



Vinos de Penedès

ausgesuchte Weine aus spanischen
Anbaugebieten

Vinos de Penedès Rezeptsammlung

erweitert Dez. 2007

Natürlich wird die Vinos de Penedès Rezeptsammlung laufend erweitert. Wir arbeiten dafür sowohl mit professionellen Köchen, wie auch mit fachkundigen Privatpersonen zusammen. Für den Anfang haben wir hier einmal ein paar Rezepte eingestellt. Probieren Sie sie ruhig aus und senden Sie uns unter shop@vinos-de-penedes.eu Ihre Erfahrungen. Weitere Rezepte werden in der Vinos de Penedès Rezeptsammlung folgen und wir hoffen auch bald die Übersetzungen von Kochrezepten namhafter Sterneköche, wie **Carne Ruscadella***** (engl./span.), **Ferran Adria*****, **Sergi Arola**** und **Jean Luis Neichel**** und die Kochrezepte einiger deutscher Sterneköche zu bekommen. Gute Küche in Zusammenhang mit guten Weinen hat schon immer großes Interesse erfahren und Vinos de Penedès wird sich bemühen diese Tradition fortzusetzen. Deshalb hat Vinos de Penedès auch ab nächstem Frühjahr ein sehr gutes Olivenöl mit kontrollierter **Herkunftsbezeichnung** mit im Angebot.

Paprikaschoten in Essig und Öl

Für 4 Personen

500g Paprikaschoten

ca. 8 El Olivenöl (**La Valleta**, ein hervorragendes Olivenöl aus dem **Terra Alta**)

Salz

2 El AVGVSTVS FORVM Cabernet Sauvignon Essig oder wahlweise

2 El AVGVSTVS FORVM Chardonnay Essig

Paprikaschoten waschen, Stiel und Samengehäuse entfernen, anschließend Schoten vierteln. Olivenöl im Topf erhitzen und die Paprika mit einer Prise Salz hineingeben. Zugedeckt fast gar dünsten ca. 9 bis 14 Minuten, (rote und gelbe Paprikaschoten sind schneller gar als grüne) kurz vor dem Garwerden den Essig hinzugeben und die Schoten über Nacht im Essig/Öl Gemisch durchziehen lassen.

Wer es aromatischer mag, legt im Sommer die Paprikaschoten mit auf den Grill und nach dem Garwerden und der Entfernung von Stiel und Samengehäuse, zusammen mit dem Essig/Öl Gemisch für mindestens 24 Stunden ein. Vor dem Servieren, je nach Geschmack mit frischen Kräutern bestreuen.

Dazu empfehlen wir entweder einen ganz leichten

Marfil Blanc Sec einen

Bodegas Laus Flor de Chardonnay oder einen

CLOT D` ENCIS ROSAT

Aioli mit Chardonnay-Essig (spanische Knoblauchmayonaise, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

AVGVSTVS FORVM Chardonnay Essig (statt Zitronensaft) 1 bis 2 Esslöffel

2 Eier)

½ Liter Öl, pflanzlich (oder weniger, je nach Bedarf)

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

4 - 6 Knoblauchzehen

1 - 2 Esslöffel AVGVSTVS FORVM Chardonnay-Essig

Am besten geht es mit einem Zauberstab von J. Lafer. Es geht jedoch auch mit einem mehrstufigen Stabmixer oder einem normalen Handrührgerät.

Eigelb und Olivenöl in einem hohen, schmalen Becher auf Stufe 1 (langsam) schaumig/steif schlagen. Salz, Pfeffer zugeben. Wenn die Masse steif wird nach und nach in dünnem Strahl das Pflanzenöl zugeben, den Strahl dabei langsam dicker werden lassen. Knoblauchzehen ganz, ganz klein hacken und zugeben. Mit dem Rest des Pflanzenöls in die Masse geben und gut durchmengen. Eier und Öl müssen Zimmertemperatur haben. Langsam vorgehen, Masse gerinnt sonst und bleibt flüssig.

