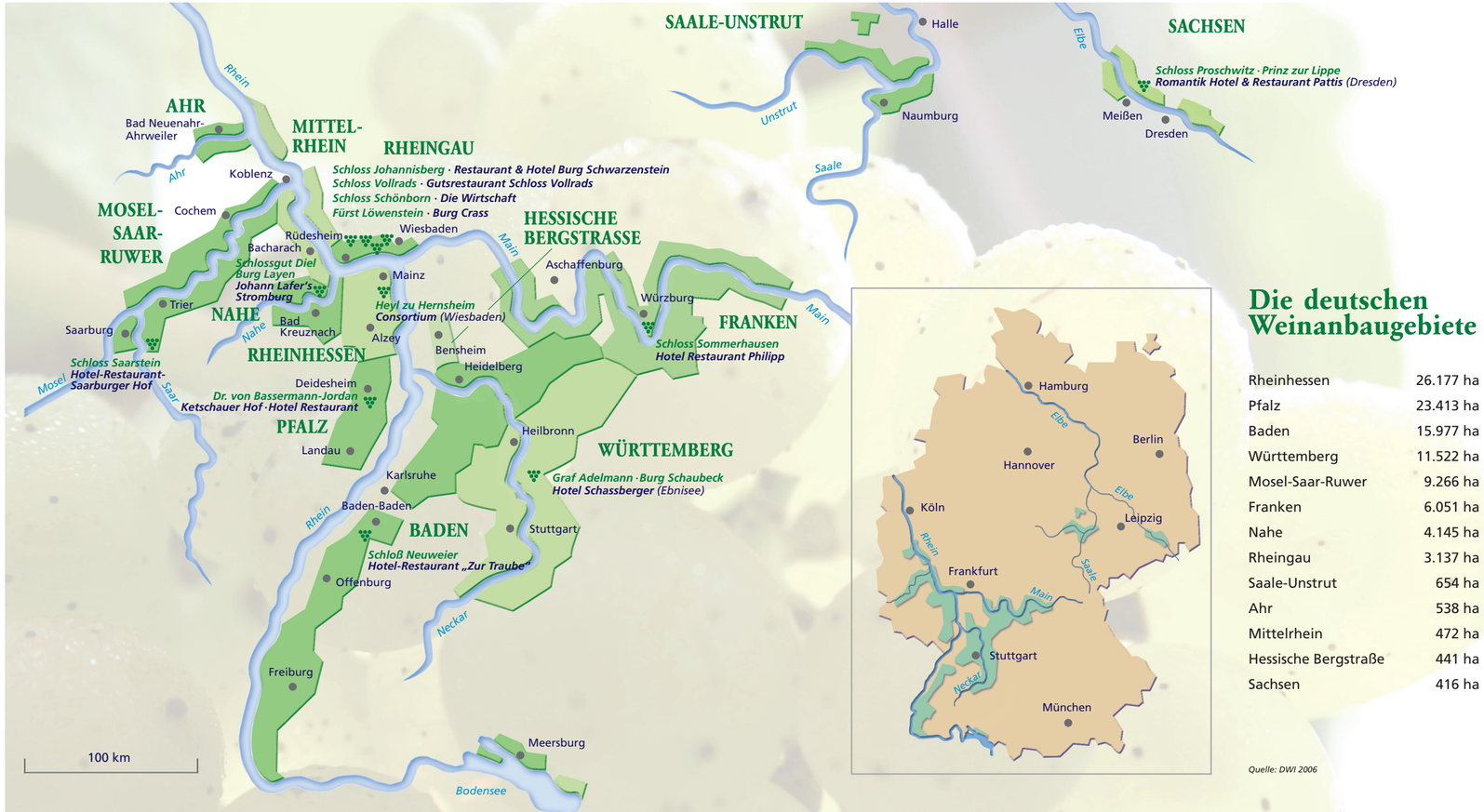
Essen Wein Kultur

KALENDER 2007

Deutsche Rieslingschlösser

KALENDER 2007



Die deutschen Weinanbaugebiete

Rheinhessen	26.177 ha
Pfalz	23.413 ha
Baden	15.977 ha
Württemberg	11.522 ha
Mosel-Saar-Ruwer	9.266 ha
Franken	6.051 ha
Nahe	4.145 ha
Rheingau	3.137 ha
Saale-Unstrut	654 ha
Ahr	538 ha
Mittelrhein	472 ha
Hessische Bergstraße	441 ha
Sachsen	416 ha

