

RINDERMEDAILLONS IN PERFEKTION HIMMLISCHES DUETT TRAUBEN-MASCARPONE

HERBST MENÜ HIGHLIGHTS

SAUVIGNON BLANC JAHRGANG 2024

BARBERA D'ASTI SUPERIORE JAHRGANG 2021

RIESLING BEERENAUSLESE JAHRGANG 2022

ZUBEREITUNG

Ca. 1 Stunde

VORBEREITUNG

RAFFINIERTE VORSPEISE MIT FRISCHE-KICK

Ca 1,5 Stunde

Gesamtzeit: 2,5 Stunden

TOTAL

4 Personen

AUSGELEGT FÜR

Es muss nicht immer "nordisch" sein. Diese Creation besticht durch die Kombination von edlem Lachs und der leichten

VORSPEISE – LACHSTARTAR KREOLISCH

MIT FRISCHKÄSE AUF DEM KIWI-BETT

Säure der Limetten, abgerundet mit der Süße der Kiwis. Ingwer sorgt für den Kontrapunkt und einen feinen Ansatz von Schärfe, deren Dominanz vom Frischkäse und Quark im Zaum gehalten wird. Ein Entrée, mit dem Sie punkten werden. EINKAUFS-LISTE



2 EL Olivenöl 1 Limette 1 Stck. Ingwer, ca. 5 cm 1 TL frischer Thymian, gehackt 5 Kiwi Frischkäse natur, 200 gr. 1 EL Quark

Frisches Lachsfilet, ca. 600 gr.

Rückenkern entfernen. Anschließend den Lachs in feine

alles gut miteinander vermengen.

ZUBEREITUNG

Das Lachsfilet enthäuten und möglichst den gräulichen

STEP 1

Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. STEP 2 Das Olivenöl, den Saft einer halben Limette, den

geschälten, geriebenen Ingwer, gehackten Thymian, sowie Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle hinzufügen und

STEP 3

In einer weiteren Schüssel den Frischkäse zusammen mit dem Quark, etwas Olivenöl und dem Saft der anderen Limettenhälfte gut vermischen. STEP 4

Die Kiwis schälen und in kleine, feine Würfel schneiden.

Auf jeweils einem Teller nun in der Rundform zunächst

einen ca. 2 cm hohen Boden aus Kiwi-Scheiben legen, um

dann eine ebenfalls ca. 2 cm hohe Schicht von der Frisch-

käsecreme zu setzen.

STEP 5 Abschließend füllt man nun die restliche Rundform gut mit dem Tartar auf. Nun die Teller mit dem Tartar in der Rundform ca. 2 Stunden gut kühlen.



z.B. Sauvignon Blanc Jahrgang 2024 Im Fach- und Einzelhandel je nach Jahrgang 10-20 € gesehen bei Weingut Russbach

Dieses exquisite Gericht kombiniert zarte Rindermedaillons mit einem aromatischen Kräuterpesto, serviert auf perfekt al-dente gekochten Tagliatelle. Die Kombination aus saftigen Tomaten und einer reichhaltigen Rotweinsoße verleiht diesem Gericht eine unvergleichliche Tiefe und Eleganz.

HAUPTGANG – MEDAILLONS MIT KRÄUTERPESTO

EINKAUFS-LISTE 4 Rindermedaillons a. ca. 180 gr.

Weinempfehlung:

