

Usch von der Winden  
Albrecht-Matthias Wendlandt

# Rheingau lecker!

SCHOPPEN UND REZEPTE  
FÜR DAHEIM

SOCIETÄTS  
VERLAG

Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag  
© 2019 Frankfurter Societäts-Medien GmbH  
Satz: Bruno Dorn, Societäts-Verlag  
Umschlagabbildung: Albrecht-Matthias Wendlandt  
Druck und Verarbeitung: CPI books GmbH, Leck  
Printed in Germany 2019

ISBN 978-3-95542-318-6

# Inhalt

<b>Vorwort</b> .....	<b>9</b>
<b>Der Rheingau</b> .....	<b>13</b>
<b>Der historische, selbstständige Freistaat Flaschenhals</b> .....	<b>14</b>
<b>Ein Stück Rheingau in Frankfurt</b> .....	<b>15</b>
<b>Frühling</b> .....	<b>17</b>
Bärlauch-Pesto .....	20
<b>Weingut Laquai</b> .....	<b>21</b>
Laquais Rezept-Geheimnis: Gebratene Wisperforelle .....	24
<b>Weingut Mohr</b> .....	<b>27</b>
Mohrs Rezept-Geheimnis: Rosenbörek .....	30
<b>Weingut Freimuth</b> .....	<b>33</b>
Freimuths Rezept-Geheimnis: Hähnchenbrustfilets in Blätterteig .....	36
<b>Jetzt kochen wir selbst!</b> .....	<b>38</b>
Akazienblüten im Schlafrock .....	39
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen .....	40
Grüner Spargel mit gebackenem Salbei .....	42
Frühlingsmakkaroni mit jungem Blattspinat .....	44
Gegrillte Wisper-Lachsforelle mit marinierten Erdbeeren .....	46
Holler-Küchle .....	48
Spargel im Kräutermantel .....	50
Hirschrücken mit wilden Erdbeeren .....	52
Spargelsalat weiß-grün .....	54
Spargel-Eier-Pfanne .....	56
Kalte Kräuter-Vichyssoise .....	58
Legierte Suppe mit Knoblauchsrauke und Sauerampfer .....	59
Avocado mit Garnelen und Bärlauch-Creme .....	60
Löwenzahnsalat steirischer Art .....	61
Frühlings-Muntermacher-Salat .....	62
Rheingauer Käseplatte .....	63
<b>Sommer</b> .....	<b>64</b>
Der Zander im Mantel .....	68
<b>Weingut Sohns</b> .....	<b>69</b>
Sohns Rezept-Geheimnis: Handkäse-Kuchen .....	72
<b>Weingut Goldatzel</b> .....	<b>75</b>
Goldatzels Geheim-Rezept: Fenchel-Salami-Teller .....	78

<b>Wein- und Sektgut F. B. Schönleber .....</b>	<b>80</b>
Schönlebers Rezept-Geheimnis: Handkäs mediterran .....	84
<b>Weingut und Wein Lounge Höhn .....</b>	<b>86</b>
Höhns Rezept-Geheimnis:	
Lachsforelle gefüllt mit Blattspinat & Kürbisgemüse .....	90
<b>Jetzt kochen wir selbst! .....</b>	<b>94</b>
Gebackener Camembert auf Zucchini-Relish süß-sauer .....	95
Gefüllte Zucchini .....	96
Forellenfilet mit Zucchini-Nudeln .....	98
Kartoffelsalat mit Wildbratwürstchen .....	100
Gefüllte Kohlrabi .....	102
Bratwurstfüllung in der Schmorgurke .....	103
Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand .....	104
Zwetschgen-Tarte .....	106
Spundekäs in Rheingauer Weinblättern .....	108
Matelote – Fischragout mit Zwiebeln und Wein .....	110
Versteckte Zwiebelbratwürste .....	111
Trauben-Parfait .....	112
Ausgebackenes mit Rotwein-Nudeln .....	114
Spaghetti mit Radieschen-Blättern .....	117
Zander mit Gurken- und Kartoffelscheiben .....	118
Gebeizte Lachsforellenfilets .....	120
Parmesankörbchen mit Zwiebelfüllung .....	122
<b>Herbst und Winter .....</b>	<b>124</b>
Das Rheingauer Rebsorten-Fest .....	125
Sorbet Acolon .....	128
<b>Der Spätlesereiter .....</b>	<b>129</b>
<b>Weingut Trenz .....</b>	<b>130</b>
Trenz' Rezeptgeheimnis:	
Gefüllte Topfenknödel auf Birnen-Kürbis-Chutney .....	132
<b>Weingut Fritz Allendorf .....</b>	<b>135</b>
Mutter Lottes Rezept-Geheimnis: Rheingauer Weingulasch .....	138
<b>Weingut Dienst .....</b>	<b>141</b>
Dienst's Rezept-Geheimnis:	
Rinderrouladen mit Knödeln und Apfelrotkohl .....	143
<b>RheinWeinWelt .....</b>	<b>147</b>
<b>Abtei St. Hildegard .....</b>	<b>150</b>
<b>Jetzt kochen wir selbst! .....</b>	<b>152</b>
Russische Eier, Rheingauer Art .....	152
Putenschnitzel mit Pfirsich .....	154

