

## Rezepte

### Hähnchen im Gewürzmantel

Zutaten für 3-4 Personen:

- 1 großes Brathähnchen
- 40 g Butter
- 1 Prise grobgemahlener Schwarzer Pfeffer
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken
- 4 Samen von Kardamomschoten, leicht zerstoßen
- 1 TL Ingwerpulver
- 2 TL Koriandersamen, in der trockenen Pfanne etwa 30 Sekunden geröstet
- 1 Prise gemahlener Piment
- 1 EL Öl
- 2 EL grobkörniges Salz
- 1 TL Salz

Zunächst die Koriandersamen etwa 30 Sekunden in der Pfanne rösten. Anschließend die Gewürze und das Salz zerstoßen oder mahlen und gründlich mit der Butter vermengen. Die Haut des Hähnchens nun sehr vorsichtig von der Brust und den Schenkeln lösen. Dabei aufpassen, dass die Haut nicht beschädigt wird. Streichen Sie nun die gewürzte Butter gleichmäßig unter die lose Haut und lassen Sie das Ganze etwa zwei bis drei Stunden einziehen. Legen Sie das Hähnchen dann in einen Bräter, bestreichen Sie es mit Öl, streuen Sie das grobkörnige Salz darüber und decken Sie das Hähnchen mit Folie ab. Im vorgeheizten Ofen (200 °C) braten Sie das Ganze dann etwa 45 Minuten bis der austretende Fleischsaft farblos ist. Entfernen Sie danach die Folie um das Hähnchen weitere 20 Minuten zu braten, bis die Haut kross ist. Als Beilage zu diesem Gericht eignen sich Reis, Nudeln und gedünstetes Gemüse.

### Unsere Weinempfehlung:

Die Gewürze, die hier verwendet wurde, stellen eine besondere Herausforderung dar, bei der Auswahl des passenden Weines können sich die Geister scheiden. Wenn Sie sich und Ihren Gästen eine Freude machen möchten, servieren Sie zu diesem Gericht einen Weißwein, der wenig Säure besitzt, sich in der Nase blumig und aromatisch präsentiert und einen schmelzigen, saftigen Körper besitzt. Stehen Sie mehr auf Tradition, bietet sich ein körperreicher Condrieu von der Rhône an. Experimentelle Geister greifen auch mal zu einem kräftigeren Weißwein aus Portugal, der auch schon ein Barrique von innen gesehen haben sollte.

## Vanille-Kardamom-Parfait mit Orangensalat

4 Eigelb  
120 g Zucker  
1,5 Becher Schlagsahne  
4 leicht zerdrückte grüne Kardamom-Kapseln (mit den Samen)  
1/3 l Milch  
1 Vanilleschote

### Orangensalat:

6 unbehandelte Orangen  
2 EL Orangenblütenwasser (aus der Apotheke)  
1/4 TL gemahlener Kardamom  
1 kräftige Prise frisch gemahlene Muskatnuss  
50 g Zucker  
100 ml Wasser  
Puderzucker

Die Milch wird mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufgeköcht. Nehmen Sie die Vanillemilch vom Feuer und lassen Sie sie zehn Minuten ziehen. Danach die Vanilleschote auskratzen und entfernen. 1 Becher Sahne mit dem Kardamom erhitzen und gleichfalls zehn Minuten ziehen lassen. Die Eigelb mit dem Zucker im Wasserbad aufschlagen, die Milch und die durchgeseibte Sahne dazugeben und unter Rühren soweit erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Danach abkühlen, den zweiten Becher Sahne steif schlagen und unterziehen, das Parfait in eine Porzellanschale füllen und gefrieren. Eine halbe Stunde vor dem Servieren im Kühlschrank wieder ein wenig weich werden lassen.

