

Tortellini mit Chinakohl-Riesling-Sauce

Dies ist das sechste und letzte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche. Und somit beende ich hiermit die Aktion meiner Riesling-Woche, alle Rieslinglagen sind verkostet und jeweils in einem Gericht verwendet. Nach der vielen Pasta sollte jetzt wieder einmal ein dickes Steak auf den Teller. Oder doch lieber Fisch?

Ich bereite dieses Mal eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Chinakohl und als Riesling den Riesling „St. Remigiusberg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Tortellini, die allerdings eine spezielle Füllung haben, nämlich rote Linsen, Zitronengras und Moringa.

Die Zwiebeln und der Knoblauch geben der Sauce eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Und die Pasta mit der ungewöhnlichen Füllung schmeckt auch sehr gut.

Rückblickend muss ich sagen, dass mir die beiden Gerichte mit einer Brokkoli-Riesling-Sauce und einer Chinakohl-Riesling-Sauce am besten geschmeckt haben. Die Gerichte mit einer Pesto, aus Salat zubereitet, dagegen weniger.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:452]

Spaghetti mit Feldsalat-Riesling-Pesto

Dies ist das fünfte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu verwende ich als Gemüse Feldsalat und als Riesling den Riesling „Königsschild“. Da ich den Salat natürlich nicht gare, sondern roh mit dem Riesling verwende, wird dies keine normale Sauce, sondern eher ein Pesto.

Ich erhitze das Pesto auch nicht separat, sondern gebe einfach nur die heiße Pasta dazu, dies reicht aus, um auch die Pesto noch etwas zu erhitzen.

Als Pasta wähle ich original italienische Spaghetti.

Die Zwiebeln und das Knoblauch geben dem Pesto eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Das Pesto hat eine gewisse Anmutung von Rahmspinat, sowohl von der Konsistenz, dem Geschmack und natürlich auch der Farbe, die das Gericht wirklich giftgrün

[← Back](#)

Your message has been sent



Name(erforderlich)



E-Mail (erforderlich)



Webseite



Nachricht



Senden
zeigt.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:451]

Penne Rigate mit Rucola- Riesling-Pesto

Dies ist das vierte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu verwende ich als Gemüse Rucola und als Riesling den Riesling „Karthäuser“. Da ich den Salat natürlich nicht gare, sondern roh mit dem Riesling verwende, wird dies keine normale Sauce, sondern eher ein Pesto.

Ich erhitze das Pesto auch nicht separat, sondern gebe einfach nur die heiße Pasta dazu, dies reicht aus, um auch die Pesto noch etwas zu erhitzen.

Als Pasta wähle ich original italienische Penne Rigate.

Das Pesto schmeckt dieses Mal nicht so sehr aromatisch und kräftig nach Riesling. Der Rucola selbst ist ja schon ein wenig scharf, dazu kommen noch Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln, die ebenfalls etwas Schärfe an das Pesto abgeben.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:450]

Reginette mit Zucchini-Riesling-Sauce

Dies ist das dritte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Zucchini und als Riesling den Riesling „Löhrer Berg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Reginette.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte die Überlegung, die Zucchini oder sogar die Pasta direkt in Riesling zu garen. Pasta oder Zucchini würden dann noch mehr den Riesling-Geschmack annehmen. Ich bin von dieser Überlegung allerdings wieder abgekommen.

Außerdem hatte ich überlegt, noch gemahlene(n) Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Und wie immer gilt das Motto, die Sauce wartet auf die Pasta, und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also gibt man nach dem Garen die Pasta in die Sauce, vermischt alles gut und gibt dann Pasta mit Sauce in tiefe Pasta-Teller.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:449]

Riccioli mit Brokkoli-Riesling-Sauce

Dies ist das zweite Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Brokkoli und als Riesling den Riesling „Unplugged“.

Als Pasta wähle ich original italienische Riccioli.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Die Schalotten und der Knoblauch geben der Sauce ein leicht scharfes Aroma.

Und die saucensüffige Pasta nimmt sehr viel von der Sauce auf.

Ich hatte überlegt, noch gemahlene(n) Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:448]

Fusilli Lunghi mit Paprika-Riesling-Sauce

Dies ist das erste Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Paprika und als Riesling den Riesling des Weinbergs bzw. der Lage „Krone“.

Als Pasta wähle ich original italienische Fusilli Lunghi.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte überlegt, noch gemahlene(n) Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Eigentlich empfiehlt man, dass man die Schale des Paprika entfernt, da sie nur sehr schwer verdaulich ist. Da ich die Sauce jedoch püriere, braucht man dies nicht zu machen.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:447]

Putenbraten mit Champignons in Riesling-Sauce mit Pasta

Dies ist das zweite Gericht, das ich spontan mit dem neuen digitalen Fleisch-Thermometer zubereite.

Ich wähle einen Putenbraten. Und steche das Fleisch-Thermometer bis in die Mitte.

Das Fleisch-Thermometer gibt bei der Fleischart Truthahn, die ich für den Putenbraten gewählt habe, den Gargrad well done und eine Endtemperatur von 85 Grad Celsius an.

Ich gare den Putenbraten insgesamt 45 Minuten in einer Riesling-Sauce.

