

HERIBERT BAYER

Raclette Menü & Rezepte

Silvester-Verkostungsparty
31.12.2020 von 20:00-22:00 Uhr

Von unserem langjährigen Freund und Hobby-Koch Franz Reiter und uns für euch passend zu den Weinen kreiert. Viel Freude und Genuss wünschen euch

Patrick Bayer, Katja Bernegger & Franz Reiter



HERIBERT BAYER

UNSER SILVESTER RACLETTE MENÜ

1 | GANG

BLANC DE BLANCS EX·QUI·SIT 2018

**Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Gouda, Trockenfrüchte-Mix, gerösteten
Haselnüssen und Curry Sauce**

Vegetarische Variante: Kartoffeln statt Hühnerbrustfilet

Rezept S. 3-4

* * * * *

2 | GANG

GRÜNER VELTLINER ZEITLOS 2018

**Gegrillter Schweinslungenbraten mit Blauschimmelkäse dazu Couscous
mit geröstetem Harissa Karfiol und getrockneten Pflaumen**

Vegetarische Variante: Gegrillte Melanzani statt gegrillten
Schweinslungenbraten

Rezept S. 4-6

* * * * *

3 | GANG

CUVÉE IN SIGNO LEONIS 2011

**In Signo Leonis Burger mit Speck, Raclette-Käse,
Wachtelei und Beeren-Chutney**

Vegetarische Variante: Gegrillter Halloumi statt Faschiertem

Rezept S. 6-8

1 | GANG

BLANC DE BLANCS EX·QUI·SIT 2018

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Gouda, Trockenfrüchte-Mix, gerösteten Haselnüssen und Curry Sauce

Zutatenliste für 2 Personen

- 2 x Hühnerfilet
- Milder Gouda mit etwas Würze ca. 6 Scheiben
- Jeweils 40 g getrocknete (Marille), Mango, Ananas und Cranberry
- Jeweils 2,5 EL Sauerrahm und Joghurt
- 1 EL Curry
- Prise Zucker /Salz/Pfeffer
- 1 EL frischen Zitronensaft
- 1 x 1/3 Zwiebel
- 30 g Haselnüsse

FÜR VEGETARIER: Statt Hühnerbrustfilet einfach Kartoffel verwenden. Diese vorkochen, salzen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. In das Raclette Schälchen Kartoffel reinlegen und mit Käse überdecken. Nun den Käse darüber schmelzen lassen.

Das solltest du vor der Verkostung vorbereiten

VORBEREITUNGSZEIT INSGESAMT: 20 MINUTEN

- Trockenfrüchte-Mix:
Trockenfrüchte fein hacken und in einem Schälchen vermengen und zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Curry Sauce:
Curry Pulver kurz in der Pfanne anrösten. Zwiebel schälen und ganz fein hacken. Nun die Zwiebelstücke, den Curry, Sauerrahm und Joghurt miteinander gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken und in den Kühlschrank stellen. Vor Verkostungsstart aus dem Kühlschrank nehmen und bereitstellen.
- Hühnerfilet und Käse:
Hühnerfilets in schöne mundgerechte Streifen schneiden, sodass sie gut auf die Raclette-Platte und in das Raclette-Schälchen passen. Gleiches gilt

auch für den Gouda (z.B. die Scheiben halbieren). Zudem Hühnerfilet leicht salzen.

- Geröstete Haselnüsse:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Haselnusskerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und 17 Minuten rösten lassen. Nusskerne auskühlen lassen und dann grob hacken und bereitstellen.

ZU BEACHTEN: Im Idealfall bitte hier mit der Zubereitung 30–60 Minuten vor Verkostungsstart beginnen, da die gerösteten Haselnüsse nach einer gewissen Zeit sehr bitter werden.

