

Spanien meets Rheingau: Wenn der Inbegriff der hessischen Küche auf eine der typischsten spanischen Soßen trifft ...

## Handkäs mit Salsa rossa

ca. 100 g Handkäs pro Portion

### Für die Marinade für 1 Portion:

1/4 mittelgroße rote Zwiebel, geschält und in Ringe geschnitten  
3 EL Apfelessig  
2 EL neutrales Öl  
1/2 TL Kümmel  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Für die Salsa rossa (für 12 Portionen):

500 g Tomaten  
4 Frühlingszwiebeln  
2 rote Pfefferschoten  
1 Stck. Ingwer (2 cm)  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
1 EL Limettensaft  
1 TL feiner Rohrzucker  
Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Marinade Essig und Öl mit den Gewürzen verrühren, die Zwiebelringe untermischen.

Für die Salsa rossa in einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten über Kreuz einschneiden, ins kochende Wasser legen, bis sich die Haut zu lösen beginnt, dann herausnehmen und häuten. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden, die Tomaten fein würfeln. Pfefferschoten waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hobeln. Knoblauchzehen schälen und durchpressen, zum gehobelten Ingwer geben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln, Ingwer und gedrückte Knoblauchzehen andünsten. Die Tomatenwürfel zufügen und alles ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Die Soße mit Limettensaft, Rohrzucker, Salz und Pfeffer herhaft würzen.

Die Handkäschen in kleine Schalen setzen, mit der Marinade begießen, die Salsa rossa dazu servieren.

**Tipp:** Die Salsa rossa hält sich gekühlt mindestens 10 Tage, lässt sich gut vorbereiten und auch portionsweise servieren.



Der Flammkuchen hat schon lange seinen Siegeszug durch alle Weinbauregionen angetreten. Hier in einer gehaltvollen Version mit getrockneten Tomaten, Kapern und Serrano-Schinken.

## Flammkuchen mit Serrano-Schinken und Kapern

**12-15 Stücke** | geht schnell

1 fertiger Flammkuchenteig  
100 g getrocknete, eingeweichte Tomaten  
1 Knoblauchzehe, geschält  
10 EL Olivenöl  
200 g Crème fraîche  
1 TL gerebelter Oregano  
3 EL frisch geriebener Parmesan  
1 Prise Zucker  
1 Stange Porree in dünne Ringe geschnitten  
1 kleines Glas Kapern  
8 Scheiben Serrano-Schinken oder ein anderer luftgetrockneter Schinken

Den Backofen auf 220° C (Gas Stufe 4, Umluft 200° C) vorheizen.

Den Flammkuchenteig auf ein mit Backpier ausgelegtes Blech legen. Die Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln, den durchgepressten Knoblauch, das Olivenöl, Crème fraîche, Oregano, Parmesan und die Prise Zucker zu einer Paste rühren und auf dem Flammkuchen verstreichen, dann die Porreescheiben und die abgetropften Kapern auf dem Teig verteilen. Den Serranoschinken in kleine Stücke reißen und auf den Flammkuchen legen.

Für ca. 8 Minuten goldbraun backen und abgekühlt in Stücke schneiden.



Pannacotta bedeutet „gekochte Sahne“ und ist meistens ein Nachtisch. Hier in einer salzigen Version mit püriertem Kresse, serviert mit Lachsforellentatar.

## Grüne Pannacotta mit Lachsforellentatar

16 Portionen

### Für die Pannacotta:

6 Blatt Gelatine  
1 Knoblauchzehe  
150 g Brunnenkresse, ersetztweise Gartenkresse  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker  
300 ml Sahne  
abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone  
200 g Joghurt

4 Glas- oder Keramik-Förmchen mit 8 cm Ø

Für die Pannacotta die Gelatine in kalten Wasser einweichen.

Die Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Die Brunnenkresse waschen, trocken schütteln und mit dem durchgepressten Knoblauch, Zucker, Salz, Pfeffer zu der Sahne in eine Kasserolle geben. Alles einmal aufkochen, den Topf vom Herd nehmen. Zitronenabrieb und -saft zusammen mit dem Joghurt untermischen. Alles fein pürieren, dann die ausgedrückte Gelatine unter Rühren in der warmen Creme auflösen.