Quelle: DWI 2006

Impressum

Fotos: Alfred Ernst
Anderere Fotos:
Consortium (1) · Thomas Angelmahr (1) ·
Edith Lauenstein (1)

Herstellung und Druck: Druckerei Münster, Oestrich-Winkel

Konzeption, Gestaltung: Alfred Ernst

Herausgeber: ernstdesign
Alfred Ernst Designer AGD
Bienenbergweg 8
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 4726
Telefax 06723 7763
ernst.design@t-online.de
ISBN-10: 3-00-019444-4
ISBN-13: 978-3-00-019444-3

Adel
verpflichtet, Tradition
auch. Trotz der weitreichenden
Veränderungen in den letzten Jahrhun-
derten haben diese Grundsätze nicht an Wert
verloren. Einige Schlösser sind zwar nicht mehr
im Familienbesitz, doch die jetzigen Eigner haben
diese Tugenden beibehalten. Dazu verbindet alle eine
ganz besondere Rebsorte: der Riesling. Neben dem Streben
nach möglichst perfekter Weinqualität steht die Erhaltung
der ehrwürdigen alten Gebäude ständig auf dem Plan. Im
Gegensatz zur Arbeit im Keller und im Weinberg kann das
gelegentlich mehr Frust als Lust bereiten. Vom erheblichen
finanziellen Aufwand ganz zu schweigen. Leider wird dieses
Engagement für unsere Kulturgüter ganz gerne übersehen.
In einem dieser Schlösser große Weine und die korre-
spondierenden Speisen zu genießen, ist ein Erlebnis
der besonderen Art. Alles verstärkt sich noch durch
die Atmosphäre, die die geschichtsträchtigen
Gemäuer ausatmen. Lassen Sie sich in
diese nicht alltägliche Genuß-
welt entführen.

JANUAR 2007

JANVIER · JANUARY

Schloß Neuweier

Baden-Baden-Neuweier, Baden

Unverhofft kommt oft. Während Seiteneinsteiger im Bordelais oder anderswo keine Besonderheiten sind, ist das in Baden eher ungewöhnlich.

„ Aus Liebe zum Riesling“, sagt die Besitzerin Gisela Joos, sei sie zur Aussteigerin geworden. Eigentlich habe sie mit ihrem Mann ein Feriendomizil am Bodensee erwerben wollen. Beim Anblick von Schloß Neuweier, dessen Ursprünge aus dem 12. Jahrhundert stammen, seien sie jedoch schwach geworden. Nach 30 Jahren am Schreibtisch, sie leitete die kaufmännischen Geschicke im Architekturbüro ihres Mannes in Frankfurt, erwies sich das gesuchte Ferienparadies als völlig neue berufliche Herausforderung. Und Gisela Joos wäre nicht sie selbst, wenn sie diese nicht mit ganzem Engagement angenommen hätte. Daß sich Helmut Joos in erster Linie um die Sanierung und Modernisierung des Schlosses kümmerte, war für den Architekten keine Frage. Galt es doch, mit der vorhandenen Bausubstanz für Weinbau und Gastronomie betriebliche und auch architektonische Akzente zu setzen. Insgesamt sechs Jahre nahmen die Bauarbeiten in Anspruch.

