



LIEBE KÖCHINNEN UND KÖCHE,

unser Weinfest steht vor der Tür und was gibt es Besseres als „ebbes Guudes“. Wir laden euch ein mit uns zu grillen und zu kochen!

Inspiziert von Koch- und Grillshows im Radio und TV haben wir ein 5-Gang-Menü vorbereitet, das sich gut nachkochen lässt, aber auch angepasst werden kann, wenn es weniger Gänge sein sollen.

Wir haben für Euch die **REZEPTE** und eine **EINKAUFLISTE** je Essensgang zusammengestellt.

Um Euch beim Kochen und Grillen zu unterstützen haben wir Videos gedreht (Danke unserem Kameramann Paul Fuchs), die Ihr ab Freitag, den 23.6.2021 über www.niederkirchen.de abrufen könnt.

Damit seid Ihr flexibel, an welchem Tag des Weinfestes Ihr mit Euren Familien oder Freunden das Event gestalten wollt.

Wir hatten viel Spaß bei der Vorbereitung und hoffen, Ihr habt genauso viel Freude beim Mitmachen!!

Gerne posten wir die Bilder eurer Aktion auf der NDK-Homepage (Mail an festumdenwein2021@t-online.de) oder teilt eure Bilder auf Instagram unter #4vonhierndk, #festumdenwein, #nirrekaerchlosstskrache und lasst alle teilhaben!

Folgt uns gerne auf Instagram [4vonhierndk](https://www.instagram.com/4vonhierndk)

PROST AUF UNSER FEST UM DEN WEIN!!!

EURE DIE4VONHIER



Rezepte

je 4 Personen

Pälzer Pizza - Kartoffelrösti mit Asia-Mayo und Räucherlachs

Asia-Mayo 5 g Senf 2 Eigelbe 10 g Sojasoße ½ Limette 100 ml Pflanzenöl 50 ml Sesamöl 20 g Ingwer ½ Chilischote 1 Knoblauchzehe 2 EL frischer Koriander Salz	Senf, Eigelb, Sojasauce, Limettensaft in eine Schüssel geben und verrühren. Die Masse mit einem Schneebesen oder Pürierstab schaumig schlagen und nach und nach das Pflanzenöl unterschlagen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Ingwer schälen, Chilischote halbieren und das Kerngehäuse entfernen, den Knoblauch schälen und alles in sehr feine Würfel schneiden. Die fein gewürfelten Zutaten in die Mayonnaise geben und mit Salz abschmecken. Die fertige Mayonnaise kalt stellen.
Kartoffelrösti 500 g festkochende Kartoffeln 150 g weiße Zwiebel 1 EL Speisestärke Salz, Pfeffer, Muskat 60 g Butterschmalz 50 g gemischter Salat 150g Räucherlachs 1 Bund Dill	Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in Streifen Raspeln. Weiße Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, mit Speisestärke mischen und Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (24 cm) erhitzen und die Röstmasse fest andrücken und von beiden Seiten auf dem Herd bei direkter Hitze goldgelb backen. (Muss schon bissl schwimmen...) Den geputzten, gewaschenen Salat auf der Pizza verteilen, ebenso den Lachs und Mayonnaise darauf verteilen, mit Dillspitzen ausgarnieren und wie eine Pizza servieren.

Was ihr sonst noch braucht:

Messer, Brettchen, Schüsseln, Pfanne, Reibe, Pürierstab

Gefüllte Tortilla mit Limetten-Chili-Creme

Marinierter Paprika 2 Paprikaschoten 2 mittelgroße Schalotten 3 Knoblauchzehe 1 Schale und Saft einer Limette 1 TL Honig Salz/ Pfeffer	Grill anheizen oder alternativ den Backofen. Backofen auf Grillstufe 250 °C aufheizen. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und kräftig anrösten. Die Schale darf außen dunkel sein, dann Paprika aus dem Ofen/Grill nehmen und die Haut abziehen. Paprikafleisch in kleine Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen, in feine Stücke hacken und mit dem Saft den Limettenschalen dem Honig, Salz und Pfeffer zu den Paprikastücken geben, gut verrühren und abschmecken.
---	--