Spundekäs mit vielen Kräutern .....	156
Weißkohlrouladen .....	158
Birnen-Meerrettich-Tarte mit Bohnen .....	159
Hirschgulasch .....	160
Frankfurter Wurstsalat .....	162
Topinambur-Quarkstrudel .....	163
Wildschweinflets mit Süßkartoffeln und Maronen .....	164
Zwiebeltarte .....	166
Kürbis-Zwiebelsuppe .....	168
Gefüllter Ofen-Camembert .....	170
Kartoffel-Kohl-Zwiebel-Taler .....	171
Kartoffel-Pizza .....	172
Kürbis-Kartoffel-Rotkohl mit Hähnchenschenkeln .....	174
Schalottentörtchen .....	176
Bunte Ofenkarotten im Gemüsebett .....	177
Kürbis-Kartoffel-Puffer .....	178
Pizza-Duo .....	180
Rheingauer „Caesar Salad“ .....	182
Nussbraten mit knackigem Rosenkohl .....	184
Petersilienwurzel-Gratin .....	187
Nachwort .....	188
Dank .....	189
Die Autoren .....	190



# Vorwort

Ein großes, gut gefülltes Weinglas – das ist der Rheingau in seiner Fülle. Prickelnd und voller Überraschungen; eine Betrachtung aus einer neuen Perspektive; nicht auf den ersten Schluck zu erschließen. Erst nach und nach erfährt und erschmeckt man seine Aromen, seine zahlreichen guten Weine, das gute Essen und die besonderen Erlebniswelten. Für Besucher dieses Landstrichs reiht sich ein Highlight ans andere. Wie kann man sich das alles merken und festhalten?

Da habe ich mir als Autorin etwas Besonderes ausgedacht – einen Plan, um die schönen Begebenheiten besser im Gedächtnis zu behalten. Zuerst genießen Sie ausgiebig die Region in einer Straußwirtschaft oder einem Gutsausschank Ihrer Wahl. Dann nehmen Sie sich von dem Wein, der Ihnen am besten gefallen hat, etwas mit. Und dann feiern Sie das vor Ort Erlebte auf ganz eigene Weise nach und bringen es in die eigene Küche. Ob nur für Sie selbst oder gemeinsam mit guten Freunden: Passend zu jeder Jahreszeit finden Sie im Folgenden leckere Rezepte in Kombination mit ausgesuchten Weinen. In stimmiger Umgebung – zuhause auf der Terrasse, im Garten oder beim Picknick an einem verwunschenen Platz –, in eigener Regie und mit ein wenig Fantasie bringt das eine ganz neue Erfahrung mit sich und den Rheingau auf Ihren Teller.

Ihre Vorstellungskraft hat schon seit jeher die Menschen am Rhein besonders bewegt. Burgen und Schlösser aus frühen Zeiten zeugen nicht nur von der großen wirtschaftlichen Macht der Region, sondern bieten auch Anlässe, Geschichten zu erzählen und zu erfinden – viele bekannte Sagen, etwa die Loreley, berichten davon. In den Rheinwellen vermischen sich Wahrheit und Imaginäres. So finden Sie außer gutem Wein und leckeren Gerichten auch ein wenig Märchenhaftes.

Um Ihre Fantasie etwas zu beflügeln und die leckeren Speisen in passendem Ambiente zu präsentieren, sind einige Gerichte fotografisch in Rheingau-Landschaften eingesetzt worden. Leser\*innen sollten dies als Anregung verstehen, um eigenen Ideen freien Lauf zu lassen.

