



61. Menü vom 13.09.2024 - Paschi

Apéro

Zweierlei Prussiens

begleitet von **La Côte AOC Grand Cru Perroy Cuvée 48 Cave de Jolimont und Champagne Pommery**

Vorspeise

Rote-Bete Carpaccio

begleitet von **Villa Sintesi 2022 Sicilia DOC**

Suppe

Mama's weltbeste Kürbiscremesuppe mit einem Schuss Cognac

Hauptgang

Spätzle

Geröstete Karotten mit Mandel-Tomaten-Pesto

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

begleitet von «O» **Douro 2022**

Dessert

Italienischer **Quarkkuchen** mit Himbeerguss

Grappa

Vieille Prune Produzione di Paschi



Frischkäse Prussienes

Rezeptgruppe

Apéritif

begleitet von
La Côte AOC Grand Cru
Perroy Cuvée 48 Cave de
Jolimont

und

Champagne Pommery



Zutaten für 12 Stück (1. Teig)

Für die Kochlöffel und die Gäste (Total 19 Personen) wird das Rezept 2 x zubereitet

1 rechteckig ausgewallter Kuchen- oder Blätterteig 42x26 cm

50 g Babyspinat

200 g Frischkäse

Getrocknete Tomaten in Öl

Zubereitung

1. Kuchenteig oder Blätterteig gut gekühlt mitsamt Papier ausrollen
2. Teig mit Frischkäse grosszügig bestreichen
3. Baby-Spinat von aussen nach innen verteilen
4. Tomaten abtropfen und in feine Streifen schneiden und auf Teig verteilen
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Von der langen Seite zu einer Rolle aufrollen.
7. Rolle mitsamt Papier einrollen, mit Gummiband fixieren und in den Kühlschrank stellen



8. Ca. 1 Stunde vor dem Apéro bei Punkt 9 fortfahren
9. Ofen auf 200°C Heissluft/Umluft vorheizen.
10. In 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
11. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen.



Flammkuchen-Schnecken

Rezeptgruppe

Apéritif

Begleitet von
La Côte AOC Grand Cru Perroy
Cuvée 48 Cave de Jolimont

und

Champagne Pommery



Zutaten für 12 Stück (1 Teig)

Für die Kochlöffel und die Gäste (Total 19 Personen) wird das Rezept 2 x zubereitet

1 rechteckig ausgewallter Kuchen- oder Blätterteig 42x26 cm

100 g Crème fraîche

1 TL Maisstärke

1 Zwiebel, in feinen Streifen

100 g Speckwürfeli

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Schnittlauch

Zubereitung

1. Kuchenteig oder Blätterteig gut gekühlt mitsamt Papier ausrollen
2. Crème fraîche mit Stärke verrühren. Auf dem Teig verteilen.
3. Zwiebel in feine Streifen schneiden, Speck und Gewürze gleichmässig darauf verteilen.
4. Von der langen Seite zu einer Rolle aufrollen.
5. Rolle mitsamt Papier einrollen, mit Gummiband fixieren und in den Kühlschrank stellen
6. Ca. 1 Stunde vor dem Apéro bei Punkt 7 fortfahren
7. Ofen auf 200°C Heissluft/Umluft vorheizen.
8. In 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
9. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen.

**Rote-Bete-Carpaccio**

Paschi Lehmann - 13.09.2024

Rezeptgruppe**Vorspeise**

begleitet von Villa Sintesi

Der Villa Sintesi stammt aus der Region Syrakus im Südosten Siziliens. Er besticht durch einen enormen Aromenreichtum und offenbart die ganze wunderbare Geschmacksvielfalt der Rebsorte Nero d' Avola

**Zutaten für 4-6 Personen**

2 mittlere gekochte Rote Bete (vakuumverpackt oder frisch gekocht)

100 g Fetta

50 g Haselnüsse, grob gehackt

2 EL Honig

2 EL Balsamico-Essig

1 Orange (Saft und Abrieb der Schale)

4 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Frische Kräuter (z.B. Rucola, Basilikum oder Petersilie) zum Garniere