Klasse statt Masse hatte sich auch die Neuwinzerin Gisela Joos auf die Fahnen geschrieben. Die guten Lagen hatte sie dafür: Neuweierer Schloßberg, Mauerberg und Heiligenschein. Gut 60% davon Steillagen, die mit viel Aufwand bewirtschaftet werden müssen. Das Filetstück, das „Goldene Loch“ am Schloßberg, war von den Vor-

„Immer wieder wurde ich gefragt, ob ich mit Weinbau jemals etwas zu tun gehabt hätte. Nein, sagte ich, aber wir haben in unserer Familie schon immer gerne badischen Wein getrunken“. *Gisela Joos*

besitzern aufgegeben worden. Durch die Neuanlage von Terrassen und die Anpflanzung von Rieslingreben wurde daraus wieder ein Hektar wertvolles Rebland. Es ist als Großes Gewächs vom VDP klassifiziert. Schon 1994, zwei Jahre nach der Übernahme des Weingutes, konnten Gisela Joos und ihr Kellermeister Alexander Spinner die ersten Erfolge bei der Landesweinprämierung verbuchen. Es folgten Preise bei der Bundesweinprämierung 1995, und 1998 zählte Schloß Neuweier laut DM-Magazin zu den besten hundert Weingütern Deutschlands. Für den Gault Millau war das Weingut 1995 die Entdeckung des Jahres. In der Kategorie „Riesling Spätlese trocken“ errang der 2001er aus dem „Goldenen Loch“ beim 3. Deutschen Riesling-Spätlese-Wettbewerb den ersten Platz. Seit 2004 ist Jürgen Güntert als Verwalter mit im Team.

Im Gegensatz zur modernen Weinherstellung und der zukunftsweisenden Entwicklung gibt sich das Erscheinungsbild bewußt traditionell. Ein hundertjähriges Etikett mit der Abbildung des Schlosses ziert die im Bocksbeutel abgefüllten Weine. Sie gehen vor allem in die Gastronomie. Die Sekte von Schloß Neuweier, im eigenen Keller und in Handarbeit gefertigt, gibt es seit 1993. Abgerundet wird das Angebot mit in der eigenen Brennerei destillierten Obstbränden. Die verwendeten Früchte stammen aus eigenem Anbau.

All das sollte man in der Probierstube des Schlosses genießen.

Rebfläche: 10,5 Hektar
Jahresproduktion: 65.000 Flaschen
Beste Lagen: Neuweierer Schloßberg und Mauerberg
Rebsorten: 85% Riesling, 12% Spätburgunder,
3% übrige Sorten
Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Hotel Restaurant „Zur Traube“ Idyllisch liegt das familiengeführte Haus am Fuße der Weinberge nahe Baden-Baden. Aus der Küche von Kuno Baumann kommen sowohl Menues mit hohem Niveau als auch feine badische Gerichte. Dabei legt er in erster Linie Wert auf die Frische der Produkte und deren Verarbeitung in der Küche. Nicht ohne Grund ist er deshalb aktives Mitglied von Eurotoques, einer unabhängigen europäischen Verbraucherinitiative für gesunde Ernährung mit natürlichen Lebensmitteln. Zusammen mit den Weinen aus dem gut sortierten Keller ergibt sich daraus ein perfektes Zusammenspiel. Selbstverständlich finden sich auf der Karte auch die Weine von Schloß Neuweier. Die Zimmer im Stamm- und Gästehaus sind liebevoll im Landhausstil eingerichtet. Komfort wird groß geschrieben, denn die Baumanns streben mehr an als Übernachtung, sie bieten Urlaubszuhause. Diese Atmosphäre bietet sich für Familienfeste geradezu an. Doch auch für Tagungen und Seminare ist man gerüstet.

Rehrücken mit Gänseleber im Zucchini-Brotmantel

mit schwarzen Nüssen

Kuno Baumann, Hotel-Restaurant „Zur Traube“, Baden-Baden Neuweier

Zutaten

Rehrücken:

4 Stück Rehrücken à 120 g, fertig pariert, 4 Scheiben Toastbrot (ohne Rinde der Länge nach geschnitten), 100 g durch den Wolf gedrehte Rehkeule, 100 g flüssige Sahne, 1 Eiweiß, 10 dünn geschnittene Scheiben Zucchini, 4 Scheiben Gänsestopfleber (Fingerdick geschnitten).

