



SCHWÄBISCHE TAPAS & GETRÄNKE



zaiss.com



BESEN.KÜCHEN.PARTY
25. Juni 2022



Aperitif

Riesling Sekt Brut
mit gefrorenen Himbeeren



Riesling Sekt Brut

In unserem alten Gewölbekeller wird unser **Riesling Sekt** mit seinem unverkennbaren Zaiß´schen Schmelz nach **traditionellem Verfahren** (Flaschengärung) hergestellt. Hierfür verwenden wir ausschließlich unsere eigenen Weine.

Kräuter- mousse



Zutaten für 4 Personen

100 g verschiedene Kräuter:
Schnittlauch, Peterling,
Basilikum, Dill, Kresse,
Kerbel

3 EL Olivenöl
2 Blatt Gelatine
5 EL Gemüsebrühe
50 ml Sahne
175g Frischkäse
60g Sauerrahm
Rote Pfefferbeeren
Salz & Pfeffer

Zubereitung Kräutermousse

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Kräuter mit kaltem Wasser abbrausen, trocken schütteln und mit dem Öl, Sahne & Sauerrahm in einem Standmixer fein pürieren.

Frischkäse dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen, nochmals pürieren. Anschließend die roten Pfefferbeeren dazu und mit einem Schneebesen gut verrühren.

Die Gemüsebrühe erwärmen, Gelatine gut ausdrücken und in der Suppe auflösen, danach zügig mit dem Schneebesen in die Masse einrühren, abschmecken.

Zum Festwerden ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Specksegel und Brotchips

Speck in der Pfanne kross ausbacken, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp entfetten.

Steinofen-Baguette sehr dünn schneiden, im Fett anbraten, sodass schöne Brotchips entstehen.

Riesling Suppe



Zutaten für 4 Personen

600 ml Gemüsebrühe
200 ml Riesling 2-Stern
trocken
200 ml Sahne
2 Eigelbe
2 EL Kräutermousse
Salz, Pfeffer

Zubereitung Riesling-Suppe

Die Gemüsebrühe erhitzen. Einmal aufgekocht kommt der Riesling dazu und die Sahne wird mit dem Eigelb verquirlt.

Die Suppe wird nun mit dem Wein darin erwärmt, jedoch darf sie nicht mehr kochen. Dabei wird dann die Eigelb-Sahne-Mischung mit dem Schneebesen eingerührt. Zum Schluss die Kräutermousse unterrühren.

Schaumig aufgeschlagen wird die Suppe noch mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt.



Riesling ** trocken

Schmeckt nach:

Zitrusfrüchte, Mango,
Weinbergpfirsich,
Rosenblüten,
Honigmelone und
grüner Apfel.

Passt ideal zu:

Riesling-Suppe,
Spargelgerichte,
Muscheln,
Meeresfrüchte,
Schalentiere, Geflügel.

Bäsa Wräbb



Zutaten Flädle für 4 Personen

300g Mehl

9 Eier

0,75 l Milch

Rote Beete Pulver

Salz

Zutaten Wräbb

2 TL Kräutermousse

Salatblätter

Gurkenscheiben

Frühlingszwiebeln

Gekochter Tafelspitz

Trauben-Zwiebel-Chutney

Meerrettich

Salz & Pfeffer

Zubereitung Flädle

Eier, Milch und Mehl mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Flädle-Teig mit Salz würzen. Zur Abwechslung können Sie die Hälfte des Teiges mit 2 TL Rote Beete Pulver einfärben (einfach zugeben und ordentlich verrühren).

Flädle-Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig in die Pfanne geben, und von beiden Seiten ca. 2 Minuten backen.

Zubereitung Bäsa-Wräbb

Tafelspitz, Salat, Gurke und Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden.

Kräutermousse auf dem Flädle verstreichen. Salat & Frühlingszwiebel auf die Mousse legen. Tafelspitz, Gurken, Chutney und Meerrettich-Sahne verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wrap zusammenrollen, fertig



Rosé * QbA trocken

Schmeckt nach:

Rosenblüten,
Erdbeere,
Zitrusfrüchte und
Wildkirsche.

Passt ideal zu:

Geflügel, Kalbfleisch,
Pasta, Meeresfrüchte,
Pizza, leichtes Gemüse.

