

## Kulinarisches rund um Neumagen-Dhron

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

### **Saltimbocca vom Mosel-Wels mit Zuckererbsen-Haferwurzel-Risotto**

### **Überbackene Kirschen mit Quark**

Alle **Zutaten für 4 Personen**, wenn nicht anders angegeben

#### **Saltimbocca vom Mosel-Wels**

##### **Zutaten**

1,2 kg Wels oder 1 kg Welsfilet  
6 Scheiben Parmaschinken, dünn geschnitten  
6 Salbeiblätter, frisch  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Olivenöl  
2 Ei Butter

##### **Zubereitung**

Den Wels abwaschen, filetieren und die Gräten ziehen.

Die Haut mit einem scharfen Messer vom Filet abziehen und anschließend in circa 250 g schwere Stücke portionieren.

Jedes Stück Wels minimal salzen und pfeffern und mit einem Salbeiblatt in eine Scheibe Parmaschinken einwickeln.

Die Wels-Päckchen in einer heißen Pfanne mit wenig Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Die Butter dazugeben und die Saltimbocca mit der schäumenden Butter circa eine Minute arrosieren (übergießen mit Bratensud), bis der Fisch schön glasig gebraten ist.

## **Tomatensauce**

### **Zutaten**

450 g Kirschtomaten, gewaschen und geviertelt  
300 g Fenchel  
100 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
100 g Staudensellerie  
100 g Weißwein  
10 Blätter Basilikum  
200 ml Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Fenchel und den Staudensellerie waschen und in 1 cm große Würfelchen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Das Gemüse zusammen mit reichlich Olivenöl bei hoher Hitze mit Salz und Pfeffer anbraten. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen.

Die Kirschtomaten gemeinsam mit dem grob gezupften Basilikumblättern dazugeben, alles aufkochen und vier Minuten köcheln lassen.

Die Soße mit dem Stabmixer anmixen, aber gerne stückig lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

## **Zuckererbsen-Haferwurzel-Risotto**

### **Zutaten**

400 g Risottoreis  
200 g Zierlauch-Knollen „Purple Rain“, alternativ: Zwiebeln  
80 g Kokosöl  
150 ml Riesling  
1 l Geflügelfond  
400 g Zuckererbsen  
200 g Haferwurzel  
200 g grüner Spargel  
250 g Gouda  
2 El Butter  
Blattpetersilie  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Zierlauchknollen in Zehen brechen, schälen, halbieren und in Kokosöl anbraten. Den Risottoreis dazugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen.

Mit dem Weißwein ablöschen, diesen um ein Drittel reduzieren und mit dem heißem Geflügelfond aufgießen, aufkochen und minimal köcheln lassen.

Die Haferwurzeln gründlich waschen und das Grün bis auf 4 cm wegschneiden. Die Wurzeln schälen.

Die Fäden der Zuckererbsen ziehen und je nach Größe halbieren oder dritteln. Den grünen Spargel in etwa 2 cm breite Stücke schneiden.

Das Gemüse sortenweise in gut gesalzenem kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Zwei Minuten vor Ende der Reis-Kochzeit das Gemüse dazugeben, erhitzen und das Risotto mit dem geriebenen Gouda und der Butter schön cremig binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattpetersilie in feine Streifen schneiden, das Risotto damit bestreuen und servieren.

### **Dazu gab es außerdem noch:**

Saiblings-Kaviar und geräucherten Whiskeysaibling von Moselfischer Thomas Weber

## **Überbackene Kirschen mit Quark**

### **Zutaten**

1,5 kg Kirschen  
100 g Butter  
50 g Zucker  
4 Eigelb  
450 g Quark  
3 El Speisestärke  
1 Bio-Zitrone oder -Orange  
100 g Puderzucker  
4 Eiweiß  
1 Prise Salz

### **Zubereitung**

Die Kirschen waschen und entsteinen.

Eine Auflaufform mit der Butter einreiben und die Kirschen mit dem Zucker darin verteilen.

350 g Quark mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren, den restlichen Quark (50 g) kaltstellen. Die Schale der Zitrone bzw. Orange abreiben und unter die Quarkmasse rühren.

Das Eiweiß mit dem Puderzucker und der Prise Salz langsam zu einem cremigen Eischnee aufschlagen.

Die Eiweißmasse unter die Quarkmasse heben und über den Kirschen verteilen. In einer Auflaufform bei 220° C Ober-/Unterhitze circa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Mit Puderzucker bestäuben und heiß servieren, den restlichen Quark kalt dazu reichen

**Aperitif: Mosel-Sekt mit Erdbeeren und Holunderblütensirup**

**Zutaten**

16 frische Erdbeeren, gewaschen

6 EL Holunderblütensirup

500 ml Sekt

Bio-Zitrone, Eiswürfel

**Zubereitung**

Die vier schönsten (gewaschenen) Erdbeeren (mit dem Erdbeergrün) für die Deko beiseitelegen.

Die restlichen 12 Erdbeeren putzen, würfeln, mit Holunderblütensirup vermischen und auf die Gläser aufteilen. In jedes Glas drei Eiswürfel geben, danach mit Sekt aufgießen.

Mit dem Sparschäler vier Streifen von der Zitrone runterschälen und je einen als Deko in jedes Glas geben.

Vor dem Servieren die vier Deko-Erdbeeren von unten etwa bis zur Hälfte einschneiden und vorsichtig auf den Glasrand stecken.