

Die Rezepte zum Degustationsmenü der Schlaraffia-Weinprämierung 2009

1. Gang

Karotten-Orangen Suppe mit Lebkuchengewürz

Gasthaus zum Trauben, Weinfeldern

Rezept für 4 Personen

Zutaten

350 g	Karotten
300 g	Orangen, 2 Stück
40 g	Butter
100 g	Zwiebeln gehackt
1 dl	Rahm
	Salz
	Lebkuchengewürz

Karotten in Scheiben schneiden, Orangen auspressen, die Schale einer Frucht in dünne, schmale Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen, Karotten und Zwiebeln etwa 10 Minuten sanft dünsten, ohne Farbe zu geben. Die Brühe hinzugeben, zum Kochen bringen und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Salz und Lebkuchengewürz begeben und die Suppe im Mixer fein pürieren. Den Orangensaft dazu giessen und die Suppe wieder in den Topf zurückgeben. Rahm unterrühren, Abschmecken und langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Orangenschale 5 Minuten im Wasser leicht köcheln lassen, danach gut abtropfen.

Anrichten:

Orangenschale unmittelbar vor dem Servieren über die Suppe streuen

2. Gang

Hechtschnitten mit Gemüse an Rotweinsauce

Wirtschaft zum Löwen, Weinfeldern

Rezept für 1 Person

Zutaten

1	Karotte
1	Lauch
1	Sellerie
1/2	Schalotte
1	Scheibe Frühstückspeck
2 Cl	Butter
1 EL	Roter Porto
1/2 dl	Rotwein
1	Ungeschälte Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian
1/4	Lorbeerblatt
1/2 dl	Boullion
2 EL	Doppelrahm
2	Hechtschnitten à ca. 170 gr.
1 EL	Olivöl
	Salz
	Pfeffer

Das gerüstete Gemüse in Würfelchen schneiden (ca. 100 g) Auch die Schalotten und Speck in Würfelchen schneiden. Speck in einer Sauteuse in der aufgeschäumten Butter kurz anziehen, Schalotten- und Gemüsewürfelchen zufügen und kurz mitdünsten. Ein paar Tropfen Wasser zufügen und verdampfen lassen. Dann mit Porto und Rotwein ablöschen, die ungeschälte Knoblauchzehe, Thymianzweig und Lorbeerblatt dazugeben und dies alles bei nicht zu grosser Hitze sirupartig reduzieren.

Die Boullion zufügen und um mindestens die Hälfte einköcheln lassen, wobei es wichtig ist, dass diese Reduktion nicht zu schnell vor sich geht, damit das Gemüse gar werden kann. Zum Schluss die Knoblauchzehe und die Gewürze entfernen, Rahm zufügen, Sauteuse vom Herd ziehen und die Sauce mit wenig weissem Pfeffer würzen. Die Zufügung von Salz erübrigt sich bei dieser Sauce, weil der Speck gesalzen ist.

Hechtschnitten mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze beidseitig braten. Sauce nochmals kurz erhitzen.

Anrichten:

Hechtschnitten auf heisse Teller legen und mit der Sauce übergiessen.

3. Gang

Ragout vom Kabier mit Glühweingewürzen im Kartoffelstockring

Gasthof Eisenbahn, Weinfelden

Rezept für 10 Personen

Zutaten	
1800 g	Kabierschulter
20 g	Gewürzmischung für Fleisch
25 g	Weissmehl
100 g	Sonnenblumenöl high oleic oder
Bratfett	
100 g	Zwiebeln
10 g	Knoblauch
20 g	Tomatenpüree
2 dl	Rotwein
1 dl	Apfelsaft
1,6 l	Brauner Kalbsfonds leicht gebunden
10 g	Glühweingewürz
10 g	Beizgewürz, Salz und Pfeffer
1	Zitrone
10 Port.	Kartoffelstock
Garnitur	
10	Apfelringli gedörrt
½ dl	Apfelsaft
4	Tomate secchi

Vorbereiten:

Fleisch in nicht zu grosse Würfel schneiden
Zwiebeln hacken, Knoblauch hacken.
Aus der halben Zitrone Zesten schneiden.
Aus der halben Zitrone Saft pressen.
Apfelringli mit Apfelsaft auf einem Teller beträufeln,
warmstellen. Tomate secchi in Streifen schneiden.

Das Fleisch würzen und mit Mehl bestäuben. In einem
Rondeau oder in einer Schmorpfanne im heissen Öl
allseitig anbraten. Überschüssiges Fett abgiessen.
Zwiebeln und Knoblauch begeben und dünsten.
Tomatenpüree begeben und kurz rösten. Mit Rotwein
und Apfelsaft ablöschen und einkochen. Mit braunem
Kalbsfonds auffüllen und aufkochen. Die Gewürze
begeben und im Ofen langsam, mit wenig Hitze
zugedeckt weichschmoren. Das Fleisch aus der Sauce
nehmen. Zitronenzeste und Zitronensaft begeben
und einkochen lassen. Zitronenzeste herausnehmen
und die Sauce mit einem Stabmixer mixen. Eventuell
mit Stärke nachbinden. Die Sauce zum Fleisch geben
und aufkochen. Kartoffelstock zubereiten.

Anrichten:

Kartoffelstock mit einem Spritzsack und runder Tülle
auf den Teller ringsum spritzen. Mit je einem
Apfelringli und einigen Tomatenstreifen garnieren

4. Gang

Käse-Variation

Chäs Renz, Weinfelden

Uesslinger, Blue Star
Produzent Thalmann

Holzerflade / Tannenkäse
Produzent: Stofel, Unterwasser

Gruyère
ca. 24 Monate alt

Weitere Informationen und die passenden Gewinner-Weine zu diesem Menü finden Sie im Internet unter www.schlaraffia.ch.