

## Zwei meiner Rezepte für Rieslinge

# *Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola mit Walnussvinaigrette*

Für 2 Personen:

100 gr. Rucola  
2 Scheiben Ziegenfrischkäse mit Honig (gibt's sogar im Supermarkt, von der Rolle schneiden lassen)  
Walnusskerne (ca. 8 Hälften)  
6 El. Walnussöl  
½ Tl. Himbeeressig  
Pfeffer, Salz

Den Rucola waschen und grob zerkleinern. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, auf einem Teller abkühlen lassen und grob zerhacken. In einer Salatschüssel das Öl, den Essig, etwas Pfeffer und Salz mit dem Schneebesen zu einer Vinaigrette kurz aufschlagen, 2/3 der Nüsse dazugeben, den Rucola unterheben und auf zwei große Teller verteilen. Den Grill im Backofen auf der höchsten Stufe vorheizen, und die zwei Scheiben Ziegenkäse auf einem Blech und auf der untersten Schiene etwa 3-5 Minuten kurz überbacken bis er leicht braun wird. Den Ziegenkäse mit einer Stahlpalette oder Tortenheber (vorher anfeuchten) möglichst unversehrt vom Blech heben, auf den Rucola setzen und mit dem Rest der Walnusskerne bestreuen.

Es finden sich die vier Geschmacksrichtungen: Süß (Honig), Sauer (Ziegenkäse, Himbeeressig), Salzig (Vinaigrette) und Bitter (Röstaroma Walnüsse). Außerdem noch nussige, fruchtige, pfeffrige Aromen und ätherische Öle.

Warum sich das alles perfekt mit dem halbtrockenen Riesling verbindet, ist u.a. Bestandteil des „Basic<2“ Seminars.

**Das nächste Rezept ist etwas schwieriger und passt zu einem hochwertigen am besten gereiften Riesling**

# *Gebratene J acobsmuschel mit R uccola- T agliatelle und S afransauce*

Für 4 Personen

2 Kl. Schalotten  
40 gr. Butter  
Olivenöl  
30 ml. Noilly Prat (Wermut)  
100 ml. Fischfond  
150 ml. Sahne  
1 gr. Safran gemahlen  
Pfeffer & Salz  
Zitrone  
8 große Jacobsmuscheln  
200 gr. Tagliatelle  
50 gr. Rucola

Die Rucola waschen, trocknen, wie grobe Petersilie kleinhacken und zur Seite stellen. Wenn die Jacobsmuscheln tiefgefroren waren, müssen Sie zimmerwarm und trocken sein. Frische Muscheln kurz abwaschen und trocknen. Schalotten klein hacken.

Die Schalotten in 10 gr. Butter glasig anbraten und mit Wermut und Fischfond ablöschen, fast völlig einkochen und mit Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen und leicht cremig einkochen. Mit dem Zauberstab pürieren und aufschäumen, mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und warm stellen.

Zwischenzeitlich die Tagliatelle kochen und abschütten. Die Tagliatelle mit einem Stück Butter(20 gr.) zurück in den Topf geben, die gehackte Rucola unterheben und warm stellen. Eine beschichtete Pfanne sehr heiß machen, nur wenig Olivenöl und 10 gr. Butter dazugeben und die Jacobsmuschel auf jeder Seite etwa 1,5 Min. braten, bis sie leicht braun sind. Pfeffern und salzen. Die Nudeln in vier Portionen auf die gewärmten Teller am Rande anrichten. Die Sauce evtl. nochmals anwärmen und aufschäumen und neben die Nudeln geben. Die Jacobsmuscheln auf die Sauce setzen.

Weinempfehlung: Riesling trocken oder halbtrocken, am besten gereift.