Man kann die Knoblauchzehen auch pressen, aber dann wird der Knoblauch aggressiv. Ich verwende einen Balsaholzhobel, da er mit einer normalen Rasierklinge arbeitet, erzeugt er hauchdünne Knoblauchscheiben, die ich für Aioli anschließend noch einmal mit einem scharfen Küchenmesser ganz klein hacke. (siehe weiter unten)

Erdbeeren mit AVGVSTVS FORVM FLAVIVS Reserva-Essig

Erdbeeren waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine flache Schale geben. danach jede Hälfte mit einem Tropfen AVGVSTVS FORVM Flavivs Essig beträufeln. Das ganze 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen und dann servieren. Nicht nur im Sommer ein wirklicher Genuss.

Salatdressing mit Chardonnay- oder Cabernet Sauvignon-Essig

Für 4 Personen

1 Kopf Salat (Eisberg ein 3/4) Endivien etc.

150 - 300 gr. Joghurt

1 - 1 1/2 Esslöffel Pflanzenöl (Olive, Distel, oder cholesterinfreies Rapsöl)

1 - 1 1/2 Esslöffel AVGVSTVS FORVM Chardonnay-Essig jedoch nur 1 Esslöffel AVGVSTVS FORVM Cabernet Sauvignon-Essig

1 / 2 - 1 mittelgroße Zwiebel in kleine Würfel geschnitten

1 Prise Pfeffer, Salz

wer es mag, 250 gr. kleine Speck- oder rohe Schinkenwürfel, in der Pfanne ganz knusprig anbraten. (Sie müssen beim Draufbeißen richtig knacken)

Die Zutaten bis auf den Speck/Schinken alle in eine Salatschüssel geben und gut durchmengen. Danach den geputzten Salat unterheben. Kurz vor dem Servieren jeweils einen Esslöffel gebratenen Speck/Schinken pro Portion darüber verteilen und dann guten Appetit.

Dorade Asturische Art

Zutaten für 4 Personen:

2 Doraden (ca. 1,2 kg), vom Fischhändler ausnehmen und entschuppen lassen

600 g Kartoffeln

2 Kolrabi (alternativ: Karotten, Sellerie, Fenchel oder Lauch)

1 kleine Zehe Knoblauch

1 Bund glatte Petersilie

1 Zweig Thymian

6-8 Basilikumblätter

100 ml Sidra (ersatzweise trockener Cidre Natürlich - wenn zu bekommen - der klassische asturische Sidra)

2 cl Calvados

2 EL AVGVSTVS FORVM Chardonnayessig

200 ml süße Sahne

Salz, Pfeffer

Doraden gründlich waschen, putzen (auf Reste von Schuppen achten) und mit Küchenkrepp trockentupfen. Den Fisch außen und innen salzen. Die Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und 5 Minuten vorgaren. Die Kohlrabi bissfest garen und beiseite stellen. Die Kräuter und den Knoblauch sehr fein hacken und mit dem Chardonnayessig verrühren. Etwa die Hälfte der

Kräutermischung auf die Innenseite der Doraden geben. Die andere Hälfte mit dem Calvados und dem Sidra verrühren. Die Kartoffeln in eine gefettete feuerfeste Auflaufform geben und am Rand der Auflaufform verteilen. Den Fisch zwischen die Kartoffeln setzen und mit der Kräutermischung möglichst gleichmäßig übergießen. Bei ca. 160°C (Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten zugedeckt garen. Anschließend die Sahne über die Kartoffeln geben und offen 20 Minuten weitergaren. Die Kohlrabi über die Kartoffeln geben und etwas vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles zusammen 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen und anschließend servieren.

Weineempfehlung zur Dorade

Bodegas Laus Flor de Gwürtztraminer
Bodegas Concavins Clos Montblanc Sauvignon Blanc
AVGVSTVS Cabernet Sauvignon Rose'
Bodega Marfil Rosat

Waldbeerensauce zu Wildgerichten

für ca. 4 Personen

150 g frische (ersatzweise tiefgefrorene) Waldbeeren (Brombeeren, Walderdbeeren, Preiselbeeren, Heidelbeeren), auch möglich mit nur einer Beersorte
500 ml Wildfonds (z.B. aus dem Glas)
2 cl Obstler
3 EL Zucker, am Besten brauner Rohrzucker
3 EL Creme fraiche
1 EL AVGVSTVS FORVM Cabernet Sauvignon Essig
Salz, Cayennepfeffer
1 EL Speisestärke

Den Zucker in einem Topf bei kleiner Hitze vorsichtig karamellisieren lassen. Etwa $\frac{3}{4}$ der Fondsmenge in den Topf geben und unter Rühren den karamellisierten Zucker auflösen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, den Cabernet-Sauvignon- Essig, den Obstler und die Creme fraiche hinzufügen und ca. fünf Minuten köcheln lassen. Die Früchte hinzugeben, weitere fünf Minuten unter geringer Wärmezufuhr vorsichtig rühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Abschließend den Restfond mit der Speisestärke mischen und vorsichtig hinzugeben und die Sauce je nach gewünschter Konsistenz binden.

