Essen Kultur Wein

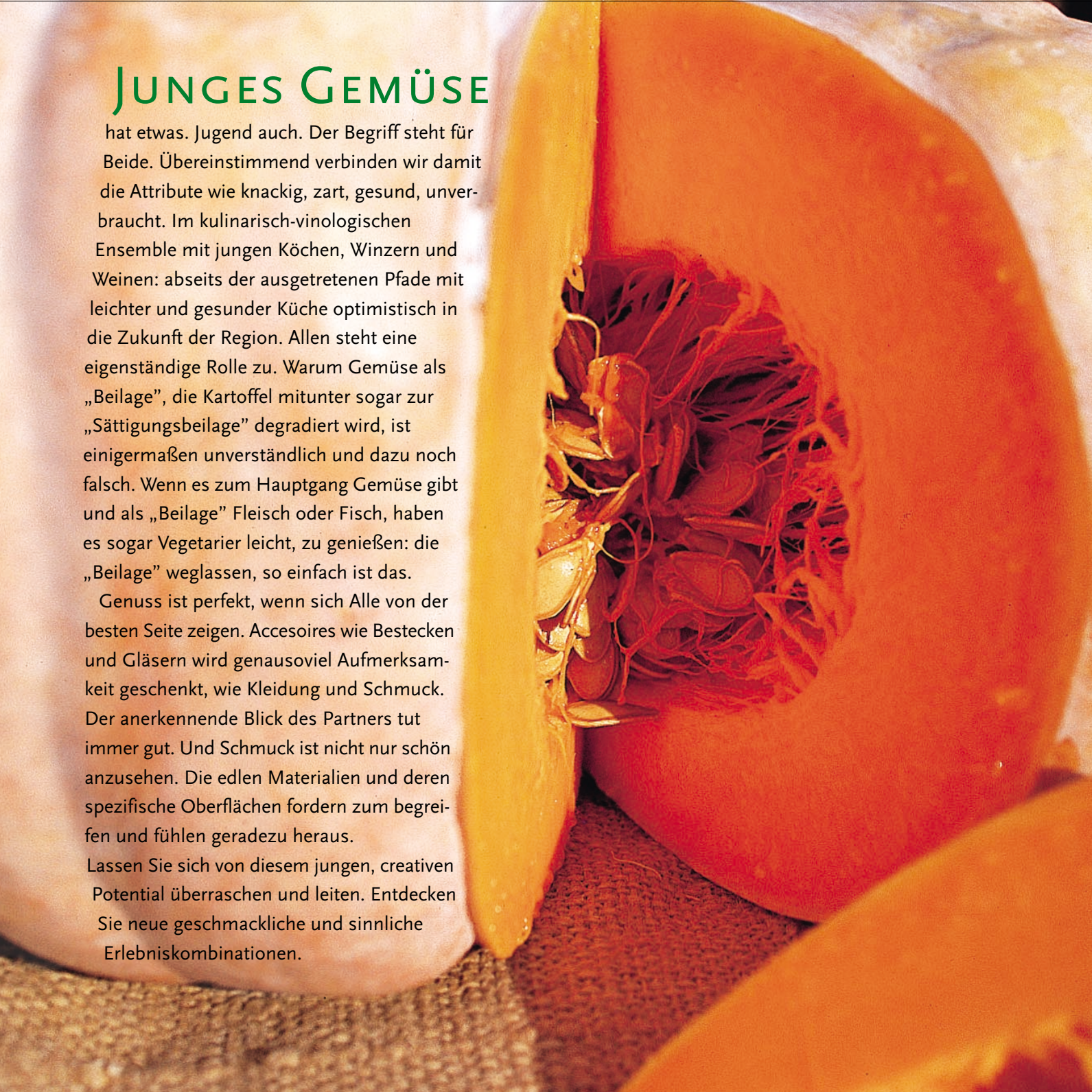
KALENDER 2004

Junges Gemüse

hat etwas. Jugend auch. Der Begriff steht für Beide. Übereinstimmend verbinden wir damit die Attribute wie knackig, zart, gesund, unverbraucht. Im kulinarisch-vinologischen Ensemble mit jungen Köchen, Winzern und Weinen: abseits der ausgetretenen Pfade mit leichter und gesunder Küche optimistisch in die Zukunft der Region. Allen steht eine eigenständige Rolle zu. Warum Gemüse als „Beilage", die Kartoffel mitunter sogar zur „Sättigungsbeilage" degradiert wird, ist einigermaßen unverständlich und dazu noch falsch. Wenn es zum Hauptgang Gemüse gibt und als „Beilage" Fleisch oder Fisch, haben es sogar Vegetarier leicht, zu genießen: die „Beilage" weglassen, so einfach ist das.

