



Sandra Schözel, bekannt als *Frau Kampi* legt auf. Und zwar Blutwurst auf Ravioli die auf Sauerkraut liegen

Wein aus dem Elsass trifft auf Köche aus dem Netz

Das Elsass als Weinregion zeichnet sich durch eine erstaunliche Vielfalt aus. Warum also nicht einmal ein komplettes Menü zu Sylvaner, Riesling und Gewürztraminer kochen? Und bei der Gelegenheit gleich ein paar Leute kennenlernen, die sich sonst nur online miteinander unterhalten? Wir luden fünf Blogger zum Dinner in den Gasthof *Möhrchen* in Hamburg-Ottensen und baten jeden, einen Gang zu kochen ...

FOTOS: **ANDREA THODE** VERKOSTUNGSNOTIZEN: **CHRISTINA HILKER** MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DURCH DEN ELSÄSSER WEINVERBAND

Alle Rezepte für 12 Personen

GLASNUDELSALAT MIT KOMBU UND JAKOBSMUSCHELN

VIJAY SAPRE, EFFILEE

Crémant d'Alsace, José Ebelmann – 11,95 Euro bei www.rindchen.de. Durch Mineralität und feine Zitrusnoten der perfekte Begleiter zum asiatischen Glasnudelsalat

12 Jakobsmuscheln
200 g Glasnudeln
1 Blatt Kombu
1 rote Paprika

1 Gurke
2 Limetten
2 Chilischoten, entkernt
1 Bund Koriander
1 Bund Frühlingszwiebeln
60 Thaispargel (1 Paket)
100 ml Sojasauce
2 EL Balsamico
1 EL Zucker
Fischsauce, Sesamöl

1. Sojasauce mit Zucker und Balsamico aufsetzen und um etwa $\frac{1}{3}$ einkochen lassen.
2. Glasnudeln 2 Minuten in reichlich Wasser weich kochen, mit der eingekoch-

ten Sojasauce marinieren und kalt werden lassen.

3. Kombu mit heißem Wasser aufgießen und ca. 2 Stunden einweichen lassen. In sehr feine Streifen schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten.

4. Gurke schälen, entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden, Limetten filetieren, Paprika in feine Würfel, Frühlingszwiebeln und Chili in Ringe schneiden. Koriander hacken.

5. Alles miteinander vermengen, Thaispargel in reichlich Salzwasser 1 Minute kochen und in Eiswasser abschrecken.

6. Jakobsmuscheln braten, mit dem Spargel und dem Salat anrichten.



Links: Gruppenbild mit Pinot Noir und Rinderfilet Rechts: »Das hast du gut gekocht!« – Arthurs Tochter küsst Heike von Au

Straßensommelier Michael Wickert pochiert seine Roulade, Andreas Strasser schneidet Filets und Frau Kampi brät Blutwurst



Die Herren plaudern, während die Damen arbeiten. Und Astrid Paul alias Arthurs Tochter nascht

Links: Die idealen Begleiter für einen tollen Abend Rechts: Vijay Sapre mit Sommelière Christina Hilker

SAUERAMPFERSUPPE MIT GRISSINI UND ONSEN-EI

HEIKE VON AU, essenvonau.de

Pinot Gris d'Alsace Le Fromenteau 2009, Domaine Josp Meyer – 20,90 Euro bei www.weine-visentin.de. Zu Schinken und Onsen-Ei passte der schmelzige und kraftvolle Pinot Gris mit den zarten Würznoten genau

Suppe

- 5–6 Schalotten, gewürfelt
- 750 g Petersilienwurzel
- 1½l Geflügel- oder Gemüsefond
- 600 ml Sahne
- 2 Zitronen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Bund Sauerampfer
- 12 Eier

- 12 Scheiben luftgetrockneter Schinken in dünnen Scheiben
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

1. Eier 70 Minuten bei 68 Grad garen, warm halten.
2. Petersilienwurzel schälen und in Scheiben schneiden. Mit Schalotten in Butter andünsten. Fond und Sahne dazugeben und ca. 20 Minuten garen.
3. Mit blanchierter Petersilie und Sauerampfer pürieren, passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Grissini

- 250 g Mehl
- ¼ Würfel Hefe

- 1 EL Olivenöl
- 2 Becher Crème fraîche
- Abrieb von einer Zitrone
- 1 Kästchen Kresse
- Salz

1. Aus Mehl, Hefe, warmem Wasser, Salz und Olivenöl einen Hefeteig kneten, stehen lassen bis zum doppelten Volumen, erneut kneten und zu einer Platte ausrollen.
2. Streifen abschneiden, auf ein Backblech legen und erneut 10–15 Minuten gehen lassen. Bei 200 Grad einige Minuten backen.
3. Crème fraîche mit Salz und Zitronenabrieb anrühren und in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Öffnung füllen. Fein auf die abgekühlten Grissini spritzen und mit Zitronenabrieb und Kresseblättchen bestreuen.

