

w e i n z
z e i t

Kochbuch
Kunden kochen für Kunden



Lachviel.
Trinkgut.
Weinfest!



ZUTATEN: 400g Blattspinat, 3 Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss, ½ Bund Dill, 200g Frischkäse, 1EL Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft, 200g Räucherlachs



Theresia Dürr & Mathias



Alexander Pflüger



Denis Feigl

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Spinat blanchieren, abtropfen und auskühlen lassen. Oder tiefgekühlten Spinat verwenden (hier muss jedoch das Wasser etwas ausgedrückt werden).

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem blanchiertem Spinat vermischen und fein pürieren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Das Eiweiß steif schlagen und unter die Spinatmasse heben. Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Masse darauf streichen. 10 Minuten backen, danach vom Backblech nehmen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem Dill, der Zitronenschale und dem Zitronensaft vermischen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Spinatboden verstreichen.

Zum Schluss mit dem Lachs belegen und danach fest aufrollen. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Spinatroulade mit Lachs

Köchin Theresia Dür



Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc | Weingut Pflüger

Coteaux du Languedoc – Rosé | Weingut Denis Feigl



ZUTATEN: 700 g Fisch (regionaler Fang: z.Bsp.: Seeforelle), 700 ml Fischfonds, 250 g Crevettes roses (tiefgefroren), 250 g Miesmuscheln (wenn möglich frisch mit Schale, sonst Dose) 5 kl. Schalotten, 200 g Lauch (ca. eine Stange), 1 kl. Fenchelknolle (ca. 180 g), 1 mittelgroße Karotte, 6 Champignons (ca. 120 g)(optional), 150 g Kirschtomaten, ca. 5 g Anissaat, ca. 5 g Fenchelsaat, 1 Knoblauchzehe (je nach Gusto), Kräuter der Provence, 2 Lorbeerblätter, 1 Zitrone, etwas „Orangenöl“ oder Saft e.Orange, etwas Safran, Cayennepfeffer, 50 g Butter, 50 ml Olivenöl, weißer Balsamico, 100 ml Pernod (oder Ricard), ¼ l trockener Weißwein, 500 ml Bio-Gemüsebrühe



Markus Brändle



Albet i Noya



Robert

Zunächst das Gemüse in mäßig große Stücke schneiden und zusammen mit der Anis- und Fenchelsaat und den Kräutern in einem großen Topf mit etwas Olivenöl und Butter hellbraun dünsten. Vor dem braun werden die halbierten Tomaten und Knoblauch zufügen, mit Pernod (oder Ricard) aufgießen und sirupartig einkochen lassen. Mit Weißwein ablöschen, dann mit Fischfonds und Gemüsebrühe auffüllen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Safran, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Orangenöl und weißem Balsamico abschmecken.

Danach zunächst die Crevettes, nach 3 Minuten das in Stücke geschnittene Fischfilet, nach weiteren 3 Minuten die Muscheln dazugeben, kurz aufkochen und unterhalb der Kochtemperatur ca. 10 Minuten ziehen lassen. – Fertig.

Dazu serviert man Baguette mit einer selbstgefertigten Knoblauchmayonnaise zum Bestreichen. – Gutes Gelingen und Guten Appetit!

Bouillabaisse „à la maison Marcus“

Koch Markus Brändle



Weinempfehlung:

3 Macabeus | Weingut Albet i Noya



ZUTATEN: 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 5-6 EL Olivenöl, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 100 gr passierte Tomaten (aus der Dose), 1/2 TL Safranfäden, 500 ml Geflügelbrühe (instant), 300 gr Hähnchenbrustfiletes, 12 Garnelen, Salz | Pfeffer, 1 rote Paprikaschote, 250 gr Paellareis, 100 gr Tiefkühlerbsen, Churizo (etwas weniger als eine halbe Wurst)



Daniel Griebler & Alexandra Broger



Sven Leiner



Telmo Rodriguez

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. 2 EL Öl in einer breiten und ofenfesten Pfanne (oder Paellapfanne) erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, dann mit Paprikapulver bestreuen. Die passierten Tomaten, Safran und Brühe hinzufügen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 12 Min. köcheln lassen. Die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Die Garnelen abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen und Fleischstücke darin rundum ca. 4 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne beiseitesteilen.

Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Churizo in kleine Stücke schneiden. Den Reis in die Pfanne mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung streuen und ca. 5 Min. mit köcheln lassen. Die unaufgetauten Erbsen, Paprikawürfel und die Churizo dazugeben und untermischen. Den Reis mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen und Hähnchenbruststücke auf dem Reis verteilen.

Die Paella mit dem restlichen Öl beträufeln und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in ca. 15 Min. garen. Die Paella herausnehmen und sofort servieren.

Paella mit Garnelen & Churizo

Köche Daniel Griebler
& Alexandra Broger



Weinempfehlung:

Grauburgunder handwerk 2013 | Sven Leiner

Rioja Corriente 2010 | Weingut Telmo Rodriguez



ZUTATEN: 100 g ungeschälte Mandeln, 30 g Pinienkerne, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 220 g Puderzucker, 1 P. Vanillinzucker, 2 Eier, 1 El Butter – zerlassen

250g Mascarpone, 3 EL Zucker, 5 EL Süsswein (z. B. Vin Santo, siehe Tipp), 1.5 dl Rahm – steif geschlagen, 100 g Cantucci (harte Mandelguetzli)

TIPP: Statt Vin Santo 1 dl Orangensirup, mit 2 Esslöffel Wasser verdünnt, verwenden, Zucker weglassen.



Barbara & Christian Tuerr



Timo Dienhart



Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mandeln und Pinienkerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und fünf Minuten im vorgeheizten Ofen rösten. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und die Mandeln einmal halbieren. Das Mehl und den Zucker in eine Schüssel sieben, Vanillinzucker und Backpulver zufügen, eine kleine Mulde in die Mehl-Zucker-Mischung drücken und die Eier hineinschlagen. Erst mit dem Knethaken, dann mit den Händen einen Teig kneten, zum Schluss die Mandeln und die Pinienkerne einarbeiten. Den Teig in zwei Teile schneiden und jeweils zu etwa 30 cm langen Rollen formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im Ofen bei 200 Grad 18 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Den Ofen auf 130 Grad herunterschalten. Die Teigstücke schräg in einen Zentimeter breite Streifen schneiden, diese auf das Backblech legen und für weitere 45 Minuten in den Ofen schieben.

SUPERSCHNELL UND UNGLAUBLICH FEIN:

Mascarpone-Creme mit Vin Santo und Cantucci-Stücken.

Lässt sich vorbereiten: Creme ohne Rahm und Cantucci ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die berühmten „zweimal Gebackenen“ aus Prato: Cantuccini



Köche Barbara & Christian Tuerr

Weinempfehlung:

Fass 9 | Weingut Timo Dienhart

weinzeit

Shed 14+15 EG Ost
Mariahilfstraße 29
A-6900 Bregenz

T: +43(0) 5574 48354
F: +43(0) 5574 48354
E: office@weinzeit.at

Weinzeiten

FR: 10.00 - 12.00 Uhr, 15.00 - 18.00 Uhr

SA: 10.00 - 13.00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach einen Termin