Gemüse:

2 Kohlrabi, 4 kleine Karotten, 4 schwarze Walnüsse (in Feinkostläden oder im Gastronomiegroßhandel erhältlich), Zucker, Salz, Pfeffer.

Wacholderschaum:

300 g Sahne, 2 EL Wacholderbeeren, 2 Schalotten, Butterschmalz/Butter, 100 g heller Kalbsfond

Zubereitung

Rehrücken:

Aus der Rehkeule, der Sahne und dem Eiweiß mit der Moulinette eine glatte Farce herstellen und kalt stellen.

Die 4 Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anbraten und kalt stellen. Die längs geschnittenen Toastbrotscheiben zwischen zwei Gefrierbeuteln mit einem Nudelholz dünn rollen und mit Rehfarce bestreichen. Darauf die Zucchinischeiben nebeneinander legen, dabei überlappen lassen. Diese dünn mit Rehfarce bestreichen, die abgekühlten Rehrücken darauf legen und alles in Frischhaltefolie fest einrollen und kalt stellen.

Später den Rehrücken aus der Folie nehmen, ringsherum in Butterschmalz goldgelb anbraten, auf ein Gitter legen und im Ofen bei ca 200° (Umluft) medium braten. Den Rehrücken kurz ruhen lassen.

Wacholderschaum:

Die Schalotten in Würfel schneiden, in etwas Butter anschwitzen, die Wacholderbeeren zerstoßen, zu den Schalotten geben und mit dem Kalbsfond ablöschen; sirupartig einkochen lassen. Die Sahne hinzufügen und ebenfalls etwa auf die Hälfte reduzieren. Alles durch ein Haarsieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse:

Das Gemüse tournieren, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Während das Fleisch im Ofen gart, das blanchierte Gemüse mit frischer Butter, Zucker und etwas Blanchierwasser glacieren.

Anrichten:

Die schwarzen Nüsse in dünne Scheiben schneiden und die Gänsestopfleber braten. Den Rehrücken halbieren, mittig auf einem angewärmten Teller mit der Gänsestopfleber anrichten. Außen herum die schwarzen Nüsse und das Gemüse legen, die Wachholdersauce aufschäumen und um das Fleisch herum fließen lassen.

FEBRUAR 2007

FÉVRIER · FEBRUARY

Schloss Sommerhausen

Sommerhausen in Franken

Bis in das Jahr 1653, auf Johann Steinmann, reicht die Tradition der Winzerfamilie aus dem fränkischen Sommerhausen zurück. Johann Kaspar Steinmann erwarb die zunächst pachtweise genutzten Weinberge der gräflichen Familie Rechteren-Limpurg-Speckfeld und das Schloss Sommerhausen inmitten des malerischen Ortes. Auf dem Hauptbau mit seinem dreigeschossigen Giebel ist die Jahreszahl 1569 vermerkt, während der ältere, zweiflügelige Trakt aus dem Jahre 1435 stammt. Dieser Besitz steht seit 1968 für den Namen „Weingut Schloss Sommerhausen".

Die 1947 von Kaspar Steinmann gegründete Rebveredelung ist seit 1997 ein eigenständiger Betrieb, geführt von Petra Steinmann-Gronau, einer Absolventin der Fachhochschule Geisenheim.

Nachdem Bruder Martin Steinmann in Lehr- und Wanderjahren sein Wissen um den Wein erweitert hatte, übernahm er im Jahre 2000 die Verantwortung auf Schloss Sommerhausen. Mit der geht er, wenn es um seine Weine geht, sehr penibel um. Naturnaher Weinbau, viel Handarbeit, schonender Umgang mit dem Lesegut oder beispielsweise der Verzicht auf Filtrierung sind nur einige Indizien. „Der beste Wein wird im Weinberg gemacht", lautet seine Devise. Der Erfolg gibt dem Mann mit dem Schlapphut, seinem unübersehbaren Markenzeichen, recht. Wenn dazu noch Mutter Natur wie beim Jahrgang 2003 mitspielt, bringt dies große Weine.

