemüsefond angießen, leicht salzen und ca. 10-15 min. garen. Ca. 5 min vor Ende der Garzeit den grünen Spargel zugeben. Mit den Lauchzwiebelringen bestreuen. Eine Ofenform mit Öl einfetten, die Filets aus der Marinade nehmen, Basilikum abstreifen und die Filets ohne Marinade ca. 5 min. im Ofen garen. Marinade samt Basilikum auf den Filets verteilen und weitere 2-3 min. garen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten. Filets auf Teller verteilen, Marinade drübergeben und mit Pinienkernen bestreuen. Den gebratenen Spargel dazu anrichten und mit den übrigen Basilikumblättchen garnieren.

Guten Appetit!

Limandesfilets im BaVinicumbett mit Spargel

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Feuriger Zwetschgenkuchen mit Zimtstreuseln

Rezept Nr. 28

Zutaten (1 Kuchen):
150 g Mehl, 1 Pck. Puddingpulver (Sahne), 120 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 1 Msp. Backpulver, 1 Schuss Rum, ½ kg Zwetschgen, 3 EL Feuerzauber, 100 g Mehl, 75 g Butter, 50 g Zucker, 2 Pck. Vanillinzucker, 1 TL Zimt

Zubereitung:
Alle Zutaten vom Mehl bis zum Rum zu einem glatten Teig verkneten. In eine Springform geben und einen Rand hochziehen. Mit den entkernten, halbierten Zwetschgen belegen. Dann 3 EL Feuerzauber erhitzen und über die Zwetschgen gießen. Aus den Zutaten vom Mehl bis zum Zimt, Streusel kneten und auf dem Kuchen verteilen. Bei 180°C ca. 35-40 Minuten backen.

Feuriger Zwetschgenkuchen mit Zimtstreuseln

Guten Appetit!

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Gekräuterte Lammlachse

Rezept Nr. 30

Zutaten (3 Portionen):
1 Lamm-Rücken mit Knochen (ca. 1 kg) oder 2 Lamm-Rückenfilets-Lammlachsen (à 300 g), 1 Handvoll Kräuter, grob gehackt: Rosmarin, etwas Lavendel, Zitronenthymian, Petersilie, Melisse, etc., 4 EL neutrales Pflanzenöl, Olivenöl, 2 EL BaVinicum oder Vinchili (pikant), Butter, weißer Pfeffer, Salz (Fleur de Sel)

Lammrücken auslösen, falls nötig, und parieren. Eine dünne Fettschicht auf der Oberseite stehen lassen. Lammlachse in den Kräutern wenden, Öl mit 2 EL BaVinicum oder Vinchili (pikant) verrühren, dann beträufeln und fest in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens zwölf Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Zubereitung: Backofen auf 80 °C vorheizen (möglichst keine Umluft). Fleisch aus der Folie wickeln, Kräuter etwas abwischen. In einer ofenfesten Pfanne Olivenöl heiß werden lassen, die Fleischstücke 2-3 min. rundum anbraten, ein Stück Butter dazu geben und die Pfanne in den Ofen stellen. Nach 10 min. ist das Fleisch innen noch ziemlich rosa, nach 15 min. zartrosa (nicht mehr blutig). Aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden, mit etwas Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren. Passend dazu Spargel.

Guten Appetit!

Gekräuterte Lammlachse

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Lammsteaks mit Kürbis-Pilzgemüse

Rezept Nr. 36

Zutaten (4 Portionen):
350 g Spätzle, 50 g Wildkräuterkäse, 2 Frühlingszwiebeln, 400 g Kräuterseitlinge, 200 g Hokkaidokürbis, 1 Peperoni, 6 Salbeiblätter, 3-4 Lammhüften (gesamt 400 g), 2 EL Rapsöl, Salz, 1/8 l Wein, Wein-Gelee (rot, weiß oder Vinchili), 200 ml Lammfond, 50 g geräuchertes Schweinefilet in Scheiben, 2 EL Petersilie

