



Art.-Nr. 109786

REZEPTIDEE 3

Grüner Veltliner Süppchen mit Almkäse

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 200 ml Grüner Weinberg
Grüner Veltliner
- 800 ml Gemüsefond
- 100 g Berg- oder Almkäse
- 8 Scheiben Brot
- 2 EL Olivenöl
- 4 Salbeizweige
- grobes Meersalz
- Muskat
- Pfeffer

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln würfeln und mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in der Butter anrösten. Mit Grünem Veltliner ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Gemüsefond dazugeben und kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Im Anschluss die Suppe vom Herd nehmen und pürieren, dabei den geriebenen Käse einrühren.

Auf einem Rost die Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und dem gehackten Salbei bestreuen. Bei 200°C ca. 4 Min. knusprig backen.

In brauner Butter werden die restlichen Salbeizweige geschwenkt und im Anschluss auf ein Küchentrepp gelegt.

Vor dem Servieren die Suppe mit Brotscheiben und Salbeizweigen dekorieren.



Veltlinerschaum auf Lachs und Apfelradicchio

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachsfilets
- 250 g Radicchio
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Äpfel, säuerlich
- 50 g Butter
- 1 TL Zucker
- etwas Essig
- 1 Zwiebel
- 100 g Champignons
- 200 ml Grüner Weinberg Grüner Veltliner
- 100 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebelwürfel, Champignonscheiben und eine halbe Knoblauchzehe in Scheiben für den Schaum im heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Grünem Veltliner ablöschen und auf ein Drittel einreduzieren. Sahne und Crème fraîche dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas einreduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren und erst kurz vor dem Servieren mit dem Mixer aufschäumen.

Radicchio putzen und in breite Streifen schneiden. Restliche Knoblauchzehen in Scheiben schneiden, in Butter anbraten und den Zucker darübergeben. Bei zarter Karamellfärbung Radicchio und Champignonscheiben unterheben. Die Apfelspalten kurz mit anbraten und dann mit Essig übergießen.

Lachs leicht würzen und mit Zitronensaft beträufeln. In der heißen Pfanne zuerst auf der Hautseite anbraten.

Zum Servieren Lachs auf dem Apfelradicchio anrichten und mit Veltlinerschaum beträufeln.