

# CASTELL FESTLICH



Lassen Sie sich von uns kulinarisch inspirieren und machen Sie aus Ihrem Weihnachtsfest etwas ganz Besonderes.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

IHR CASTELL-TEAM

## SCHLOSS CASTELL Silvaner Brut

### Pumpernickel, Räucherforelle, Meerrettichschmand, Schnittlauch

50 g	Meerrettich, frisch
250 g	Schmand
1	Zitrone
	Honig
	Salz
	Pfeffer

Meerrettich schälen und mit einer Reibe fein reiben. Schmand in eine Schüssel geben, den geriebenen Meerrettich unterheben. Mit etwas Zitronenschale, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein scheiden.

Räucherforelle in Stücke schneiden. Pumpernickel mit etwas Schmand bestreichen, Forellenstücke darauf verteilen und erneut etwas Schmand auf der Forelle anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.

## 2021 VDP.ERSTE LAGE HOHNART Silvaner trocken

### Petersilienwurzelsuppe, Petersilien-Pesto, Leberknödel

#### Petersilienwurzelsuppe

500 g	Petersilienwurzel
	Öl
1 l	Wurzelfond (Kochwasser)
300 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Zitronensaft
	Butter

Petersilienwurzeln gut waschen, schälen und beide Enden abschneiden. Die Schalen, Abschnitte und Petersilienstängel (vom Pesto) in gesalzenem Wasser auskochen. Die geschälten Wurzeln grob zerkleinern und in einem Topf in etwas Öl anschwitzen. Kräftige salzen und mit dem angesetzten „Petersilienwasser“ ablöschen. Die Wurzeln darin weich kochen. Sahne hinzugeben, einmal aufkochen lassen und im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

#### Petersilien-Pesto

1 Bund	Petersilie
50 g	Walnusskerne
150 ml	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer
1	Zitrone

Petersilie gut waschen und trocken schleudern. Die Blätter abzupfen und die Stiele für die Suppe aufheben. Walnusskerne in einer Pfanne, ohne Fett, leicht anrösten. Petersilienblätter zusammen mit

den Walnusskernen und dem Öl in einer Moulinette pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Für etwas Frische können Sie zum Schluss etwas Zitronenschale hineinreiben.

### Leberknödel

2	Brötchen vom Vortag
125 ml	Milch
100 g	Leber
½	Zwiebel
1	Ei
	Petersilie
	Majoran
	Salz
	Pfeffer
	Zitrone

Brötchen in kleine Würfel schneiden und leicht salzen. Milch erwärmen und über die Brötchen gießen. Leber kalt abbrausen, trocken reiben und von der dünnen äußeren Haut und den Gefäßkanälen befreien. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Leber zusammen mit den Zwiebeln durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Petersilie und Majoran sehr fein hacken. Brötchen aus der Milch nehmen, gut ausdrücken und zusammen mit den Kräutern und dem Ei in den Leberbrei geben. Alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb würzen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und reichlich Salz hineingeben. Von der Lebermasse mit zwei Löffeln Nocken abstechen und in das kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren und die Leberknödel ca. 10 min. köcheln lassen. Danach bei schwacher Hitze 5 min. ziehen lassen.

## 2019 VDP.ERSTE LAGE REITSTEIG Spätburgunder trocken

Rehkeule, Schupfnudeln, Selleriepüree, Rosenkohl, Preiselbeersöße

### Rehkeule

1	Rehkeule
2	Zwiebeln
2	Karotten
½	Knollensellerie
700 ml	Rotwein, trocken
2 l	Gemüsebrühe
100 g	Egerlinge
1	Orange
2 El	Tomatenmark
10	Pfefferkörner, ganz
1	Knoblauchzehe
1	Lorbeerblatt
5	Pimentkörner
1 Tl	Senfkörner
2	Wacholderbeeren
	Öl
	Salz
	Pfeffer
	Salz

### Preiselbeermarmelade

Rehkeule waschen, trocken reiben und Sehnen parieren. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter bzw. einer sehr großen Pfanne in etwas Öl ringsum kräftig anbraten, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Rehparüren in einem großen Topf mit etwas Öl scharf anbraten. Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Pilze und Sellerie grob schneiden, dazugeben und kräftig mit anrösten. Tomatenmark hinzugeben und weiter anbraten. Wenn Fleisch und Gemüse richtig dunkelbraun geröstet sind, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen, unter regelmäßigem Rühren vollständig einkochen lassen, mit dem restlichen Wein ein zweites Mal ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Gewürze und zwei Scheiben der Orangenschale in den Sud geben. Angebratene Rehkeule in den Schmoransatz legen und abgedeckt bei 140 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 3 Stunden garen. Das Fleisch vorsichtig aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und bei 80°C im Ofen ruhen lassen. Den Schmorsud durch ein feines Sieb passieren, aufkochen lassen mit Preiselbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rehkeule aus dem Ofen nehmen, aus der Alufolie wickeln und kurz auf dem Schneidebrett ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden, in die heiße Sauce legen und bis zum Servieren warm halten.