Rheingau – das ist eine irdische Schatztruhe gefüllt mit faszinierender Landschaft, mit fröhlichen, aufgeschlossenen Menschen und beeindruckenden Naturprodukten, die alle zusammen ein so opulentes Gemälde ergeben, wie es selten zu finden ist. Wertvoll genug, diese Komposition im Spektrum der Jahreszeiten zu betrachten:

*Im zarten, hoffnungsvollen Frühlingsglanz,  
im heißen, üppigen Sommerrausch,  
in erwartungsvoller herbstlicher Erntestimmung,  
im weichen, stimmungsvollen Winterausklang.*

Passend zur jeweiligen Jahreszeit habe ich Rezepte ausgedacht und ausprobiert. Dazu dann Weine ausgesucht, die ein stimmiges Bild ergeben und träumen lassen. Allerdings kann es aus der Fülle der Angebote von ansässigen Winzern, die den Rheingau geschmacklich ins Glas bringen, nur eine kleine Auswahl geben – oft war es nur der launige Zufall, der hier mitspielte.

Dies wiederum soll Anreiz sein, nach dem Lesen und Probieren weiter auf eigene Faust den Rheingau mit seiner Vielzahl herausragender Weine und den hier vorgeschlagenen Rezepten zu erkunden und zu verkosten.

Freuen Sie sich auf den Rheingau im Glas, mit all seinen Genuss-Facetten!





# Laquais Rezept-Geheimnis: Gebratene Wisperforelle

## Für 1 Portion

1 Wisperforelle, küchen-  
fertig zubereitet,  
ca. 350 g  
3 EL Maismehl  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 unbehandelte Zitrone,  
Saft von ¼ Zitrone  
Butterschmalz  
3 mittelgroße Kartoffeln  
3 Stängel glatte Petersi-  
lie  
2 EL gebräunte Butter  
Salat nach eigenem  
Geschmack

### Haus-Salat-Dressing:

2 EL weißer Balsamico  
2 EL Olivenöl  
80 ml Schmand  
1 EL Milch  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 TL geschnittener  
Schnittlauch

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen.

Die Forelle vorsichtig außen und innen abwaschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft innen und außen würzen und mit dem Maismehl üppig panieren.

In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Forelle von beiden Seiten goldbraun braten. Lässt sich die Rückenflosse leicht bewegen, ist die Forelle genussfertig. Warm stellen, bis die Kartoffeln und der Salat servierbereit sind.

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Dressing in der Reihenfolge der genannten Zutaten zubereiten.





LAQUAI  
RIESLING  
VON LOES

Fried fish  
Potatoes  
Lemon wedges  
Herbs

Salad

Salt  
Pepper

Pink flower

# Weinempfehlung Laquai

## **RIESLING VOM LÖSS**

*Lorcher Kapellenberg Riesling Kabinett trocken 2017*

Ein sehr eleganter, fruchtiger Riesling geprägt von Pfirsich und reifen Apfelaromen.

## **BLANC DE NOIR**

*Spätburgunder, Lorcher Kapellenberg, trocken 2017*

Ein weißer Wein aus roten Trauben, fruchtig und leicht für den Sommer.

## **RIESLING SEKT**

*Brut 2016*

Klassische Flaschengärung, fruchtig im Geschmack, feinperlendes Mousseux.

*Gewerbepark Wispertal 2, 65391 Lorch*

*[www.weingut-laquai.de](http://www.weingut-laquai.de)*

*06726 / 830838*


# Weingut Mohr



Das in Lorch ansässige Weingut Mohr gibt es bereits in vierter Generation. Die Ahnen zogen 1550 vom maurisch-orientalisch geprägten Spanien in den Rheingau. Dort wurden sie sesshaft und 1875 gründete Wilhelm Mohr jenes Weingut, das heute noch seinen Namen trägt.

Mit Jochen Neher aus der Winzerfamilie Mohr und seiner Frau Saynur Sonkaya- Neher, einer gebürtigen Türkin, wird ein Kreis geschlossen, der mit gestandenem Wein-Wissen und orientalischem Geschmack in der eigenen Straußwirtschaft ein rheinisch-orientalisches Spiel kulinarisch zum Klingen bringt. Morgen- und Abendland ergeben tausendundeinen Geschmack.

Dipl.-Ing. Jochen Neher lernte seine Frau 1990 in Essen am Weistand eines Freundes kennen. Sie hatte sich für ein pädagogisches Studium in Deutschland entschieden. Nachdem Saynur Sonkaya ihre Ausbildung



beendet und beruflich praktische Erfahrungen gesammelt hatte, fühlte sie sich genügend vorbereitet auf ein „Weinabenteuer“. 1997 heirateten die beiden und gründeten eine Familie.

