



Rezepte

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Delikat Essig Manufaktur



St. Jacques Verjus

12 grosse Jakobsmuscheln
½ dl Verjus
½ TL frisch gemahlener Pfeffer
½ TL gemahlenes Meersalz
3 EL Vorzugsbutter

1. Das frische Muskelfleisch der Jakobsmuschel von etwelchem Sand und Unreinheiten befreien.
2. In einer heissen Bratpfanne die Butter kurz bräunen (Achtung nicht verbrennen), die Jakobsmuschel beidseitig anbräunen.
3. Die Muscheln rausnehmen und auf einem Teller ziehen lassen und nur mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die heisse Butter und den Satz mit Verjus ablöschen.
5. Die Muscheln wieder zurücklegen und auf kleiner Hitze garen. Sofort servieren auf einem heissen Teller vielleicht auf fein geschnittenem Ratatouille. Besonders delikats ist dieses Gericht, wenn die fertigen Jakobsmuscheln noch schnell mit eingekochtem Metessig bestreichen werden.



Ginger Agbor

100 g Reis (Bomba, Arborio)

2 dl Wasser

1 TL Sesamöl

2 EL Krenessig

Zwiebeln

Gemüse und Kräuter nach Belieben

Salz und Pfeffer

1. Den Reis mit den Zwiebeln in nicht zu heissem Sesamöl andünsten.
2. Mit Ingweressig ablöschen, kurz rühren und von der Hitze entfernen, 15 Minuten stehen lassen.
3. In einer Bratpfanne das gewünschte Gemüse dünsten. Ich habe chinesische Wurzel- und Blattgemüse, Peperoni, grüne Bohnen, Broccolistiele und etwas Peterli genommen.
4. Nun den Reis wieder erwärmen und das kalte Wasser begeben. Aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen und zugedeckt garen.
5. Ganz am Schluss das lauwarme Gemüse beimischen und noch einmal kurz erhitzen, zugedeckt stehen lassen bis zum Servieren.

Erst diese verschiedenen Schritte geben dem Ingweressig-Reis den vollen Geschmack.



Mangovado

1 reife Avocado

1 reife Mango

½ Lauch

8 Cherry Tomaten

8 Weiße Champignons

1 EL Olivenöl

2 EL Quittenssig

2 EL Aubergine, gehackt, sautiert

2 EL frischer Quark

Kümmel (fein gehackt)

Salz, Pfeffer, Paprika

1. Alles Gemüse, die Pilze sowie das Avocado- und Mangofleisch in kleine Würfel schneiden.

2. Die Auberginen sautieren, daneben die Lauch-Würfel trocken andünsten. 3. Die Tomaten und die Champignons kurz beim Lauch mitdünsten.

4. In einer Schüssel das Olivenöl, den Quittenssig und die Gewürze (nach eigenem Geschmack) mischen.

5. Auberginen mit der Tomaten-Champignon-Lauch-Mischung vermengen und dazu geben. 6. Avocado und Mango darin unterziehen. 7. Den Quark dazu und noch einmal sanft mischen.

Die Masse kann als Dip genossen werden oder eingerollt in weiche Tortillaschalen.



Muli Shot

6 mittelgrosse Tomaten
2 EL Krenessig
½ TL frisch gemahlene Pfeffer
½ TL gemahlene Meersalz
4 Tröpfli Tabasco®
6 cl Vodka

Nach Wunsch:

2 cl Rinderbouillon
1 Stange junger Sellerie
1 Schnitz Limone

1. Die Tomaten durch ein Sieb entsaften und ungewürzt über Nacht in den Kühlschrank stellen. (Bitte keinen „Büchsen Tomatensaft“ benutzen)
 2. Den Tomatensaft aus dem Kühlschrank nehmen, mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Paprika würzen und den Krenessig begeben. 3. Gut mischen.
 4. Den Vodka begeben (bei unserem Test haben wir Dschingis Vodka© benutzt) und nochmals rühren, nicht schütteln. Nach Wunsch noch etwas starke kalte Rinderbouillon (2 cl) dazugeben werden. Sie gibt dem Muli Shot die extra Würze. Als Garnitur: Eine junge Selleriestange und eventuell ein Schnitz Limone
- Vor dem Servieren: einen Spritzer Krenessig extra.