Zutaten für 18-20 Personen

5 mittlere gekochte Rote Bete (vakuumverpackt oder frisch gekocht)

200 g Fetta

75 g Haselnüsse, grob gehackt

4 EL Honig

4 EL Balsamico-Essig

2 Orange (Saft und Abrieb der Schale)

4 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Frische Kräuter (z.B. Rucola, Basilikum oder Petersilie) zum Garniere



Zubereitung

1. ****Rote Bete vorbereiten****: Die gekochte Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden. Am besten gelingt das mit einem scharfen Messer oder einer Mandoline. Die Scheiben dekorativ auf grossen Platten oder auf einzelne Vorspeisentellern anrichten.
2. ****Orangen-Vinaigrette zubereiten****: In einer grossen Schüssel den Saft und den Abrieb der Orangenschalen, den Balsamico-Essig und den Honig miteinander vermischen. Nach und nach das Olivenöl unterrühren, bis eine homogene Vinaigrette entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. ****Haselnüsse rösten****: Die grob gehackten Haselnüsse in einer grossen Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie leicht gebräunt sind und duften. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
4. ****Anrichten****: Die Rote-Bete-Scheiben mit der Orangen-Vinaigrette grosszügig beträufeln oder mit einem Pinsel bestreichen. Den Fettkäse in kleinen Stücken oder in Form von kleinen Nocken auf der Roten Bete verteilen. Die gerösteten Haselnüsse darüber streuen.
5. ****Garnieren****: Mit frischen Kräutern (z.B. Rucola oder Basilikum) garnieren und bei Bedarf mit etwas zusätzlichem Pfeffer abschmecken.

Serviertipp:

Die Vorspeise lässt sich gut im Voraus vorbereiten und eignet sich ideal für grössere Gesellschaften. Die Kombination aus den verschiedenen Texturen und Aromen bleibt auch in grösseren Mengen beeindruckend und sorgt für einen tollen Auftakt zum Hauptgang.



Mama's weltbeste Kürbiscremesuppe mit einem Schuss Cognac		Paschi Lehmann - 13.09.2024
Rezeptgruppe	Suppe	
	<p>Es geht wieder los: Bereits ab August hat Kürbis Saison, ab September gibt's die Frucht fast überall und im Oktober erreicht die Kürbiszeit ihren Höhepunkt.</p> <p>Wie so vieles ist der Kürbis keine europäische Frucht: Seefahrer brachten die Samen des Kürbisses nach Europa und inzwischen ist er hier in vielen Gärten heimisch.</p>	
<u>Zutaten für 6-8 Personen als Vorspeise</u>		<u>Zutaten für ca. 18 Personen als Vorspeise</u>
600 g Kürbis 1 Fleischtomate 1 Kartoffel mittel mehligkochend 1 Zwiebel mittel 1 Esslöffel Butter 1 Teelöffel Korianderpulver 1 dl Cognac oder (Noilly Prat oder halb Weisswein/ halb Sherry) 7 dl Gemüsebouillon 3 Esslöffel Kürbiskerne 2 Zweige Oregano 1 dl Rahm Salz Cayennepfeffer Zitronensaft wenig Pro Person 1 Esslöffel Doppelrahm Kürbiskernöl nach Belieben		1500 g Kürbis Hokkaido oder Butternuss 3 Fleischtomaten 3 Kartoffeln mittel mehligkochend 2 Zwiebeln mittel 2 Esslöffel Butter 1-2 Teelöffel Korianderpulver 3 dl Cognac oder (Noilly Prat oder halb Weisswein/ halb Sherry) 2.5 Liter Gemüsebouillon 5 Esslöffel Kürbiskerne 5 Zweige Oregano 5 dl Rahm Salz Cayennepfeffer Zitronensaft wenig Pro Person 1 Esslöffel Doppelrahm Kürbiskernöl nach Belieben

