

Neues aus der
MOSELKÜCHE



Neues aus der
MOSELKÜCHE



Impressum & Fotonachweis

© Verlag Michael Weyand GmbH, www.weyand.de

Nachdruck und Vervielfältigung nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags.

Wir danken allen Einsendern und Moselwein e.V. (Ansgar Schmitz) für Anregungen und Unterstützung.

GESTALTUNG Sabine König, Jennifer Neukirch | **KÖCHE** Andreas Hoffmann, Franz Kaster |

DRUCK Krüger, Dillingen | **BINDUNG** Schwind, Trier

1. Auflage 10/2012

ISBN 978-3-935 281-90-4

HANS GEORG EIBEN Umschlag, S. 2/3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 16, 22/23, 30, 32, 34/35, 36, 39, 40/41, 61, 62/63, 64, 65, 75, 84, 91, 92, 96, 110/111, 123, 124, 128/129 | **VERLAG WEYAND** S. 25, 33, 118, 131, 135, 136 | **ZELTINGER HOF, ZELTINGEN-RACHTIG** S. 5, 10, 18, 127, Umschlag | **MOSELHOTEL LUDWIGS, KÖWERICH** S. 7, 88, 89, 97, 104, 117 | **WEINGUT DR. LEIMBROCK C. SCHMIDT, MÜLHEIM** S. 8, 129, 130 | **ELLEN THÖNNISSEN, TRIER** S. 13 | **MOSELWEINHOTEL STEFFENSBERG, ENKIRCH** S. 14, 102 | **HOTEL WEINGUT DEHREN, ELLENZPOLTERSDORF** S. 15, 29, 112 | **WEINKULTURGUT LONGEN-SCHLÖDER, LONGUICH** S. 28 | **HOTEL RESTAURANT KLASEN, COCHEM** S. 37, 38 | **WEINROMANTIKHOTEL RICHTERSHOF, MÜLHEIM** S. 42 | **APARTHOTEL-PANORAMA, OSANN-MONZEL** S. 44, 45, 114 | **HOTEL BURG BOLLENDORF, BOLLENDORF** S. 46, 83 | **HOTEL GERMANIA, COCHEM** S. 48, 99, 100, 101 | **HOTEL LANDHAUS ZUM LANGENSTEIN, RIVERIS** S. 49 | **ALTE BURG ZU LONGUICH, LONGUICH** S. 50 | **SEKTSTUUF ST. LAURENTIUS, LEIWEN** S. 52 | **HOTEL REILER HOF, REIL** S. 54 | **WEINRESTAURANT AYLER KUPP, AYL** S. 57 | **HOTEL MOSELSCHILD, ÜRZIG** S. 58, 78, 85, 86, 120 | **HOTEL GASTHOF PELZER, BEKOND** S. 68 | **FLAIRHOTEL BÖMER'S MOSELLANDHOTEL, ALF** S. 70, 72 | **HOTEL WEINHAUS HALFENSTUBE, SENHEIM-SENHALS** S. 73 | **HOTEL WEIS, MERTESDORF** S. 94 | **HOTEL WEISSER BÄR, MÜLHEIM**, S. 106 | **HOTEL HUTTER, BREMM** Umschlag, S. 113 | **WALDHOTEL SONNENBERG, BOLLENDORF** S. 132 | **FOTOLIA** Daorson S. 26; Photocrew S. 27; Reynald Lassire S. 51; Thomas Francois S. 66; Yantra S. 67 ; Barbara Pheby S. 77; HLPhoto Umschlag, S. 103; Printemps S. 105; Marco Mayer S. 108; ExQuisine S. 115; foodshots S. 119; Doris Heinrichs S. 122 | **PIXELIO** Christa Nöhren S. 80; Rosel Eckstein S. 109

Inhaltsverzeichnis

VORSPEISEN | 10

Toast „Calmont“ | 12

Mosellasoße – nach französischer Art | 13

Flammkuchen | 14

Mild geräucherter Rehschinken
auf Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
und karamellisierten Walnüssen | 15

Weinbergspfirsichrisotto im Frühlingsrollenteig | 16
Zeltinger Schieferterrasse | 18

SUPPEN | 22

Geeistes Melonen-Elbling-Süppchen mit Tatar
von gebeizter Lachsforelle und Rohschinken | 24