Genuss ist perfekt, wenn sich Alle von der besten Seite zeigen. Accesoires wie Bestecken und Gläsern wird genausoviel Aufmerksamkeit geschenkt, wie Kleidung und Schmuck. Der anerkennende Blick des Partners tut immer gut. Und Schmuck ist nicht nur schön anzusehen. Die edlen Materialien und deren spezifische Oberflächen fordern zum begreifen und fühlen geradezu heraus.

Lassen Sie sich von diesem jungen, creativen Potential überraschen und leiten. Entdecken Sie neue geschmackliche und sinnliche Erlebniskombinationen.



Impressum

Monatliche Gerichte

Matthias Böhler Gutsrestaurant Schloss Vollrads
Kazuya Fukuhira Die Köche GbR
Eric Elbert Weinschänke Schloß Groenesteyn
Rolf Laudenbach Die Köche GbR
Josef Laufer jun. Restaurant „Zum Krug"
Willi Mittler Gutsrestaurant Schloss Vollrads

Fotografie

Axel Weber Wiesbaden, Monatliche Gerichte
Alfred Ernst Oestrich-Winkel, Gemüse, Schmuck

Schmuckdesign

Nicole Alejniczew Geisenheim

Herstellung & Druck

Druckerei Münster Oestrich-Winkel

Scans

ScanComp Wiesbaden

Konzeption, Texte, Herausgeber©

Alfred Ernst Designer AGD · Telefon 06723·4726
ISBN 3-00-012161-7

Januar2004

JANVIER JANUARY

Grünkohl

Brassica oleracea, Acephala-Gruppe

ist das frosthärteste Wintergemüse in unseren Breiten. Je nach Anpflanzzeit wird es von September bis Februar geerntet. Selbst strenge Winter machen ihm nichts aus. Im Gegenteil, nach der Liasion mit Frost ist er zarter und geschmackvoller. Die neuen, krausen Sorten sind vorzuziehen. Sie sind milder und zarter als herkömmmliche: Frosty, Halbhoher und Niedriger grüner Krauser, Hammer/ Grüsa, Kobolt und Lerchenzungen heißen sie. Und bei allem Respekt zu Grünkohl mit Pinkel: da gibt es noch ganz andere Möglichkeiten den Gaumen zu erfreuen.

Januar 2004 *Janvier January*

1	*Jeudi* Donnerstag *Thursday*	1. Woche	**Neujahr**
2	*Vendredi* Freitag *Friday*		
3	*Samedi* Samstag *Saturday*		
4	*Dimanche* Sonntag *Sunday*		
5	*Lundi* Montag *Monday*		
6	*Mardi* Dienstag *Tuesday*		Heilige Drei Könige
7	*Mercredi* Mittwoch *Wednesday*		
8	*Jeudi* Donnerstag *Thursday*	2. Woche	
9	*Vendredi* Freitag *Friday*		
10	*Samedi* Samstag *Saturday*		
11	*Dimanche* Sonntag *Sunday*		
12	*Lundi* Montag *Monday*		
13	*Mardi* Dienstag *Tuesday*		
14	*Mercredi* Mittwoch *Wednesday*		
15	*Jeudi* Donnerstag *Thursday*	3. Woche	

Weinempfehlung:

2002 **Assmannnshäuser Höllenberg**
Spätburgunder Spätlese trocken

Hessische Staatsweingüter GmbH
Domaine Assmannshausen

Kellermeister:
Ralf Bengel

Eintopf von Grünkohl und geschmorter Ente mit Sternanis

Für den Eintopf:
4 Entenkeulen (weiblich)
1 große Karotte
1 Sellerie
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
5 Sternanis
1 EL Tomatenmark
1 l Entenfond
0,2 l Rheingauer Spätburgunder
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, eine Prise Piment
150 g Entenfett
5 Wachholderbeeren
500 g Grünkohl-Blätter
4 Kartoffeln
4 dünne Scheiben Speck
1 kleinen Bund Blattpetersilie

Zubereitung des Eintopfs:

Karotte, Sellerie und Zwiebel schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Den Knoblauch mit Schale zerdrücken. Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenkeulen in einem großen Topf mit Entenfett gut anbraten. Gemüse, Sternanis und Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit Entenfond und Spätburgunder aufgießen. Wacholderbeeren, Piment und das Lorbeerblatt zugeben und ca. 1 Stunde zugedeckt leicht köcheln, bis sich das Entenfleisch vom Knochen löst.

Grünkohl waschen, putzen und Blätter in etwa 4x4cm große Stücke pflücken. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Speck im Backofen bei 160° auf einem geölten Blech knusprig backen.