Für den Orangensalat die Orangen mit einem scharfen Messer schälen. Auch die weiße Haut sollte entfernt werden. Danach kann man die Spalten leicht aus den Häuten lösen. Die enthäuteten Orangenschnitze in eine Schüssel geben, mit dem Orangenblütenwasser und den Gewürzen bestreuen. Die Schale von zwei der Orangen ohne das Weiße in feine Streifen schneiden und mit einem Sieb für zwei Minuten in siedendes Wasser halten. Wasser in einem Topf erhitzen, mit dem Zucker zu Sirup aufkochen und die Orangenschalenschnipsel 4 bis 5 Minuten darin köcheln. Danach abtropfen lassen. Vor dem Servieren die Streifen mit den Orangenschnitzen vermischen und eine dünne Schicht Puderzucker darüber sieben. Mit dem Vanille-Kardamom-Parfait auf einem Teller anrichten.

### Unsere Weinempfehlung:

Bei diesem Dessert schlägt jedem »süßen« Menschen das Herz höher. Der passende Wein sollte auf jeden Fall auch süß sein, sehr süß sogar. Mit wenig Säure und ohne Pfeffer- und Gewürznoten, aber einem kräftigen Aroma. Solche Weine finden Sie in Deutschland im Bereich Beeren- und Trockenbeerenauslese. Aber kein Riesling, der hat zuviel Säure. Auch in Südfrankreich können Sie fündig werden: Ein weißer, süßer Banyuls aus dem Roussillon oder ein Tropfen aus dem Monbazillac.

## **Gewürz-Wildschweinkeule**

1 kg Wildschweinkeule,  
1 Möhre  
1 Stück Sellerie  
1 Zwiebel  
10 Wacholderbeeren  
6-10 Korianderkörner  
8 schwarze Pfefferkörner  
4 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter  
1 Stück Ingwerwurzeln  
½ TL Thymian  
¾ l Rotwein, ¾ l Wasser, 2 EL Weinessig, Salz, Pfeffer  
2 unbehandelte Orangen  
Preiselbeeren

Das Fleisch vorsichtig enthäuten und gründlich abspülen, anschließend zart trocken tupfen. Die Zwiebel, die Möhre und den Sellerie putzen und groß würfeln, die Gewürzkörner mit einem Löffel anquetschen, die Ingwerwurzel schälen, das Ganze zusammen mit dem Wasser, dem Rotwein und dem Essig aufkochen. Den Sud danach nicht zu heiß über das Fleisch gießen, und dieses in der abgedeckten Schüssel 3 Tage lang im Kühlschrank marinieren lassen, dabei ab und zu das Fleisch wenden. Nach drei Tagen das Fleisch aus der Beize nehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Auf der Herdplatte mit Öl oder Margarine (Butter, Schmalz) von allen Seiten im Bräter anbraten (rund zehn Minuten insgesamt), mit einem ¼ l durch ein Sieb gefilterter Beize angießen und mit geschlossenem Deckel bei 220-240°C für 90-120 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Nach 30 Minuten einen weiteren ¼ l Beize dazu gießen und nach weiteren 30 Minuten den Deckel abnehmen. Den Braten anschließend öfter mit Fond begießen, verkochte Flüssigkeit mit Rotwein und Wasser ergänzen.

Die Orangen für die Garnierung waschen, trocknen, halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und abwechselnd mit Preiselbeeren in den halbierten Orangenschalen aufschichten. Das Fleisch aus dem Bräter herausnehmen, warm stellen, eventuell den Fond mit Wasser loskochen, durch ein Sieb geben, mit Beize auffüllen, aufkochen und eventuell reduzieren, mit Speisestärke binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße kann auch mit Johannisbeerkonfitüre oder Preiselbeeren angepöckelt und abgeschmeckt werden. Der Zusatz von Wildfond zur Soße verfeinert diese ebenfalls.