„...Zu den vornehmsten Gebäuden gehört das Schloss, so man insgeheim Kellnerey zu nennen pflegt, weil darinnen gar herrliche Keller sind, die jährlich mit dem herrschaftlichen Gültwein versehen werden...“ *Aus einer Schrift von 1739*

Zwischen den prallen, gesunden Rieslingtrauben fanden sich wenige verschrumpelte Rosinen mit 286° Öchsle, die in mühsamer Sortierarbeit 30 Liter Most für die Trockenbeerenauslese ergaben. Neben Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Kerner und anderen Weißweinsorten spielt der Rote auf Schloss Sommerhausen eine bedeutende Rolle. Er brachte Martin Steinmann beim Deutschen Rotweinpreis 2004 den 2. Platz in der Kategorie „edelsüß“.

Nicht weniger erfolgreich ist das Weingut mit seinen hauseigenen Sekten. Schon die Eltern von Martin Steinmann begannen damit 1982, zu dieser Zeit noch eine Novität in Franken. Klassisch, nach der „méthode champenoise“, werden vier verschiedene Sekte mit insgesamt 15 bis 20.000 Flaschen hergestellt.

Das Sortiment von Schloss Sommerhausen ergänzt sich durch edle hausgebrannte Destillate. Die Früchte für die im kleinen Eichenfaß gereiften Brände stammen aus eigenem Anbau.

Ab dem Jahrgang 2004 hat eine Innovation der Tradition im Weingut Schloss Sommerhausen Platz gemacht: Martin Steinmann hat sich für den neuen Glasverschluß Vino-Lok entschieden. Er ist von dem wertigen und ästhetischen System so überzeugt, daß er nur noch bei seinen Sekten die (Natur-) Korken knallen läßt.

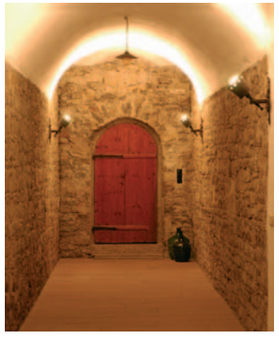
Rebfläche: 20 Hektar
Jahresproduktion: 150.000 Flaschen
Beste Lagen: Sommerhäuser Steinbach und Reifenstein, Randersacker Sonnenstuhl.
Rebsorten: 18% Riesling, 23% Silvaner, 28% Burgundersorten, 8% Dornfelder, 7% Bachus, 16% übrige Sorten.
Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)

Hotel Restaurant Philipp

Viele gastronomische Geschichten, und nicht nur die, beginnen in den Schweizer Stuben in Wertheim. Dort haben sich Heike und Michael Philipp kennengelernt. Nach ihrer Hochzeit 1998 kauften der gelernte Koch und Metzgermeister und die Hotelfachfrau und Dipl. Sommelière ihr gemeinsames Restaurant in Sommerhausen. Seit der Eröffnung im Januar 1999 ist einiges passiert: Michael Philipp wurde 2002 Mitglied in der Vereinigung „Jeunes Restaurateurs d’Europe“. Im Dezember bedachte ihn der Guide Michelin mit einem Stern. Der Gault Millau verleiht ihm 16 Punkte, der Feinschmecker 2F, um nur einige Bewertungen zu nennen.

Man fühlt sich zu Hause in dem 400 Jahre alten schmucken Fachwerkhaus. Geborgenheit kommt sehr schnell auf: durch die aufmerksame Betreuung von Heike Philipp und den überschaubaren Raum mit fünf Tischen. Ein separater Rauchersalon steht für die Havanna danach zur Verfügung. Die Individualität des Restaurants setzt sich in der Küche fort: dort kreiert Michael Philipp alleine seine Menues.

