



Folge 3: Die Winzerin aus der Pfalz

Die Rezepte von Kathrin Otte

Aperitif: Kathrins Trauben-Cocktail



Vorbereitung

Einzelne Trauben in eine Eiszürfelform geben, mit Wasser auffüllen und einfrieren.

Zutaten (pro Glas)

4 cl Lillet Blanc
3-4 halbierte, weiße Trauben
4 cl weißer Traubensaft
Winzersekt Brut oder Extra Brut
Zitronenzeste

Zubereitung

Lillet Blanc, Trauben und Traubensaft in ein Highball-Glas auf die Trauben-Eiszwürfel geben. Verrühren, mit Winzersekt aufgießen und anschließend mit Zitronenzeste dekorieren.



Hauptgericht: Rindertartar in La Lot Blättern mit pfälzisch-asiatischem Glasnudelsalat und sauer-scharfer Dip Sauce



Nuoc –Cham (Sauer-Scharfe Dip Sauce)

Zutaten (für 4 Personen)

1 Chili	3 EL Essig
1 Knoblauchzehe	3 EL Wasser
3 TL Zucker	4 EL Fischsauce
Zitronensaft (½ Zitrone)	

Zubereitung

Knoblauch und Chili in feine Scheiben bzw. Ringe schneiden. Zucker, Zitronensaft, Essig, Wasser und Fischsauce miteinander verrühren und gut verquirlen, sodass der Zucker komplett aufgelöst ist. Anschließend Chili- und Knoblauchscheiben hinzufügen und in Portionsschälchen geben.

Glasnudelsalat

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Salat

100 g Glasnudeln	2 EL Sweet Chili Sauce
1 rote Spitzpaprika	2 TL Sesamöl
20 g frischer Ingwer	4 EL Limettensaft
1 kleiner Rotkohl	1 ½ EL Zucker
1-2 Karotten	Pfeffer
½ Chilischote (Kerne entfernen)	Für die Schälchen
½ Bund Koriander	Muffinbackblech
je 1 Bund Minze und Thai-Basilikum	Dessertringe
4 EL Sojasauce	Öl
	1 Päckchen Filo-/ oder Yufkateig

Zubereitung (Schälchen)

Ofen auf 180° vorheizen.

Muffinblech mit Öl einpinseln und je einen Dessertring auf des Blech legen. Auf diesen Dessertring, einen weiteren Dessertring hochkant stellen. Diese ebenfalls gut mit Öl einreiben.

Den Teig diagonal halbieren, sodass 2 Dreiecke entstehen. Diese Dreiecke jeweils in Tropfenform zurechtschneiden.

Den „Teig-Tropfen“ mit der Spitze auf den hochkant gestellten Dessertring legen und mit dem „Tropfenbauch“ die Muffin-Form auslegen, sodass ein Schälchen entsteht.

Das Blech für 2-3 Minuten in den Ofen stellen und wieder herausnehmen sobald sich der Teig knusprig braun verfärbt. Achtung: Das geht häufig schneller als man glaubt – am besten einfach kurz dabei stehen bleiben.



Zubereitung (Glasnudelsalat)

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Glasnudeln hinzugeben und ca. 5 Min ziehen lassen. Danach die Nudeln unter kaltem Wasser abschrecken und mit einer Schere in mundgerechte Stückchen schneiden.

Spitzpaprika, Karotten und Rotkohl in feine Julienne-Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Koriander, Minze und Thai-Basilikum waschen und fein hacken. Dabei 4 schöne Minzblättchen zur Seite legen.

Sojasauce, Sweet Chili Sauce, Sesamöl, Limettensaft und Zucker miteinander verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Die Glasnudeln mit dem Gemüse und der Sauce vermengen. Kräuter dazugeben und gut mischen, dabei immer wieder abschmecken.

Den Glasnudelsalat kurz vor dem Servieren in die Schälchen geben und mit je einem Minzblatt dekorieren.

Rindertartar in La Lot Blättern

Zutaten (für 4 Personen)

100 grüner Schweinespeck ohne Schwarte (d.h. ungesalzen und ungeräuchert)	1 Knoblauchzehe
400 g Rindertartar	2 Schalotten
2 Packungen La-Lot Blätter (gibt's im gut sortierten Asia-Markt)	3 EL Fischsauce
	Pfeffer gemahlen
	Salz
	10 Holzspieße (24 cm lang)

Zubereitung

Den Schweinespeck in sehr feine Würfel schneiden und anschließend feinhacken.

Die Lot-Blätter gründlich waschen und ungefähr 30 ganze und möglichst große Blätter aussortieren. Die übrigen Blätter – es sollten ca. 10 mittelgroße sein – mit einer Schere in feine Streifen schneiden, anschließend fein hacken. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und fein hacken.

Den Tartar, den Schweinespeck, die feingehackten Lot-Blätter, den Knoblauch und die Schalotten vermischen, gut durchkneten und mit der Fischsauce, gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Kühlstellen und 2 Stunden durchziehen lassen.

Die Holzspieße eine halbe Stunde in warmes Wasser legen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Auf die eine Seite der Arbeitsfläche die Lot-Blätter, eine Schale mit kochend heißem Wasser und eine Schere dazu legen. Auf der anderen Seite die Fleischfüllung zusammen mit einem Esslöffel und die Holzspieße bereitstellen.

Nun jeweils ein Lot-Blatt nehmen, durch das heiße Wasser ziehen – dadurch wird es geschmeidiger – den evtl. überstehenden Stängel mit der Schere abschneiden und mit der dunklen Seite nach unten in Längsrichtung auf die Arbeitsfläche legen. Einen Esslöffel der Füllung darauf geben, das Blatt vorsichtig von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen und auf einen Holzspieß stecken.

Je nach Größe der Blätter passen ungefähr 6 Röllchen auf jeden Spieß. Falls die Blätter zu breit sind können auch 2 Spieße parallel verwendet werden.

Die fertigen Spieße in einer schweren Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und bei mittlerer Hitze fertig braten.

Das Fleisch sollte durchgaren, die Blätter aber nicht schwarz werden. Die Rollen auf den Spießen lassen und zusammen mit der „nuoc cham“-Soße und dem Glasnudelsalat anrichten.



Dessert: Gebackene Pfälzer Feigen auf gratiniertem Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Walnüssen



Zutaten (für 6 Personen):

12 Feigen
2 Rollen milder Ziegenfrischkäse
1 Glas Edelkastanienhonig
30 Walnüsse (Walnusshälften)
Crema Aceto di Balsamico
50 g Zucker
1 EL Öl

Zubereitung

Die Feigen waschen, trockentupfen und evtl. den Boden gerade schneiden, damit sie einen besseren Stand haben. Die Feigen sternförmig aufschneiden, aber nicht durchschneiden und auf ein Backblech geben.

Ziegenkäse in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Honig einpinseln und auf die Feigen legen.

Die Feigen unter dem vorgeheizten Backofengrill 5-7 Minuten auf mittlerer Schiene erwärmen.

Für die karamellisierten Walnüsse das Öl und den Zucker zusammen in einer Pfanne unter Rühren erhitzen, bis ein hellbrauner Karamell entstanden ist. Die Nüsse sofort dazugeben, gut umrühren und alles auf einen geölten Teller geben (schnell arbeiten, denn der heiße Karamell dunkelt schnell nach). Die Nüsse auskühlen lassen.

Je 2 Feigen auf einem Teller anrichten, Walnüsse um die Feigen herum drapieren und mit Crema di Balsamico verzieren.