

Weingärtner Esslingen e.G.

Live-Tasting
WEIN.KÜCHEN.PARTY
RELOADED

Opener

Provolone-Cracker mit Rotweingelee

Starter

Tapas-Trilogie & vegane Fajita Roll
Tapas: Hühnerbrust, Speckwalnussdattel, Forellenfilet
vegane Fajita Roll: rote Beete, Mango, Sesam

Booster

(Un)Veganes Blumenkohl-Gröstl
geschmolzene Rispfen-Kirschtomaten

Main Yummie

Pinwheel Steak vom Stauferico®-Karree
Kartoffeln doppelt-gebacken, Grillgemüse-Pesto

Provolone-Cracker

| | |
|---------------------------------------|---|
| 150 gr. Weizenmehl | in einer Schüssel mit |
| ½ TL Salz | vermischen, |
| 40 gr. kalte Butterstückchen | und |
| 70 ml Milch | dazugeben und rasch zu einem glatten |
| | Teig kneten. Auf einer bemehlten |
| | Unterlage ausrollen, mit dem gewellten |
| | Teigrad in passende Vierecke schneiden. |
| | Mit |
| ½ TL aromatische Salz-Pfeffermischung | bestreuen und bei 220°C auf einem |
| | Backstein mit Backpapier 8-10 min bei |
| | indirekter Hitze backen. |
| Provolone in dünnen Scheiben | auf die noch warmen Cracker legen und |
| | einen Klecks |
| Rotweingelee | darauf geben. |

TAPAS

Hühnerbrust

8 Holzspieße
450g Hähnchenbrustfilet ohne Haut

in Wasser einweichen.
in Würfel aufschneiden.

Marinade

2 Knoblauchzehen
1 Stängel Zitronengras
1 Schale einer ungespritzten Zitrone

2 EL Zucker
1,5 TL Koriander, gemahlen
0,5 TL Kurkuma
0,5 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
3 EL Sojasauce
2 EL Limettensaft

2 TL gehackter, frischer Koriander
2 TL schwarzer und weisser Sesam

zerdrücken
sehr fein schneiden bzw. hacken
abreiben.
Mit alle weiteren Zutaten vermischen,
die Hähnchenbrustwürfel ca. 10 Min.
marinieren,

Das marinierte Fleisch auf die Spieße
stecken und
von jeder Seite 2 Min. grillen.
Die gegrillten Spiesse mit
und
bestreuen.

Speckwalnussdattel

8 Stk. Softe Datteln
4 Walnusskernehälften
4 Scheiben Frühstücksspeck

den Kern ersetzen mit halbierten
und
halbieren und je eine Datteln umwickeln.

Forelle

2 Forellenfilet ohne Haut, je 150 gr.
3 EL Brauner Zucker, 3 EL Salz

mit einer Mischung aus
bestreuen und 3-4h beizen, dann die
Beize mit kaltem Wasser abspülen, in
würfelige Stücke schneiden und auf der
Plancha von beiden Seiten kurz angrillen.
in feine Scheiben schneiden und in einer
Mischung aus den folgenden Zutaten
für 1h marinieren, abgetropft als Topping
zur Forelle verwenden.

2 kleine Landgurken

3 EL Weissweinessig
1 TL Wacholderbeeren, angedrückt
1 TL Fenchelsaat
1 TL Zucker
1 TL Salz

Klassisch werden Tapas auf
Baguettescheiben und Zahnstocher
gereicht.

Vegane Fajita Rolls

Füllung

2 gegarte Rote Beete, gewürfelt
1 reife Mango, Fruchtfleisch
gewürfelt
2 Stängel Frühlingslauch, feine
Scheiben
1 TL schwarzer und weisser
Sesam

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und
miteinander vermischen.

vom Asia-Dressing 1-2 EL dazugeben und
zusammen etwa 15 Minuten marinieren.

Asia-Dressing

2 EL Sojasauce, salzreduziert
2 EL Pflanzenöl
1 EL Rübensirup oder
Agavendicksaft
1 TL Chilisauce
1 TL Sesamöl geröstet
1 TL Knoblauchpüree
Asiatisches 5-Gewürze-Pulver

Alle Zutaten mit einem Mixer vermischen.

TIPP:

Für intensivere Aromen die Asia-Sauce
einige Tage kühl gestellt reifen lassen, sie
hält sich so 2 Wochen, passt als leckere
Würzsosse zu vielen Speisen.

Zubereitung

4 Stück 20 cm-Tortillas rund

Jeweils etwa $\frac{1}{4}$ der Masse daraufgeben,
beidseitig einschlagen und sehr fest rollen,
das gerollte Ende auf den heissen Grillrost
oder Grillplatte legen, angrillen und dann
rundherum weitergrillen – so wird aus
einem Tortilla eine knusprige Fajita Roll.