Zubereitung



1. Den Kürbis, wenn nötig in grosse Schnitze schneiden, die Kerne und schwammiges Fleisch entfernen, das Fruchtfleisch schälen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Tomate waagrecht halbieren und entkernen. Die Kartoffel schälen. Beides ebenfalls würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Kürbis, Tomate und Kartoffel beifügen, das Korianderpulver darüber streuen und alles kurz mitdünsten. Den Cognac oder (Noilly Prat oder die Sherry-Wein-Mischung) dazu giessen und einmal kräftig aufkochen lassen. Dann die Bouillon beifügen und alles zugedeckt sehr weichkochen.
3. Inzwischen Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe rösten, dann grob hacken. Die Oregano Blättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls grob hacken.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Den Rahm steif schlagen und darunterziehen, aufkochen und die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, je 1 Esslöffel Doppelrahm darauf geben, mit Kürbiskernen und Oregano bestreuen und nach Belieben mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Sofort servieren.

Hokkaido



Butternuss




Sauce zum Zwiebelrostbraten

Paschi Lehmann - 13.09.2024

Rezeptgruppe

Sauce

Die Sauce wird von Pole 2 Tage vor dem Event zubereitet


Zutaten

Kalbs-, Schweine Knochen und Rinderabschnitte (es geht auch nur mit Kalbs Knochen z.B)
Tomatenmark, Rotwein, Portwein

Gemüse:

Karotte, Sellerie, Zwiebel, Schalotten, Lauch

(gerne alles, was so an Gemüseabschnitten anfällt, kann theoretisch auch mit rein)

Gewürze:

Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Senf Saat, Sternanis, Nelke, Thymian, Rosmarin, Petersilie

Zubereitung

Knochen im Ofen anrösten bei 180 °C ca 45 Minuten, je nach Haushaltsofen, etwas länger. Im Topf auch möglich.

Das Gemüse bis auf den Lauch (wird bitter) in einem grossen Topf anrösten, bis es schön dunkelbraun ist. Hier kann etwas Zucker zum Karamellisieren dazu gegeben werden

Tomatenmark hinzugeben



Sobald sich ein Bodensatz bildet mit Rotwein ablöschen und den Boden am Topf frei kochen. Jetzt wieder alles einkochen bis sich wieder ein Satz am Boden bildet << wieder ablöschen

(Nicht an der Rotwein Menge sparen)

Das machen wir nun mindestens 3-mal, öfter schadet nicht!!! Das Tomatenmark sollte die Farbe etwas verändern und einen Glanz bekommen. (verliert Bitterstoffe)

Jetzt mit Wasser und/oder Gemüsebrühe auffüllen und die Knochen sowie alle Gewürze hinzugeben.

Zwiebeln mit Schale quer halbieren und sie auf der Schnittfläche anbraten, bis sie richtig schön Schwarz sind (sorgt für eine schönere Farbe)

Schalotten in feine Würfel schneiden und mit etwas Butter anbraten und mit Portwein ablöschen. Einkochen lassen und zur Sosse dazu geben

Leicht köcheln lassen am besten für einige Stunden. Je länger, desto besser

Durch ein feines Sieb passieren.

Etwas einkochen lassen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Jetzt mit Salz abschmecken.

Abbinden mit Mondamin (mit kaltem Wasser anrühren) oder alternativ Butter und Mehl vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Kleine Stücke davon nach und nach zum Binden der Sosse benutzen.



Korrespondenz mit dem Küchenchef

Grüezi Herr Lehmann

Vielen lieben Dank für die nette Mail und die tollen Worte.

Ich hoffe Ich kann Ihnen etwas weiter helfen damit sie etwas Schwäbische Heimatkultur in die Schweiz mit einbringen können.

Es ist schwierig hierfür das eine Geheimrezept zu beziffern. Wie sie als leidenschaftlicher Hobby Koch sicherlich wissen steckt immer sehr viel Liebe und Herzblut in einem Gericht

und das schmeckt man dann einfach, aber ich probiere es mal für sie aufzuschreiben.

Wir benutzen für unseren Rostbratratzen Argentinisches Roastbeef von Block House

Sicherlich ein weiteres Geheimnis wir braten das Fleisch nur kurz von beiden Seiten sehr heiss an geben es dann nochmals in den Ofen 160-180 °C (je mehr zeit desto niedriger mit der Temperatur aber dafür umso länger)

Ca. 2 Minuten (Medium) bei einer Portionsgrösse von 180 Gramm und lassen dann das Fleisch nochmals in einem sogenannten Holdomaten (Wärmeschublade) ruhen damit sich das Fleisch entspannen und die Hitze sich gleichmässig verteilen kann. So bekommt das Fleisch eine gleichmässige Farbe durch und durch.