Den Topfinhalt mit den Entenkeulen durch ein Sieb gießen und den Fond zum kochen bringen. Die Kartoffeln und nach ca. 15 Minuten den Grünkohl zugeben. Das Entenfleisch von Haut und Knochen lösen und in den Eintopf geben. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Spätburgunder abschmecken, mit den Speckscheiben, Blattpetersilie garnieren.

Rolf Laudenbach
Die Köche, Eltville

16	*Vendredi* Freitag *Friday*	
17	*Samedi* Samstag *Saturday*	
18	*Dimanche* Sonntag *Sunday*	
19	*Lundi* Montag *Monday*	
20	*Mardi* Dienstag *Tuesday*	
21	*Mercredi* Mittwoch *Wednesday*	
22	*Jeudi* Donnerstag *Thursday*	4. Woche
23	*Vendredi* Freitag *Friday*	
24	*Samedi* Samstag *Saturday*	
25	*Dimanche* Sonntag *Sunday*	
26	*Lundi* Montag *Monday*	
27	*Mardi* Dienstag *Tuesday*	
28	*Mercredi* Mittwoch *Wednesday*	
29	*Jeudi* Donnerstag *Thursday*	5. Woche
30	*Vendredi* Freitag *Friday*	
31	*Samedi* Samstag *Saturday*	

Armreif
in Silber mit einer teilsulfidierten Oberflächenstruktur

KALENDER 2004

Essen Kultur

Wein

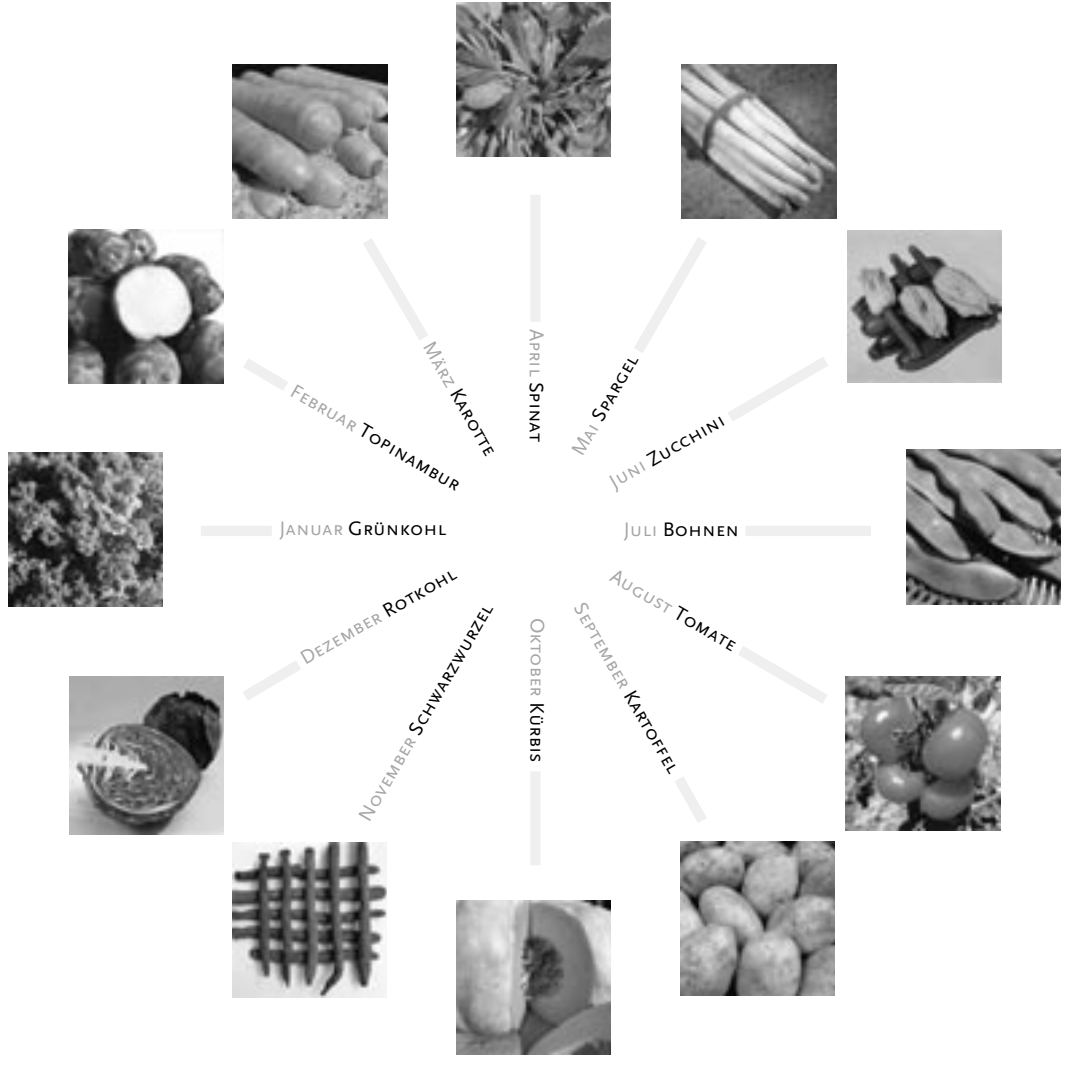
Rezepte

©Vervielfältigungen, auch auszugsweise nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers:
ernstdesign · Alfred Ernst Designer AGD · Telefon 06723 4726 · Mail: ernst.design@t-online.de