Die Förmchen kalt ausspülen, die Creme einfüllen und am besten über Nacht kalt stellen.

Für das Tatar die Fischfilets waschen, trocken tupfen und sehr fein würfeln. Frühlingszwiebeln und Chilischote waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Alles vorsichtig in einer Schüssel vermengen, Limettenabrieb und -saft zugeben und mit dem Öl vermischen. Salzen, pfeffern und die Prise Zucker nicht vergessen. Abgedeckt kalt stellen. Die Pannacotta-Schälchen stürzen, vierteln und jeweils mit einem Klecks Forellentatar auf einem Sauerampferblatt servieren.

### Für das Lachsforellentatar:

500 g Lachsforellenfilets  
2 Frühlingszwiebeln  
1 rote Chilischote  
1 Stck. Ingwer (20 g)  
abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Limette  
2 EL Rapsöl  
Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker  
Sauerampferblätter zum Servieren



Lohnt sich besonders, wenn man das Confit für den Vorrat kocht und immer griffbereit hat.

## Salzcracker mit Rote-Zwiebel-Confit

Ergibt 4 mittelgroße Schraubdeckelgläser

1,5 kg rote Zwiebeln  
350 ml Spätburgunder, trocken  
100 g Zucker  
2 EL Wildblüten-Honig  
Mark von 1/2 Vanillestange  
2 rote Äpfel  
1 Knoblauchzehe

1 Granatapfel  
250 ml Gemüsebrühe  
3 EL milder Apfelessig  
2 TL Salz  
2 TL edelsüßer Paprika

Am Vortag die Hälfte der Zwiebeln schälen, grob hacken, in eine Schüssel geben und mit Rotwein, Zucker und Honig mischen. Über Nacht zudecken, kühl stellen und durchziehen lassen. Die andere Hälfte der Zwiebeln beiseitelegen.

Am nächsten Tag die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und grob hacken. Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und zu den marinierten Zwiebeln geben.

Den Granatapfel rundherum drücken, halbieren und dann mit einem Löffel die Kerne in einen Topf herausklopfen. Den austretenden Saft dazugeben. Gemüsebrühe und Apfelessig zufügen und mit Salz und Paprikapulver würzen. Diese Mischung bei mittlerer Temperatur für ca. 2 Stunden köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die restlichen roten Zwiebeln schälen und würfeln. Den Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und die Zwiebelwürfel zusammen mit der über Nacht durchgezogenen Zwiebelmischung unterrühren. Alles noch einmal für 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen und zum Schluss alles gut pürieren.

In heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser füllen und mit abgekochten Deckeln fest zuschrauben. Gläser auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Auf Salzcracker streichen und mit einer grünen Olive servieren.

**Tipp:** Dieses Confit hält sich ca. 6 Monate.



## Gebackene Weinbergpfirsiche mit Mandeln

**10 Portionen** I unkompliziert und gut vorzubereiten

5 reife Weinbergpfirsiche, ersatzweise normale Pfirsiche

500 ml Wasser

150 ml Zitronensaft

6 EL Honig nach Wahl

4 EL Butter

5 EL Pfirsichmarmelade

4 TL gehackte Mandeln

10 größere Muffin-Papierförmchen

Die Pfirsiche waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, halbieren und die Kerne herauslösen. In einer großen Pfanne das Wasser mit dem Zitronensaft und 4 EL Honig aufkochen. Die Pfirsichhälften mit der Öffnung nach unten hineinsetzen und ca. 4 Minuten in dem Sud dünsten. Herausnehmen, abtropfen lassen.

In einer anderen Pfanne die Butter mit dem restlichen Honig erhitzen. Die Pfirsichhälften mit den Schnittflächen nach oben hineinsetzen, die Marmelade in die Öffnungen füllen und für 2 – 3 Minuten braten lassen. Herausnehmen, in die Papierförmchen setzen und die gehackten Mandeln darüberstreuen.

Besonders gut schmecken die Weinbergspfirsichhälften noch lauwarm serviert.

