

Rezepte für Ihre Gartenparty

Gegrillter Scampispieß mit Zitronengras-Sauce

Für den Spieß

16 ausgelöste Scampi oder Riesengarnelen

Salz, Pfeffer

Saft von einer Zitrone

1 TL gehackt Thymianblätter

4 EL Olivenöl

8 Scheiben Räucherspeck

Für die Sauce

1 Stange Sellerie

halbe rote und halbe gelbe Paprika

1 rote Chilischote

1 kleiner Zucchini

¼ Fenchelknolle

1 Stängel Zitronengras

1 EL frisch geriebener Ingwer

200ml Tomatensaft

2 EL Sojasauce

100 ml Erdnussöl

1 EL gemahlene gesalzene Erdnüsse

Salz, Pfeffer

Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer zusammen mischen, die Garnelen damit bestreichen. Jede Garnele extra mit einer Scheibe Speck umwickeln. An einen Spieß jeweils vier Garnelen stecken und diese von beiden Seiten bei mittlerer Hitze knusprig und goldbraun grillen.

Für die Sauce das Gemüse fein hacken, alles miteinander vermischen; dann mit der Sojasauce, dem Tomatensaft und dem Erdnussöl übergießen und ein bis zwei Stunden ziehen lassen.

Die Zitronengras-Sauce zu den fertigen Grillspießen reichen. Vor dem Servieren mit den Erdnüssen bestreuen.

Unsere Weinempfehlung:

Meeresfrüchte verlangen nach einem vollen Weißwein, mit einer verführerischen Fruchtsüße. Die sehr ungewöhnliche Zitronengras-Sauce mit Erdnüssen, Ingwer und Chilischote, braucht einen säurearmen Wein mit Körper und einer feinen Extraktsüße. Die finden wir in Spätlesen oder Auslesen aus der Pfalz oder Baden, doch die schönsten finden wir aus dem Burgund. Nun wissen Sie wir sprechen von einem Chardonnay, wobei wir die kalifornischen nicht vergessen sollten. Doch ein Geheimtipp sind Weine aus Rousanne und Marsanne von der Rhône oder aus Australien. Diese Aromen nach Vanille, Zitrus und exotischen Düften machen besonders viel Appetit.

Provençalische Terrine

2 kg reife Tomaten
2 weiße Zwiebeln
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1-2 TL Kräuter der Provence
50 g getrocknete Tomaten
600 g kleine Zucchini
2 EL Pesto
200 g Frischkäse
50 g geriebener Parmesan
Zitronensaft
2 Bund Basilikum

Die Tomaten abbrühen, die Haut abziehen, Kerne entfernen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und beides glasieren. Gewürze und Kräuter dazu geben und dick einkochen lassen. Die getrockneten Tomaten fein hacken und unterheben. Die Zucchini längs in 4 bis 6 dünne Scheiben schneiden, von beiden Seiten dünn mit dem Pesto bestreichen und im Backofen vorbräunen. Den Frischkäse mit dem Parmesan verrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Basilikum waschen, zupfen und trocknen. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, so viel überstehen lassen, dass es zum Zudecken der fertigen Terrine reicht. Die Hälfte der Zucchini in die Form geben, darüber die Hälfte des Frischkäses aufbringen. Den Käse mit reichlich Basilikum bedecken, dann die Hälfte der Tomatenmasse einfüllen und wieder mit Basilikum bedecken. Das Ganze mit den restlichen Zutaten wiederholen. Zudecken und vor dem Servieren mindestens sechs Stunden kalt stellen.

Unsere Weinempfehlung:

Die paradisische Tomate hat Süße und Säure zugleich. Dafür brauchen wir einen ausgeglichenen Partner, um das Gleichgewicht der Kräfte wieder herzustellen. Die rote Farbe der Tomaten, der cremige Frischkäse, die Kräuter der Provence, ein Blick aufs Meer, da fehlt nur noch ein Baguette und ein Roséwein aus Gamay, Grenache oder Cabernet Franc. Die fruchtig, frischen Roséweine aus Südtirol, Apulien und Somontano bieten der Terrine eine schöne Abwechslung.

Gefüllte Auberginenplätzchen

400 g Auberginen
Olivenöl
Salz, frischer Pfeffer
40 g Mehl
100 g Semmelbrösel
2 Eier

Für die Füllung
80 g frisch geriebener Kasserl
80 g Feta, zerbröckelt
1 kleines Ei
1 EL feingeschnittener Dill
frischer Pfeffer, Salz

Pflanzenöl zum Fritieren,

Die Auberginen von Blüten- und Stielansatz befreien und in etwa mitteldicke Scheiben schneiden, dabei sollten sie alle einen etwa gleichmäßigen Durchmesser haben. Die Scheiben mit dem Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad vorbacken, bis sie leicht braun sind, erst danach salzen und pfeffern. Für die Füllung die beiden Käse, Ei und Dill vermischen und würzen, dann auf der Hälfte der Auberginenscheiben verteilen. Mit der zweiten Auberginenscheibe abdecken. Für die Panade das Mehl und die Semmelbrösel auf zwei flache Teller verteilen, die Eier in einem tiefen Teller verkleppern, dann die Auberginen zunächst im Mehl, dann im Ei und am Ende in den Semmelbröseln wenden und im etwa 170 Grad heißen Öl fritieren. Abtropfen lassen und mit Tzatziki servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Zu diesem Gericht bleiben wir im Süden Europas und genießen hierzu einen Vernaccia di San Gimignano aus der Toskana, der mit seiner spritzigen Säure und seinen feinen Aromen nach Kräutern und Zitrusfrüchten duftet. Ein in Barrique ausgebauter Vernaccia zeigt seine ganze Kraft und Eleganz, die brauchen wir um die frittierten Plätzchen zu genießen. Die cremige Note eines Barrique unterstreichen das nussige Aroma der Auberginen, daher wäre ein Sauvignon Blanc von der Loire eine Alternative.

