



WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG



*Unsere
Grill-Wein-Rezepte*



Zutaten:

4 Lachsfilet je 150 g mit Haut
1 rote Chilischole
1 Knoblauchzehe
Saft von 2 Limetten
5 EL Olivenöl
1 EL grobes Meersalz

Für die Weißweinsauce:

2 kleine Schalotten
1 kleine Limette
Öl
125 ml Fessenbacher Riesling
(Klingelberger) Kabinett trocken
125 ml Sahne
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Lachs waschen, trocken tupfen und in eine Schale legen. Für die Marinade Chili der Länge nach aufschneiden, waschen, Kerne entfernen. Schote klein schneiden, Knoblauch schälen, fein hacken. Limettensaft, Chilischole, 4 EL Olivenöl, 1 EL Meersalz sowie

Knoblauch verrühren. Marinade über dem Fisch verteilen. Zugedeckt mindestens eine Stunde kaltstellen.

Für die Weißwein-Limetten-Sauce zunächst die Limette auspressen, Schalotten schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten andünsten. Die gedünsteten Schalotten mit dem Riesling ablöschen, Sahne sowie Limettensaft hinzufügen und die Sauce bei geringer Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und auf dem heißen Grill portionsweise unter Wenden garen.

Lachs mit Sauce garnieren, dazu können Rosmarinkartoffeln serviert werden.

Unsere Wein-Empfehlung:

Fessenbacher Riesling (Klingelberger)
Kabinett trocken (Art.-Nr. 400610)



Thunfischsteak mit Pesto und italienischem Nudelsalat

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
50 g Pinienkerne
150 g Parmesan
Salz und Pfeffer

Für die Thunfischsteaks:

4 Thunfischsteaks (Küchenfertig)
Zitronensaft
Pfeffer

Für den Nudelsalat:

350 g Nudeln, am besten Farfalle
150 g passierte Tomaten
4 EL Balsamico
4 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer
100 g getrocknete Tomaten
1 Bund Rucola
250 g Cocktailtomaten
1 Packung Mini-Mozzarella

Zubereitung: Nudeln nach Packungsangabe al dente garen. In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel aus passierten Tomaten, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer das Dres-

sing vorbereiten und abschmecken. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Rucola waschen und trocken schleudern, Cocktailtomaten halbieren. Nudeln kalt abschrecken, dann mit dem Dressing marinieren, übrige Zutaten unterheben, abschmecken und ziehen lassen.

Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, Knoblauchzehen schälen und Pinienkerne kurz ohne Öl in der Pfanne anrösten. Parmesan hobeln. Alle Zutaten in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer Paste verarbeiten, Olivenöl nach Bedarf hinzufügen, sodass eine noch leicht feste Masse entsteht.

Thunfischsteaks waschen, trocken tupfen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 90 Sekunden grillen, sodass das Steak innen rosa bleibt, andernfalls wird der Fisch trocken. Nach dem Grillen anrichten, mit dem Pesto bestreichen und mit Nudelsalat servieren.

Unsere Wein-Empfehlung:

Sauvignon Blanc „Klassik“
QbA, trocken (Art.-Nr. 927216)



Dry-Aged Rib-Eye Steak mit Espressomarinade und gegrilltem Romasalat



Zutaten:

4 Dry-Aged Rib-Eye Steaks à 200 g
75 ml starker Espresso
2 EL braune Zucker
1 Messerspitze Chiliflocken
1 TL gemahlener Koriander
1 Messerspitze gemahlener Zimt
Rapsöl zum Bestreichen des Fleisches
Meersalzflöckchen
2 Roma-Salate
2 EL Himbeeressig
1 EL Olivenöl
1 TL Senf
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten bis auf Öl und Salz verrühren.

Das Fleisch gründliche Waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, Sehnen abparieren. Mit der Marinade bestreichen und zugedeckt mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren. Zwischendrin wenden.

Als Dressing für den Salat, Himbeeressig mit Olivenöl und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Romasalate waschen und längs halbieren.

Das Fleisch abtropfen lassen und auf beiden Seiten mit Öl bestreichen. Fleisch auf direkter Hitze scharf angrillen, danach auf der indirekten Hitze gar ziehen lassen. Den optimalen Garpunkt hat das Fleisch bei 54-56°C.

Währenddessen Romasalat auf der direkten Hitze kurz angrillen, sodass er leicht Farbe bekommt. Salat auf dem Teller anrichten, mit Dressing beträufeln, Steak vom Grill nehmen, kurz ruhen lassen und servieren.

Unsere Wein-Empfehlung:

„Premium“ Syrah,
trocken
(Art.-Nr. 227000)



Rotwein-Kräutersalz



Zutaten:

500 g grobes Meersalz, 125 ml Spätburgunder Rotwein, 5 Stiele Rosmarin, 2 Stiele Salbei, 5 Stiele Thymian,

Zubereitung:

Meersalz und Rotwein mischen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Salz im Backofen bei 60°C ca. 2 Stunden trocknen lassen. Anschließend auskühlen lassen.

Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter mit Salz mischen und in verschließbaren Gläsern aufbewahren.

Unsere Wein-Empfehlung:

Fessenbacher Spätburgunder Rotwein Premium trocken (Art.-Nr. 229000)





Schokoladenkuchen im Glas vom Grill

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade, 200 g Butter, 7 Eier, 250 g Zucker, 1 Vanilleschote
120 g Mehl, 100 g Backkakao

Zubereitung:

Schokolade und Butter in einem Topf vorsichtig schmelzen und zu einer homogenen Masse verrühren. Eier, Zucker und das Mark aus der Vanilleschote hinzugeben. Mit dem Handrührgerät vermengen und dann Mehl und Kakaopulver nach und nach hinzugeben.

Den Kuchenteig in gefettete Gläser füllen. Den Kuchen auf den Grillrost stellen, Grilldeckel schließen und ca. 15 min garen lassen. Der Grill sollte dabei ca. 210-230°C heiß sein. Mit einem Schaschlikspieß prüfen, ob der Teig durch ist, der Kern darf dabei noch leicht flüssig sein.

Unsere Wein-Empfehlung:

„Premium“ Syrah,
trocken
(Art.-Nr. 227000)



Rotwein- marinade



Zutaten:

1 Zwiebel
150 ml Olivenöl
200 ml Spätburgunder Rotwein
3 EL flüssiger Honig
2 Knoblauchzehen
1 Karotte
1 TL Schnittlauch
1 TI Rosmarin
Salz
Pfeffer
Paprikapulver (Rosenscharf)

Zubereitung:

Zwiebel, Karotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch und Rosmarin waschen und zerkleinern. Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit Rotwein, Öl und Honig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend können Sie Fleischstücke nach belieben 12 Stunden marinieren und anschließend grillen und genießen.

Unsere Wein-Empfehlung:

Fessenbacher Spätburgunder Rotwein Premium trocken
(Art.-Nr. 229000)

