

Zutaten

6 Scheiben Pökelszunge
1/2 Kopf Spitzkraut
etwas Butter
1 Prise Zucker
Kümmel, Majoran, Salz
Weißweinessig
Distelöl
Kürbiskernpesto
(s. Grundrezept auf S. 275)
6 Stk. Morcheln
10 g Butter

KRAUTSALAT MIT KÜRBISKERNPESTO, Pökelszunge und Morcheln



Zubereitung

Krautblätter feinnudelig schneiden. In einem Topf mit den Gewürzen in Butter glasig anschwitzen, mit Essig ablöschen, zudecken und weichdämpfen. Kalt stellen und mit Distelöl und dem Kürbiskernpesto verfeinern.

Beim Anrichten mit feingeschnittener Pökelszunge belegen und in Butter gebratene Morcheln dazusetzen.

Tipp

Variante: Die Pökelszungen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Krautsalat belegen.

Getränk

Märzenbier

SCHARFE ZWIEBELSUPPE

mit Paradeisern

Zutaten

4 EL Butter
3 mittlere Zwiebel
3 Paradeiser
2 EL Paradeismark
etwas Veltliner
1 l Rindsuppe
1/2 Chilischote
1 Knoblauchzehe
1/4 l Obers

Zubereitung

Zwiebeln schälen, schneiden und in Butter gut schmoren lassen, dann die enthäuteten Paradeiser beimengen, mit Paradeismark verstärken und mit etwas Veltliner ablöschen, weichkochen lassen und mit Rindsuppe auffüllen. Chilischote und Knoblauch fein hacken und unterheben und mit Obers vollenden. Mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach abseihen.

Die Suppe in Tassen anrichten.

Getränk

Sekt Spritzer (Sekt mit Soda)



Zutaten

18 Stk. Wallerfilet à 20 g, ohne
Haut
Pfeffer
30 Scheiben Rohschinken
6 Holzspieße
Öl und Butter zum Braten

500 g Erbsen
1 Schalotte
300 ml Gemüsesuppe
Salz, Pfeffer, Muskat

6 Minzeblätter
1 EL Olivenöl

Getränk

Sauvignon Blanc

Zubereitung

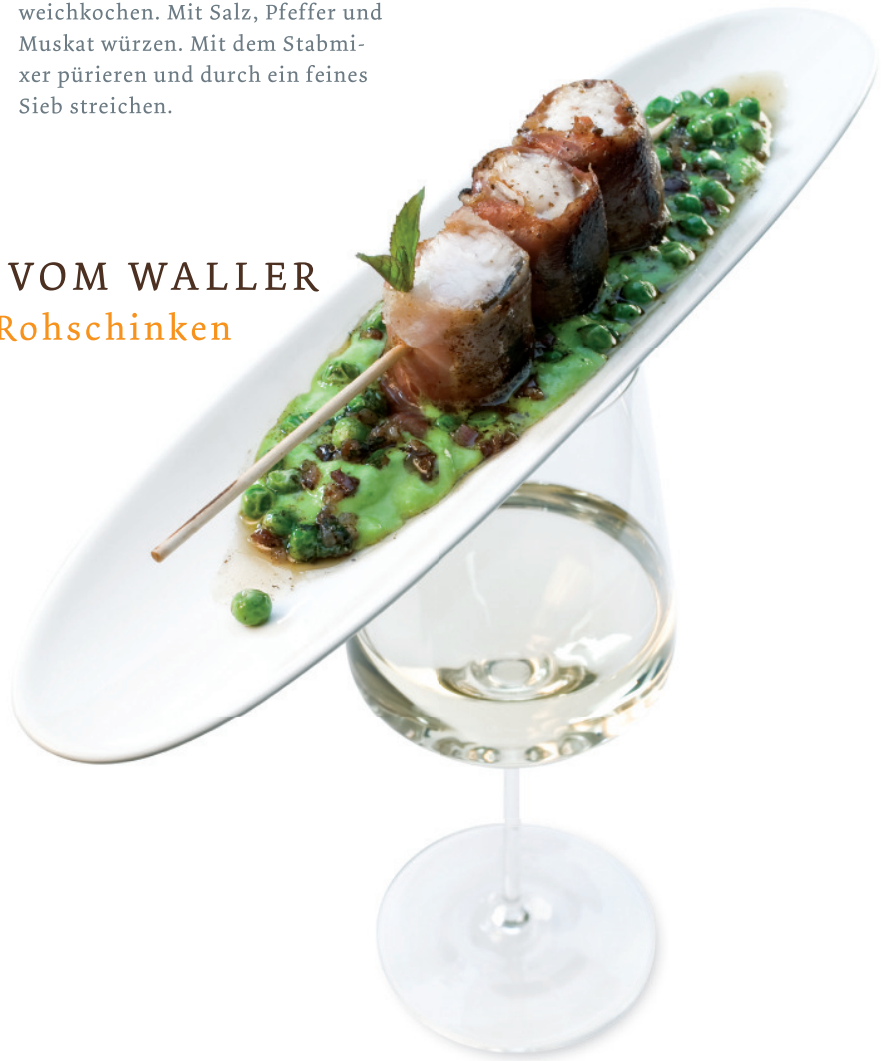
Wallerfilets mit Pfeffer beidseitig würzen, in Rohschinkenscheiben einschlagen. Jeweils 3 Stück auf einen Holzspieß aufspießen. In einer heißen Pfanne mit Öl und Butter beidseitig kross braten. Im Backrohr bei 150 °C für 5 Minuten fertig garen.

400 g der Erbsen mit der fein gehackten Schalotte in Olivenöl anschwitzen. Gemüsesuppe zugießen und einige Minuten weichkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Restlichen Rohschinken feinwürfelig schneiden. Minze in Streifen schneiden. Restliche Erbsen mit Minze und Prosciutto in Olivenöl anschwitzen.

Erbsenpüree mit dem Erbsenragout und dem Fischspieß anrichten.

STECKERLFISCH VOM WALLER mit Erbsen und Rohschinken



Zubereitung

Das Backrohr auf 220 °C vorheizen.

Die Briochescheiben mit weicher Butter bestreichen und den zerbröselten Blau- oder Grünschimmelkäse darauf verteilen. Toasts auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, ins heiße Backrohr schieben und überbacken, bis der Käse leicht anschmilzt. Vor dem Servieren mit Eiswein beträufeln.

Tipp

Besonders gut schmeckt dieser Toast auch, wenn man ihn mit süßem Traminer- oder Trockenbeerengelee garniert.

Zutaten

12 Scheiben Butterbrioche
4 EL weiche Butter
600 g Blau- oder Grünschimmelkäse
(Gorgonzola, Roquefort, Österkron, Kracher, Grand Cru o.Ä.)
300 ml Eiswein

Getränk

Süßwein

EDELPILZKÄSETOAST mit Eiswein