Rieslingcremesuppe | 26

Spargel-Cremesuppe | 27

Zwiebel-Rieslingsuppe | 28

Kürbis-Ingwer-Suppe | 29

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen | 30

Sauerkrautsuppe mit Hackfleisch | 32

Kartoffelsuppe mit Waldpilzen | 33

KARTOFFELGERICHTE | 34

Kartoffelwaffel mit Räucherlachs
und Schnittlauchquark | 36

Gedämpfte Krombiere (Gedämpfte Kartoffeln) | 37

Warmer Kartoffelsalat | 38

Kartoffelschnitzel in Käsehülle | 39



FISCHGERICHTE | 40

- Gebeizter Bachsaibling auf hausgemachtem Kartoffel-Rösti mit Radieschen-Kräutersalat | 42
- Marinierte Moselfische | 44
- Moselhecht in Salzkruste gebacken mit Sahne-Meerrettich Creme | 45
- Zanderfilet auf kalter Pastinaken-Möhrenlasagne mit Kräuterschaum | 46
- Aal „grün“ in Dillsoße | 48
- Forelle blau | 49
- Zanderfilet im Landschinkenmantel | 50
- Gebratene Muscheln nach alter Trierer Art | 51
- Gebackenes Bachsaiblingtatar auf Spargelsalat | 52
- Geräucherter Moselaal auf Rote Beete mit Meerrettichcreme und gebackenen Kartoffeln | 54
- Gegrillte Jakobsmuscheln mit Kokos-Tomaten-Safran-Soße und Lauchgemüse | 56
- Filet vom Zander auf getrüffeltem Perlgraupenrisotto und Petersilienschaum | 58
- Hechtfilet in Rauchfleisch auf dicke Bohnen | 60

FLEISCHGERICHTE | 62

- Filetpfanne „Bremm“ | 64
- Apfel-Leber-Reis | 65
- Hähnchenbrust in Orange | 66
- Gemüse-Hähnchen im Römertopf | 67
- „Vogelnest“ – Gefüllte Hackbällchen auf Kartoffeln mit Möhren | 68
- Rosa Schweinefilet auf Moselländische Art im Sauerampfer-Mantel, mit confierten Brombeeren und Zuckerschoten | 70
- Gebratene Blutwurst im Glas mit warmem Apfelchutney | 73
- Hirschrücken mit Kräuterkruste, Apfelrotkohl und Kartoffelmandelbällchen | 74
- Kaninchenbein in Viez | 77
- Crepinette vom Fasan auf Rieslingkraut und Berberitzensoße | 78
- Böfflamud (Boeuf à la Mode) | 80

Pan Ham – Schinken in Pfannkuchen | 82

Kartoffel-Möhrenstampfes mit
gebackener Blut- und Leberwurst | 84

Kalbsfilet und Hummer auf
Bohnenpanaché und Speckpüree | 85

Terrine von der Entenstopfleber mit
Eisweingelee und Brioche | 86

Kalbsfilet auf Kartoffelrösti mit
frischen Pfifferlingen | 88

Überbackene Sauerkrautpfannkuchen | 90

Rehschnitzel in einer Mandelkruste
auf Kirschoße mit Spitzkohlroulade | 92

Konfierte Keule vom Bauernkaninchen
mit Schmorgemüse | 94

Grünkernblinsen mit Blutwurst gefüllt
auf Käseschmandsoße | 96

VEGETARISCHE GERICHTE | 97

Pochierte (Verlorene) Eier in Riesling-Senf Soße | 98

Steinpilz-Pfifferling Carpaccio mit Pflücksalat | 100

Süßer Flammkuchen mit Obst | 102

Spinat-Ziegenkäsetarte | 103

Buchweizennocken mit buntem Gemüse
auf Kräuterschaum | 104

Gemüsereibekuchen und Steinpilzreibekuchen | 105

Feine Spaghettini mit grünem Spargel, Tomaten,
Morcheln und Rucola an Weißweinschaum | 106