Junges Gemüse

Aus der Vielzahl von Gemüsen haben sich die jungen Köche aus der Region für jeden Monat des Jahres eines ausgesucht. Bei den vorgestellten Gerichten* steht das Gemüse im Vordergrund, ohne auf Fisch oder Fleisch gänzlich zu verzichten. Dabei wurde der gängige Weg auch mal bewußt verlassen. Die Weine dazu sind von jungen Winzern gemacht und damit eine kulinarisch-vinologische Symbiose der Jungen aus der Region. Viel Spaß beim Kochen und Genießen.

**Alle Rezepte sind für vier Personen ausgelegt.*



Eintopf von Grünkohl und geschmorter Ente mit Sternanis

Für den Eintopf:
4 Entenkeulen (weiblich)
1 große Karotte
1 Sellerie
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
5 Sternanis
1 EL Tomatenmark
1 l Entenfond
0,2 l Rheingauer Spätburgunder
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, eine Prise Piment
150 g Entenfett
5 Wachholderbeeren
500 g Grünkohl-Blätter
4 Kartoffeln
4 dünne Scheiben Speck
1 kleinen Bund Blattpetersilie

Zubereitung des Eintopfs:
Karotte, Sellerie und Zwiebel schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Den Knoblauch mit Schale zerdrücken. Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenkeulen in einem großen Topf mit Entenfett gut anbraten. Gemüse, Sternanis und Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit Entenfond und Spätburgunder aufgießen. Wacholderbeeren, Piment und das Lorbeerblatt zugeben und ca. 1 Stunde zugedeckt leicht köcheln, bis sich das Entenfleisch vom Knochen löst.

Grünkohl waschen, putzen und Blätter in etwa 4x4cm große Stücke pflücken. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Speck im Backofen bei 160° auf einem geölten Blech knusprig backen.

Den Topfinhalt mit den Entenkeulen durch ein Sieb gießen und den Fond zum kochen bringen. Die Kartoffeln und nach ca. 15 Minuten den Grünkohl zugeben. Das Entenfleisch von Haut und Knochen lösen und in den Eintopf geben. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Spätburgunder abschmecken, mit den Speckscheiben, Blattpetersilie garnieren.

Rolf Laudenbach
Die Köche, Eltville

Suppe von Topinambur mit kleinem Spieß vom Kalbsbries und Trüffeln

Für die Suppe:
0,5 kg Topinambur
0,2 kg mehlige Kartoffeln
0,1 kg Lauch (Ringe)
1,0 l Geflügelfond
0,1 l Rheingauer Riesling
1 Lorbeerblatt
0,25 l flüssige Sahne
50 g Butter

Für den Spieß:
250 g Kalbsbries
1 Bund Suppengemüse (in dünne Scheiben schneiden)
1 Lorbeerblatt
10 weiße Pfefferkörner
10 schwarze Pfefferkörner
0,1 l Rheingauer Riesling
8 Scheiben frische Trüffel (oder aus dem Glas)
4 Rosmarinzweige (oder Holzspieße)

Für die Garnitur:
2-3 Topinambur-Knollen

Zubereitung der Suppe:
Topinambur und Kartoffeln schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Lauchringen in einem Topf mit der Butter glasig anschwitzen. Danach Geflügelfond, Lorbeerblatt und Riesling hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend pürrieren und durch ein Sieb passieren. Zum Schluss Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung der Spieße:
Kalbsbries, geschnittenes Gemüse, Gewürze und Riesling in einen Topf geben und soweit mit Wasser auffüllen bis alles leicht bedeckt ist. Anschließend 1-2 Minuten Kochen lassen. Den Topf von der Herdstelle nehmen und kurz abkühlen lassen. Das Kalbsbries klein zupfen und abwechselnd mit den Trüffelscheiben auf die Spieße geben. Vor dem Anrichten werden die Spieße in der Pfanne mit etwas Butter kurz angebraten und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Zubereitung der Garnitur:
Die Topinambur-Knollen mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und in Frittierfett (150-160°) goldbraun ausbacken.

Kazuya Fukuhira
Die Köche, Eltville