<p><u>Hummus</u></p> <p>300 g Kichererbsen aus der Dose 3 Knoblauchzehen 1 rote Chilischote 50 g Sesampaste ½ Saft einer Zitrone 5 EL Olivenöl Salz/ Pfeffer 3 Stängel glatte Petersilie</p>	<p>Kichererbsen in ein Sieb abgießen und kurz abspülen. Knoblauchzehen schälen, Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Nun Kichererbsen, Knoblauch, Chiliwürfel, Sesampaste, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Stabmixer fein pürieren. Blätter von der gewaschenen Petersilie abzupfen, fein hacken und zum Hummus geben. Danach abschmecken.</p>
<p><u>Halloumikäse</u></p> <p>250 g Halloumikäse</p>	<p>Halloumikäse in 8 gleich große Streifen schneiden und auf den Grill legen, von allen Seiten kross grillen. (Geht auch in der Pfanne.)</p>
<p><u>Limetten Chili Creme</u></p> <p>250 g Schmand 1 Saft und Schale einer Limette 1 grüne Chilischote Salz /Pfeffer</p>	<p>Schmand mit Limettenschale und Saft verrühren. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.</p>
<p>Anrichten: 4 Tortillas</p>	<p>Tortillas mit Hummus bestreichen, dann den marinierten Paprika darauf verteilen. Halloumikäse auf das erste Drittel der Fladen (zwei Stück) nebeneinanderlegen und nun alles einrollen. Hier links und rechts den Fladen einschlagen und von unten nach oben einrollen. Nun die Tortilla auf den Grill (indirekte Hitze) legen, sodass die Nahtseite unten liegt. Wenn die Unterseite angegrillt ist, umdrehen. Das dauert ca. 4-7 Minuten. Nun die Tortillas vom Grill nehmen, halbieren und mit der Limettencreme auf einem Teller servieren.</p>

Was man sonst noch braucht:

Schüsseln, Messer , Brettchen, Stabmixer, Grillzange

Spaghettoni „Diavolo“

<p><u>Für die Tomaten-Chilisauce:</u></p> <p>3 große rote Chilischoten 1 rote Paprika 200 g getrocknete Tomaten 2 Schalotten 4 Knoblauchzehen 50 ml Olivenöl 200 g passierte Tomaten 1 EL Akazienhonig Chili a.d. Mühle Salz</p>	<p>Die Schoten der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Paprika vierteln, entkernen und würfeln. Die getrockneten Tomaten ebenso fein würfeln. Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten, Knoblauch darin anschwitzen. Chili, Paprika, Tomaten zugeben, kurz mitgaren und mit passierten Tomaten aufgießen. Deckel verschließen und für 10-12 Minuten köcheln lassen. Danach mit Honig, Chili aus der Mühle (je nach Schärfeempfinden) abschmecken und mit Salz verfeinern.</p>
--	--



Gefülltes Schweinefilet im Heu, Zucchinispieße mit gegrilltem Krautsalat

<p><u>Filet im Heu:</u></p> <p>1 Schweinefilet (ca. 700 g) 2 getrocknete Bratwürste oder Chilipeitsche (ca. 250 g) 2 Thymianzweige 2 Rosmarinzweige</p> <p>Außerdem: 1 kleiner Beutel Bio-Heu (z.B. aus der Zoohandlung/Deisemer Drogerieanbieter;)) 1 Kastenform (je nach Größe des Filets und Grills)</p>	<p>Das Schweinefilet abtupfen und die Silberhaut entfernen. Um die Wurst in die Lende hineinzudrücken, zuvor mit einem scharfen Messer ein Kreuz von der dicken Seite aus, durch die gesamte Lende schneiden, s. Video!! Die getrocknete Bratwurst oder Chilipeitsche aus dem Darm lösen (geht am besten, wenn diese im Wasser ein paar Stunden eingelegt waren) und in die Öffnung des Schweinefilets drücken. Zur Hilfe einen Kochlöffelstiel nehmen. Das gefüllte Filet bei direkter Hitze von allen Seiten mit Grillmuster angrillen. Kastenform bereitstellen, mit Heu und Kräutern füllen. Anschließend die Lende auf das Heu und die Kräuterzweige legen. Das Ganze bei indirekter Hitze ca. 20-25 Minuten garen. Oder bei 150°C auf die mittlere Schiene in den Backofen geben.</p>
<p><u>Gegrillter Krautsalat:</u></p> <p>½ Weißkohl 3 EL Olivenöl 1 rote Zwiebel 1 EL Dijonsenf 6 EL Weißer Balsamico-Essig 6 EL Sonnenblumenöl Salz & Pfeffer 1 Prise Kümmel (ganz)</p>	<p>Den Weißkohl halbieren, die Hälften nochmals in 3 Spalten schneiden, mit 3 EL Olivenöl beträufeln und 25-35 Minuten bei indirekter Hitze grillen. TIPP: Es sollte noch den nötigen Biss haben. Nach dem Garen in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die rote Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden und zu dem Weißkohl geben. Dijon-Senf, weißen Balsamico-Essig, Sonnenblumenöl mit dem Weißkohlsalat vermengen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Der Salat soll lauwarm serviert werden.</p>
<p><u>Spieße:</u></p> <p>1 Zucchini 4 große Baconscheiben (nicht zu dünn) 4 EL Sambal Oelek 1 EL Olivenöl 4 Holzspieße (am Vortag wässern) Salz</p>	<p>Die Zucchini waschen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Die Zucchinistücke abwechselnd mit Bacon aufspießen. Mit einem Pinsel Sambal Oelek über die Spieße streichen und mit Olivenöl beträufeln. Bei direkter Hitze von allen Seiten grillen und mit Salz würzen.</p>
<p><u>Marinade für Filet</u></p> <p>4 EL (helle) Sojasauce 3 EL Sweet Chili Sauce</p>	<p>Sojasauce und Sweet Chili Sauce in einem kleinen Topf einkochen lassen, sodass ein dickflüssiger Sirup entsteht. Schweinefilet nun aus dem Heu nehmen, auf ein Rost legen und von allen Seiten mit der Marinade einpinseln. Vor dem Aufschneiden 5-10 Minuten ruhen lassen.</p>