Ricottaravioli mit Gemüse in
Weißwein-Sahne-Soße | 108

Steinpilz-Schnitzel auf Kräuterrisotto
von Perlgrauen | 109





NACHSPEISEN | 110

- Pfirsich Mascarpone Törtchen | 112
- Weinbergspfirsich Tiramisu | 113
- Obstsalat mit regionalem Obst und Sabayone vom roten Weinbergspfirsichlikör | 114
- Schmandmousse mit Weinbergspfirsichlikör und Weinbergspfirsichragout | 115
- Rieslingsorbet | 116
- Sorbet von Federweißer | 118
- Schmorapfel auf Weinschaumsoße | 119
- Törtchen von weißer Schokolade mit Erdbeer-Cappuccino und Portweinbuttereis | 120
- Grießpudding mit Pflaumenkompott | 122
- Viezcreme und Waldbeersöße | 123
- Mandelparfait mit Birnen in Butterkaramell | 124
- Schiefa-Plättchie | 126



KUCHEN | 129

- Brauneberger Bundekuchen | 130
- Trierer Rieslingtorte | 131
- Original Eifeler Apfelschnaps-Mandel-Rosinen-Torte | 132
- Hildes Stachelbeer-Baiser | 134

Liebe Leserinnen und Leser,

in diesem Buch werden Ihnen weitere schmackhafte Speisen aus der Region in einer großen Vielfalt vorgestellt.

Neben Rezepten für eher herzhaft-deftige Speisen findet man viele Gerichte, die traditionell zu festlichen Anlässen zubereitet und seit Generationen überliefert werden, andere leichte Speisen sind der jungen und kreativen Küche zuzuordnen.

Sie spiegeln auch das große Repertoire unserer regionalen Küche wider mit dem Angebot an Fleisch und Käse unserer Landwirte, an heimischen Fischen und weiteren Spezialitäten aus Wald und Flur, sowie zur Abrundung mit leckeren Desserts und feinen Torten. Zur Verfeinerung und als i-Tüpfelchen werden immer wieder hiesige Weine verwendet.

Als Essens-Begleiter sind die Weine der Mosel und ihrer Nebenflüsse Saar und Ruwer aufgrund ihrer Geschmacksfülle und ihres Facettenreichtums prädestiniert. Durch das feine Spiel der Aromen aus den Speisen und den Finessen eines korrespondierenden Weines eröffnet sich oft eine ganz neue Geschmacksintensität. Dazu gibt das neue Buch wieder eine Reihe von Hinweisen, die dazu anregen, Rezepte selbst nachzukochen oder als Gast in der Region zu erleben.

Für die einheimischen Gastronomen und Winzer ist es eine der größten Freuden, die Gäste kulinarisch zu verwöhnen und ihnen dabei die Region und die Erzeugnisse der Region vorzustellen.

Ihre Mechthild Weis

Deutsche Weinkönigin 1985/1986

*„Eine gute Küche ist das
Fundament allen Glücks.“*

George Auguste Escoffier



VORSPEISEN



Toast „Calmont“

von Hotel Hutter | Jan Abbruzzino | Bremm



FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

8 Scheiben Toastbrot | 8 Scheiben
gekochter Schinken | 8 Scheiben
Gouda | 12 Weinbergspfirsische |
8 EL Soße Hollandaise

Toastscheiben goldgelb toasten und mit dem Schinken belegen.

Weinbergspfirsiche halbieren und auf einem Blech im Backofen bei ca. 150 °C wärmen. Die vorgewärmten halben Weinbergspfirsiche auf dem Toast mit Schinken verteilen und einen guten Löffel Soße Hollandaise darauf geben.

Je eine Scheibe Käse auflegen und bei Oberhitze im Backofen (oder im Salamander) gratinieren.

Weintipp

leichter Dornfelder
Rosé, feinherb

Mosellasoße – nach französischer Art



von
Ellen Thönnissen |
Trier

FÜR 4 PERSONEN

Eier hart kochen, kurz abschrecken, dann schälen und zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken. Schnittlauch kleinschneiden.

Alles zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und solange verrühren, bis ein cremiger Dip entsteht.

Dazu schmecken Baguette, Kartoffeln oder Fleisch.

Zutaten

3 EL Öl | 1 EL Essig | 2 Zwiebeln |
5 Zehen Knoblauch (oder mehr) |
4 Boursin-Käse (es darf kein anderer sein) | 1 großer Joghurt | 2 hartgekochte Eier | 1 Bund Schnittlauch | Salz, Pfeffer, Maggi | evtl. mit Crème fraîche oder Sahne verlängern

Weintipp
Aromatischer
Riesling – leicht bis
gehaltvoll