

*Die*  
MOSELKÜCHE



*Die*  
**MOSELKÜCHE**



Verlag Michael Weyand



## *Impressum*

© Verlag Michael Weyand GmbH, [www.weyand.de](http://www.weyand.de)

Nachdruck und Vervielfältigung nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags.

Wir danken allen Einsendern, der Mayerschen Buchhandlung (Barbara Hammes) und Moselwein e.V. (Ansgar Schmitz) für Anregungen und Unterstützung

**GESTALTUNG** | Sabine König, Jennifer Neukirch

**KÖCHE** | Andreas Hoffmann, Franz Kaster, Jan Urban

**DRUCK** | Krüger, Dillingen

**BINDUNG** | Schwind, Trier

1. Auflage 5/2011

ISBN 978-3-935 281-81-2

# *Inhaltsverzeichnis*

VORSPEISEN | 9

SUPPEN | 17

KARTOFFELGERICHTE | 33



FISCHGERICHTE | 43

FLEISCHGERICHTE | 59

VEGETARISCHE GERICHTE | 99

NACHSPEISEN | 109

KUCHEN | 123

*Die Gerichte* in diesem Buch spiegeln die Lebensqualität und die Lebensfreude der Menschen an der Mosel wider. Die meisten Zutaten sind leicht zu beschaffen und häufig auch nicht teuer. Es finden sich viele „anspruchslöse“ Rezepte, gehütet in alten Kladden, abgeguckt, weitervererbt, von geübten Köchinnen und Köchen meist aus der „Lameng“ ohne Waage und Messbecher zubereitet.

Wir danken den vielen Einsendern, der Mayerschen Buchhandlung und Moselwein e.V. für ihre Unterstützung. Die Köche Andreas Hoffmann, Franz Kaster (der auch viele Rezepte zu diesem Buch beigetragen hat) und Jan Urban haben die Gerichte, zu denen keine Fotos vorlagen, zubereitet. Fotograf Hans Georg Eiben sorgte dafür, Essen und Wein ins rechte Licht zu rücken. Ebenso wie die Rezepte entspringen die Weintipps dem jeweiligen Geschmack des Einsenders und können individuell variiert werden.

Allen Lesern und Freunden der Moselküche guten Appetit

Michael Weyand



**Carina Curman |  
Deutsche Weinkönigin  
2000 | 2001**

Dieses Kochbuch zur Moselküche verspricht Genuss pur! Es ist mir eine besonders große Freude, Ihnen eine ausgewählte Sammlung typischer Gerichte meiner Heimat näher zu bringen.

Dass wir hier an der Mosel über eine der traditionsreichsten Kulturlandschaften Europas verfügen, ist weit über unsere Grenzen hinaus bekannt. Und dass zu dieser einmaligen Landschaft selbstverständlich auch regionale, altbewährte Gerichte gehören, liegt auf der Hand. Die Zubereitung derer dürfen Sie hier kennenlernen. Sie finden viele Rezepte, die es nirgendwo nachzulesen gibt, die von Generation zu Generation einfach weitergegeben, im Laufe der Zeit jedoch ergänzt und abgewandelt wurden, sowie neue Gerichte und Kombinationen, die die Menschen, die heute hier an der Mosel leben, mit ihrer Mentalität widerspiegeln.

Ich bin mir sicher, dass auch für Ihren Geschmack originelle und abwechslungsreiche kulinarische Genüsse der Region geliefert werden!

Gratulation an alle Beteiligten, viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

*Carina Curman*



# VORSPEISEN

*„Essen soll erst das  
Auge erfreuen, dann  
den Magen.“*

Johann Wolfgang von Goethe



## Reis'ens Fassdaubenschmaus



**FÜR 4 PERSONEN**

### Zutaten Kürbisgräwes

100 g Sauerkraut (servierfertig) |  
100 g Kartoffeln | 100 g Kürbis  
(Muskatkürbis) | 1 EL Butter |  
4 Stück Fischfilet mit Haut à ca.  
40 g | Zitrone, Salz | 4 EL Kräuter-  
schmand | Kresse, Schnittlauch,  
Kerbel | Salz, Pfeffer

### Zutaten Hackfleischsuppe

80 g Hackfleisch | 1 EL Öl | 3 EL  
Lauch, fein geschnitten | 1/2 kleine  
Zwiebel, fein gehackt | 1 Prise Ma-  
joran | 200 ml Fleischbrühe | 1 EL  
Mehl | 3 EL Crème fraîche | Salz,  
Pfeffer

### KÜRBISGRÄWES MIT KLEINEN MOSEL- BARSCHEN UND ÜRZIGER KRÄUTER- SCHMAND

Kartoffeln und Kürbis in Salzwasser kochen, grob stampfen, Butter zugeben, Sauerkraut zugeben, mischen und abschmecken. Die Kräuter fein schneiden, zum Schmand geben und abschmecken. Fisch mit Zitrone marinieren, salzen und glasig braten. Den Fisch auf dem Gräwes anrichten, mit einem Klecks Kräuterschmand und frischen Kräutern garnieren.

### ZELTINGER HACKFLEISCHSUPPE MIT LAUCH UND ZWIEBELN

Hackfleisch in Öl anbraten. Lauch und Zwiebel zugeben und mitbraten, Majoran zugeben, mit Mehl abstäuben, Fleischbrühe angießen, ca. 10 Minuten kochen, Crème fraîche zugeben, abschmecken, anrichten mit Sahnehäubchen und mit frischem Majoran garnieren.

