

Frischkäse

»My Way« „Gerald“ Rotweingewürz oder
»Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz

ZUTATEN

Frischkäse oder Schmand
Salz
»Feel Glück«
„Frauke“ Rosé Weingewürz
oder »My Way«
„Gerald“ Rotweingewürz

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,
Konzepte, Beratung

ZUBEREITUNG

Die einfachste Form die Weingewürze einzusetzen ist, einen Frischkäse oder Schmand mit Salz und Feel-Glück-Gewürz oder My-Way-Gewürz zu würzen.

Dafür den Frischkäse oder Schmand glattrühren, nach Belieben mit ca. ½ TL Feel-Glück-Gewürz oder My-Way-Gewürz würzen und mit Meersalz verfeinern. Dazu ein Stück gutes Brot oder Baguette und schon ist das erste Rezept fertig.

Der Wein darf aber jetzt nicht fehlen! Probieren Sie gern einen Schluck dazu.

Natürlich können Sie auch auf etwas Weingewürz kauen und dazu einen Schluck des passenden Weins probieren – lassen Sie sich überraschen.



TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.

»MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

Lamm

»My Way« „Gerald“ Rotweingewürz,
Pfifferlinge, kräftige Soße, Kräuterpolenta, Rotweinschalotten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Schalotten
0,2 l »My Way« „Gerald“ Rotwein
1 Messerspitze »My Way« „Gerald“ Rotweingewürz
1 TL Zucker
500 ml Lammfond
20 ml Sojasoße
150 ml »My Way« „Gerald“ Rotwein
25 ml Ketjap Manis
20 ml Rotweinessig oder Balsamico
800 g Lammhüfte
1 Zweig Thymian
400 g Pfifferlinge
Olivenöl
Salz
0,5 l Wasser
0,5 l Milch
200 g Polentagrieß
1 Lorbeerblatt
1 Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan
50 g Butter
1 kleines Bund gehackte Petersilie
2 Zweige Thymian

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,
Konzepte, Beratung

ZUBEREITUNG

Die Schalotten schälen, halbieren und mit My-Way-Rotwein sowie My-Way-Gewürz und Zucker in einem kleinen Topf leicht köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind.

Für die Soße den Lammfond zusammen mit der Sojasoße auf 250 ml einkochen.

Den My-Way-Rotwein mit Ketjap Manis und Essig zu einem Sirup ebenfalls einkochen, mit dem Fond auffüllen und so lange reduzieren, bis der gewünschte Geschmacksgrad erreicht ist.

Die ganzen Stücke Fleisch ungebraten auf einen Rost legen und darunter ein Backblech stellen. Den Ofen auf 80 °C Ober- Unterhitze einstellen und das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C (Niedertemperatur) garen. Danach in etwas Butter mit 1 Zweig Thymian anbraten und tranchieren.

Die Pfifferlinge ganz kurz waschen und auf einem Tuch trocknen lassen. Nun in Olivenöl anbraten und salzen.

Für die Polenta Wasser und Milch mit dem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss aufkochen. Den Grieß einrühren und quellen lassen. Zum Schluss Parmesan und Butter unterrühren. Die Polenta sollte leicht cremig sein. Vor dem Anrichten die Kräuter dazugeben und mit unterrühren.

Die Polenta auf einen Teller geben und die Pfifferlinge darauf arrangieren. Die Fleischtranchen an die Polenta anlegen und die Schalotten sowie die Soße darüber geben.

Zum Schluss alles mit etwas My-Way-Gewürz verfeinern.



TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.

»MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

Wildschwein von hier

»My Way« „Gerald“ Rotweingewürz,
Zucchini, kräftige Soße, Kräuterpolenta, Rotweinschalotten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Schalotten
0,2 l »My Way« „Gerald“ Rotwein
1 Messerspitze »My Way«
„Gerald“ Rotweingewürz
1 TL Zucker

500 ml Wildfond
20 ml Sojasoße
150 ml »My Way« „Gerald“ Rotwein
25 ml Ketjap Manis
20 ml Rotweinessig oder Balsamico

400 g Wildschweinerücken
400 g Wildschweinfilet
(Am besten vom heimischen Jäger,
naturnah ist so gesichert.)

3 Zucchini, mittelgroß
Olivenöl
Salz

0,5 l Wasser
0,5 l Milch
200 g Polentagrieß
1 Lorbeerblatt
1 Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan
50 g Butter

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,
Konzepte, Beratung

ZUBEREITUNG

Die Schalotten schälen, halbieren und mit My-Way-Rotwein sowie My-Way-Gewürz und Zucker in einem kleinen Topf leicht köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind.

Für die Soße den Wildfond zusammen mit der Sojasoße auf 250 ml einkochen.

Den My-Way-Rotwein mit Ketjap Manis und Essig zu einem Sirup ebenfalls einkochen, mit dem Fond auffüllen und so lange reduzieren, bis der gewünschte Geschmacksgrad erreicht ist.

Die ganzen Stücke Fleisch ungebraten auf einen Rost legen und darunter ein Backblech stellen.

Den Ofen auf 80 °C Ober- Unterhitze einstellen und das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C (Niedertemperatur) garen.

Danach in etwas Butter mit 1 Zweig Thymian anbraten und tranchieren.

Die Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten und salzen.

