

————— **Teinacher** —————

GENIESSER MAGAZIN

MENÜ DES MONATS OKTOBER 2019

ES WIRD WIEDER GEMÜTLICH!

Im herbstlichen Oktober freuen wir uns wieder besonders aufs Schmoren, Braten und gemütliche Genießen! Inspirieren lassen wir uns von Vincenzo Paradiso, waschechter Sizilianer und Chef der Genussakademie Targa Florio in der Motorworld in Böblingen. Zusammen mit Ben Moser, ebenfalls Küchenchef im hochklassigen Targa Florio, hat er für uns ein Menü aus heimischen Herbstgemüsen und hochkarätigen Meerestieren kreiert. So spielt in der Vorspeise die Rote Bete zusammen mit der edlen Carabinero-Garnele die Hauptrolle. Nicht umsonst nennt man sie die Königin der Gambas! Zum Hauptgericht betritt der aromatische Seeteufel die Bühne, begleitet von einem außergewöhnlichen Salat aus geschmorter Endivie. Aber damit ist es noch nicht vorbei mit dem Herbstgemüse, denn zur Nachspeise wird schokolierter wilder Blumenkohl kredenzt. Seien Sie mutig – und lassen Sie es sich schmecken!



VORSPEISE

In Olivenöl gebratene Carabinero-Garnele mit Rote-Bete-Gazpacho, Thaispargel und Wasabieis

HAUPTGERICHT

Seeteufel in Pata Negra mit geschmortem Endiviensalat

DESSERT

Wilder Blumenkohl im Schokoladenmantel mit Sauerkirschsorbet, Macadamiacreme und Karamell

VORSPEISE

In Olivenöl gebratene Carabinero-Garnele mit Rote-Bete-Gazpacho, Thaispargel und Wasabieis



Für die Gazpacho die Rote-Bete-Knollen zusammen mit Himbeeressig im Vakuum ca. 2 Stunden sous vide garen. Mit saurer Sahne, griechischem Joghurt, Limette und Salz glatt vermischen. Den Koriander fein hacken.

Für das Wasabieis Sahne, Läuterzucker und Ingwersaft aufkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Die restlichen Zutaten zugeben, glattrühren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. In der Eismaschine gefrieren.

Vom Thaispargel die Enden abschneiden, den Rest in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Die Stücke kurz in Olivenöl anschwemmen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Carabinero-Garnelen die Schwänze auslösen. Olivenöl in einem kleinen Topf erwärmen. Die Schwänze in das 70-80 °C warme Öl eintauchen und confieren.

Zum Anrichten die Gazpacho in eine Tasse füllen. Thaispargel daraufstreuen und mit Koriander garnieren. Die Tasse auf einen Teller setzen. Einen Garnelenschwanz neben der Tasse anrichten, mit etwas grobem Meersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Zum Schluss das Wasabieis als Nocke auf den Teller setzen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Gazpacho

500 g Rote Bete
40 ml Himbeeressig
100 g saure Sahne
100 g Joghurt
Salz
Saft von 1/2 Limette
Koriander

Für das Wasabieis

50 g Sahne
50 ml Läuterzucker
25 ml Saft von Sushi-Ingwer
2 Blatt Gelatine
100 g griechischer Joghurt
2 Eigelb
1/2 TL Wasabipaste
20 g Glucosesirup
Saft und Abrieb von 1 Limette

Als Garnitur eignen sich frische Kräuter und Kressen sowie Chips von verschiedenen Bete-Sorten. Dazu die Beten in dünne Scheiben schneiden und über Nacht dörren.

Für den Thaispargel

Thaispargel

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für die Garnelen

Carabinero-Garnelen

Olivenöl

Grobes Meersalz







WEIN- UND WASSEREMPFEHLUNG ZUR VORSPEISE

Zur Vorspeise empfiehlt Christina Hilker:

2018 Sauvignon blanc

Ein duftiger Vertreter seiner Art: Limette, Honigmelone, Kumquat, reife Birne. Durch seine Exotik und den süffigen und frischen Gaumen, der an grünen Apfel erinnert, sowie eine feine Würze im Nachhall passt er wunderbar zur fruchtigen und erdigen Roten Bete und zu der sanften Süße der Garnelen. Auch mit den grünen Noten des Thaispargels und der zarten herben Frische des Wasabieises geht er geradezu eine paradisische Verbindung ein.

Endverbraucherpreis: Euro ca. 8,50 Euro inkl. MwSt./0,75 l

Die Exotik der Vorspeise und des Weines schätzt einen dezenten Begleiter ohne Kohlensäure wie das Teinacher Gourmet Naturell.

Bezugsadresse

Wilhelm Kern GmbH

Wilhelm Maybach Straße 25 • 71394 Kernen Rommelshausen

T 07151 276679-0 • info@kern-weine.de • www.kern-weine.de



HAUPTGERICHT

Seeteufel in Pata Negra mit geschmortem Endiviensalat



Den Seeteufel in 2 Portionen teilen und in Pata-Negra-Scheiben einwickeln. Die Päckchen von allen Seiten in Olivenöl braten. Anschließend bei 75 °C im Backofen 10-15 Minuten fertig garen. Der Seeteufel sollte in der Mitte noch glasig sein.