Anrichten

1. Von den gekochten Eiern vorsichtig das Eiweiß entfernen.
2. Suppe in Teller füllen, gezupften Schinken in die Mitte legen, darauf je ein Eigelb. Die Grissini dazuservieren.

RAVIOLI AUF RAHMSAUERKRAUT MIT GEBRATENER BLUTWURST

SANDRA SCHÖLZEL, kuechevonfrauampiblogspot.com

Alsace Grand Cru Wineck-Schlossberg Riesling 2009, Domaine Meyer-Fonné 22,90 Euro bei www.remysweinhaus.de. Durch die frische Säure und seine Finesse ist der Riesling genau der

richtige Wein zum Sauerkraut, zu den gehaltvollen Ravioli und zur vortrefflichen Blutwurst

Pasta

- 100 g Mehl
- 200 g Pastamehl
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark

Kartoffelfüllung

- 150 g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 50 ml Milch
- Salz
- frischer Majoran
- Meerrettichwurzel

Steckrübenfüllung

- 150 g Steckrüben
- 20 g geräucherter Speck
- Salz

1. Aus den Zutaten einen angenehm griffigen Pastateig kneten. Sollte er zu sehr kleben, noch etwas Mehl unterkneten. Ist er zu trocken, mit etwas Wasser verlängern. In Folie eingeschlagen und bis zur weiteren Verarbeitung ruhen lassen.
2. Die Kartoffeln in kleine Würfel (Brunoise) schneiden, in der Butter anschwitzen und mit Salz würzen. Die Milch angießen, die Kartoffeln sollten beim Garen die ganze Milch aufnehmen. Wenn die Würfel weich sind, mit klein geschnittenem Majoran würzen und reichlich Meerrettich drüberreiben.



Glasnudelsalat mit Kombu und Jakobsmuschel



Sauerampfersuppe, Onsen Ei, getrockneter Schinken



Ravioli auf Rahmsauerkraut mit gebratener Blutwurst

3. Die Steckrüben ebenfalls in feine Würfel schneiden. Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Rüben darin garen, sie dürfen nicht zu weich werden. Mit Salz abschmecken.

4. Den Pastateig ausrollen, zweitletzte Stufe der Pastamaschine. 1 Teelöffel Füllung pro Ravioli. Die Ränder mit Wasser oder Eiweiß einpinseln, fest zusammendrücken und mit einer Gabel festdrücken. In kochendem Wasser gar ziehen lassen.

Sauerkraut

1kg frisches Sauerkraut vom Fass
1 Zwiebel

60g geräucherter Speck

200ml Weißwein

100ml weißer Port

300g saure Sahne

Salz, frischer Majoran, 2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren,
1 TL Kümmelkörner

1. Den Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Das Sauerkraut in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Notfalls etwas ausdrücken.

2. Dann das Kraut zu den Zwiebeln und Speck in die Pfanne geben. Lorbeer, Kümmel und angedrückten Wacholder zugeben. Alles kurz andünsten und mit dem Port und dem Weißwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten dünsten. Das Kraut sollte nicht zu weich sein. Dann den Deckel abnehmen und die saure Sahne zugeben. Nochmals kurz dünsten, bis sich Kraut und Sahne schön vermischt haben. Mit Salz abschmecken und den fein geschnittenen Majoran unterheben.

Blutwurst

12 Scheiben frische Blutwurst
Mehl und etwas Pastagrieß
getrockneter Majoran
Butter zum Ausbraten

1. Den Majoran mit etwas Pastagrieß in einem Mörser fein zerreiben. Mit dem Mehl mischen und die Blutwurstscheiben darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen und die Scheiben in aufschäumender Butter von beiden Seiten braten.

2. Alles zusammen auf Tellern anrichten.

POCHIERTE ROULADE VON DER BACHFORELLE UND FLUSSKREBSEN MIT ROTER BETE

MICHAEL WICKERT,
strassensommelier.tumblr.com,
taste-berlin.tumblr.com

Sylvaner d'Alsace Réserve 2010, Domaine Weinbach, 14,00 Euro bei www.vinaturel.de. Das erdige, leicht süßliche Aroma der Roten Bete fand hier sein optimales Pendant

12 Bachforellenfilets ohne Haut
200g ausgelöste Flusskrebsschwänze
5 mandarinengroße Rote-Bete-Rüben
1 Schale Kresse
4 Eier
100g frischer Meerrettich
500ml Milch
Salz, Pfeffer, Kümmel
Weißwein
Butter

1. Bachforellenfilets waschen und trocken tupfen, zwischen Klarsichtfolie plattieren. Die Rote Bete mit etwas Kümmel und Salz in Wasser und Weißwein garen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

2. Die Flusskrebsschwänze fein hacken und mit etwas Kresse mischen, Eiweiß dazugeben und im Mixer zu einer Farce verarbeiten. Auf die Fischfilets streichen.

3. Rote Bete auf die Flusskrebsmasse legen. Filet mit der Füllung nach innen aufrollen, salzen und pfeffern. In Klarsichtfolie, dann in Aluminiumfolie mit etwas Butter rollen.