mit ca. 8 – 10g Restsüße,

Ein frischer, fruchtiger Sauvignon

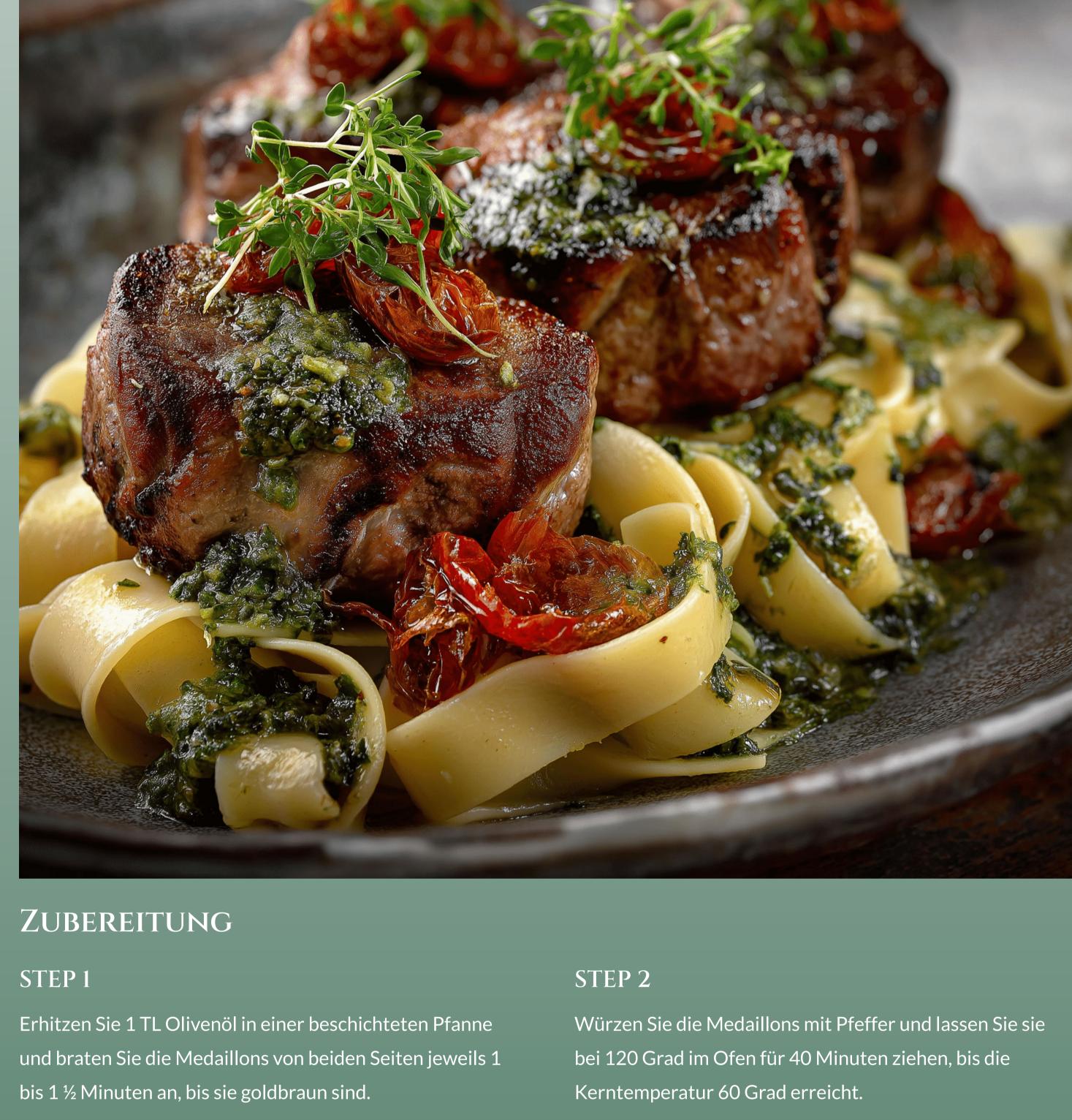


AUF TAGLIATELLE ROMANA

300 gr. Tagliatelle 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, klein 150 gr. Cocktailtomaten, süß 1 EL Balsamico di Modena 150 ml Rinderfond 200 ml Rotwein Salz

4 TL Olivenöl, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 TL Pesto alla Genovese



STEP 3

Bestreichen Sie die Medaillons mit 2 TL Pesto alla

Genovese und lassen Sie sie ruhen. STEP 5 In der zuvor verwendeten Pfanne 1 TL Olivenöl erhitzen,

Schalotten und Knoblauch anschwitzen, dann Pesto und Tomaten hinzufügen.