### **Unsere Weinempfehlung:**

Dieses Wildschwein verlangt nach Wein, und das sollte ein Rotwein sein. Ein Rotwein, der die Frucht der Preiselbeeren und die Charakteristik des Fleisches unterstützt. Probieren Sie dazu einen würzigen Rotwein, beispielsweise einen Shiraz aus Übersee mit dem Aroma von schwarzem Pfeffer und Kräutern. Leichte Gerbstoffe und viel Körper sind in diesem Fall kein Fehler und die Übersee-Shiraz bieten meist auch eine milde, beerige Frucht, die sich hervorragend zu den Preiselbeeren macht. Seien Sie nicht zu »vornehm«, probieren sie ruhig einen etwas »derberen« Wein. Auch ein Dornfelder aus dem Barrique ist einen Versuch wert.

### **Fenchel-Orangen-Salat**

2-3 Fenchelknollen

evtl. eine 1 Knoblauchzehe

2 EL Saft einer Zitrone

Salz, Pfeffer

1 EL Essig

3 EL Öl

½ TL Orangenschale

Ingwer, Koriander

2 Orangen

2 große Äpfel

Vor Beginn der Zubereitung die Schüssel eventuell mit einer Knoblauchzehe ausreiben. Den Zitronensaft, den Essig, das Öl und die Gewürze zu einer Soße verrühren. Die Orangen filetieren, die Filets noch Mal halbieren und aus dem Rest der Orange den Saft auspressen und in die Sauce geben. Die Fenchelknollen danach waschen, gründlich putzen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Diese sofort in die Sauce geben. Die Äpfel waschen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben und die filetierten Orangenstücke in die Sauce geben. Alles gut durchmischen. Das Ganze eine halbe Stunde ziehen lassen. Abschließend den Salat auf einem Teller anrichten und mit Zitronenmelisse oder Fenchel garnieren

### **Unsere Weinempfehlung:**

Bei diesem Gericht werden sofort Erinnerungen an einen Urlaub in Südfrankreich wach. Die Vielzahl der Aromen verlangt nach einem ebenso vielfältigen Wein. Einen leichten und eleganten Weißwein (auf keinen Fall aus dem Holzfass), der das mediterrane Flair des Gerichtes unterstützt, finden Sie ebenfalls in Südfrankreich: Die autochthonen Sorten wie XXX aus dem Roussillon oder dem Jurancon ergänzen mit ihrer leichten Süße und der milden Säure die frischen Komponenten des Gerichtes, eine sanfte Kräuterwürze ergänzt die würzigen Noten des Salates.

### **Spaghetti mit Bärlauchpesto**

2 große handvoll Bärlauchblätter  
evtl. 1 Knoblauchzehe  
1 EL Pinienkerne  
5 EL frischen geriebenen Parmesan  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Bärlauch, Pinienkerne und den Knoblauch ganz fein hacken, zusammen mit dem Parmesankäse verreiben, langsam so viel Olivenöl dazu geben, das eine sämige Paste entsteht. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, und kalt über die gekochten Spaghetti geben, nicht extra erhitzen, denn dadurch geht zu viel Aroma verloren. Übrigens: Pesto schmeckt auch auf frischem Brot einfach lecker. Pesto kann man übrigens auch mit einer Reihe anderer Kräuter zubereiten, klassisch ist die Variante mit Basilikum, aber auch Rucola und Petersilie kann man verwenden. Es lassen sich außerdem verschiedene Kräuter mischen.

### **Unsere Weinempfehlung:**

Die Weinauswahl ist hier nicht ganz einfach: Der hohe Anteil an Öl und Bärlauch macht zwei Regeln wichtig: kein Weißwein aus dem Barrique, der würde das Essen unharmonisch und spröde gestalten. Außerdem sollten Sie Weine mit zuviel Säure vermeiden, dadurch würde das Pesto sauer und bitter werden. Versuchen Sie lieber einen trockenen Weißwein mit einer milden Frucht und leicht blumig-nussigen Aromen und einem saftigen Körper. Beispielsweise eine klassische deutsche Silvaner Spätlese aus Franken.