Die Zwiebeln sind relativ einfach diese werden einfach nur sehr lange bei mittlerer Hitze angebraten, bis sie die Farbe und gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Das Herzstück eines jeden Gerichtes ist natürlich die Sosse in diesem Fall die Jus .

Das ist eine klassische Sosse die wir über 2 Tage mit Knochen und Fleischabschnitten sowie Gemüse kochen.

Ich hoffe Ihnen etwas weitergeholfen zu haben sollten sie weitere Fragen haben schreiben sie mir gerne oder Fragen beim nächsten Besuch gerne nach mir.

Viele Grüsse in die schöne Schweiz in der ich auch 1 Jahr lang kochen durfte.

PS Im Anhang habe ich Ihnen eine kurze Erklärung für eine Jus für 1 Tag geschrieben


Mit freundlichen Grüssen

Simon Waldmann

Hotel Neues Tor GmbH
Alte Heilbronner Strasse 2
74206 Bad Wimpfen

www.neuestor.de Email: kuechenchef@neuestor.de



Schwäbischer Zwiebelrostbraten		Paschi Lehmann - 13.09.2024
Rezeptgruppe	Hauptgang	

<u>Zutaten für 1 Person</u>	<u>Zutaten für 18 Personen</u>
<u>Ca. 180 g Argentinisches Roastbeef pro Person</u>	<p>3.2 kg Argentinisches Roastbeef (in ca. 18 gleich grosse Scheiben geschnitten, je ca. 180 g)</p> <p>1,8 kg Zwiebeln (in Ringe geschnitten)</p> <p>9 EL Bratbutter oder Öl zum Anbraten</p> <p>18 EL Mehl (zum Bestäuben)</p> <p>18 TL mittelscharfer Senf</p> <p>6-9 Lorbeerblätter</p> <p>6 Zweige frischer Thymian (oder 3 TL getrockneter Thymian)</p> <p>Salz und Pfeffer nach Geschmack</p> <p>Frische Petersilie (zum Garnieren)</p>



Zubereitung

Ein schwäbischer Rostbraten mit Niedergarmethode sorgt für besonders zartes Fleisch, das saftig bleibt und sich perfekt mit der kräftigen Sosse verbindet.

1. **Fleisch vorbereiten**: Die Rinderhüft- oder Rückensteaks leicht klopfen, damit sie gleichmässig dick sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Senf bestreichen. Anschliessend die Steaks leicht in Mehl wenden.
2. **Anbraten**: In einer grossen Pfanne oder einem Bräter das Butterschmalz oder Öl erhitzen. Die Fleischstücke von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie eine schöne goldbraune Kruste haben. Danach das Fleisch auf ein Gitter legen und ruhen lassen.
3. **Niedergaren**: Den Ofen auf 80°C vorheizen. Die angebratenen Steaks auf einem Gitter in den vorgeheizten Ofen schieben. Eine Auffangschale darunterstellen, um den Fleischsaft aufzufangen. Das Fleisch bei 80°C etwa 1,5 bis 2 Stunden niedergaren lassen, bis eine Kerntemperatur von etwa 56-60°C erreicht ist (für medium).
4. **Zwiebeln anbraten**: Während das Fleisch im Ofen ist, die Zwiebelringe im verbliebenen Bratfett in der Pfanne goldbraun anbraten. Gegebenenfalls etwas zusätzliches Butterschmalz oder Öl hinzufügen. Die Zwiebeln herausnehmen und beiseitestellen.
5. **Sauce zubereiten**: Siehe separates Rezept
6. **Fleisch ruhen lassen**: Nachdem das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, es aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dabei nicht zudecken, damit die Kruste knusprig bleibt.
7. **Anrichten**: Die Steaks auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergiessen und die gebratenen Zwiebeln darauf verteilen. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.