Mini-Bäsa-Burger



Zutaten für 4 Personen Rotweinzwiebeln

400g rote Zwiebeln
40g Butter
1-2 EL Zucker
500 ml Dornfelder

Zutaten für 4 Personen Mini-Bäsa-Burger

Laugenbrötchen ohne Salz
BBQ-Remouladen Sauce,
Salatblatt
Gurkenscheiben
Maultasche und/oder
Fleischkühle
Geriebener Bergkäse
Sauerrahm-Schnittlauch-
Creme

Zubereitung Rotweinzwiebeln

Butter in Pfanne aufschäumen lassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und mit Rotwein (Dornfelder) ablöschen, mit Salz & Pfeffer würzen und 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Zubereitung Mini-Bäsa-Burger

Laugenbrötchen halbieren und eine Hälfte entweder mit BBQ-Sauce (für Fleischkühle-Burger), oder mit Sauerrahm-Schnittlauch-Creme (für Maultaschen-Burger) bestreichen.

Mit Salatblatt und Gurkenscheibe belegen. Fleischkühle oder Maultaschen in Streifen schneiden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Geriebenen Käse auf den Streifen verteilen und solange in der Pfanne erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist.

Überbackene Streifen von Maultaschen oder Fleischkühle auf das Brötchen legen, die Rotweinzwiebeln darauf verteilen und die Oberseite des Laugenbrötchens auf den Burger setzen.



Spätburgunder ** QbA trocken -im Holzfass gereift-

Schmeckt nach:

Johannisbeere,
dezente Kräuter,
gedörnte Pflaume,
Mandel, Kirsche, rote
Beeren und Karamell.

Passt ideal zu:

Dunkles Fleisch mit
viel Soße, Rouladen.



Kerner * QbA trocken

Schmeckt nach:

Rosenblüten,
Weinbergpfirsich,
Mango, grüner Apfel
und Eisbonbon.

Passt ideal zu:

Leichte und dezente
Vorspeisen, wie Fisch-
oder Gemüseterrinen,
zu sommerlichen
Salaten, Fisch,
Geflügel, Kalbfleisch,
zu Spargelgerichten,
mildem Schnittkäse
und Frischkäse.

Rostbraten



Zutaten für 4 Personen

Rostbraten

Olivenöl

Thymian und Rosmarin

Rotweinsalz mit Kräuter
(Weingut Zaiß)

Zubereitung Rostbraten

Rostbraten zusammen mit etwas Olivenöl und Kräuter (Thymian und Rosmarin) vakuumieren und im Wasserbad bei ca. 57 Grad 1-2 Stunden Sous-Vide garen. Dann je 1 min. scharf von beiden Seiten anbraten. Fertig!

Den gegarten Rostbraten in Streifen schneiden und mit Rotweinsalz (Kräuter) aus der Salzmühle würzen

Dazu Trauben-Zwiebel-Chutney und die schwäbischen Käsespätzle im Portobello.



Lemberger ** QbA trocken -Barrique-

Schmeckt nach:

Vanille, schwarze
Johannisbeere,
Brombeere,
Eichenholz-Aromatik,
leichte Röst- und
Kräuter-Aromen und
Waldbeeren.

Passt ideal zu:

Rostbraten, Wild-
gerichte, würzige
Nudelgerichte,
Käsedessert.



Cabernet Sauvignon ** QbA trocken -Barrique-

Schmeckt nach:

Kräuterwiese, Paprika,
Vanille, Waldbeeren
und dezente Holz-
Aromen.

Passt ideal zu:

Wild, Lamm, Rind,
Hackgerichte, sehr
würziges Gemüse,
Nudelgerichte mit
Sahnesoße.

Trauben Zwiebel Chutney



Zutaten für 4 Personen

800g kernlose rote Trauben
140 ml Riesling-Essig
100g Zucker
2 rote Zwiebeln
1-2 rote Chilischoten
1 guten Schluck Riesling
Eiswein
Salz, Pfeffer

Zubereitung Trauben- Zwiebel-Chutney

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chilischoten entkernen und fein würfeln. Die Trauben waschen, von Stielen befreien und vierteln.

Die Hälfte des Zuckers in die Pfanne geben und karamellisieren. Zwiebeln und Chili hinzufügen und mit Riesling-Essig ablöschen. So lange köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat.

Den restlichen Zucker und die Trauben hinzufügen. Einen ordentlichen Schluck Eiswein zugeben und etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Eiswein

Der köstlich süße Geschmack nach exotischen Früchten in Honig karamellisiert, mit einer erfrischenden Säure macht es ihn zu einem "must have".

Goldgelb ist seine Farbe und ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Ein unvergesslicher Genuss zu einem reif-würzigem Käsebüfett, zu Schinken oder einem fruchtigen Sorbet. Einfach himmlisch!