150 Positionen auf der Weinkarte des Hauses lassen die Herzen höher schlagen. Neben Vertretern aus der ganzen Welt stehen selbstverständlich auch die heimischen Tropfen aus Franken auf der Liste. Nach all dem Guten kann sich der Gast in einer der beiden Suiten oder dem Doppelzimmer zur Ruhe begeben.



Reichs Hochgräflich von Rechteren
Limpurg Speckfeld alleinige Herrschaft
17 87

Tartar & Croustillant vom Spessart-Bachsaibling

mit Limonensauce

Michael Philipp, Restaurant Philipp, Sommerhausen

Zutaten

Tartar:
4 Filets vom Bachsaibling (ohne Gräten und ohne Haut), 3 EL gewürfelte Salatgurke, 1 EL toskanisches Olivenöl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Ingwerpulver, 1 EL Schnittlauchröllchen.

Croustillant:
4 EL von dem angemachten Tartar, Kataifi-Teig Fäden (oder Frühlingsrollen-Teig, fein geschnitten), Öl zum fritieren.

Limonensauce:
1 Eigelb, 250 ml neutrales Öl, fein geriebene Schale und Saft von einer Limone oder Limette, 1 Prise Salz.

Kräutersalat:
Was der Kräutergarten hergibt, nach Jahreszeit, z.B. Basilikum, Dill, Schnittlauch, Kerbel, Koriander etc.

Vinaigrette:
Sesamöl und weißer Balsamico, Pfeffer und Salz.

Zubereitung

Tartar:
Die Saiblingsfilets mit scharfem Messer in feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen.

Croustillant:
Aus 4 EL des angemachten Tartars 4 Kugeln formen und mit den Teigfäden ummanteln. Ca. 30 Sek. in 180° heißem Öl fritieren.

Limonensauce:
Das Eigelb mit dem Öl zu Mayonnaise aufschlagen. Fein geriebene Schale und Saft einer Limone oder Limette zugeben, mit Salz würzen.

Kräutersalat:
Die Kräuter mit der Vinaigrette mischen und abschmecken.

Anrichten:
Das Tartar mit einem Ring in der Mitte des Tellers anrichten. Kräutersalat und Croustillant auf das Tartar legen. Mit der Limonensauce verzieren.

Die Winzer & Weingüter

Michael Graf Adelmann

Weingut Graf Adelmann
Burg Schaubeck
71711 Steinheim-Kleinbottwar
Telefon 07148 · 92122-0
Telefax 07148 · 92122-25
Home www.graf-adelmann.de
Mail weingut@graf-adelmann.com

Christian Witte

Fürst von Metternich-Winneburg'sche
Weinbau-Domäne Schloss Johannisberg
65366 Geisenheim-Johannisberg
Telefon 06722 · 70090
Telefax 06722 · 700933
Home www.schloss-johannisberg.de
Mail info@schloss-johannisberg.de

Andrea und Christian Ebert

Weingut Schloss Saarstein
Schloss Saarstein
54455 Serrig an der Saar
Telefon 06581 · 2324
Telefax 06581 · 6523
Home www.saarstein.de
Mail info@saarstein.de

Gunther Hauck, Ulrich Mell

Weingut Geheimer Rat
Dr. von Bassermann-Jordan
Kirchgasse 10
67146 Deidesheim
Telefon 06326 · 6006
Telefax 06326 · 6008
Home www.bassermann-jordan.de
Mail info@bassermann-jordan.de

Robert Haller

Weingut Fürst Löwenstein
Niederwaldstraße 8
65375 Oestrich-Winkel-Hallgarten
Telefon 06723 · 999770
Telefax 06723 · 999771
Home www.loewenstein.de
Mail weingut@loewenstein.de