Metraise

Reduktion:

4 EL Metessig

½ TL weisser Pfeffer

½ TL Koriander, fein gehackt

1 EL fein gehackte Eschalotten

2 Tröpfli Angostura ®

1 dl Chardonnay oder Blanc de blanc

Für Eischaum:

5 Eigelb

3 dl zerlassene, reine Butter

1 Prise Zucker und Salz

1. Die Zutaten für die Reduktion in die Pfanne geben und bis auf ca. ½ dl einkochen. Die Reduktion durch ein Sieb in eine Schüssel geben. 2.

Schüssel in 80 Grad warmes Wasser stellen und die Eigelb einrühren. 3.

Masse mit Schneebesen schaumig schlagen, Zucker und Salz begeben,

4. die warme flüssige Butter ganz langsam, unter ständigem Schlagen beifügen, bis die Masse eine cremige, luftige Konsistenz hat.

Es ist nicht einfach, aber Übung macht auch aus Ihnen den Meister.



Melonensalat

- 1 mittelgrosse Honigmelone
- 3 TL Aprikosenessig
- 1 Prise feingehackten Thymian
- ½ TL Haselnussöl
- ½ TL gehackte Minze
- ½ TL frisch gemahlene weissen Pfeffer

1. Die Melone halbieren, die Kernen entfernen.
2. Mit einem sogenannten Melonenlöffel kleine mundgerechte Kugeln ausstechen.
3. Die Kugeln in eine Schüssel geben.
4. Die restlichen Zutaten zu den Melonenkugeln mischen und mit Vorsicht gut mischen.
5. Die Kugeln etwa 15 Minuten stehen lassen.
6. Die Kugeln (den Melonensalat) wieder auf die Melonenschalen-Hälften verteilen. Garnieren mit einem Zweig Thymian und etwas frischen Minzenblättern. Als Beilage kann man einen gereiften Vacherinkäse, geräucherte Entenbrust, Rohschinken oder auch etwas Arugulasalat servieren. Schmeckt auch ausgezeichnet und traditionell mit weissen Spargeln und Sauce Hollandaise oder Metraise (siehe „Met Essig“ Seite 11).



6 mittlere, saftige, etwas säuerliche Äpfel
2 EL Delikat Apfel Essig
2 EL Rohrzucker
1 Prise Salz
250 g Weissmehl
2 dl Wasser
2 Eier (ganz)
Zimtzucker

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in 2 cm dicke Stücke schneiden.
2. Den Zucker und den Delikat Apfelessig dazugeben.
3. 20 Minuten ziehen lassen.
4. In dieser Zeit Mehl, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Zwei Eigelb darunter mischen.
5. Die Apfelstückli gut abtropfen lassen.
6. Am Schluss vor dem Frittieren das geschlagene Eiweiss unter den Teig ziehen.
7. Zwei bis drei Apfelstücke pro Mal gut im Teig wenden, und umgehend in 160 Grad heissem Erdnussöl in der Bratpfanne oder Friteuse goldenbraun frittieren.
Im Zimtzucker schwenken. Vanilleglace oder Sauce dazu servieren.



Lampone innamorato

100 g Frische Himbeeren

2 EL Himbeeressig

3 EL Puderzucker

1 Dreh frisch gemahlene Pfeffer

50 g Aprikosenquark

2 EL Crème fraîche

50 g Schokoladenpudding

1. Die Himbeeren gut kontrollieren und sauber trocknen. Den Himbeeressig in eine Schüssel geben und die Himbeeren einlegen, Pfeffer dazu mischen.

2. Separat den Aprikosenquark mit der Crème fraîche vermengen.

4. Die Hälfte des Puderzuckers zu den Himbeeren mischen.

5. Die Himbeeren in ein Glas oder eine Schale geben, Pudding darüber löffeln, stehen lassen. (Einige Himbeeren für die Garnitur bei Seite lassen.)

6. Den gemischten Aprikosenquark als zweite Schicht draufgeben.

7. Den Rest der marinierten Himbeeren, wenn vorhanden einige „Schokoladen Chips“ darüber streuen, mit einer Hüppe garnieren und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

So einfach und si buono!



Minzomelette mit grünen Spargelspitzen

6 grosse Eier
½ dl Milch
20 g Weissmehl
2 cl Minzessig
Salz und Pfeffer
frische grüne Spargeln
Füllung nach Marktangebot

Dieses Rezept ist als Idee gedacht. Das heisst, die Idee Minzessig und Eier. Ein richtiger Aufsteller als deftiges Frühstück, ein leichtes Abendessen oder ein schneller Lunch. Grüne Spargeln bereichern diese Omelette hervorragend. Ich persönlich liebe es, die Omelette noch mit vielen vegetarischen Zutaten, wie Sprossen aller Art und fein geschnittenem, farbenfrohem, marktfrischem Gemüse zu füllen. Die Spargelspitzen sautiere oder grilliere ich, statt sie im Wasser zu kochen. Und vor dem Servieren bepinsle oder besprühe ich die Spitzen noch mit Minzessig. Versuchen Sie es einmal, es schmeckt himmlisch!



Focaccia rianimarsi

1 grossen Ballen frischen Pizzateig
5 Artischockenherzen in Viertel geschnitten
3 Peperonihälften, geröstet in Olivenöl
1 Stück Fleischtomate, enthäutet
1 EL frische Gartenkräuter, gehackt
Salz und Pfeffer
4 cl Apfelessig
1 EL Rapsöl

1. Den Pizzateig bei Zimmertemperatur mit den Händen auf ein leicht geöltes tiefes Kuchenblech drücken (nicht walen). Schön in die Rundung verteilen. Etwas Meersalz darüber streuen, 10 Minuten ruhen lassen.
2. Das mundgerecht geschnittene Gemüse (verschiedene Schnittarten erfreuen das Auge) mit dem Apfelessig und dem Rapsöl marinieren. Kräuter und Gewürze begeben. Ziehen lassen (10 Minuten).
3. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen backen, bis der Teig goldgelb ist. Ich mische gerne vor dem Backen noch etwas frischen Basilikum (von Hand zerkleinert) und etwas frischen Ziegenkäse aus der Milchzentrale unter das Gemüse. Aber jedem das Seine.



Brunnenkresse Mousse

In einem Mixer Brunnenkresse 1 zu 1 mit Vollrahm, etwas Salz, Pfeffer und wenig Rohrzucker zu einer lockeren Crème mixen. Kurz durch ein Sieb pressen und kühl stellen.

Kürbiscoulis

Den entkernten, geschälten und leicht pochierten gelben Kürbis mit dem Messer zusammen mit ein paar gerösteten Kastanien und getrockneten Weinbeeren fein hacken. Mit Rotwein Delikat Essig so befeuchten, dass sich eine kompakte aber trotzdem leicht streichbare Masse bildet.

Tomatierte Crevetten

38/42 Crevetten (38 bis 42 Stück pro Kilo) zusammen mit fein gehackten Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten in kleine Würfel schneiden. Würzen nach Geschmack.

Alle drei Kleinigkeiten in drei Schichten in ein Glas türmen. Mit Garnitur nach eigenem Ermessen schmücken, und fertig ist das Häppchen.



Delikat mariniert

2 EL Weissweinessig
3 EL Sonnenblumenkernöl
1 TL frische gehackte Kräuter
Salz und Pfeffer

Ein kürzeres und einfacheres Rezept gibt es gar nicht. Nur mit diesen Zutaten können Sie alles marinieren und Geschmack unterstützend verfeinern. Probieren Sie einmal grilliertes Gemüse, zuerst mariniert mit diesen Zutaten, oder ein halbiertes Kopfsalatherz angehäuft mit gehackten Nüssen, Cranberries, Zwiebeln, Avocado, Tomaten, Maggikraut, Soyasprossen, Randen und frischem Mais.

Frische exotische Früchte delikat mariniert. Ein Muss.

Ein grilliertes Kalbspaillard delikat mariniert. Göttlich.

Ein paniertes Schweinskotelett delikat mariniert. Sau guet.

Einfach mit dem Löffel genossen. Wow.

Apfelstückli delikat mariniert. Aprikosen Coulis delikat mariniert.

Mangosorbet delikat mariniert. Joghurt delikat mariniert. Hamburger delikat mariniert. Fondue delikat mariniert. Cervelat delikat mariniert.

Einfach delikat.





Noch mehr und immer neue delikate Rezepte

www.delikatessig.ch

Einkaufen

www.schloss-saleneegg.ch