

Geniesserclub August 2022

Zu Gast: Weingut Bärmann

Weingut Bärmann

Auf sonnigen Rebflächen in Merdingen am Tuniberg und in Ihringen am Kaiserstuhl werden die Trauben von Frank Bärmann angebaut, die mit viel Hingabe zu hochwertigen Weinen reifen.

In Edelstahltanks, Holz- und Barriquefässern reifen im alten Gewölbekeller sorten- und regionaltypische Weine, welche für das Weinland Baden stehen.

2019 Winzersekt Pinot Rosé € 14,50

Sommercrostini | Cranberry-Lachs

2021 Weissburgunder € 8

Couscous | Büffelmozzarella

2021 Grauburgunder € 8

Avocado-Gemüseboot

2020 Merdinger Bühl € 14,50

Weissburgunder Barrique

Scharf-saurer Möhrensalat | Kichererbsen

2020 Merdinger Bühl € 14,50

Grauburgunder Barrique

Kabeljau | Tomate | Kapern

2020 Orange Unfiltriert € 14,50

Pecorino | Zwiebelchutney

Sommercostini mit Cranberry-Lachs

Brotscheiben in Olivenöl anrösten.

Frischkäse mit etwas Pfeffer und Salz würzen und auf die abgekühlten Brotscheiben streichen. Grüne Bohnen, Zuckerschoten, Erbsen – kurz blanchieren und klein schneiden, auf die Frischkäsecreme geben und mit Kresse oder sonstigen Kräutern garnieren.

Der Lachs hatte ich hier gekauft: <https://www.die-raeucherei.com/>

Couscous mit Büffelmozzarella

für 4 Personen

250 g gekochter Couscous

½ Gurke geschält und fein gewürfelt (man kann auch Zucchini nehmen)

250 ml Olivenöl

2 Eiertomaten gehäutet, entkernt und fein gewürfelt (ich habe getrocknete Tomaten genommen)

Saft und abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

1 kleines Bund Petersilie

½ rote Zwiebel gehackt (ich habe sie angedünstet)

Salz & Pfeffer

30 g Kapern

25 g Schalottenringe (habe ich weggelassen 😊)

200 g Büffelmozzarella

Für den Salat den Couscous mit der Gurke, einem Viertel des Olivenöls, Dreiviertel der Tomaten, jeweils der Hälfte von Zitronensaft und gehackter Petersilie sowie Dreiviertel der Zwiebel vermischen. Salzen und pfeffern, beiseite stellen.

Dressing: Die restliche Petersilie, Zitronensaft und -schale, die restlichen Zwiebel- und Tomatenwürfel, Kapern, Schalotten und Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Couscoussalat in 4 Portionen teilen und zu einem flachen Kuchen pressen, auf Tellern anrichten. Mozzarella in Scheiben schneiden und obenauf setzen. Etwas Dressing auf die Teller und über den Mozzarella träufeln.

Avocado-Gemüseboot

Das habe ich aus dem Ärmel geschüttelt, da gibt es kein Rezept 😞...

Avocado halbieren, schälen, Kern entfernen, etwas mit Zitronensaft beträufeln und Salz darüber geben. Auf die Außenfläche der Avocado weißen und schwarzen Sesam geben.

Für die Füllung: Bunte Paprika, Gurke, Radieschen klein würfeln mit Sojasauce und Sesamöl abschmecken, gehackte Minze dazu evtl. noch mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Mischung in die Avocado geben und mit Kräutern der Wahl dekorieren.

Scharf-saurer Möhrensalat mit gerösteten Kichererbsen

für 4 Personen

500 g Möhren

3 Frühlingszwiebeln

1 kleine Chilischote (oder mehr ... 😊)

1 kleines Bund Dill (hatte ich nicht – macht nix 😊)

1 kleines Bund Koriander

1 Bio Zitrone

3 EL Olivenöl

1 EL Granatapfelsirup

1 TL Sumach

Salz

1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 240 g)

½ TL Kreuzkümmel

½ TL gemahlener Koriander

¼ TL Cayennepfeffer

Die Möhren schälen, halbieren und in dünne Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Chilischote ggf. entkernen und in feine Ringe schneiden. Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und vermengen.

Für das Dressing die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Abrieb und 3 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Granatapfelsirup, etwas Sriracha und Sumach in einer Schüssel verrühren und mit Salz abschmecken. Über die Möhrenmischung gießen, vermengen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Kichererbsen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kichererbsen mit Kreuzkümmel, Koriander, Cayennepfeffer und etwas Salz darin etwa 3 Minuten anbraten, bis sie leicht knusprig sind.

Die Kichererbsenmischung zum Salat geben, unterheben und sofort lauwarm servieren oder die Kichererbsen als Topping auf die Möhren geben.

Ich habe noch etwas klein gehackten, frischen Ingwer dazu gegeben.

Kabeljau mit Tomaten und Kapern

für 4 Personen

500 g Tomaten

1 EL Kapern

4 Kabeljaufilets je ca. 250g

100 ml Olivenöl

100 ml Aceto Balsamico

1 EL Fischsauce (ich nehme Colatura di Alici, das ist eine Würzsauce aus Sardellen, gibt's bei uns im Weinlager – super!!!!)

Salz

1 EL grob gehackte Petersilie

Die Tomaten 1-2 Min. in kochend heißes Wasser geben, dann häuten. Tomaten halbieren, von den Kernen befreien und grob würfeln. Die Kapern fein hacken. Fischfilets würzen.

Olivenöl erhitzen, Tomatenwürfel darin anbraten. Balsamico und Kapern dazugeben, dann auch die Fischsauce. Tomaten kurz weiterbraten und Petersilie dazu. Evtl. noch etwas nachwürzen.

Wer mehr Sauce haben möchte, kann auch noch mit Gemüsebrühe oder Weißwein 😊 strecken!

Den Fisch in eine Auflaufform setzen und die heiße Sauce darüber geben und ca. 10-15 Min. im 180° heißen Ofen fertig garen. Mit Kräutern (Dill, Petersilie, Basilikum ganz nach Gusto) bestreuen.

Pecorino mit Zwiebelchutney

Den Pecorinokäse (ein Schafkäse aus den Abruzzen) gibt es bei uns im Weinlager. Das leckere Zwiebelchutney habe ich bei <https://zwiebelle.de/> fertig gekauft.

Rezeptideen von

City and more