Jochen Neher übernahm das Weingut seiner Eltern und engagierte und spezialisierte sich zunehmend im Weinbau. Besonders erwähnenswert ist ein Pachtanteil des ältesten Weinbergs im Rheingau, 1934 gepflanzt. Daraus ergeben sich für das Weingut Mohr 400 Flaschen allerbesten Weines. Das Weinangebot hat sich qualitativ kontinuierlich verbessert. Seit 2014 ist das Weingut Mitglied bei ECOVIN und produziert ausschließlich Ökowein.

Saynur Sonkaya-Neher übernahm die Straußwirtschaft und wandelte nach und nach mit viel Gespür und Farbempfinden die komplette Einrichtung in ein orientalisches Wohlfühlambiente um. Als Herrin aller Gerichte versteht sie zudem, ihre Gäste kulinarisch zu fesseln. Neben der Straußwirtschaft hat sie mit der Einrichtung der Kochschule „Komm türkisch kochen“ großen Erfolg.

2015 designte das Ehepaar alles mit neuer Corporate Identity. So entstand von den Flaschenetiketten über die Einrichtung der Straußwirtschaft bis hin zu den Gerichten eine gelungene Kombination von deutsch und türkisch. Sogar der Weinstand präsentiert sich nun im orientalischen Outfit. Und zur Belohnung: 2018 war das Weingut Mohr Gewinner der alljährlichen Schoppen-Trophy im Rheingau.



# Weinempfehlung Mohr

## **RHEINGAU RIESLING**

*Riesling trocken 2017*

Der klassische Riesling mit einer Zitrus-Apfelaromatik und schöner Würze.

## **LORCHER SCHLOSSBERG 34**

*Riesling trocken 2017*

Die Trauben aus dem ältesten Weinberg des Rheingaus, 1934 gepflanzt. Dieser Riesling duftet nach getrockneten Aprikosen, reifem gelben Pfirsich und Eukalyptus, belebend mit sehr intensivem langen Abgang.

## **ASSMANSHÄUSER HÖLLENBERG**

*Spätburgunder trocken 2017*

Neben Kirsche, Himbeere und roter Johannisbeere finden sich Noten von Lorbeer und Liebstöckel. Würzig, kräutrig mit schöner Mineralität und feinem Tannin.

Rheinstraße 21, 65391 Lorch  
[www.weingut-mohr.de](http://www.weingut-mohr.de)  
06726 / 9484





# Mohrs Rezept-Geheimnis: Rosenbörek

(Mit Spinat und weißem Käse gefüllte Teigblätter)

Für die Bechamelsauce das Mehl im Öl unter Rühren anbraten lassen, bis es rosa wird. Dann unter ständigem Rühren die Milch zuschütten, die Prise Salz zufügen und alles aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Den Spinat putzen, waschen und grob schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne langsam erhitzen, die Zwiebeln darin goldbraun anbraten und den Spinat dazugeben. Alles gut umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten bei mittlerer Hitze weiter schmoren lassen und dann vom Herd nehmen. Zum Schluss den türkischen Käse zerkrümelt zu der Mischung geben. Alles abkühlen lassen.

Ein Teigblatt auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit einem Teil der Bechamelsauce bestreichen. Am vorderen Teigblatt einen Streifen von ca. 2 EL Spinatfüllung verteilen. Dabei vorne und seitlich knapp 2 cm Teig frei lassen. Den Teig von vorn über die Füllung klappen und das Ganze zu einem dünnen Röllchen formen. An den Enden zusammendrücken und das Röllchen wie eine Rose rundherum zusammendrehen. Mit den anderen Teigblättern ebenso verfahren.

Den Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech die Rosen plat-

## **Für 4 - 6 Portionen**

Für die Bechamelsauce:

2 EL Sonnenblumenöl

3 EL Mehl

¼ l Milch

Prise Salz

Für die Füllung:

1 kg Spinat

2 mittelgroße Zwiebeln

2 EL Sonnenblumenöl

400 g weißer türkischer


Käse, 55% Fett

1 Packung türkische

Teigblätter

1 EL Sesam

1 EL Schwarzkümmel



zieren, dazwischen Platz lassen. Etwas mit der Sauce bestreichen und mit Sesam und Kreuzkümmel bestreuen.

Im Backofen für ca. 25-30 Minuten backen, bis die Rosenböreks goldbraun sind.