Spätzle		Paschi Lehmann - 13.09.2024
Rezeptgruppe	Hauptgang (Beilage)	
	<p>Spätzle selber machen geht unglaublich einfach und es dauert keine 30 Minuten. Du brauchst für einen Spätzleteig nur Eier, Mehl, Salz und Wasser. Wenn Du das Spätzle Rezept nach süddeutscher Tradition selbst zubereitest, hast Du zudem Einfluss auf die Qualität der Zutaten und es schmeckt besser als jedes gekaufte Produkt, versprochen.</p>	

<u>Zutaten für 8 Personen als Beilage oder 4 Portionen als Hauptmahlzeit</u>	<u>Zutaten für ca. 20 Personen als Beilage</u>
500 g Spätzlemehl BIO 3 Eier (à je 60 g mit Schale) 1 TL Salz (ca. 8 g) Muskatnuss 3 dl Milch <u>Zitronenschalen Würzöl von Hannes Pinterits</u> www.safranoleum.at	1500 g Spätzlemehl BIO 9 Eier (à je 60 g mit Schale) 3 TL Salz (ca. 24 g) Muskatnuss 9 dl Milch <u>Zitronenschalen Würzöl von Hannes Pinterits</u> www.safranoleum.at



Zubereitung

Spätzle selber machen - gepresst, gehobelt oder geschabt?

Die Spätzle Form ist eine Glaubensfrage. Schabt man, reibt man oder presst man den Spätzleteig, jeder hat seine eigenen Vorstellungen. Ich habe schon alle Varianten ausprobiert.

Will man längliche, buchstäblich auch optisch handgemachte Spätzle vom Brett geschabt, dann verlangt das viel Übung. Ganz egal wie, das Spätzleteig Rezept kann in jede beliebige Form gebracht werden. Egal welche, lecker sind sie immer.

1. Mehl und alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben
2. Alles mischen und kräftig rühren, bis der Teig Blasen wirft.
3. 30 Minuten ruhen lassen
4. Teig portionenweise durch ein Chnöpflesieb direkt in siedendes Salzwasser passieren. Wer Übung hat kann die Knöpfli auch von einem Brett schaben ([Siehe Video](#))
5. Sobald die Chnöpfli an die Oberfläche steigen, kurz ziehen lassen
6. Mit einem Lochsieb abschöpfen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.
7. Vor dem Servieren die Chnöpfli kurz in Butter braten, nach Belieben mit Reibkäse oder geröstetem Paniermehl bestreuen. In unserem Fall verwenden wir das Zitronenschalen Würzöl von Hannes Pinterits (www.safranoleum.at)

Eier-Tipps für den Spätzleteig

Es gibt natürlich keine speziellen Spätzle-Eier. Jedes handelsübliche Ei funktioniert für mein Spätzleteig Rezept. Wobei ich die besten Ergebnisse mit der Eiergröße M gemacht habe. Ich verwende gerne frische Eier in Bio-Qualität. Ein kräftigeres Eidotter-Gelb bringt eine schöne Farbe in den Spätzleteig und in die Spätzle, wem die Färbung noch nicht genug ist, der kann auch noch eine Prise Kurkuma in den Teig hineingeben. Ob das Eidotter-Gelb eine kräftig gelbe Farbe mitbringt, hat übrigens mit dem Futter zu tun das die Tiere bekommen haben und nicht mit der Haltungsform.

Kann man einen Spätzleteig vorbereiten und aufheben?

Den rohen, frisch zubereiteten Spätzleteig kannst Du natürlich im Kühlschrank ein paar Stunden deponieren und dann erst die Spätzle daraus zubereiten. Wegen dem Frisch-Ei im rohen Spätzleteig sollte sich das wirklich nur auf ein paar Stunden begrenzen.

Besser ist es, die fertigen, gekochten Spätzle aufzubewahren. So kannst Du sie ein bis zwei Tage in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren. In einer Pfanne in heisser Butter mit etwas Salz, Pfeffer und wahlweise Muskatnuss schwenken und erwärmen.



