

Raffinierte Winzerkost

Lammragout

Andrea und Niki Moser, Weingut Sepp Moser, Kremstal



Zutaten für 4 Personen

800 g Lammfleisch von der Schulter oder Keule, in kleine Stücke geteilt

400 ml Rotwein aus dem Barrique

200 g Karotten (Möhren)

100 g Porree

50 g Sellerie

50 g Petersilwurzeln

200 g gelbe Rüben

1 Zwiebel

1 EL Paradeismark (Tomatenmark)

2 Zweige Rosmarin

3 Zweige Thymian

1 Lorbeerblatt

4 Wacholderbeeren

3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung

Lammfleischstücke mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen und scharf anbraten, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und warm stellen.

Gemüse klein würfeln, salzen und pfeffern und in Öl anbraten bis es etwas Farbe angenommen hat, zum Schluss Tomatenmark und Knoblauch kurz mitrösten (Vorsicht: wird bitter, wenn man zu lange röstet), mit restl. Rotwein ablöschen.

Fleisch und Gemüse vermengen und mit Suppe aufgießen, sodass das Fleisch gut bedeckt ist, restl. Gewürze dazugeben und bei geringer Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Zum Schluss die Sauce zuerst durch ein grobes und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Ist die Sauce zu dünn, mit etwas Maisstärke andicken.

Raffinierte Winzerkost

Serviettenknödel

Andrea und Niki Moser, Weingut Sepp Moser, Kremstal



Zutaten für 4 Personen

6 Semmeln (Brötchen) in kleine Stücke geschnitten

3/8 Liter Milch

100 g Butter

3 Eier

2 -3 EL fein gehackte Petersilie

1 TL Salz

Muskatnuss

Zubereitung

Butter schmelzen, mit Milch aufgiessen, Eier mit Gewürzen und Petersilie hineinsprudeln und mit den Semmelstücken vermischen. Masse mind. 30 Minuten ruhen lassen, in eine Stoffserviette rollenförmig einwickeln, auf beiden Seiten zubinden und 45 Minuten in gesalzenem Wasser sanft köcheln lassen.

Aus der Serviette wickeln, in Scheiben geschnitten anrichten.

Raffinierte Winzerkost

Überbackene Kürbisspalten

Andrea und Niki Moser, Weingut Sepp Moser, Kremstal



Zutaten für 4 Personen

- 1 grosser Hokkaido-Kürbis
- 2 TL (Teelöffel) Koriandersamen
- 2 TL Oregano
- 1 TL Steinsalz
- 1/2 TL Pfefferkörner
- Evtl. rote Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung

Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten schneiden – die Kürbisspalten sollten ca. 3,4 cm breit sein. Alle Kräuter und Gewürze im Mörser zerstoßen und die zerdrückten Knoblauchzehen und 3 EL Olivenöl zufügen. Die Kürbisspalten in dieser Mischung wenden und mit der Schale nach unten auf ein Backblech setzen.

Im Ofen bei 180 °C so lange backen, bis sie weich sind (ca. 30 Minuten).

Raffinierte Winzerkost

Kalt gerührte Preiselbeeren

Andrea und Niki Moser, Weingut Sepp Moser, Kremstal



Zutaten

1 kg Preiselbeeren

750 g Feinkristallzucker

Etwas Alkohol

Zubereitung

Preiselbeeren und Zucker in einem Rührgerät mit Knethaken so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das dauert einige Stunden, daher den Mixer zum Abkühlen immer wieder ausschalten! Die Masse in Gläser füllen, mit Alkohol beträufeln und anzünden. Mit Deckel verschließen und im Kühlschrank mind. 2 Monate ziehen lassen.

Vor dem Servieren kann man ein paar Tropfen Rotwein dazugeben. Am besten den, mit dem das Lamm aufgegossen wird und den man auch bei Tisch dazu trinkt.

Raffinierte Winzerkost

Hausgemachte Marillenknödel

Andrea und Niki Moser, Weingut Sepp Moser, Kremstal



Zutaten für 4 Personen

Teig

60 g Butter

3 Ei-Dotter

250 g Quark

200 g Mehl

1 mehligkochende Kartoffel

2 EL Griess

12 Marillen (Aprikosen)

Brösel

150 g Butter

300 g Semmelbrösel

60 g Feinkristallzucker

Zubereitung

Für den Teig Butter mit dem Mixer schaumig rühren, Ei-Dotter und nach und nach Quark, Mehl, fein gepresste Kartoffel und Griess dazugeben. Kurz vermischen bis ein glatter Teig entsteht. Teig in 12 Scheiben schneiden, flach drücken und um die Marillen wickeln (evtl. Marillenkern durch ein Zuckerstück ersetzen). 20 Minuten in schwach wallendem Wasser köcheln lassen.

Für die Brösel Butter erhitzen, Semmelbrösel dazugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Feinkristallzucker dazugeben. Fertige Knödel in angeröstetem Brösel-Zucker-Gemisch wälzen und mit Staubzucker bestreut servieren.