



Vietnamesische Frühlingsrolle mit Champagner

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Riesengarnelen, geschält und geputzt
 1 Zuckermelone
 20 Blätter frische Minze, in Streifen geschnitten
 1 Bund Schnittlauch
 4 kleine Reisblätter (circa A5)
 ½ Knoblauchzehe, gehackt
 1 TL Sojasauce (nicht süß)
 1 TL dunkles Sesamöl
 40 cl Champagner

Melone entkernen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Pfanne erhitzen, Sesamöl und Knoblauch hineingeben, danach die Riesengarnelen hinzufügen. Mit der Sojasauce ablöschen und zur Seite stellen. Reisblätter in warmem Wasser 1 Minute einweichen. Dann die Melonen- und Minzestreifen, Schnittlauchhalme und je 2 gebratene Garnelen in die Reisblätter einrollen. Mit einem feuchten Tuch bedecken, damit die Rollen nicht austrocknen. Danach die Reisblätter halbieren und je 2 Stück auf einen tiefen Teller geben. Mit je 10 Zentiliter Champagner begießen und sofort servieren.

WEINTIPPS:

Gelber Muskateller, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien
 Weißburgunder Klassik, Richard Luckner, Falkenstein

In Grünem Veltliner gebeizter Saibling mit Ingwer-Kokos-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

½ l trockener Grüner Veltliner
 4 Saiblingfilets à 100 g
 frischer Ingwer, 5 Zentimeter lang
 (gewaschen, nicht geschält, in Streifen
 geschnitten)
 1 Dose Kokosmilch (nicht süß)
 3 Knoblauchzehen, gehackt
 2 frische Chilischoten
 4 Stangen Lemongras (aus dem Asia-
 Shop), in sehr feine Ringe geschnitten
 2 EL Fischsauce (aus dem Asia-Shop)
 1 TL Erdnussöl
 2 Schalotten, in Streifen geschnitten
 1 Prise Zucker
 Saft von ½ Zitrone
 Salz

Saibling putzen, die Haut abziehen und 20 Minuten in Grünem Veltliner einbeizen.

In einem Topf Erdnussöl erhitzen und die Schalottenstreifen mit Zucker karamellisieren. Dann die Kokosmilch in den Topf geben. Lemongras, Ingwer und Knoblauch hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und danach die Saiblinge dazulegen.

Mit Fischsauce, wenig Zitronensaft und Salz abschmecken. Chilischoten klein schneiden und dazugeben. 10 Minuten bei circa 70° C ziehen lassen.

Mit Reis, Nudeln oder Spätzle servieren.

WEINTIPPS:

Roter Veltliner Wagramterrassen, Josef Fritz, Zaussenberg
 Grüner Veltliner „Die Lage“, Weingut Setzer, Hohenwarth

Hühnerschnitzel mit Marillen-Riesling-Chutney

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

MARILLEN-RIESLING-CHUTNEY

4 Wachauer Marillen
1 g Butter
1 EL Zucker
1/6 l Riesling
5 EL Ingwersaft (erhältlich im Asiashop)
Salz

Die Marillen halbieren und entkernen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Butter und Zucker hineingeben und karamellisieren lassen. Dann die Marillenhälften mit der Fruchtfleischseite nach unten kurz anbraten, mit dem Riesling ablöschen, mit Salz und Ingwersaft abschmecken und zur Seite stellen.

TIPP:

Ingwersaft kann man auch selbst herstellen. Dazu 1 Knolle frischen Ingwer reiben, durch eine Knoblauchpresse drücken und abseihen. Wieviel Saft entsteht, hängt von der Frische der Ingwerknolle ab.

PANIERTE HÜHNERFILETS

8 Hühnerfilets à 50 g
Salz
Cayennepfeffer
50 g Ingwer, fein gehackt
Semmelbrösel
2 Eier
wenig Mineralwasser
Mehl
Öl zum Frittieren

Die Hühnerfilets salzen und pfeffern. Ingwer mit Semmelbröseln vermischen und zur Seite stellen. Die Eier mit wenig Mineralwasser vermischen und ebenfalls zur Seite stellen.

Die Filets werden in folgender Reihenfolge paniert: Mehl – Eier – Ingwerbrösel. Dann das Öl zum Frittieren erhitzen, die panierten Filets herausbacken und abtropfen lassen.

ANRICHTEN & GARNITUR

Rucola

Auf je 1 Teller wenig Rucola geben, dann schichtweise Filet–Marille–Filet–Marille stapeln und mit dem Marillen-Chutney garnieren.

WEINTIPPS:

Riesling Smaragd Achleiten, Domäne Wachau, Dürnstein
Riesling Kellerberg, Tegernseerhof, Familie Mittelbach, Unterloiben