

RALF HÆRTEL

Verjus

(jus vert › Grünsaft)

VOL.1

**LECKERE
SOMMER
REZEPTE**

**FÜR VIER
PERSONEN**

VORSPEISE

Asia-Lachs mit Joghurt-Wasabi-Dip

// für 4 Personen

ZUBEREITUNG 20 Minuten
MARINIERZEIT **36 Stunden !**

ZUTATEN

2 Stängel Zitronengras
1 Chili
1 EL Verjus
1 EL gehackte Thai-Basilikum
1 EL zerstoßene Korianderkörner
2 EL grobes Meersalz
2 EL Rohrzucker
400g Lachs (küchenfertig)

Für den Dip

150g Joghurt
1 TL Wasabi Pulver

ZUBEREITUNG

Für die Beize Zitronengras in dünne Ringe schneiden. Chilikerne entfernen, in feine Streifen schneiden. Mit Verjus, Thai-Basilikum, Koriander, Salz und Zucker vermischen.

Eine flache Form in der Größe des Laches mit Frischhaltefolie ausschlagen, die Hälfte der Beize darin verteilen. Den Lachs darauf legen, übrige Beize auf dem Filet verteilen. Mit Folie abdecken, leicht beschweren und etwa 1,5 Tage im Kühlschrank marinieren.

Für den Dip Joghurt und Wasabi glatt rühren.

Gewürze vom Lachs abstreifen, diesen trocken tupfen und in Scheiben schneiden und mit dem Dip servieren.

WEINEMPFEHLUNG

HÄRTEL Für diese sommerliche Vorspeise empfehlen wir unseren knackigen Sauvignon Blanc, der Sommerwein mit ausgeprägten Aromen und den nötigen Ecken und Kanten.

HAUPTGANG

Gegrillter Spargel mit Saltimbocca

// für 4 Personen

ZUTATEN

800g Spargel grün
3 EL Rapsöl
1,5 EL Verjus
Zucker
Pfeffer
Salz
8 Scheiben Kalbfleisch
8 Scheiben Parmaschinken
8 Blätter Salbei
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Grüner Spargel vom holzigen Ende befreien und gegebenenfalls die untere dickere Spargelhälfte noch etwas schälen. In köchelndem Salzwasser 6 bis 8 Minuten bissfest blanchieren und anschließend sofort in Eiswasser abschrecken, so behält der Spargel seine grüne Farbe.

Die Stangen mit einem Küchenpapier abtrocknen und in einer Schale mit dem Rapsöl, etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Verjus marinieren. Je nach Jahreszeit auf einen Grill oder in der Grillpfanne rösten.

Die Kalbrückenscheiben mit Parmaschinken belegen und mit einem Zahnstocher sowie jeweils mit einem Blatt Salbei auf dem Fleisch feststecken.

Das Fleisch etwas ölen und mit auf den Grill legen oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten garen. Gegebenfalls noch mit Pfeffer etwas nachwürzen.

WEINEMPFEHLUNG

HÄRTEL Chardonnay & Grauburgunder Cuvée 2010. Das große Geschmacksspektrum des Weines und das einnehmende des Salbei spielen Ping Pong mit den Geschmacksnerven.

Erdbeer-Tiramisu

// für 4 Personen

ZUTATEN

1 kg Erdbeeren
160 g Puderzucker
200g Joghurt (Vollmilch)
1 EL Verjus
500g Mascarpone
200g Schlagsahne
6 EL Orangenlikör
400g Löffelbiskuits oder Amarettis oder Cantuccini

ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Etwa die Hälfte der Erdbeeren in Würfel schneiden und mit dem Verjus, 60 g Puderzucker und 4 EL Orangenlikör in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern.

Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Mascarpone, Joghurt, den restlichen Puderzucker mit dem übrigen Orangenlikör mit einem Rührgerät schaumig rühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone Mischung heben.

Nun ein Drittel der Löffelbiskuits in einer Glasschale zerbröseln und jetzt abwechselnd das Erdbeerpüree, die Mascarponecreme und die Erdbeerscheiben solange in Schichten übereinander geben, bis alles aufgebraucht ist.

Das Tiramisu mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit einem Rest der Erdbeerscheiben garnieren.



Je nach Jahreszeit lässt sich das Tiramisu auch mit frischen Himbeeren oder Brombeeren zubereiten. Im Winter können auch tiefgekühlte Früchte verwendet werden.

WEINEMPFEHLUNG

HÄRTEL Gewürztraminer 2010. Die fruchtige Süße umschmeichelt die Mascarpone Creme.