### Schupfnudeln

600 g Kartoffeln

30 g Butter

2 Eigelb

50 g Mondamin

Salz

Pfeffer

Kümmel

Muskat

Mehl zum Bearbeiten

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und Salz und Kümmel hineingeben. Die Kartoffeln in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze garen. Die Kartoffeln abseihen, pellen und ausdampfen lassen. Die Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Die gekochten Kartoffeln zweimal durch eine feine Presse drücken. Butter, Eigelb und Stärke unter die Kartoffelmasse rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz kneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in fingerdicke Scheiben schneiden und mit gewölbter Handfläche zu Schupfnudeln rollen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Schupfnudeln darin garen.

### Selleriepüree

500 g Sellerie

Salz

Pfeffer

Zucker

Zitrone

50 g Butter

Butter in einen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Nach ein paar Minuten tritt die Molke aus. Diese wird zum Topfboden sinken und dort bräunen. Jetzt bitte den Topf nicht mehr aus den Augen lassen! Sobald die Molke eine mittlere Bräune erreicht hat, gießen Sie die flüssige Butter durch ein mit Küchenrolle belegtes Sieb (kein Plastik) in eine hitzebeständige Schüssel. Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Wasser in einen Topf geben und salzen. Die Selleriewürfel darin weich kochen. Den Sellerie mit etwas Kochwasser und brauner Butter ganz fein pürieren. Mit Pfeffer, Salz, einigen Tropfen Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

## Rosenkohl

400 g	Rosenkohl
	Salz
	Pfeffer
	Öl
	Eiswürfel

Den Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien und im Strunk über Kreuz leicht einschneiden. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Danach kräftig salzen und den Rosenkohl für ca. 10 Minuten bissfest garen. Aus dem Wasser holen und in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken. Den Rosenkohl aus dem Eiswasser nehmen und halbieren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Rosenkohlhälften auf der Schnittfläche anbraten.

## 2020 VDP.ERSTE LAGE KUGELSPIEL Rieslaner

### Lauwarmer Schokokuchen, Sabayon, Lebkuchenparfait

#### Lauwarmer Schokoladenkuchen

125 g	Kuvertüre, dunkel
125 g	Butter
25 g	Mehl
60 g	Zucker, braun
3	Eier
1	Eigelb
4	Nougatpralinen

Kuvertüre grob zerkleinern und zusammen mit der Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Mehl, Zucker, Eier und Eigelb in einer Küchenmaschine aufschlagen und unter die Schokomasse heben. In Förmchen füllen und die Praline mittig in die Masse drücken. Den rohen Kuchen für min 4 Std. kalt stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C im vorgeheizten Ofen backen

#### Orangen-Sabayon

3	Eigelb
20 ml	aromatischer Weißwein (z.B. Scheurebe)
20 ml	Orangensaft, frisch
30 g	Zucker, braun

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Danach über dem Wasserbad schaumig schlagen.

### Lebkuchenparfait

100 g	Zucker, braun
5	Eier
½	Vanille
80 g	Zartbitter Kuvertüre
10 g	Lebkuchengewürz
1	Orange
2 Blatt	Gelatine
300 g	Sahne

Kuvertüre klein hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und im Kühlschrank bis zur weiteren Verwendung deponieren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen. Zucker, Eigelbe und Vanillemark in der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Lebkuchengewürz und Schale der halben Orange unter die geschmolzene Schokolade rühren. Danach die Gewürzschokolade unter die Eimasse heben. In einem Topf den restlichen Orangensaft leicht erwärmen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und im warmen Saft aufweichen. Durch einen Sieb zur cremigen Masse gießen und unterheben. Nach und nach die steife Sahne unter die Creme ziehen. Eine Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse darin einfüllen. Mindestens 24 Std im Gefrierschrank durchkühlen lassen. Aus der Form stürzen und mit einem heißen Messer in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Die angegebenen Mengen beziehen sich auf ein Menü für 4 Personen.