Schokoladenluftballons mit Mango und Passionsfrucht

<p><u>Schokoschale:</u></p> <p>4 Wasserbomben/kleine Luftballons 200g Zartbitterschokolade 50g Kokosflocken</p>	<p>SCHOKOSCHALEN möglichst als erstes oder am Vortag herstellen. (Abkühlung)</p> <p>Die Schokolade über einem Wasserbad erhitzen, ohne dass Wasser in die Schokolade kommt (die Schokolade darf nicht zu heiß werden). Die Luftballons faustgroß aufblasen. Die Luftballons in die nicht zu heiße Schokolade tauchen, mit Kokosstreusel bestreuen und auf geeignete Gefäße (z.B. Tassen, Gläser, Müslischalen) zum Auskühlen stellen.</p>
<p><u>Fruchtsalat</u></p> <p>1 Mango, gut gereift 6 Passionsfrucht (auch genannt Maracuja)</p>	<p>Die Mango schälen (um den ovalen Kern arbeiten) das Fruchtfleisch abtrennen. Und in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Passionsfrüchte halbieren, das Innere mit einem Löffel zu den Mangos geben und verrühren.</p>
<p>50 g Haselnusskerne gehackt, alternativ Mandeln</p>	<p>Die Haselnusskerne in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.</p>
<p>4 Kugeln Vanilleeis Minzblätter (als Deko) 500 ml Wasser</p>	<p>Einen Teil des Mangosalates mittig auf einem Teller anrichten. Die Schokoladenbowls vorsichtig von den Luftballons lösen und auf den Mangosalat setzen. Eine Vanilleeiskugel in die Schale, noch etwas Früchte darüber geben. Mit Minze und gerösteten Haselnusskernen dekorieren.</p>



EINKAUFLISTE je 4 Personen

<u>Pälzer Pizza mit Asia-Mayo und Räucherlachs</u>			
2 EL	frischer Koriander	60 g	Butterschmalz
500 g	festkochende Kartoffeln	50 g	gemischter Salat
150 g	weiße Zwiebel	150g	Räucherlachs
1 EL	Speisestärke	1 Bund	Dill
<u>Gefüllte Tortilla mit Limetten-Chili-Creme</u>			
4	Tortillas/Wraps	1	Zitrone
2	Paprikaschoten	1 TL	Honig
1	rote Chilischote	300g	Kichererbsen aus der Dose
1	grüne Chilischote	50g	Sesampaste
2	mittelgroße Schalotten	5 EL	Olivenöl
6	Knoblauchzehen	250 g	Halloumikäse
2	Limetten	250 g	Schmand
		3 Stängel	glatte Petersilie
<u>Für die Tomaten-Chilisauce:</u>			
3	große rote Chilischoten	4	Knoblauchzehen
1	rote Paprika	1 EL	Akazienhonig
200 g	getrocknete Tomaten		Chili a.d. Mühle
2	Schalotten		
<u>Gefülltes Schweinefilet im Heu, Zucchinispiße mit gegrilltem Krautsalat</u>			
1	Schweinefilet (ca. 700 g)	1 EL	Dijonsenf
2	getrocknete Bratwürste oder Chilipeitsche (ca. 250 g)	6 EL	Weißer Balsamico-Essig
2	Thymianzweige	6 EL	Sonnenblumenöl
2	Rosmarinzweige		Kümmel (ganz)
1 kleiner Beutel	Bio-Heu (z.B. aus der Zoohandlung/Deisemer Drogerieanbieter;))	1	Zucchini
½	Weißkohl	4	große Baconscheiben (nicht zu dünn)
4 EL	Olivenöl	4 EL	Sambal Oelek
1	rote Zwiebel	4	Holzspieße
		4 EL	(helle) Sojasauce
		3 EL	Sweet Chili Sauce
<u>Schokoladenluftballons mit Mango und Passionsfrucht</u>			
4	Wasserbomben/kleine Luftballons	50 g	Haselnusskerne gehackt, alternativ Mandeln
200g	Zartbitterschokolade	0,5l	Vanilleeis
50g	Kokosflocken		Minzblätter (als Deko)
1	Mango, gut gereift		
6	Passionsfrüchte (auch genannt Maracuja)		

Grundausrüstung wie Salz, Pfeffer, Muskat, Küchenutensilien nicht in Einkaufsliste angegeben!