Portobello mit Käsespätzle



Zutaten für 4 Personen

Portobellos
Rostbraten-Zwiebeln

Zutaten Marinade

1 Schalotte
3 EL Öl
2 EL dunkler Balsamico-Essig
1 TL Senf
Salz & Pfeffer

Zutaten Käsespätzle

200g Mehl
2 Eier
1 TL Salz
Bergkäse
Sahne

Zubereitung Portobellos mit Käsespätzle

Das Mehl in die Schüssel geben, die Eier und das Salz hinzugeben, alles gut mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig muss Blasen schlagen und soll zäh vom Löffel fallen.

Die Spätzle mit einem Spätzlesieb in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen, mithilfe einer Schöpfkelle rausnehmen und in kaltem Wasser kurz abschrecken.

Portobellos säubern und den Stiel herausdrehen. Die Lamellen mit einem Teelöffel auskratzen. Die Pilzköpfe marinieren und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Dann in eine Auflaufform legen und bei 160 Grad ca. 10 Min. in den Backofen geben.

Die Pilzköpfe mit Käsespätzle füllen und zum Abschluss die gedünsteten „Rostbraten“-Zwiebeln oben drauf und bei 200 Grad kurz im Ofen gratinieren.



"Karoline Charlotte 1920" Chardonnay *** QbA trocken -Barrique-

Schmeckt nach:

Ananas, tropische Früchte, Vanille, Karamell, Zitrusfrüchte, Honigmelone und Holz-Note.

Passt ideal zu:

Süßes Gemüse, gegrillter und gebratener Lachs, Thunfisch oder Rotbarsch, gegrilltes Hähnchen.

Windbeutel Eierlikör



Zutaten für 4 Personen

90g Butter
1 Prise Salz
140g Mehl
4 Eier (Größe M)
600g Schlagrahm
2 Päckchen Vanillin-Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
75 ml Eierlikör oder Himbeer-Likör
1 TL Rote Beete Pulver (für Variante mit Himbeer-Likör)

Zubereitung Windbeutel

250 ml Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Wenn das Fett vollständig geschmolzen ist, das Mehl hineingeben. Mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet und sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. In eine Schüssel geben, 1 Ei sofort unterrühren. Ca. 10 Min. abkühlen lassen. 3 Eier nacheinander einrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Backblech mit Backpapier auslegen und ca. 15 Windbeutel darauf spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C) ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, waagrecht halbieren und auskühlen lassen.

Variante Eierlikör

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, zum Schluss den Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eierlikör unter die Sahne heben. Die Eierlikör-sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die unteren Windbeutelhälften spritzen. Obere Hälften daraufsetzen und leicht andrücken.

Windbeutel Himbeer- Likör



Variante Himbeer-Likör

Die Sahne mit Rote Beete Pulver und dem Sahnesteif steif schlagen, zum Schluss den Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Himbeer-Likör vorsichtig unter die Sahne heben. Die Himbeer-Likörsahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die unteren Windbeutelhälften spritzen. Obere Hälften daraufsetzen und leicht andrücken.



Eierlikör

**Ein besonderes
sahniges
Geschmackerlebnis,
sanft begleitet von
einer Vanillenote.**

Eierlikör! Die wahren Kenner sprechen vom Goldenen Glück und verwenden ihn gerne klassisch auf Eis, in Kuchenrezepten oder in neuen kreativen Desserts. Oder, einfach pur!



Himbeer Likör

**Außergewöhnliche
Intensität nach
vollreifen
hocharomatischen
Himbeeren und einer
angenehmen
Fruchtsäure.**

Ein wahrer Traum ist unser Himbeerlikör. Schließt die Augen und genießt mit allen Sinnen dieses zauberhafte Fruchterlebnis, ob pur oder lasst euch mit einem Dessert verführen.



Haus- & Hoffest

12. – 22. August 2022

Bei unserem traditionellen **Haus- & Hoffest** bieten wir Ihnen mitten im Sommer in gemütlichem Ambiente **Gutes aus Küche und Keller**. Am Probierstand haben Sie die Möglichkeit, unsere wohltemperierten **Weine** zu verkosten, ein Glas **Sekt** zu trinken oder eine **Bowle** zu genießen.

Wir freuen uns auf Sie, denn bei **Live-Musik** und **guter Stimmung** erleben Sie fröhliche Stunden und treffen viele **nette Menschen**.

Notizen

Notizen

Notizen