Weineempfehlung zu Wildgerichten mit dieser Sauce

AVGVSTVS Cabernet Franc 2005
Bodegas Concavins Clos Montblanc Xipella Tinto
Bodegas Laus Tinto Crianza
Marfil Vallmora Negre

Spanisches Käsefondue

Zutaten für 4 Personen

200 g Tilsiter grob gerieben
200 g Bergkäse oder Appenzeller grob gerieben
200 g Allgäuer Emmentaler grob gerieben (Die Käsesorten lassen sich variieren, je nachdem wie es der Käsekenner wünscht.)
1 Knoblauchzehe **mindestens!**
40 cl trockenen Sherry (Fino)
1 El Stärkemehl
20 cl spanischen Weinbrand (oder auch mehr, je nach Geschmack)
etwas Muskatblüte
1 El Paprika edelsüß
1/2 Tl Rosenpaprika
frischen Weißer Pfeffer
Doppelkohlen-saures Natron
1 kg frz. Baguette

Den Sherry langsam in einer Fonduekachel erhitzen, die geschälte Knoblauchzehe mit einer Gabel und etwas Salz zerdrücken und hineingeben. (Vorsicht, das Pressen mit einer Knoblauchpresse macht ihn aggressiv.) Ich behelfe mir mit einem Balsaholzhobel, welcher mit einer herkömmlichen Rasierklinge arbeitet. (Gibt es in jedem guten Baumarkt.) Mit ihm hobele ich die Knoblauchzehen in hauchdünne Scheiben, die ich danach mit einem scharfen Messer noch ganz klein hacke.



Nacheinander den Käse einstreuen und dabei ständig umrühren, um Klumpenbildung zu vermeiden. Ist der Käse vollständig geschmolzen und eine glatte Creme entstanden, gibt man den Weinbrand, in dem das Stärkemehl aufgelöst wurde dazu. Das dicker gewordene Fondue nun mit etwas Muskatblüte sowie dem edelsüßem Paprika, ein wenig Rosenpaprika und weißem Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch das doppelkohlensäure Natron einrühren und anschließend mit Weißbrotstücken direkt aus dem Fonduepfopf essen. Zur Halbzeit einen galizischen Schnaps oder guten Obstler trinken. Man kann auch beim spanischen Weinbrand bleiben.

Variante A

Wer das Fondue echt spanisch zubereiten will, der nehme mindestens 2, bzw. mehr Knoblauchzehen und erhitze sie zusammen mit dem Sherry.

Variante B

Sehr gut schmeckt es, wenn man 2 - 3 große Zehen Knoblauch in dünne Scheiben schneidet ca. $\frac{1}{2}$ bis maximal 1 mm stark und sie zusammen mit dem Käse erhitzt. Dazu empfehlen wir entweder einen **AVGVSTVS Chardonnay** aus dem Penedès oder einen spritzigen **Brau de Bot Blanc** aus dem Terra Alta. Natürlich schön gekühlt.

Kirschkonfitüre

1,5 Kg entsteinte Kirschen
1,5 Kg Zucker
1/2 L Wasser
4 El AVGVSTVS FORVM Cabernet Sauvignon Essig

Zucker und Wasser zu einem Sirup einkochen und anschließend die entsteinten Kirschen zugeben. Das ganze unter ständigem Rühren weiterkochen, bis ein dicker Sirup entstanden ist. Die Hitze reduzieren und den Cabernet Sauvignon Essig zugeben, gut verrühren und die Masse anschließend noch einmal ganz kurz aufkochen lassen. In vorbereitete Gläser abfüllen. Der Essig gibt dieser Konfitüre ein ganz feines Aroma.

Viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte © Vinos de Penedès 2007