Wer kein Fleisch-Thermometer zur Verfügung hat, gart den Braten eben einfach 45 Minuten in einer Sauce.

Der Braten gelingt sehr gut. Er ist durchgegart, wie es für Geflügel sein soll, aber nicht trocken, sondern noch saftig.

Dazu gibt es als Beilage Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:445]

Hähnchenbrust-Filet mit Brokkoli in Riesling-Sauce



Beim Garen ...

Heute habe ich das erste Gericht zubereitet, bei dem ich mein neues digitales Fleisch-Thermometer verwendet habe.

Ich habe Hähnchenbrust-Filets zubereitet, die ich mit geriebenem Gouda überbacke und in einer Riesling-Sauce gare.

Dazu gibt es Brokkoli-Röschen, die ich auch in der Riesling-Sauce gare und nur leicht salze.

Die Hähnchenbrust-Filets habe ich aus dem Kühlschrank genommen. Ich habe das Fleisch-Thermometer bei einem Filet an der Seite bis zur Mitte des Filets hineingeschoben.

Das digitale Fleisch-Thermometer zeigt mir für Hühnerfleisch den Gargrad well done mit 85 Grad Celsius an. Das Innere des Hähnchenbrust-Filets hat 9 Grad Celsius.

Das Filet gart nun 20 Minuten in der Riesling-Sauce, bis das Innere des Filets die gewünschte Temperatur von 85 Grad Celsius erreicht hat und das Thermometer anfängt zu blinken und einen Alarmton von sich gibt.

Der Brokkoli ist nun natürlich auch schon gegart.

Ich richte das Filet auf einem Teller an und gebe die Brokkoli-Röschen dazu. Dann gebe ich etwas Riesling-Sauce über die Röschen.

Und siehe da, das Hähnchenbrust-Filet ist gut durchgegart, aber nicht trocken, sondern innen noch saftig. Genau so, wie es sein soll.

Das digitale Fleisch-Thermometer funktioniert somit sehr gut. Ich werde es demnächst bei anderen Fleisch-Sorten ausprobieren, vermutlich einem Puten- und einem Pferde-Braten.

[amd-zlrecipe-recipe:443]

Gefüllte Zucchini



Beim Braten in der Pfanne

So, wie ich vor einigen Tagen gefüllte Auberginen zubereitet habe, bereite ich heute gefüllte Zucchini zu.

Man kann Zucchini vegan zubereiten. Indem man einfach nur gekochten Reis für die Füllung verwendet. Und ihn z.B. mit gedünsteten Schalotten und Knoblauch verfeinert.

Oder man verwendet eine Füllung Halb-Halb, also halb gekochter Reis, halb Hackfleisch.

Ich habe jedoch bei diesem Rezept eine klassische Füllung verwendet. Und zwar reines Hackfleisch. Vom Rind.

Man kann auch noch Eier für mehr Bindung verwenden. Dies ist aber nicht unbedingt notwendig. Die Füllmasse mit dem Hackfleisch bindet sehr gut. Ich verwende bei diesem Rezept also keine Eier.

Ich verfeinere die Füllung noch mit Zwiebeln und Knoblauch. Und für etwas Schärfe gebe ich einige kleingeschnittene, getrocknete Chili-Schoten hinzu.

Die Sauce bilde ich aus Riesling, in dem ich auch die gefüllten Zucchini gare.

Ein leckeres Gericht, leicht und gut verdaulich bei diesen sommerlichen Temperaturen. Und auch schnell innerhalb einer halben Stunde zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:414]

Chicorée im Speckmantel in Riesling-Sauce mit Basmati-Reis

Ein sehr leckeres Gericht. Einfach. Aber doch mit vielen guten Zutaten. Und eben sehr lecker. Schön geeignet als relativ leichtes, frisches Sommer-Gericht bei diesen sehr heißen Temperaturen.

Ich würze den Chicorée nur leicht mit Salz, dann wickle ich in ihn die Speckscheiben.

Sie werden in Butter angebraten, mit einem sehr großen Schuss Riesling abgelöscht und in zugedeckter Pfanne etwa 10 Minuten gegart. Danach ist der Chicorée durchgegart, aber noch knackig.

Währenddessen bereite ich Basmati-Reis nach Anleitung zu.

[amd-zlrecipe-recipe:408]

Hähnchen-Oberkeulen mit Quinoa

Als Hauptzutat habe ich dieses Mal Hähnchen-Oberkeulen gewählt. Hähnchenfleisch gibt es ja in den unterschiedlichsten Versionen: Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenteil, Hähnchenkeulen, Hähnchenflügel, Hähnchenbrustfilet, Hähnchenbrustfilet-Teilstück usw. Nun, dieses Mal sind es Oberkeulen.

Als Beilage wollte ich ursprünglich Reis wählen. Aber da fiel mir die vor kurzem gekaufte Packung Quinoa im Küchenschrank auf und ich dachte, okay, dann wähle ich dieses Mal eben Quinoa.

Und dazu gibt es ein leichtes Weißwein-Sößchen, das ich aus einem Rießling bilde und in dem ich die Oberkeulen gare.

[amd-zlrecipe-recipe:384]