Biskuit-Lachs-Rolle

6-8 Personen

Füllung:

400 g Blattspinat

Salz

½ Knoblauchzehe

½ EL Butterschmalz

150 g Sahne

Muskatnuss

75 g Räucherlachs

Für die Rolle:

3 Eier

40 g Mehl

¼ TL Backpulver

1 EL Speisestärke

20 g zerlassene Butter

Salz, Muskatnuss, frisch gerieben

Backpapier

Für die Füllung den Spinat gründlich putzen, danach blanchieren und grob hacken. Den fein gehackten Knoblauch im Schmalz dünsten und den Spinat, die Hälfte der sauren Sahne und den Muskat dazu geben und gut vermischen. Für den Teig die Eigelbe vom Eiweiß trennen und schaumig schlagen. Anschließend das Eiweiß steif schlagen. Mehl, Backpulver, Stärke, Butter und Backpulver unter das Eigelb heben. Nach und nach das Eiweiß vorsichtig untermischen. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen (180 Grad) vorbacken.

Auf den fertige gebackenen Teig zunächst die andere Hälfte der Sahne streichen, dann Lachs und Spinat gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig vorsichtig eng einrollen. Zum Schluss etwa fünf Minuten fertig backen.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen zu der Biskuit-Lachs Rolle einen frischen Weißwein. Gerbstoff- und säurereiche Weine würden dem Spinat einen bitteren Nachgeschmack geben. Chasselas vom Genfer See oder Gutedel aus dem Markgräfler Land mit biologischem Säureabbau passen hier ausgezeichnet. Auch ein badischer Weißburgunder, ein friulischer Tocai Colli Orientali oder ein moderner Rivaner aus Baden mit dezenter Fruchtsüße würde zu der Lachsrolle schmecken.

Gogonzola-Törtchen

15 Stück

150 g Quark
125 g kalte Butter
125 g Mehl, Salz
750 g Broccoli
½ Limette
150 g Krabben
3 Eier
100 g Gorgonzola
200 ml Milch Pfeffer
Muskatnuss

125g vom Quark abtrennen und gut abgetropften lassen. Den abgetropften Quark gemeinsam mit der Butter, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren, in Folie einwickeln und eine Stunde kühlen lassen. Dem Broccoli möglichst kleine Röschen entnehmen und in reichlich Salzwasser vorkochen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Krabben mit dem ausgepressten Limettensaft beträufeln. Für die Eiermilch die Eier, den Käse und die Milch gut miteinander verrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den gekühlten Teig auf einem gut bemehlten Brett ausrollen und mit einer Form gleichmäßige Taler ausstechen. Diese mit den Krabben und dem Broccoli garnieren. Am Schluss die Eier-Milch darüber gießen und die Törtchen im Ofen bei 180 Grad goldbraun backen.

Unsere Weinempfehlung:

Probieren Sie ein Stück Gorgonzola und trinken dazu einen leicht Restsüße betonten Riesling – phantastisch. In der Verbindung mit Brokkoli als Quiche verarbeitet raten wir zu Weißweinen mit lebendigem Körper. Die leichten Bitterstoffe des Brokkoli und des Schimmelkäse brauchen die Fruchtsüße der Trauben. Ein Elsässer Riesling, Tokay Pinot Gris, trockene Spätlese von Grauburgunder und Silvaner eignen sich. Doch ein rustikaler Riesling von der Mosel darf nicht fehlen.

Würzige Lammkoteletts

Lammkoteletts
Saft von 1 Zitrone
100 ml Olivenöl
1 Bund Petersilie
8 Basilikumblätter
2 EL Oregano
2 EL Rosmarin
2 EL Thymian
2 EL Pfefferminze
Salz, weißer Pfeffer

Die Zitrone halbieren und auspressen, den Saft mit dem Olivenöl zu einer Marinade vermischen. Die frischen Kräuter klein hacken und dazugeben. Die frischen Lammkoteletts auf ein Backblech legen, und die Marinade darüber verteilen, dann wenden und auch die andere Seite bestreichen. Das Backblech mit Alufolie gut zudecken und das Lamm etwa 20 Minuten marinieren. Den Grill in der Zwischenzeit vorheizen und die Lammkoteletts auf jeder Seite etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze grillen, mit Salz und Pfeffer würzen. Heiß servieren.

Unsere Weinempfehlung:

In einer lauen Sommernacht ein saftiges Lammkotelett grillen und die Abendluft genießen, da fehlt nur noch ein Glas Rotwein dazu. So würzig wie das Fleisch sollte auch der Rotwein sein. Diesen finden wir vorwiegend in Frankreich, Spanien oder Italien. Die Aromen nach dunklen Früchten und Kräutern haben, da passen Weine vom Typ Côtes du Roussillon, Rosso di Montepulciano oder ein Rioja. Ein würziger Pauillac oder Haut-Médoc sollte nicht fehlen, um den Abend ausklingen zu lassen.