(Un)Veganes Blumenkohl-Gröstl

Vegan

| | |
|--|---|
| 1 mittelgrosser Blumenkohl | in Röschen teilen, die Röschen und den Strunk in fingerdicke Scheiben schneiden, abspülen, trocken schütteln, mit |
| 1 EL erhitzbares Öl | auf der Grillplatte rundherum anrösten, mit |
| 1 TL Salzflocken | salzen, bei geringer Hitze garziehen lassen |
| 2 EL Cashew-Kerne | auf der Grillplatte oder in der Pfanne mit |
| 1 TL erhitzbares Öl | knackig anrösten, zum Blumenkohl-Gröstl geben, |
| 2 EL Petersilie, gehackt | und Abrieb von |
| 1 kleine Bio-Zitrone | darauf verteilen, |
| 2 EL sehr gutes Olivenöl (vegan aus handgepflückten Oliven) | darüberträufeln und bis zum Anrichten warmstellen. |

(Un)Vegan

| | |
|--|---|
| 1 mittelgrosser Blumenkohl | in Röschen teilen, die Röschen und den Strunk in fingerdicke Scheiben schneiden, abspülen, trocken schütteln, mit |
| 1 EL erhitzbares Öl | auf der Grillplatte rundherum anrösten, mit |
| 1 TL Salzflocken | salzen, bei geringer Hitze garziehen lassen |
| 1 EL Butter | in die Mitte geben, Blumenkohlstücke |
| 3 EL Pankomehl oder Weckmehl | damit bestreuen und rasch mit der heissen Butter vermengen, |
| 3 EL geriebener Pecorino oder Parmesan | über das Blumenkohl-Gröstl streuen, |
| 2 EL Cashew-Kerne | auf der Grillplatte oder in der Pfanne mit |
| 1 TL erhitzbares Öl | knackig anrösten, zum Blumenkohl-Gröstl geben, |
| 2 EL Petersilie, gehackt | und Abrieb von |
| 1 kleine Bio-Zitrone | darauf verteilen, |
| 2 EL sehr gutes Olivenöl | darüberträufeln und bis zum Anrichten warmstellen. |

Beilage

| | |
|------------------------|---|
| 3 Rispen Kirschtomaten | indirekt auf den Grill legen und langsam schmelzen, mit |
| 1 TL Puderzucker | bestäuben und zum Blumenkohl-Gröstl servieren. |

Pinwheel Steak vom Stauferico®-Karree

800 gr. Steak vom Stauferico®-Karree

1 TL feine Salzflocken
einige Basilikumblätter
80 gr. Scarmozzascheiben
1 EL Pinienkerne, gehackt
1 EL Pecorino, gerieben
etwas Pfeffer, schwarz
1 kleine Bio-Zitrone

Metzgergarn
1 langer Holzspieß, gewässert
1 TL Olivenöl

Spiralförmig aufschneiden und ausrollen, die Schnittfläche mit salzen, nacheinander mit

belegen und den darüber streuen. Mit und etwas Abrieb von würzen.

Anschließend zu einer festen Rolle wickeln. Mit abbinden und mittig einstechen und die Seiten mit vorsichtig einreiben. Das Pinwheel Steak auf einer Grillplatte beidseitig anbraten, anschließend etwa 10 min bis zur Kerntemperatur von 58-60°C durchziehen lassen.

Pinwheel Steak etwa 5 Minuten ruhen lassen, in vier Portionen aufteilen.

Kartoffel doppelt gebacken

8 mittelgrosse Kartoffeln, festkochend

Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
2 EL Pankomehl oder Weckmehl
2 EL Parmesan gerieben

abwaschen, nass bei 180°C in der indirekten Zone für 40 min im Grill garen. Die gegarten Kartoffeln abkühlen lassen, längs halbieren und grosszügig aushöhlen. Den Aushub mit einer Gabel zerdrücken, mit und abschmecken, und unterheben, in einen Spritzbeutel füllen und Kartoffelhälften wieder damit füllen. Bei 250°C im Grill indirekt ein zweites mal backen bis die Füllung goldbraun ist.

Grillgemüse-Pesto

| | |
|-------------------------------|---|
| 300 gr. sehr reife Tomaten | halbieren |
| 1 gelbe Paprika, mittelgross | halbieren und entkernen |
| 200 gr. Aubergine | in grobe Würfel schneiden |
| 200 gr. Zucchini | in grobe Würfel schneiden |
| 2 Schalotten | halbieren, Schale entfernen |
| 1 Knoblauchzehe | zerdrücken, alles in eine feuerfeste Form geben, |
| 8 EL erhitzbares Olivenöl | darüber verteilen, mit |
| 2 TL Salz | und |
| ½ TL Zucker | würzen |
| | Die Form bei indirekter Hitze 200°C für etwa eine Stunde weich garen, dann abkühlen lassen |
| 30 gr. Pinienkerne | trocken anrösten |
| 40 gr. Pecorino oder Parmesan | reiben |
| | Das abgekühlte Gemüse mit restlichem Olivenöl in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Dann die Pinienkerne und den geriebenen Käse, grob gehackt dazugeben und nochmals pürieren, die Masse darf gerne noch leicht Stückig sein. |
| 4 grosse Stengel Basilikum | |
| | Zum Aufbewahren in ein sauberes Schraubglas geben, glattstreichen und mit etwas Olivenöl abdecken, im Kühlschrank 2 Wochen haltbar. Passt sehr gut auf geröstetem Brot, zu Käse, Kartoffeln, Pasta und auch gegrilltem Fleisch. |