Rezepte aus dem Roséweinkochbuch

Roséwein-Käserahmsuppe



Zutaten:

30 g Mehl 70 q Butter 1/8 l Roséwein 34 l klare Gemüsesuppe 100 g fester Schafskäse, gerieben 50 g (Schafs)Rotschmierkäse, in Würfeln geschnitten 250 g Sauerrahm 1 Eidotter Salz, Pfeffer 1 Msp Muskatnuss, gemahlen 125 ml Schlagrahm, geschlagen 1 Knoblauchzehe, zerdrückt 3 Scheiben Schwarz- oder Weißbrot, in ca. 3 cm große Stücke geschnitten 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Mehl in 1 EL Butter hell anschwitzen und mit dem Wein ablöschen, danach mit der klaren Gemüsesuppe auffüllen und eine gute Viertelstunde köcheln lassen. Den gesamten Käse mit dem Sauerrahm und dem Eidotter vermischen und in die Suppe einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und kurz aufkochen. Mit dem Stabmixer noch einmal durchmixen und zwei Drittel des geschlagenen Schlagrahms einrühren.

Eine Pfanne mit der zerdrückten Knoblauchzehe ausschmieren und darin in geschäumter Butter die Brotstücke anrösten.

Die Suppe mit einem Schlagrahmhäubchen, Schnittlauch und dem Brot anrichten.

Rote Rüben in Roséweinteig mit Krenschaum



Zutaten:

Rote Rüben:

400 g Rote Rüben 1 Lorbeerblatt Kümmel 1 Prise Zucker 1 EL Weinessig Salz

Teig:

300 g Mehl 3 Eidotter 200 ml Roséwein 100 ml kohlensäurehältiges Mineralwasser Salz 70 g Butter 3 Eiklar

Krenschaum:

4 EL Oberskren 2 Eidotter 50 ml Roséwein Salz, Pfeffer Die roten Rüben schälen und geviertelt in kaltem Wasser mit Lorbeer, Kümmel, Zucker, Essig und Salz zustellen und kernig-weich kochen.

Für den Teig die Zutaten zusammenrühren, die flüssige Butter und das cremig aufgeschlagene Eiklar unterheben. Die Rübenstücke in etwas Mehl wenden, auf einer Gabel durch den Teig ziehen und im heißen Öl ca. 2 – 3 Minuten goldgelb backen.

Danach noch die Zutaten für den Krenschaum über Dampf schaumig schlagen. Den Schaum mit den gebackenen roten Rüben anrichten.

Roséweinsorbet



<u>Zutaten:</u>

Zesten und Saft von 1 Zitrone Zesten und Saft von 1 Orange ½ l Roséwein 1 mittelgroße Zimtrinde 4-5 Gewürznelken 180 g Zucker Minzblätter fein geschnitten ½ Bund Pfefferminze, ein Teil fein geschnitten Zitronen und Orangensaft mit Zesten und dem Wein, einer Zimtrinde, Gewürznelken und Zucker 3 Minuten kochen. Abseihen, fein geschnittene Minzblätter unterheben und in einer Gefrierform ins Tiefkühlfach stellen. Von Zeit zu Zeit durchrühren, damit schöne, kleine Eiskristalle entstehen.

Als Zwischengang oder als Dessert servieren.

Lammfilet mit Marillen und Uhudler-Honig-Sauce



Zutaten:

4 Lammfilets, jeweils
ca. 120 g
Salz, Pfeffer
Traubenkernöl
100 g Marillen, getrocknet
¼ l Lammfond
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen,
fein gehackt
200 ml Uhudler
Koriander gemahlen
Ingwer
4 EL Honig

Lammfilets salzen, pfeffern und mit Traubenkernöl marinieren. Marillen im Lammfond einweichen

Für die Soße Zwiebeln und Knoblauch im Traubenkernöl anschwitzen, mit dem Wein ablöschen, die Marillen dazugeben und köcheln lassen. Sobald die Soße ausreichend eingekocht ist, mit Koriander und Ingwer würzen und mir dem Honig abschmecken.

Die Lammfilets im heißen Öl rosa braten und mit der Uhudler-Honig-Soße und den Marillen servieren.

Dazu passen sehr gut Wildreis mit Dattelstücken und Salate der Saison.

Schneenockerl mit Roséweincreme



Zutaten:

4 Eidotter
1/4 Roséwein
2 EL Zitronensaft
3 TL Stärke
4 EL Zucker
4 Eiklar, steif geschlagen
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Mandel- oder Schokoblättchen zum Bestreuen

Für die Creme die Eidotter mit Wein, Zitronensaft, Stärke und 3 EL Zucker im warmen Wasserbad fest-schaumig schlagen. Dann über Eiswasser weiterrühren, bis die Creme kalt ist, kühl stellen. In den Eischnee den restlichen Zucker und den Vanillezucker einrühren, dann mit einem Löffel Nockerl formen, in Zuckerwasser pochieren und mit der Soße servieren.

Man kann die Nockerl auch in einer feuerfesten Form auf die Soße setzen, mit Mandel- oder Schokoblättchen bestreuen und bei 220°C im Backrohr 4 – 5 Minuten überbacken.

Buchvorstellung:

Taliman Sluga

Das österreichische Roséweinkochbuch

Der nächste Streich des Grazer Kulturund Kulinarikvermittlers im handlichen Format!

Wer die ersten Bände genossen hat, wird auch mit diesem eine Freude haben: Charakter, Herstellung und Sorten der österreichischen Roséweine werden beschrieben und regionalen Spezialitäten wie dem Schilcher und dem Uhudler

besonderes Augenmerk geschenkt. Wein im Kontext mit Genuss und Gesundheit lädt dazu ein, frisch-fruchtige Roséweine in verschiedensten Speisen auf den Tisch zu bringen. Der geheime Tausendsassa unter den Kochweinen findet in diesem Leitfaden für eine geschmackvolle, regionale und vielfältige Weinküche eine beste Plattform!



Taliman Sluga Das österreichische Roséweinkochbuch 240 Seiten, € 19,95 ISBN 978-3-7025-1036-7 Anton Pustet Verlag Salzburg