Frisch aus dem Ofen ist dies begleitet vom hauseigenen Schoppenwein Rheingau-Riesling ein leichter, sehr aromatischer Genuss.

# Weingut Freimuth



Auf die obligatorische telefonische Anfrage, ob man interessiert sei, am neuen Buch „Rheingau lecker!“ teilzunehmen, kommt zunächst die Gegenfrage: „Was wollen Sie von uns?“ Der kurze und knappe Gesprächsverlauf mündet schließlich in eine Einladung: „Dann schauen Sie vorbei, aber früh genug, bevor die Gäste kommen.“

Ab ins Auto und vor uns liegt, mitten in schnurgeraden Rebhängen, ein geradliniger, schnörkelloser, zum Hang hin doppelstöckiger Bau. Eingehrahmt von schlanken aufstrebenden Pinien und großen weißen Schirmen entfaltet das terrakottafarbene Gebäude einen mediterranen Charme. Die Terrasse wie auch der innere Gastraum sind klar und sachlich aber einladend mit kleinen, besonderen Details eingerichtet. Ein wunderschöner Blick auf die umliegenden Weinhänge gibt den passenden Rahmen.

Karin Seip-Freimuth, eine agile, schlanke, gut aussehende Frau, begrüßt uns mit Rheingauer Herzlichkeit und kommt auch gleich zur Sache. Die

Auswahl des Gerichts und – als Besonderheit des Weinguts – eine kleine Auswahl der Weine, präsentiert auf einem Holzrebenblatt, verläuft professionell und zügig. Als Chefin der Straußwirtschaft weiß sie sehr genau, was ihre Gäste bevorzugen, und so ist das Fotografieren ein Leichtes und alles schnell im Kasten.

Karin und ihr Mann Alexander lernten sich beim Studium der Oenologie in Gießen kennen und es blieb nicht nur die Leidenschaft für den Wein. Das junge Paar entschied sich für eine gemeinsame Zukunft.

Die Familie von Alexander Freimuth war in Geisenheim-Mitte ansässig. Dort war für Expansion jedoch kein Platz. 1984 übernahmen sie das Weingut der Eltern mit dem Gedanken, auszusiedeln. Karin Seip-Freimuth war ehrgeizig und machte noch ihr Diplom, während Alexander Freimuth alles für die Vollaussiedlung vorbereitete. 1997 hatten sie es geschafft. Welcher Einsatz nötig war, um das heutige Anwesen aufzubauen, lässt sich nur erahnen.

Mut, Begeisterung, hochqualifiziertes Wissen, die Liebe zur Heimat und unbändige Energie sind der Motor, der diese Rheingauer Familie antreibt. Sohn Jonas ist 2016 voll in den elterlichen Betrieb eingestiegen.

Vater und Sohn sind sich einig, dass es in der Entwicklung der Weinqualität keinen Stillstand geben darf. Besonders zu erwähnen ist dabei der Rote Riesling, eine Weißweinsorte mit dunkler Beerenfarbe, kräftigem Geschmack und intensiver Färbung im Glas. Seit rund zehn Jahren erweitert dieser Wein das Sortiment mit viel Erfolg.

Karin Seip-Freimuth als engagierte Weinexpertin ist vor allem für die Leckereien aus Küche und Weinkeller sowie für die Feriengäste im Haus zuständig. Dass das Konzept aufgeht, zeigen die vielen Gäste, die sich gerne von der Hausherrin mit ihrem kompetenten Ratschlag zu Speise und passendem Wein verwöhnen lassen. So wird das beliebte Rezept aus der Küche ein Leckerbissen zum Nachkochen und mit einem stimmigen Wein zu einem tollen Erlebnis für daheim.

# Weinempfehlung Freimuth

## **GRAUER BURGUNDER**

*VDP.Gutswein, trocken 2017*

Angenehmer weicher Burgunder mit dezenter Holznote.

## **ROTER RIESLING**

*trocken 2017*

Ein Riesling mit dunkler Beerenfarbe und kräftig im Geschmack.

## **BLAUER SPÄTBURGUNDER LIGNUM**

*trocken 2014*

Ein locker beeriger Spätburgunder, Trauben selektiv geerntet. 12 Monate gereift im Barrique. Ein kräftiges Rubinrot mit schönen Beerenaromen.