Zubereitung und Mix des Raclette-Gangs während der Verkostung von Blanc de Blancs EX·QUI·SIT:

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

- Alle Komponenten, die vorbereitet wurden, nun parat stellen.
- Gleich nach dem Anstoßen Hühnerfilet-Streifen auf die Grillplatte des Raclette-Sets geben – ca. 3 Minuten pro Seite
- Dann die gegrillten Hühnerfiletstreifen von der Grillplatte nehmen, Pfeffern und nochmals ein wenig salzen und ins Raclette-Schälchen geben. Darüber die getrocknete Früchtemischung verteilen und mit einer Scheibe Gouda zudecken und Schälchen einstellen. Nach 5 Minuten bitte den Schmelzstatus des Käses kontrollieren und je nachdem rausnehmen oder noch ca. 2–3 Minuten drinnen lassen.
- Sobald das Schälchen fertig ist die gerösteten Haselnüsse darüber streuen und gemeinsam mit dem Curry-Sauce Dip genießen.

2 | GANG

ZU GRÜNER VELTLINER ZEITLOS 2018

Gegrillter Schweinslungenbraten mit Blauschimmelkäse dazu Couscous mit geröstetem Harissa Karfiol und getrockneten Pflaumen

Zutatenliste für 2 Personen

- 300–350g Schweinslungenbraten
- 80–100g Blauschimmelkäse/Gorgonzola

- ½ Karfiol / Blumenkohl
- 3 EL Harissa Gewürz
- 3 EL Olivenöl
- 90g Couscous
- 50g Trockenpflaumen
- 7g frische Minze
- Gemüsebrühe
- Prise Salz/Pfeffer

FÜR VEGETARIER: Statt dem gegrillten Schweinslungenbraten am besten eine Melanzani bzw. Aubergine nehmen, in 1 cm breite Scheiben schneiden mit Salz und Olivenöl betupfen und auf der Raclette-Platte grillen. Danach pfeffern und über der Melanzani Blauschimmelkäse im Raclette-Schälchen schmelzen lassen. Wer möchte kann dies mit einer schönen Holunder oder Pflaumen Chutney gemeinsam zum Couscous genießen.

Das solltest du vor der Verkostung vorbereiten

VORBEREITUNGSZEIT INSGESAMT: 30 MINUTEN

- Couscous mit geröstetem Harissa Karfiol und getrockneten Pflaumen:
 Heize den Ofen auf 200 °C vor. Entferne den Strunk des Blumenkohls und zerteile ihn mit dem Messer in Rösschen. Gib diese Röschen nun in eine Backofenform und verteile Sie. Nun das Olivenöl und Harissa gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Ölmischung gut über dem Karfiol verteilen und noch einmal mit dem Löffel oder den Händen durchmengen. Nun das ganze 25–30 Minuten in den Ofen und zart rösten lassen. Währenddessen die Trockenpflaumen in grobe Stücke schneiden. Danach die Minze hacken, mit einem EL Olivenöl vermengen, Salzen, Pfeffern und im Kühlschrank ziehen lassen. Den Couscous nach Packungsanleitung in Gemüsebrühe kochen. Sobald der Karfiol im Ofen fertig ist diesen kurz ein wenig abkühlen lassen und dann mit dem Couscous und den Pflaumen vermengen und bereitstellen. Der Couscous kann dann bei der Verkostung gerne kalt oder kurz vor Start des zweiten Weins erwärmt werden.
- Schweinslungenbarten & Blauschimmelkäse:
 Vom Fleisch hier 3 cm breite Scheiben runter schneiden und kühl stellen. Bei Verkostungsstart Fleisch aus der Kühlung nehmen, leicht salzen und

bei Zimmertemperatur stehen lassen. Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden, ebenso kühl stellen und bei Verkostungsstart bereitstellen.

Zubereitung und Mix des Raclette-Gangs während der Verkostung von Grüner Veltliner Zeitlos

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

- Alle Komponenten, die vorbereitet wurden, startklar machen. Wer möchte Couscous erwärmen und warmhalten.
- Gleich nach dem der Grüner Veltliner ins Glas eingeschenkt wurde Fleisch salzen und auf die Grillplatte legen. Ca. 2 Minuten pro Seite scharf braten.
- Fleisch von der Grillplatte nehmen, mit Pfeffer bestreuen und in das Raclette-Schälchen geben. Darüber den Blauschimmelkäse verteilen und nun den Käse 6–7 Minuten über dem Fleisch schmelzen lassen.
- Fleisch mit geschmolzenem Blauschimmelkäse aus dem Schälchen nehmen und dazu den vorbereiteten Couscous mit Karfiol und getrockneten Pflaumen servieren. Darüber wer möchte ein wenig von der Minze in Olivenöl verteilen.