Paul Graf von Schönborn

Domänenweingut Schloss Schönborn
Hauptstrasse 53
65347 Eltville-Hattenheim
Telefon 06723 · 91810
Telefax 06723 · 918191
Home www.schoenborn.de
Mail schloss-schoenborn@schoenborn.de

Armin Diel

Schlossgut Diel
Burg Layen
55452 Rümmelsheim
Telefon 06721 · 96950
Telefax 06721 · 45047
Home www.schlossgut-diel.com
Mail ad@schlossgut-diel.com

Gisela Joos

Weingut Schloß Neuweier
Mauerbergstraße 21
76534 Baden-Baden
Telefon 07223 · 96670
Telefax 07223 · 60864
Home www.weingut-schloss-neuweier.de
Mail kontakt@weingut-schloss-neuweier.de

Martin Steinmann

Weingut Schloss Sommerhausen
Ochsenfurter Straße 17-19
97286 Sommerhausen
Telefon 09333 · 260
Telefax 09333 · 1488
Home www.sommerhausen.com
Mail info@sommerhausen.com

Felix Peters

Weingut Freiherr Heyl zu Herrnsheim
GmbH & Co KG
Wilhelmstraße 4
55283 Nierstein/Rhein
Telefon 06133 · 5708-0
Telefax 06133 · 570880
Home www.heyl-zu-herrnsheim.de
Mail info@heyl-zu-herrnsheim.de

Dr. Georg Prinz zur Lippe

Weingut Schloss Proschwitz
Prinz zur Lippe
Dorfanger 19
01665 Zadel über Meißen
Telefon 03521 · 76760
Telefax 03521 · 767676
Home www.schloss-proschwitz.de
Mail weingut@schloss-proschwitz.de

Dr. Rowald Hepp

Weingutsverwaltung
Schloss Vollrads KG
Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 66-0
Telefax 06723 · 6666
Home www.schlossvollrads.com
Mail info@schlossvollrads.com

Die Köche & Gastronomie

Thomas Richter

Burg Crass
Freygässchen 1
65343 Eltville
Telefon 06123 · 97511-0
Telefax 06123 · 97511-29
Home www.burgcrass-eltville.de
Mail welcome@burgcrass-eltville.de

Mario Pattis

Romantik Hotel & Restaurant Pattis
Merbitzer Straße 53
01157 Dresden
Telefon 0351 · 4255-0
Telefax 0351 · 4255-255
Home www.pattis.de
Mail ernstdesign@pattis.de

Raffaele Cesare Cannizzaro

Restaurant & Hotel Burg Schwarzenstein
Rosengasse 32
65366 Geisenheim-Johannisberg
Telefon 06722 · 9950-0
Telefax 06722 · 9950-99
Home www.burg-schwarzenstein.de
Mail info@burg-schwarzenstein.de

Rolf Laudenbach

Consortium Gastronomie GmbH
Hasengartenstraße 25
65189 Wiesbaden
Telefon 0611 17437-0
Telefax 0611 17437-77
Home www.consortium-gastronomie.de
Mail info@consortium-gastronomie.de

Michael Philipp

Restaurant Philipp
Hauptstraße 12
97286 Sommerhausen
Telefon 09333 1406
Telefax 09333 902250
Home www.restaurant-philipp.de
Mail info@restaurant-philipp.de

Johann Lafer

Johann Lafer's Stromburg
Schlossberg 1
55442 Stromberg
Telefon 06724 · 9310-0
Telefax 06724 · 9310-90
Home www.johannlafer.de
Mail stromburghotel@johannlafer.de

Marko Kaschke

GIS-Gastronomie im Schloss GmbH
Gutsrestaurant Schloss Vollrads
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 5270
Telefax 06723 · 60216999
Home www.schlossvollrads.com
Mail info@gutsrestaurant-schlossvollrads.de

Klaus Diewald

Hotel-Restaurant Saarburger Hof
Graf-Siegfried-Straße 37
54439 Saarburg
Telefon 06581/92800
Telefax 06581/928080
Home www.saarburger-hof.de
Mail info@saarburger-hof.de