Spätzle nach Packungsanleitung garen. Käse fein reiben. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden. Kürbis mit Schale würfeln. Peperoni entkernen und sehr fein schneiden. Backofen auf 100 °C vorheizen. Lammhüften mit Salbei und Peperoni bestreuen. 1 EL Rapsöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Fleisch hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 6 min. anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen und im Backofen nachziehen lassen. Restliches Öl in die Pfanne geben. Pilze, Zwiebeln und Kürbiswürfel in 2 Etappen je 5 min. anbraten. Alles zurück in die Pfanne geben, Wein-Gelee hinzugeben und mit Wein und Fond ablöschen. 5 min. leise köcheln lassen. Schweinefilet in Streifen schneiden. Lammfleisch in Scheiben schneiden, den austretenden Fleischsaft mit dem Schweinefleisch zum Pilzgemüse geben. Mit Salz und Petersilie abschmecken. Spätzle mit Käse bestreuen. Zum Lammfleisch mit Pilz-Kürbisgemüse servieren.

Guten Appetit!

Lammsteaks mit Kürbis-Pilzgemüse

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Süßer Nussriegel

Rezept Nr. 37

Zutaten (12 Portionen):
1/2 EL IngVino, 30 ml Mineralwasser, einige Minzblättchen oder 1 Beutel Pfefferminztee, 75 g Walnusshälften, 75 g ungeschälte Mandeln, 75 g Pistazienkerne, 1 unbehandelte Orange, 1 unbehandelte Zitrone, 80 g brauner Zucker, 250 g Trockenfrüchte, 100 g getrocknete Datteln (entsteint), 200 g Weizenmehl Type 1050 oder Dinkelvollkornmehl, 1 TL Backpulver, 1/2 TL Feuerzauber (Glühwein-Gelee), 1/2 TL Vinchili, 150 g Nussnugat-Kuvertüre, rechteckige Backoblaten

Wasser aufkochen. IngVino und Pfefferminze 20 min. darin ziehen lassen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nusshälften halbieren, mit Mandeln und Pistazien auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech legen und ca. 15 min. auf mittlerer Schiene im Backofen leicht rösten. Nüsse rausnehmen und den Ofen auf 160 °C herunterkühlen. Für je 1 TL Orangen- und Zitronenschale fein abreiben und mit 100 ml ausgepresstem Saft erwärmen, Zucker darin auflösen. Trockenfrüchte in 1 cm große Würfel schneiden, mit gesüßtem Saft und Ingwer-Minze-Aufguss vermischen. Nüsse, Mehl, Backpulver, Feuerzauber, Vinchili gut mischen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Auflaufform am Rand mit Öl bestreichen und den Boden mit Backpapier belegen, dann mit Backoblaten auslegen. Frucht- und Nussmischung und Kuvertüre mit den Händen gut vermischen. Auf den Oblaten verteilen und glatt streichen. Auf mittlerer Schiene 35 min. backen. Abkühlen lassen, wenden, über Nacht auskühlen lassen. In Abschnitte teilen. In einer Dose luftdicht lagern.

Guten Appetit!

Süßer Nussriegel

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Hokkaido-Vorspeise

Rezept Nr. 38

Zutaten:
Hokkaido, Ziegenfrischkäse, Knoblauch, Kürbisöl, Vinchili oder IngVino

Zubereitung:
Hokkaido in 2 - 3 dicke Scheiben schneiden und ca. 5 - 6 Minuten in kochendem Wasser angaren. Abkühlen lassen und anschließend die Hokkaido-Scheiben auf ein geöltes Backblech legen. Darauf Ziegenfrischkäse und Knoblauchwürfel legen. Mit Kürbisöl betreufeln und ca. 10 - 15 Minuten in den Backofen (Umluft) bei 180° backen. Auf einem Salatblatt servieren und darüber Vinchili oder IngVino streichen. Kann auch schon vorher aufgetragen werden.

Guten Appetit!

