

Hilgerts Fassdaubenschmaus

für 4 Personen



UNSER DIGESTIF-TIPP:
ein fruchtig-feiner Hilgert Schwarzkirschbrand

ZUTATEN

- 1 100 g Sauerkraut (servierfertig) | 100 g Kartoffeln | 100 g Kürbis (Muskatkürbis) | 1 EL Butter | 4 Stück Fischfilet mit Haut à ca. 40 g | Zitrone | 4 EL Kräuterschmand | Kresse, Schnittlauch, Kerbel | Salz, Pfeffer
- 2 80 g Hackfleisch | 1 EL Öl | 3 EL Lauch, fein geschnitten | 1/2 kleine Zwiebel, fein gehackt | 1 Prise Majoran | 200 ml Fleischbrühe | 1 EL Mehl | 3 EL Crème fraîche | Salz, Pfeffer
- 3 4 Quadrate Strudelteig 10 x 10 cm | 150 g Blutwurstwürfel | 80 g Linsen (eingeweicht) | 1 EL Lauch, fein geschnitten | 1 EL Möhren, fein geschnitten | 1 EL Sellerie, fein geschnitten | 200 ml Fleischbrühe | 100 ml brauner Kalbsfond | 2 EL Balsamico, dunkel | 1 EL Butter | 1 TL Weizengrieß | 1 Eigelb | Salz, Pfeffer | Öl | Kresse
- 4 1 gepökelte Schweinezunge | 1 Lorbeerblatt | 1/2 Nelke | Möhre, Sellerie, Lauch | Salz, Pfeffer | 100 g geschnittene Schwarzwurzeln | 1 Frühlingszwiebel | 2 EL Butter | 1 EL Mehl | 200 ml Zungenfond | 1 EL Crème fraîche | 3 EL Riesling | Salz, Pfeffer
- 5 200 g Kartoffeln | 1 kleine Zwiebel | 1 kleine Möhre | 1 Prise Thymian | 3 EL Tresterkäse | Öl | Salz, Pfeffer, Petersilie

1. KÜRBISGRÄWES MIT KLEINEN MOSELBARSCHEN UND ÜRZIGER KRÄUTERSCHMAND

Kartoffeln und Kürbis in Salzwasser kochen, grob stampfen, Butter zugeben, Sauerkraut zugeben, mischen und abschmecken. Die Kräuter fein schneiden, zum Schmand geben und abschmecken. Fisch mit Zitrone marinieren, salzen und glasig braten. Den Fisch auf dem Gräwes anrichten, mit einem Klecks Kräuterschmand und frischen Kräutern garnieren.

2. ZELTINGER HACKFLEISCHSUPPE MIT LAUCH UND ZWIEBELN

Hackfleisch in Öl anbraten. Lauch und Zwiebel zugeben und mitbraten, Majoran zugeben, mit Mehl abstäuben, Fleischbrühe angießen, ca. 10 Minuten kochen, Crème fraîche zugeben, abschmecken, anrichten mit Sahnehäubchen und mit frischem Majoran garnieren.

3. BLUTWURSTSTRUDEL MIT LINSENGEMÜSE

Linsen mit der Fleischbrühe kochen. Die Gemüsegewürfel in Butter anbraten, Grieß zugeben, mit dem Kalbsfond aufgießen, ca. 5 Minuten quellen. Mit dem Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blutwurst zugeben, heiß werden lassen (nicht mehr kochen), dann auskühlen. Die Strudelquadrate mit Eigelb bestreichen, die Füllung als Häufchen in die Mitte geben. Ein Säckchen formen, mit einem Zahnstocher fixieren und in Öl backen. Mit Kresse garniert anrichten.

4. RIESLING-ZUNGENRAGOUT

Eine Schweinezunge im Gemüsesud mit Lorbeerblatt und Nelke kochen, abziehen und würfeln. Die Schwarzwurzeln in Butter anschwitzen, mit Mehl abstäuben und mit dem Zungenfond aufgießen. Ca. 10 Minuten köcheln. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und hinzugeben, kurz mitkochen. Zungenwürfel, Crème fraîche und Riesling zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten mit Schnittlauch und mit einem Klecks Crème fraîche garnieren.

5. EIFEL-KARTOFFELRÖSTI MIT TRESTERBERGKÄSE UND THYMIAN

Kartoffeln, Möhre und Zwiebel fein reiben. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Kleine Reibekuchen in Öl raten. Anrichten mit einem Klecks Tresterkäse und mit einem Thymianzweig garnieren.