STEP 4 Kochen Sie die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest und stellen Sie sie beiseite.

STEP 6 Mit Balsamico, Rinderfond und Rotwein ablöschen, gut verrühren, eindicken und abschmecken. Servieren Sie die

Medaillons mit den Tagliatelle und der Romana-Soße.

Weinempfehlung: Trockener Barbera – Barbera d'Asti Superiore Luna e i Falo 2021 oder ein klassischer Barolo aus dem Piemont.

Apulien passt gut zu diesem Gericht.

Preis im Fach- Einzelhandel ca. 13-14 € Aber auch ein trockener Negroamaro aus



gesehen bei "Conder Wines"

EINKAUFS-LISTE

200 gr. Cookies

1000 gr. Weintrauben ohne Kern



250 gr. Magerquark 250 gr. Mascarpone 80 gr. Zucker

250 gr. Sahne 1 Pck. Vanillezucker

Die Weintrauben waschen und halbieren. Magerquark, Mascarpone und Zucker glatt verrühren. STEP 2 Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen und dann vorsichtig unter die Quark-Mascarpone-Masse heben. Die Hälfte der Cookies zerbröseln. Die andere Hälfte für die Dekoration nutzen.

Den Glasboden zunächst mit der Creme belegen, dann

Cookie-Brösel darauf verteilen und halbe Weintrauben

darüber geben, wieder Creme auftragen, zusammen mit

Cookie-Bröseln und mit Weintrauben toppen.

ZUBEREITUNG

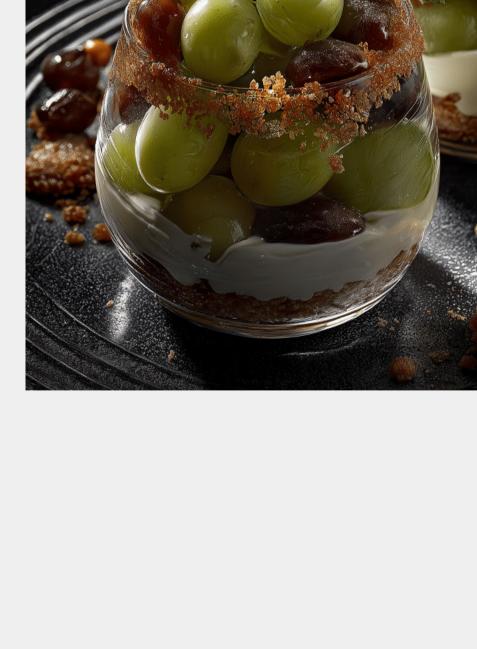
STEP 1

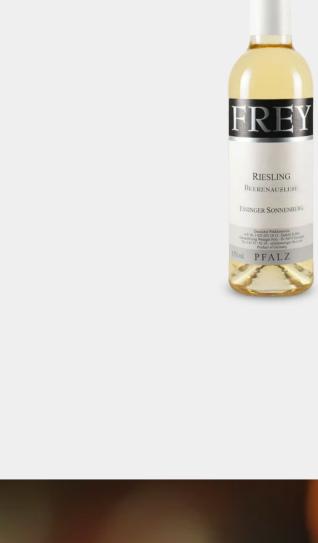
STEP4

STEP3

Die gefüllten Gläser dann für 1 – 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Weinempfehlung:

Wer es gerne süß mag,





sollte zu einer Beerenauslese greifen. Im Fach- oder Einzelhandel ca. 28 € Auch ein lieblicher Moscatel aus Frankreich oder Spanien passt hier sehr gut. Riesling Beerenauslese edelsüß 2022- gesehen bei Weingut Frey



werden



mail: admin@gustatico.com fone: +49 171 536 668 3 Datenschutz Social Media

Nachname Vorname E-Mail-Adresse Newsletter abonnieren Der Newsletter kann jederzeit wieder von Ihnen abgekündigt