Hokkaido-Vorspeise

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Überbackener Fisch mit Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Rezept Nr. 39

Zutaten (4 Portionen):
1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 4 EL Olivenöl, 300 g Zucchini, 250 g Möhren, Salz, Pfeffer, Zitronenpfeffer, 150 g geriebener Gouda, 100 g Parmesan, 3 EL Wein-Gelee (Vinchili, IngVino oder BaVinicum), Cremefine (7 %), 1 EL frisches Rosmarin, 1 - 2 EL Balsamico-Essig, 4 Fischfilets (Lachs, Seelachs, Rotbarsch, frisch oder gefroren / aufgetaut), Romarin- / Salzkartoffeln

Zubereitung:
Die 4 Fischfilets in die gefettete Auflaufform legen. Mit Salz und Zitronenpfeffer bestreuen. Knoblauch, Zwiebel, gestiftete Möhren und Zucchini mit Olivenöl in der Pfanne kurz anbraten, mit ca. 1/8 l heißem Wasser ablöschen. 3 EL Wein-Gelee, 1/2 l Cremefine (7 %), Salz und Pfeffer dazu geben. Je nach Geschmack 1 EL Balsamico-Essig hinzu geben und 8 Minuten köcheln lassen. Gemüse auf den Fisch geben. Käse unter die Soße mischen und ebenfalls darüber gießen. Außerdem Rosmarin darüber verteilen und auf 150° Umluft bzw. 180° Ober-Unterhitze ca. 15 Minuten im Ofen überbacken lassen. Dazu Rosmarinkartoffeln oder Salzkartoffeln reichen.

Guten Appetit!

Überbackener Fisch mit Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Rinderfiletsteak mit Gnocchi und Tomatengemüse

Zutaten (4 Personen):
4 Rinderfiletsteak (à 125 g) ca. 1,5 cm dick geschnitten oder Rinderhüfte, 1 walnussgroßes Stück Ingwer, 3 EL Olivenöl, 60 g Schafskäse, Chiliflocken, IngVino, Vinchili/Wein-Gelee rot, 2 rote Paprika, 2 mittlere Petersilienwurzeln, 2 frische Knoblauchzehen, 760 g scharfe Tomatensoße, Salz, 500 g Gnocchi mit hohem Kartoffelanteil

Zubereitung:
Rinderfiletsteak von beiden Seiten mit Ingwer einreiben, dabei die Ingwerknolle immer wieder neu anschneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, ein Tropfen Wasser sollte darin brutzeln. Filetsteak von beiden Seiten zwei Minuten, Hüftsteak von jeder Seite vier Minuten anbraten. Nun die Steaks mit IngVino bestreichen und danach in eine hitzebeständige Form legen und mit einem Deckel zudecken. Schäfskäse mit der Gabel zerbröseln, mit den Chiliflocken und einem Esslöffel Vinchili oder Wein-Gelee rot vermischen und auf den Steaks verteilen.

Paprika und Petersilienwurzeln in Zentimeter große Würfel schneiden und im Bratensatz der Steaks bei geringer Hitze anbraten. Knoblauch fein schneiden und mit der Tomatensoße zugeben. Fünf Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Kurz bevor die Gnocchi fertig sind, Steaks unter dem Backofengrill drei Minuten grillen, so dass der Käse leicht flüssig wird. Alles zusammen auf Tellern anrichten. Gerne können Sie nun Vinchili, IngVino oder Wein-Gelee als Dipp dazu reichen.

Guten Appetit!