*Am Rosengärtchen 25, 65366 Geisenheim*

*[www.freimuth-wein.de](http://www.freimuth-wein.de)*

*06722 / 981070*





RIESLING  
mohr

# Frühlingsmakkaroni mit jungem Blattspinat

Spinat putzen und waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren und den Stielansatz wegschneiden.

Den Spinat in kochendes Salzwasser geben, kurz zusammenfallen lassen und sofort in einem Sieb unter ganz kaltem Wasser abschrecken.

Die Makkaroni in kochendem Salzwasser bissfest garen. Mit einem Sieb herausnehmen (nicht abschrecken!). Etwas von dem Nudelwasser aufheben.

Dann in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten und den Knoblauch zufügen. Anschließend Blattspinat zugeben und ein paarmal alles zusammen wenden. Die Tomatenstückchen unterheben, alles kräftig mit Pfeffer, Paprika und Salz würzen und zum Schluss die Makkaroni zufügen. Die aufgefangene Flüssigkeit bei Bedarf hinzugießen.

Alles in eine große Schüssel geben und mit Parmesan und Petersilie bestreuen.

Dazu genießt man am besten einen Rheingauer Riesling.

## **Für 2 Portionen**

500 g junger Blattspinat  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
400 g kleine Kirschtomaten  
400 g Makkaroni  
Salz  
4 EL Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Paprika, edelsüß  
50 g Parmesankäse, frisch gehobelt  
2 Zweige glatte Petersilie, fein gehackt



LAQUAI  
LIQUEUR

LAQUAI LIQUEUR



# Gegrillte Wisper-Lachsforelle mit marinierten Erdbeeren

Für die Marinade die Zwiebel in Ringe schneiden und in etwas Öl anbraten. Den Essig mit Wein, Zucker und Salz zugeben und ca. zwei Minuten köcheln lassen. Den grünen Pfeffer abtropfen lassen, im Mörser leicht verreiben und beiseite stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und in die Essig-Wein-Marinade geben. Darin ziehen lassen und alles in einen Behälter zum Abkühlen geben.

Den Grill einsatzbereit machen.

Die Lachsforellen putzen, waschen und trocknen. Mögliche Gräten herausziehen und die Hautseite mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Vom Zuckerhut vier Blattseiten waschen, die dicken Mittelrippen wegschneiden.

Die gekochten Kartoffeln oben kreuzweise aufschneiden und mit etwas Öl beträufeln. Die geputzten Kräuter in die Schnitte legen, in Alufolie wickeln und zusammen mit den Lachsforellen, mit der Hautseite auf jeweils zwei Salatblättern, auf den Grill legen. Wenn möglich, den Grilldeckel schließen. In 10 bis 15 Minuten ist, je nach Hitze, alles fertig.

Auf die gegrillten Lachsforellen die Erdbeeren mit der Marinade verteilen. Den groben Pfeffer darüber streuen und mit halbierten Lauchzwiebeln dekorieren. Die Kartoffeln aus der Folie nehmen mit etwas Kräutersalz würzen.

## Für 2 Portionen

2 Lachsforellen-Filets mit Haut (besonders gut: Wispertal-Lachsforellen)

Saft ½ Zitrone

Salz

Pfeffer

Von ½ Zuckerhut die äußeren Blätter

2 sehr große, vorgekochte Kartoffeln mit Schale

1 Handvoll Kräuter der Saison

Lauchzwiebeln, halbiert

## Marinade:

1 rote Zwiebel

Öl

50 ml Apfelessig

200 ml Rosé

75 g Zucker

1 EL grüner Pfeffer aus dem Glas

Salz

500 g Erdbeeren



# Holler-Küchle

Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Mehl, Öl, Vanillezucker, Salz und die bevorzugte Flüssigkeit zu einem Teig verrühren. Den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterziehen.

Die gut ausgeschüttelten Holunderblüten (damit evtl. kleine Käfer herausfallen) mit dem Strunk in die Teigmasse tunken und in einem Topf mit heißem Fett goldgelb ausbacken.

Die Küchle kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dick mit Puderzucker bestreuen.

An einem schönen Platz im Freien, vielleicht unter einem Holunderstrauch, zusammen mit einem Glas Winzersekt – was gibt es Schöneres für diesen Tag!

## **Für 4 Portionen**

12 Holunderblüten-  
Dolden  
3 Eier (Eigelb und  
Eiweiß getrennt)  
200 g Mehl  
2 EL Öl  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
0,5 l nach Gusto: Milch,  
Wein, Bier  
Fett zum Ausbacken  
Puderzucker