Die Endivie vom Strunk befreien und die Blätter in kleine Stücke schneiden. Kurz blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken, damit der Salat seine Farbe behält. Sardellen, Kapernbeeren und Oliven hacken und ohne zusätzliches Öl anbraten. Erst danach etwas Olivenöl darüberträufeln. Den Salat ausdrücken und mit in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Für die Emulsion Balsamico mit Olivenöl mit einer Gabel leicht verschlagen.

Zum Anrichten den Salat in einen Dessertring geben und leicht andrücken. Den Ring entfernen. Das Seeteufelfilet halbieren und ein Stück mit der Schnittfläche nach oben auf den Endiviensalat setzen. Die Emulsion mit einem Teelöffel auf den Teller träufeln.

Als Garnitur eignen sich Kapernbeeren, Oliven, Sardellen, und Kresse.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Seeteufel

1 Seeteufelfilet
8 Scheiben Pata Negra
Olivenöl

Für den Endiviensalat

1 Endivienkopf
8-12 Sardellen
2 EL Kapernbeeren
3 EL Taggiasca-Oliven
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zitronenabrieb

Für die Balsamico-Emulsion

Aceto Balsamico
Olivenöl







WEIN- UND WASSEREMPFEHLUNG ZUM HAUPTGERICHT

Zum Hauptgericht empfiehlt Christina Hilker:

2012 Silvaner Nackenheim

Kai Schätzel, der gerade die Rheinfront mit seinen Spitzenrieslingen aufmischt, kann auch Silvaner – und das richtig gut. Der 2012er Silvaner Nackenheim zeigt eine wunderschön entwickelte Nase, die immer noch sehr jugendlich und frisch anmutet, aber auch die erdigen, kräutrigen und zart rauchigen Komponenten hervorragend offenbart. Aprikose und gelbe Pflaume treffen auf Birne, Apfel und Quitte und vermählen sich mit Hefe, Liguster und Sellerie. So fließt er griffig, mit viel Substanz und Tiefe über die Zunge.

Endverbraucherpreis: Euro ca. 22,00 Euro inkl. MwSt./0,75 l

Das leicht prickelnde Teinacher Gourmet Medium ist hier genau richtig platziert, es erfrischt den würzigen und intensiven Fisch genauso wie den erdigen und rauchigen Charakter des Weines, der ihn begleitet.

Bezugsadresse

Himbart Unser Weinladen • In der Sandkaul 53 • 66822 Lebach

T 06881 99111 • verkauf@unserweinladen.de • www.unserweinladen.de



DESSERT

Wilder Blumenkohl im Schokoladenmantel mit Sauerkirschorbet, Macadamia-creme und Karamell



Den wilden Blumenkohl in Röschen teilen und kurz blanchieren. Die Schokolade schmelzen und die Röschen damit überziehen. Auf einem Gitter vollständig erkalten lassen.

Für das Sauerkirschorbet alle Zutaten miteinander aufkochen und anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Macadamia-Creme 150 g Sahne und die komplette Milch zusammen aufkochen. Die Macadamia-Nüsse hinzufügen und weich köcheln – dabei die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Masse pürieren, mit Crème fraîche und der restlichen Sahne glatt verrühren und durch ein Sieb streichen. Dann in einen Spritzbeutel einfüllen.

Für das Karamell den Zucker bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit Zugabe von 2 EL Wasser schmelzen lassen, bis er klar und bernsteinfarben ist. Dann das Karamell auf einer Edelstahlplatte oder auf Backpapier verspritzen. Erkalten lassen und vorsichtig ablösen.

Zum Anrichten die Macadamia-Creme in mehreren Tupfen aufspritzen. Jeweils ein schokoliertes Blumenkohlröschen auf die Tupfen legen. Das Eis in der Mitte platzieren und am Schluss die Karamellspritzer aufsetzen.

Als Garnitur eignen sich Kirschmus und Honigkresse.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Blumenkohl

ca. 16 Röschen wilder Blumenkohl
Schokolade (60 % Kakao)
30 g Butter

Für das Kirschblüteneis

550 g Sauerkirschmark
80 g Glucosesirup
20 g Invertzucker
100 g Zucker
270 ml Wasser

Für die Macadamia-Creme

200 g Sahne
200 ml Milch
100 g Macadamia-Nüsse
50 g Crème fraîche
1 Msp. Maldon Salt

Für das Karamell

200 g Zucker
2 EL Wasser







WEIN- UND WASSEREMPFEHLUNG ZUM DESSERT

Zum Dessert empfiehlt Christina Hilker:

Genuss Limonade Johannisbeer-Holunder

Die duftige rotbeerige Limonade, die neben Süße und Frische eine animierende zart herbe Note zeigt, verbindet sich ganz hervorragend mit diesem exotischen und durchaus gewagten Dessert. Anstatt auf Wein, vertrauen wir diesmal auf eine genussvolle Alternative aus dem Hause Teinacher.

Eindeutig: In Kombination mit der Beerenfrucht, der Süße und der Kohlensäure in der Limonade muss es das stille Teinacher Gourmet Naturell sein.

Bezugsadresse

Lebensmittelhandel und Getränkemarkt



BILDNACHWEISE

(VON OBEN NACH UNTEN)

1. Fotografie: Eckhart Matthäus