Rezept Nr. 40

Rinderfiletsteak mit Gnocchi und Tomatengemüse

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Bunter Sommersalat mit Ingwerdressing

Rezept Nr. 41

Zutaten (2 Personen):
1 Romana Salatherzen, 1 frische Rote Bete, 1 Dose Mandarinen, 2 Scheiben geräucherte Putenbrust, 1 Lauchzwiebel, 2 cm frischer Ingwer, 1 EL Ingvino oder Vinchili, 1 EL Honig, 1 EL Kürbiskernöl, 1 TL Balsamico-Essig, 1 EL Olivenöl, 1 Messerspitze Pul Biber oder frische Chilischote, 2 hartgekochte Eier, 1 Prise Salz, frisch gemörster Pfeffer

Zubereitung:
1. Salatherzen putzen, waschen und in Stücke zupfen. Die Rote Bete schälen (Haushaltshandschuhe anziehen!) und raspeln. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe, die Putenbrust in Streifen schneiden.
2. Die Mandarinen abtropfen lassen und mit Salat, Rote Bete und Lauchzwiebeln vorsichtig mischen.
3. Die Eier pellen und vierteln, oben auf den Salat legen.
4. Für das Dressing Ingwer dünn schälen und in feine Streifen schneiden oder auf der Reibe fein reiben. Mit Honig, Balsamico-Essig, den Ölen, Ingvino oder Vinchili, Pul Biber oder feingeschnittenem Chili, Salz und Pfeffer kräftig verrühren und über den Salat tröpfeln.
5. Wer noch mehr Gemüse mag, kann auch 2-3 in kleine Scheiben geschnittene Bleich-/Stangen-Sellerie dazu geben. Dazu passt frisches Baguette oder kräftiges Bauernbrot.

Guten Appetit!

Bunter Sommersalat mit Ingwerdressing

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Garnelenspieße auf Salat

Rezept Nr. 42

Zutaten (4 Personen):
600 g küchenfertige Garnelen, 7 EL Olivenöl, 4 cl Weinbrand, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 EL Kräuter der Provence, 50 g Rucola, 50 g Lollo Rosso, 50 g Eisbergsalat, 100 g Kirschtomaten, 3 EL Weißweinessig, 1 TL Senf, 1 TL Wein Gelee rot/weiß oder FIP Apfelwein-Gelee, 40 g Parmesan

Zubereitung:
1. Küchenfertige Garnelen auf Spieße stecken und mit einer Mischung aus 3 El Olivenöl, Weinbrand, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kräutern der Provence einreiben und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Rucola, Lollo Rosso und Eisbergsalat in kleine Stücke zupfen. Kirschtomaten halbieren. Salatzutaten auf 4 Teller verteilen.
3. Aus 4 El Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Wein-Gelee oder FIP Apfelwein-Gelee, Salz und Pfeffer ein Dressing bereiten und über den Salat geben.
4. Die Garnelenspieße in der heißen Pfanne von beiden Seiten etwa 4 Minuten braten. Herausnehmen und auf dem Salat verteilen.
5. 40 g Parmesan darüber hobeln. Dazu frisches Baguette reichen.

Guten Appetit!

Garnelenspieße auf Salat

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Gemüse-Rösti mit Kräuterjoghurt

Rezept Nr. 43

Zutaten (4 Personen):
500 g Kartoffeln, 800 g Möhren, 2 Bund Schnittlauch, 3 Eier, Salz, 1 TL Curry, Pfeffer, Öl zum Braten, 300 g Joghurt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Die rohen Kartoffeln und die Möhren mit dem Sparschäler schälen, waschen und grob raspeln.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.
3. Die Kartoffeln, Möhren, Eier, die Hälfte des Schnittlauchs und alle Gewürze gut verrühren.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und kleine Rösti darin braten. Jeweils warm stellen.
5. Den Joghurt mit dem restlichen, in Röllchen geschnittenen Schnittlauch verrühren. Mit Salz und eventuell Pfeffer abschmecken und zu den Rösti servieren.

Hierzu empfehlen wir Wein-Gelee (rot, weiß, rosé), Kir Royal, Bavinicum, Vinchili oder Ingvino als Dip.

Guten Appetit!