Geröstete Karotten mit Mandel-Tomaten-Pesto

Paschi Lehmann - 13.09.2024

Rezeptgruppe

Hauptgang (Beilage)



Zutaten für 4 Personen

12 Kleine Karotten (3 pro Person) , z. B. bunte oder Bundkarotten

Salz

Pfeffer

6 EL Olivenöl

$\frac{1}{2}$ Bund Thymian

4 EL Mandeln

4 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten

Zutaten für 19 Personen

57 Kleine Karotten (3 pro Person) , z. B. bunte oder Bundkarotten

Salz

Pfeffer

3 dl Olivenöl

2 Bund Thymian

20 EL Mandeln

20 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Karotten je nach Grösse längs halbieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hälfte des Öls beträufeln. Etwas Thymian dazulegen. Karotten in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen.
2. Inzwischen Mandeln grob hacken. Im restlichen Öl in einer Bratpfanne rösten. Einige Thymianblättchen dazupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Mit den Mandeln mischen. Karotten mit Mandel-Tomaten-Pesto servieren.


Italienischer Quarkkuchen mit Himbeerguss

Paschi Lehmann - 13.09.2024

Rezeptgruppe

Dessert

TIPP

Der Kuchen kann anstelle von Ricotta auch mit Quark gebacken werden. Diesen muss man jedoch vor Verwendung in einem Sieb mindestens 4 Stunden abtropfen lassen, damit seine Konsistenz trockener wird.


Zutaten für 1 Kuchen (Ergibt ca. 12 Stück) - für unsere Gäste bereiten wir 2 Kuchen vor
Boden:

150 g Guetzli knusprig, z.B. Petit Beurre oder Vollkornguetzli

75 g Zucker

100 g Butter

Belag:

400 g Ricotta

150 g Mascarpone

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

75 g Zucker

2 Esslöffel Zitronensaft

4 Eier gross

250 g Himbeerkonfitüre

Himbeere nach Belieben für die Garnitur



Zubereitung

1. Für den Boden die Guetzli im Cutter mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Wallholz fein zerbröseln. Mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mischen.
2. Die Butter schmelzen. Zu den Guetzlibröseln geben und alles gut mischen.
3. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Rand aufsetzen. Guetzlimasse auf den Boden geben und sehr gut andrücken.
4. Für den Belag in einer Schüssel Ricotta, Mascarpone, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft verrühren. Dann die Eier gut verquirlen und unterschlagen. Die Masse auf dem vorbereiteten Guetzliboden verteilen.
5. Den Quarkkuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 50 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.
6. In einem Pfännchen die Himbeerkonfitüre erwärmen und über den Kuchen geben. Vor dem Servieren mindestens 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Aufschneiden nach Belieben mit Himbeeren garnieren.

Stell dir vor, du sitzt in einer kleinen, gemütlichen Trattoria irgendwo in den Hügeln der Toskana. Die Sonne scheint golden über die Landschaft, und eine sanfte Brise trägt den Duft von frisch gebackenem Brot und blühendem Lavendel zu dir herüber. Plötzlich erscheint der Kellner, Luigi, mit einem verschmitzten Lächeln und stellt vor dir einen Teller ab. Darauf thront ein Italienischer Quarkkuchen mit Himbeerguss, der so verlockend aussieht, dass selbst die Statue von David die Augenbrauen hochziehen würde.

Der Kuchen ist so leicht und fluffig, dass er fast wie eine kulinarische Wolke wirkt, die von Engeln aus Ricotta und Mascarpone geschlagen wurde. Und dann ist da dieser Himbeerguss - ein leuchtend rotes Meer von süss-säuerlicher Perfektion, das sich wie eine Liebeserklärung um den Kuchen schmiegt. Jeder Bissen ist wie ein kleines Feuerwerk aus Geschmack, das in deinem Mund explodiert, während die Himbeeren freudig herumtanzen und die Quarkcreme in eleganter Zurückhaltung schmilzt.