4. Für die Sauce Meerrettichstücke in Milch kurz garen, pürieren und heiß aufschäumen.

RINDERFILET MIT PINOT-NOIR-SAUCE

ANDREAS STRASSER, gutegabeln.de

Pinot Noir d'Alsace Clos de la Faille 2007, Domaine Albert Mann – 26,50 Euro bei www.vinaturel.de. Schon etwas gereifter, mit seidiger Struktur und feiner Frucht, ein eleganter Begleiter

12 Scheiben Rinderfilet
Olivenöl
Zwiebeln

Knoblauch
Salz, Pfeffer
Butter, etwas Mehl
½l Rinderfond
¼l Rotwein
1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin
1kg kleine Kartoffeln

1. Das Filet frühzeitig herauslegen, es sollte unbedingt Zimmertemperatur haben.

2. Die Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln, mit Rosmarin, Olivenöl und Salz auf ein Backblech geben und ca. 40 Minuten bei 180 Grad garen.

3. Zwiebeln und Knoblauch anbraten, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen, Thymian dazugeben, mit Fond angießen und erneut einkochen lassen. Passieren.

4. Die Filets in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl auf einer Seite 1½ Minuten anbraten, wenden, die Pfanne vom Feuer nehmen und mit Alufolie abdecken. 15 Minuten ruhen lassen.

5. Butter und Mehl zu gleichen Teilen verkneten, die Sauce noch mal kurz aufkochen und mit der Mehlbutter leicht binden.

6. Anrichten und servieren.

KOUGELHOPF MIT GEWÜRZTRAMINER-EIS UND MANGO-CREME MIT MÖNCHSPFEFFER

ASTRID PAUL,
arthurstochterkochte.blogspot.de

Gewürztraminer d'Alsace Vendange Tardive 2009, Domaine Stoeffler – 15,90 Euro (0,375l) bei www.remysweinhaus.de. Das Dessert war genau auf die Süße und die Aromatik der Vendange Tardive abgestimmt

Kougelhopf
25g Hefe
200ml Milch
200g Butter
100g Zucker
½ TL Salz
500g Mehl
2 Eier
2 EL Rum
100g Rosinen

1. Rosinen in Rum einlegen. Die Hefe in der Hälfte der erwärmten Milch auflösen und 30 Minuten gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe-Milchmischung zugeben und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch mit Eiern, Butter, Zucker und Salz vermischen, zum Teig geben und alles gut miteinander verkneten.

2. Den Teig abgedeckt in der Schüssel auf das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig durchkneten, dann die Rosinen dazugeben und nochmals durchkneten. Eine Gugelhupfform einfetten und den Teig hineingeben. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Im Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) etwa 45 Minuten backen.

Gewürztraminer-Eis

1 Vanilleschote
600ml Gewürztraminer Spätlese
250g Butter
5 Eigelb
175g Zucker

1. Die Vanilleschote aufschneiden und auskratzen.

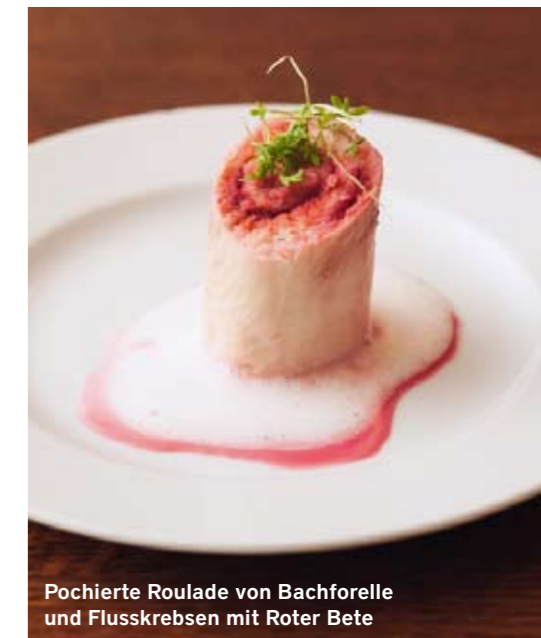
2. 400ml Gewürztraminer zusammen mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Mark auf die Hälfte reduzieren. Die restlichen 200ml Wein hinzufügen, die Flüssigkeit einmal aufkochen. Durch ein feines Sieb gießen und dann die Butter in Würfeln untermixen.

3. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, Weinmasse zugießen und auf dem Wasserbad zur Rose abziehen. Anschließend in der Eismaschine frieren.

Mangocreme

2 sehr reife Mangos
100g Mascarpone
etwas Mönchspfeffer, angeröstet und feinst gemörsert

Mangos und Mascarpone zu cremiger Konsistenz mixen. Mit Mönchspfeffer abschmecken.



Pochierte Roulade von Bachforelle und Flusskrebsen mit Roter Bete



Rinderfilet mit Pinot-Noir-Sauce



Kougelhkopf mit Gewürztraminer-Eis und Mangocreme