Kuno Baumann

Hotel-Restaurant „Zur Traube"
Mauerbergstraße 107
76534 Baden-Baden-Neuweier
Telefon 07223 · 9682-0
Telefax 07223 · 9682-82
Home www.traube-neuweier.de
Mail traube-neuweier@t-online.de

Alexander Hess

Ketschauer Hof · Hotel & Restaurant GmbH
Ketschauerhofstraße 1
67146 Deidesheim
Telefon 06326 · 70000
Telefax 06326 · 700099
Home www.ketschauer-hof.com
Mail info@ketschauer-hof.com

Ernst Karl Schassberger

Hotel Schassberger Ebnisee OHG
Winnenderstrasse 10
73667 Ebnisee
Telefon 07184 · 2920
Telefax 07184 · 292 204
Home www.schassberger.de
Mail info@schassberger.de

Florian Kreller

Basting Gimbel „Die Wirtschaft"
Hauptstraße 70
65375 Oestrich-Winkel
Telefon 06723 · 7426
Telefax 06723 · 998328
Home www.die-wirtschaft.net
Mail kreller007@aol.com

Rehrücken mit Gänseleber im Zuccini-Brotmantel mit schwarzen Nüssen

Kuno Baumann, Hotel-Restaurant „Zur Traube", Baden-Baden-Neuweier

Zutaten

Rehrücken:
4 Stück Rehrücken à 120 g, fertig pariert
4 Scheiben Toastbrot
(ohne Rinde der Länge nach geschnitten)
100 g durch den Wolf gedrehte Rehkeule
100 g flüssige Sahne
1 Eiweiß
10 dünn geschnittene Scheiben Zucchini
4 Scheiben Gänsestopfleber (Fingerdick geschnitten)

Gemüse:
2 Kohlrabi
4 kleine Karotten
4 schwarze Walnüsse
(in Feinkostläden und Gastronomiegroßhandel erhältlich)
Zucker, Salz, Pfeffer

Wacholderschaum:
300 g Sahne
2 EL Wacholderbeeren
2 Schalotten
Butterschmalz/Butter
100 g heller Kalbsfond

Zubereitung

Rehrücken:
Aus der Rehkeule, der Sahne und dem Eiweiß mit der Moulinette eine glatte Farce herstellen und kalt stellen.
Die 4 Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, kurz anbraten und kalt stellen. Die längs geschnittenen Toastbrotscheiben zwischen zwei Gefrierbeuteln mit einem Nudelholz dünn rollen und mit Rehfarce bestreichen. Darauf die Zucchinischeiben nebeneinander legen, dabei überlappen lassen. Diese dünn mit Rehfarce bestreichen, die abgekühlten Rehrücken darauf legen und alles in Frischhaltefolie fest einrollen und kalt stellen.
Später den Rehrücken aus der Folie nehmen, ringsherum in Butterschmalz goldgelb anbraten, auf ein Gitter legen und im Ofen bei ca 200° (Umluft) medium braten. Den Rehrücken kurz ruhen lassen.

Wacholderschaum:
Die Schalotten in Würfel schneiden, in etwas Butter anschwitzen, die Wacholderbeeren zerstoßen, zu den Schalotten geben und mit dem Kalbsfond ablöschen; sirupartig einkochen lassen. Die Sahne hinzufügen und ebenfalls etwa auf die Hälfte reduzieren. Alles durch ein Haarsieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse:
Das Gemüse tournieren, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Während das Fleisch im Ofen gart, das blanchierte Gemüse mit frischer Butter, Zucker und etwas Blanchierwasser glacieren.

Anrichten:
Die schwarzen Nüsse in dünne Scheiben schneiden und die Gänsestopfleber braten. Den Rehrücken halbieren, mittig auf einem angewärmten Teller mit der Gänsestopfleber anrichten. Außen herum die schwarzen Nüsse und das Gemüse legen, die Wachholdersauce aufschäumen und um das Fleisch herum fließen lassen.