Du kannst förmlich hören, wie die Grossmütter in der Küche stolz murmeln: „Nonna wäre so stolz auf dich, Luigi!“ Und Luigi? Der zwinkert dir zu, als ob er sagen wollte: „Ich weiss, ich weiss - du wirst nie wieder einen anderen Kuchen wollen.“

Dieser Italienische Quarkkuchen mit Himbeerguss ist nicht nur ein Dessert, sondern eine Einladung zu einer romantischen Affäre mit der italienischen Küche. Und wenn du glaubst, du könntest ihm widerstehen, dann hat Luigi noch ein Ass im Ärmel: einen Espresso, der so stark ist, dass er selbst den müdesten Gelato-Verkäufer wieder zum Leben erweckt. Buon appetito!



Villa Sintesi	
REBSORTE	100 % Nero d'Avola
Ausbau	Im Stahltank
Eigenschaften	<p>Der stetig zunehmende Erfolg der sizilianischen Weine ist wie ein Wiederkehren der Geschichte. Sie sind seit der Antike bekannt und waren im ganzen Mittelmeerraum äusserst beliebt. Der Villa Sintesi ist ein einzigartiger Wein, der aus dem Südosten Siziliens aus der Region von Syrakus stammt. Er ist als DOC, Denominazione di origine controllata, klassiert und besteht zu 100% aus der typisch sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola, der er seinen ausgeprägten Charakter verdankt.</p> <p>Er besticht mit einem ganz aussergewöhnlichen Aromenreichtum, seinem leuchtenden Purpurrot und seinen herrlichen Noten von Kirschen und Beeren. Er ist edel, grosszügig, geschmeidig und geschmacksintensiv.</p>
	
ALKOHOLGEHALT	14 %
TEMPERATUR	16-19°
LAGERHALTUNG	2024-2028
EIGNUNG	Pasta, Fleisch



Douro	
REBSORTE	70% Touriga Franca 29% Tinta Roriz 1% Touriga Nacional
Ausbau	Barrique
Eigenschaften	<p>Quinta Vale Dona Maria ist ein angesehenes Weingut im Douro-Tal in Portugal, das sich auf die Herstellung von hochwertigem Portwein und Rotwein spezialisiert hat. Seit 1996 befindet sich das Weingut im Besitz der Familie van Zeller, die auf eine lange Tradition in der Weinproduktion zurückblicken kann. Cristiano Van Zeller ist ein Önologe mit Weltruf und repräsentiert bereits die 14. Generation. Das Douro-Tal ist bekannt für seine steilen Hänge und den Douro-Fluss, der durch die Region fließt. Die Weinberge von Quinta Vale Dona Maria erstrecken sich über diese Hänge und profitieren von idealen klimatischen Bedingungen sowie Bodenbeschaffenheiten.</p> <p>Das Bouquet nach weissen Blüten und Cassis sowie Himbeeren ziehen einem sofort in seinen Bann. Sein Terroir verleiht ihm Gehalt und Erhabenheit. Er ist kräftig, harmonisch und von seltener Eleganz. Seine runden, saftigen, samtigen Tanninen, die gleichzeitig edel und dicht sind, verleihen ihm eine beeindruckende aromatische Fülle und Komplexität. Der Barrique-Ausbau sorgt für Statur und köstliche Vanille- sowie Röstaromen. Das Finale ist lang, edel...betörend!</p>
ALKOHOLGEHALT	14.5 %
TEMPERATUR	16-19°
LAGERHALTUNG	2024-2028
EIGNUNG	Pasta, Fleisch





La Côte AOC Grand Cru Perroy Cuvée 48 Cave de Jolimont

Rebsorte	100 % Chasselas
Ausbau	Im Stahltank
Herkunft	Schweiz, Waadt
Eigenschaften	<p>Helles Gelb, frisches Bukett mit Hefearomen und Quittenfrucht, im Gaumen mild, sehr harmonisch und ausgewogen, elegant, zeigt Finesse, mit angenehmer Länge.</p>
	
ALKOHOLGEHALT	12.0 %
TEMPERATUR	10-12°
LAGERHALTUNG	2024-2027
EIGNUNG	Suppe, Fisch, Meeresfrüchte/Muscheln, Salate, Käsegerichte, Vorspeisen, Kalb, Vegetarisch