Für die Polenta Wasser und Milch mit dem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss aufkochen. Den Grieß einrühren und quellen lassen. Zum Schluss Parmesan und Butter unterrühren. Die Polenta sollte leicht cremig sein.

Die Polenta auf einen Teller geben und die Zucchini darauf arrangieren. Die Fleischtranchen an die Polenta anlegen und die Schalotten sowie die Soße darüber geben.

Zum Schluss alles mit etwas My-Way-Gewürz verfeinern.



TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.

»MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

Dessert

„My Way to Feel Glück“

»My Way« „Gerald“ Rotweingewürz, »Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,
Rotweinkuchen, Mousse au Chocolat

**ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN**

3 Blatt Gelatine
2 Eigelb
2 Eier
40 g Butter
50 g Zucker
250 g weiße Kuvertüre
350 ml geschlagene Sahne
½ TL »Feel Glück«
„Frauke“ Rosé Weingewürz
80 g Margarine
200 g Zucker
1 Pack Vanillezucker
200 ml »My Way« „Gerald“ Rotwein
200 g Mehl
1 Pack Backpulver
2 EL Kakaopulver
1 Pack Puddingpulver Schokolade
75 g gemahlene Mandeln
100 ml Mineralwasser
1 TL »My Way«
„Gerald“ Rotweingewürz
1 Prise Salz

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,
Konzepte, Beratung

ZUBEREITUNG

Für die rosa Mousse die Gelatine nach Packungsangaben einweichen und weiterverarbeiten.

Die Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen lassen.

Die Eier, die Eigelb und den Zucker auf dem heißen Wasserbad schaumig, und auf einem Eisbad wieder kalt schlagen.

Wenn die Schokolade und die Eimasse etwa die gleiche Temperatur haben, diese zusammengeben, die eingeweichte Gelatine dazugeben und weiter kaltrühren. Nun die Sahne unterheben, das Feel-Glück-Gewürz hinzufügen und verrühren. Alles in eine Schüssel geben und kaltstellen.

Für den Kuchen den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Margarine mit Zucker und Vanillezucker mischen. Alle anderen Zutaten, bis auf das Mineralwasser, dazugeben und die Masse zu einem glatten Teig verrühren. Nun nach und nach das Mineralwasser hinzufügen.

Den Teig in eine eingefettete 25 cm Kastenform geben. Auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde backen. Sobald sich auf dem Kuchen eine feste Oberfläche gebildet hat, diesen mit einem Stück Alufolie abdecken.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Nun den Kuchen in 3 schöne Würfel schneiden und anrichten.

Die Mousse mit einem Esslöffel in 2 schöne Nocken ausstechen und neben dem Kuchen drapieren.

Etwas von beiden Gewürzen auf den Teller streuen und genießen.


TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.

»MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

Dessert vegan

„My Way to Feel Glück“

»My Way« „Gerald“ Rotweingewürz, »Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,
Rotweinkuchen, Mousse au Chocolat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

50 g roher Rohrzucker
200 g vegane Kuvertüre, mind. 70%
200 ml vegane Aufschlagcreme,
alternativ gehen hier auch
ca. 350 g pürierte Avocado
½ TL »Feel Glück«
„Frauke“ Rosé Weingewürz

80 g Margarine
200 g Zucker
1 Pack Vanillezucker
200 ml »My Way« „Gerald“ Rotwein
200 g Mehl
1 Pack Backpulver
2 EL Kakaopulver
1 Pack veganes
Puddingpulver Schokolade
75 g gemahlene Mandeln
100 ml Mineralwasser
1 TL »My Way«
„Gerald“ Rotweingewürz
1 Prise Salz

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,
Konzepte, Beratung

ZUBEREITUNG

Für die Mousse die Schokolade zusammen mit dem Zucker schmelzen und abkühlen lassen, sodass diese noch flüssig, aber nicht mehr zu heiß ist. Die Aufschlagcreme aufschlagen oder Avocado pürieren, die Kuvertüre dazugeben und vorsichtig unterheben. Nun das Feel-Glück-Gewürz hinzufügen und verrühren. Alles in eine Schüssel bzw. bei Avocadobasis in kleine Gläschen geben und kalt stellen. Die Kuvertüre, die im Kühlschrank wieder fest wird, bindet die Mousse. Vorsicht: Die Avocado-Schokomousse bleibt „flüssiger“, geschmacklich wird man die Avocado aber nicht merken.

Für den Kuchen den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Margarine mit Zucker und Vanillezucker mischen. Alle anderen Zutaten, bis auf das Mineralwasser, dazugeben und die Masse zu einem glatten Teig verrühren. Nun nach und nach das hinzufügen.

Den Teig in eine eingefettete 25 cm Kastenform geben. Auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde backen. Sobald sich auf dem Kuchen eine feste Oberfläche gebildet hat, diesen mit einem Stück Alufolie abdecken. Den Kuchen abkühlen lassen.

Nun den Kuchen in 3 schöne Würfel schneiden und anrichten.

Die Mousse mit einem Esslöffel in 2 schöne Nocken ausstechen und neben dem Kuchen drapieren. Die Gläschen mit der Avocado-Schokomousse stellen wir, so wie sie sind, neben den Kuchen.

Etwas von beiden Gewürzen auf den Teller streuen und genießen.



TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.