3 | GANG

ZUR CUVÉE IN SIGNO LEONIS 2011

In Signo Leonis Burger mit Speck, Raclette-Käse, Wachtelei und Beeren-Chutney

Zutatenliste für 2 Personen

- 200g Faschiertes vom Rind/Schwein einzeln oder gemischt oder gerne auch ein Faschiertes vom Wildschwein (im Idealfall hat das Faschierte einen hohen Fettanteil)
- 4 Scheiben Raclette Käse
- 4 Scheiben Speck
- 2 x Wachtelei oder normales Ei
- 2 x Burger Brot ([gerne auch selbst gemacht](#))
- Prise Salz/Pfeffer
- 125g Brombeeren

- 125 Ribisel/Johannesbeere
- ½ Rote Zwiebel oder eine kleine Schalotte
- Daumnagelgroßes Stück Ingwer
- 1 EL Wasser
- 1 EL Balsamico Crema di Balsamico
- 1 Zweig frischer Thymian
- 40g Kristallzucker

FÜR VEGETARIER: Statt dem Faschierten Halloumi nehmen und in 50 mm bis 1 cm dünne Scheiben schneiden. Ein wenig Olivenöl drüber und dann ab auf die Raclette-Grillplatte. Sobald er schön angeröstet ist von der Grillplatte nehmen und mit den anderen Sachen gemeinsam den Burger anrichten.

Das solltest du vor der Verkostung vorbereiten

VORBEREITUNGSZEIT INSGESAMT: 35 MINUTEN

- Beeren Chutney:
Ingwer fein hacken. Zwiebel/Schalotte fein hacken. Brombeeren, Ribisel, Zucker, Wasser, Balsamico in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze und gelegentlichem rühren zugedeckt 30 Minuten einkochen. 5 Minuten vor Finish noch den Thymianzweig als Ganzes hinzufügen. Danach auskühlen lassen, Thymian entfernen und in einem Glas/Gefäß abfüllen.
- Faschiertes:
Das Faschierte salzen und locker umrühren. Nun ca. 2 cm hohe Burger-Patties formen. Dabei das Fleisch locker lassen und nicht zu sehr zusammendrücken, da man dadurch dem Fleisch die Saftigkeit nimmt Das ganze kühl stellen und beim Start vom Grünen Veltliner Zeitlos aus der Kühlung nehmen.
- Speck:
Speck in scheiben schneiden und für das braten bereit legen.

Zubereitung und Mix des Raclette-Gangs während der Verkostung von In Signo Leonis 2011:

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

- Alle Komponenten, die vorbereitet wurden, sowie der Raclette-Käse und das Burger Brot bereitstellen
- Sobald mit In Signo Leonis gestartet wird, Burger Patties und Speckscheiben auf der Grillplatte des Raclettes-Sets ca. 2 Minuten auf

jeder Seite anbraten und danach nochmal Salzen und Pfeffern. Burger Patties von der Grillplatte nehmen in das Raclette-Schüsselchen rein geben, den Speck drauflegen und mit 1-2 Scheiben Raclette Käse bedecken und erwärmen lassen, solange, bis der Käse schön zu schmelzen beginnt. Währenddessen Burger Brot aufschneiden und mindestens eine Seite auf der Grillplatte des Raclettes braten. Zudem auch parallel Spiegelei auf der Grillplatte zubereiten. Zum Anrichten Burger Patty inkl. Speck und Käse auf die angegrillte Seite des Bürgerbrots legen, dann die Beeren-Chutney gut verteilen und darüber dann das Spiegelei platzieren. Wahlweise mit einer Scheibe Tomate und/oder Salat garnieren. Voilá – und fertig ist der In Signo Leonis Burger.