Gemüse-Rösti mit Kräuterjoghurt

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Rigatoni-Gratin mit Rucola

Rezept Nr. 44

Zutaten (4 Personen):
200 g Rigatoni, Salz, 150 g Parmaschinken, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Wein-Gelee weiß oder Ingvino, 1 EL Olivenöl, 100 g Gorgonzola, 3 Eier, 250 ml Sahne, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, Fett für die Form, 200 g Rucola, 3 EL Pinienkerne, 50 g Parmesan

Zubereitung:
1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen, in einem Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
2. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und pressen.
3. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln goldgelb dünsten. Schinkenstreifen und Knoblauch hinzufügen und schwenken, ein EL Wein-Gelee weiß oder Ingvino einrühren. Zur Seite stellen.
4. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Gorgonzola zerdrücken und mit Eiern und Sahne verquirlen. Die Käse-Sahne mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
5. Eine feuerfeste Form mit Fett einstreichen. Die Nudeln mit dem Schinken vermengen und in die Form füllen. Die Käse-Sahne darübergießen und glatt streichen. Auf der mittleren Einschubleiste etwa 30 Minuten backen.
6. Den Rucola waschen, trocknen und grob zerpflücken. In einer beschichteten Pfanne die Pinienkerne goldbraun rösten.
7. Nach Ende der Garzeit Nudelgratin herausnehmen und mit Rucola bedecken. Parmesan in dünnen Scheiben darüberhobeln und die Pinienkerne darüberstreuen.

Guten Appetit!

Rigatoni-Gratin mit Rucola

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Risotto mit Frühlingsgemüse

Rezept Nr. 45

Zutaten (4 Personen):
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 300 g Risottoreis, 150 ml Weißwein, 1 Liter Gemüsebrühe, 200 g weißer Spargel, 1/2 Bund junge Möhren, 100 g frische Erbsen (gepalt), 100 g frische dicke Bohnen (ausgelöst), 1 Bund Petersilie, 1 EL Wein-Gelee weiß oder Ingvino, Salz, Pfeffer, 50 g Butter, 50 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:
1. Aus Zwiebel, Knoblauch, Öl, Reis, Wein und Brühe ein Risotto bereiten. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Möhren waschen und putzen. Spargel und Möhren in Stücke schneiden.
2. Spargel, Möhren, Erbsen und Bohnen in kochendem Wasser separat blanchieren, so dass sie noch Biss haben. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Das abgetropfte Gemüse mit der Petersilie unter den Reis heben und erhitzen. 1 EL Wein-Gelee weiß oder Ingvino unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zuletzt die Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren, 5 Minuten ziehen lassen, dann servieren.

Guten Appetit!

Risotto mit Frühlingsgemüse

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

Speckpfannkuchen mit Feldsalat

Rezept Nr. 46

Zutaten (4 Personen)**:**
8 Eier, 200 g Mehl, 200 ml Milch, Mineralwasser, Salz, Pfeffer, 250 g durchwachsener Speck, 4 EL Butterschmalz, Feldsalat, 1 1/2 TL Senf, 3 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer, 4 EL Sonnenblumenöl, 1 Prise Zucker, 200 g Feldsalat

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Mehl und der Milch vermischen und so viel Mineralwasser zugeben, dass ein flüssiger Teig entsteht. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und portionsweise mit dem Teig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Speck in feine Würfel schneiden und in der Pfanne auslassen. 1 EL Speck und das Fett aufheben, die restlichen Speckwürfel unter den Teig mischen. In einer Pfanne nacheinander je 1 El Butterschmalz erhitzen und insgesamt 4 Pfannkuchen backen und warm stellen.
3. Aus dem Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Speckfett, Sonnenblumenöl und Zucker ein Dressing herstellen. Den Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trocken schütteln. In eine Schüssel geben und das Dressing darübergeben. Den restlichen Speck über den Salat streuen. Die Speckpfannkuchen mit Feldsalat servieren.

Hierzu empfehlen wir als Dip Wein-Gelee (rot, weiß, rosé), Kir Royal oder Vinchili für den, der es schärfer mag.

Guten Appetit!

Speckpfannkuchen mit Feldsalat

Heute schon geliert?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee