



Rinds-Spiessli

mit Kren Delikat Essig

Zutaten (4 Portionen)

4 Rinds-Spiessli

4 cl Kren Delikat Essig

½ EL milder Senf

2 EL frische Küchenkräuter gehackt

1 EL schwarze Pfefferkörner gequetscht

Salz und Curry

Zubereitung

Den Senf mit dem Kren Delikat Essig, den Kräutern und Gewürzen sehr gut vermischen. Die Fleisch-Spiesse mit dieser Marinade gleichmässig bestreichen. Etwa 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Direkt auf einem heissen Grillrost grillieren oder mit wenig Öl in der Bratpfanne braten. Beim Grillieren den Bratensaft in einer Schale aufzufangen. Diesen dann in einem heissen Pfännli mit Butterflocken und einem Schuss Kren Delikat Essig aufkochen (montieren) und als Sauce servieren.

Calabrese intiepidito

mit Minz Delikat Essig

Zutaten (4 Portionen)

2 grosse Fleischtomaten

1 Bund frischer Basilikum

1 Bufala Mozzarella

½ EL Olivenöl

3 EL Minz Delikat Essig

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Tomaten in grosse Würfel schneiden. Bufala Mozzarella in 1 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln. Eine tiefe Bratpfanne auf mittlere Hitze aufheizen. Zuerst die Tomaten und die gezupften Basilikumblätter in der Pfanne schwenken, danach sofort den Minz Delikat Essig dazugeben und kurz aufkochen. Öl und Gewürze begeben und den Mozzarella ganz kurz mitschwenken. Sie werden von diesem einfachen Gericht begeistert sein. Achtung: Aufpassen, dass der Mozzarella nicht schmilzt.

SommerTraum

Weingut
Schloss



Salenegg

Delikat Essig Manufaktur



Peach Wepper

mit Deli Holunder

Zutaten (4 Portionen)

10 Pfirsiche
2 dl Zuckersirup (150 g Puderzucker mit
2 dl Wasser einkochen)
1 dl Deli Holunder
5 dl Etincelles Blanc de Blancs
(Schaumwein Schloss Salenegg)

Zubereitung

Pfirsiche vierteln und mit Zuckersirup und Deli Holunder im Mixer zerkleinern, noch nicht pürieren. Dann den Etincelles langsam zugeben und unterziehen, damit möglichst wenig Kohlensäure ausperlt. In einer vorgekühlten Schüssel einfrieren. Ist die Masse fest geworden – die Mitte kann noch weich sein – diese nochmals im Mixer mixen. Wieder zurück in das Gefrierfach stellen. Mehrmals wiederholen, bis aus der Masse sämiges Eis geworden ist.

Lamb chops

mit Himbeer Delikat Essig

Zutaten (4 Portionen)

12 Lamm-Koteletten
½ dl Himbeer Delikat Essig
2 Orangen
2 EL gehackte Petersilie
2 gehackte Frühlingszwiebeln
1 dl Blauburgunder
80 g Butter
getrockneten Knoblauch, gehackter
Kümmel, Muskat, Salz und Pfeffer
und etwas Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Lamm-Koteletten bei 60°C im Ofen ungewürzt auf einem Blech für ca. 60 Minuten garen. Koteletten rausnehmen und stehen lassen. Gewürze, Saft der Orangen und Petersilie im Mörser quetschen. Die Lamm-Koteletten damit bestreichen. In der heißen Pfanne die Zwiebeln dünsten. Mit Wein ablöschen und einkochen. Den Himbeer Delikat Essig begeben und noch einmal einkochen. Die marinierten Koteletten einlegen und auf sehr kleiner Hitze wärmen. Zum Schluss bei kräftiger Hitze ein paar Butterflocken einrühren und sofort servieren.

SommerTraum

