Rezepte der Sendung vom 16. Oktober 2012 - «Wein»

Für 4 Personen

Heida-Weinspaghetti (von Markus Burgener)
Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

3 l Wasser
600 g Spaghetti
---
5 dl weisser Heida-Wein
5 dl Wasser
2 TL Salz
---
1 EL Butter
4 Knoblauchzehen, ganz
100 g Eierschwämme, gerüstet
2 dl weisser Heida-Wein
200 g Gruyère-Mischung, gerieben
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
300 g Raclettekäse, in Scheiben

Spaghetti ohne Salz ca. 3 Min. kochen lassen, Wasser abgiessen. Wein, Wasser und Salz aufkochen, Spaghetti darin al dente kochen. Butter in einem Caquelon warm werden lassen, Knoblauch und Eierschwämme andünsten, mit Wein ablöschen, geriebenen Käse darunter mischen, würzen. Spaghetti beigeben, mischen. Auf Teller verteilen, Racletteschеiben darüber verteilen.

Mögliche Beilagen: z.B. Apfel, Birnen, Thon, Fleischsalat

Kalbscarpaccio-Burger-Salat (von Ivo Adam)
Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

300 g Rindshuft, am Stück
4 EL Olivenöl
2 Gefrierbeutel, eingeölt
---
50 g geriebener Sbrinz, alt
½ TL Salz
Pfeffer

Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf die Hälfte des Beutels legen, die andere Hälfte über das Fleisch legen. Dünn klopfen, Fleisch direkt auf den Teller abziehen, mit restlichen Zutaten würzen. Fleisch einrollen und zu einem Burger formen.

2 EL Olivenöl
2 EL Butter
---
1 Glas eingelegte Zwiebeln, davon
5 EL Essigwasser
1 dl roter Heida-Wein
---
10 unreife Traubenbeeren, zerquetscht
3 EL Olivenöl
---
4 EL Hüttenkäse
Oregano-Blüten und -Blätter

Öl und Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Burger ca. ½ Min. auf jeder Seite anbraten.

Vinaigrette:
In derselben Pfanne Essigwasser und Wein aufkochen, Traubenbeeren und Öl beigeben, 4 Essigzwiebeln in kleine Stücke schneiden, beigeben, beiseite stellen.

Burger auf Teller verteilen, Sauce (ohne Traubenbeeren) darüber geben, mit Hüttenkäse und Oregano verzieren.

En Guete!