## von Hotel Zeltinger-Hof | Zeltingen-Rachtig | Markus Reis

### BLUTWURSTSTRUDEL MIT LINSENGEMÜSE

Linsen mit der Fleischbrühe kochen. Die Gemüswürfel in Butter anbraten, Grieß zugeben, mit dem Kalbsfond aufgießen, ca. 5 Minuten quellen. Mit dem Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blutwurst zugeben, heiß werden lassen (nicht mehr kochen), dann auskühlen. Die Strudelquadrate mit Eigelb bestreichen, die Füllung als Häufchen in die Mitte geben. Ein Säckchen formen, mit einem Zahnstocher fixieren und in Öl backen. Mit Kresse garniert anrichten.

### RIESLING-ZUNGENRAGOUT

Eine Schweinezunge im Gemüsesud mit Lorbeerblatt und Nelke kochen, abziehen und würfeln. Die Schwarzwurzeln in Butter anschwitzen, mit Mehl abstäuben und dem Zungenfond aufgießen. Ca. 10 Minuten köcheln. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und hinzugeben, kurz mitkochen. Zungenwürfel, Crème fraiche und Riesling zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten mit Schnittlauch und einem Klecks Crème fraiche garnieren.

### EIFEL-KARTOFFELRÖSTI MIT TRESTERBERGKÄSE UND THYMIAN

Kartoffeln, Möhre und Zwiebel fein reiben. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Kleine Reibekuchen in Öl braten. Anrichten mit einem Klecks Tresterkäse und mit einem Thymianzweig garnieren.

### Zutaten Blutwurststrudel

4 Quadrate Strudelteig 10 x 10 cm | 150 g Blutwurstwürfel | 80 g Linsen (eingeweicht) | 1 EL fein geschnittener Lauch | 1 EL fein geschnittene Möhren | 1 EL fein geschnittener Sellerie | 200 ml Fleischbrühe | 100 ml brauner Kalbsfond | 2 EL Balsamico, dunkel | 1 EL Butter | 1 TL Weizengrieß | 1 Eigelb | Salz, Pfeffer | Öl | Kresse

### Zutaten Riesling-Zungenragout

1 gepökelte Schweinezunge | 1 Lorbeerblatt | 1/2 Nelke | Möhre, Sellerie, Lauch | Salz, Pfeffer | 100 g geschnittene Schwarzwurzeln | 1 Frühlingszwiebel | 2 EL Butter | 1 EL Mehl | 200 ml Zungenfond | 1 EL Crème fraîche | 3 EL Riesling | Salz, Pfeffer

### Zutaten Eifel-Kartoffelrösti

200 g Kartoffeln | 1 kleine Zwiebel | 1 kleine Möhre | 1 Prise Thymian | 3 EL Tresterkäse | Öl | Salz, Pfeffer, Petersilie

*Weintipp*

Feinherber, spritziger Riesling

# Mausohrsalat im Kartoffel-Dressing

von  
**Restaurant Am  
 Brunnen | Butzweiler |  
 Andreas Hoffmann**

**FÜR 4 PERSONEN**



## Zutaten

2 Päckchen Feldsalat | 2 gekochte,  
 geschälte, mittelgroße Kartoffeln |  
 1 Knoblauchzehe | 4 EL  
 Traubenkernöl | 4 EL Walnussöl |  
 3 EL Apfel- oder Traubenessig | 1 EL  
 Senf (scharf) | 1–2 EL saure Sahne |  
 1–2 Schalotten | 200 ml Geflügel-  
 brühe | 150 g Rauchfleisch | Salz,  
 Pfeffer, Zucker

Kartoffeln, Senf und Essig in ein hohes Gefäß geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Die Brühe aufkochen, Schalotten und Knoblauch schälen, grob zerkleinern und dazugeben. Mit dem Pürierstab pürieren und dabei langsam die beiden Öle unterarbeiten. Die saure Sahne dazugeben, pürieren und eventuell noch einmal abschmecken.

Feldsalat waschen, putzen, schleudern und in eine Schüssel geben.

Das Rauchfleisch in einem Topf langsam auslassen und anschließend zusammen mit der Salatsoße zum Salat geben. Vorsichtig untermischen und sofort genießen.

## Weintipp

Grauburgunder,  
 mineralisch, voll-  
 mundig, trocken

# Mousse von der wacholder- geräucherten Ruwerbachforelle auf Thymianbiskuit



von  
Hotel Weis |  
Mertesdorf

FÜR 4 PERSONEN

**THYMIANBISKUITTEIG** | Eigelb und Salz über dem Wasserbad schaumig schlagen. Eiweiß mit Salz zu Eischnee rühren. Dann die Eigelbmasse mit dem gesiebten Mehl verrühren und den Eischnee mit dem Thymian unterheben. Bei 180 °C 10 Minuten backen.

**FORELLENMOUSSE** | Für die Mousse die geräucherte Forelle mixen und mit der Velouté (dafür Schallotten in Mehl anschwitzen und mit Sahne und Fischfond ablöschen), dem Fischfond und der aufgelösten Gelatine verrühren. Das Ganze durch ein Sieb streichen und abschmecken.

Zum Schluss die Mousse auf dem Biskuit verteilen und mit dem Aspik vorsichtig begießen.

## Zutaten Biskuit

3 Eier | 100 g Mehl | Thymian und Salz

## Zutaten Mousse

300 g geräucherte Forelle | 200 g Velouté | 100 g Fischfond | 10 Blatt Gelatine | 250 g geschlagene Sahne | Salz, Pfeffer und Zitrone

## Zutaten Aspik

100 ml trockener Weißwein | 5 g Aspikpulver

## Weintipp

Reife vollmundige Spätlese oder Auslese

VORSPEISEN