



DOLL & GÖTH

WEINGUT POSTHOF · DOLL & GÖTH · KREUZNACHER STRASSE 2 · 55271 STADECKEN-ELSHEIM

4 Gängemenü

15.05.2020

Mediterraner Spargelsalat

*

Crêpes alla Sorrentina

*

Saltimbocca und grüner Spargel mit Rosmarinkartoffeln

*

Panna Cotta flambierten Erdbeeren

Einkauf für 2 Personen:

- 600g Spargel 1/2 grün + weiß mittel-dünn
- 250g Cocktail Tomaten
- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Dose Schältomaten 200ml - gute Qualität (Doro)
- 200g Black Tiger-Garnelen
- 1 Zwiebel
- Kartoffeln (festkochend-kleine)
- Knoblauch
- 1 Zucchini
- 500g Erdbeeren
- 1 Schale Ruccola
- 2 Eier
- 250g Butter
- 1 Becher Sahne 200ml
- Milch
- Mehl
- 200g Ricotta
- 150g Grana Padano

- 4 dünne Scheiben Kalb/Oberschale
- 4 Scheiben Parmaschinken

- Pfirsich o. Marillen Likör
- 2 Blatt Gelantine
- Weckmehl
- Weißwein (am besten Doll& Göth)

Salz | Pfeffer | Chilimühle | Zucker (20g) | Schnittlauch | Petersilie | Rosmarin | Salbei |
1 Zirone | Senf | milder Weißweinessig (Mazzetti) | Olivenöl | Pflanzenöl



DOLL & GÖTH

WEINGUT POSTHOF · DOLL & GÖTH · KREUZNACHER STRASSE 2 · 55271 STADECKEN-ELSHEIM

Panna Cotta mit flambierten Erdbeeren

200 ml Sahne erwärmen (nicht kochen) - vom Kochfeld nehmen und 1 1/2 Blatt-Gelatine .
in der Sahne auflösen. Mit dem Schneebesen Zucker u. Likör (1 cl) - einrühren und
warm in

Portionsgläser füllen und kaltstellen (Achtung genügend Platz für die Erdbeeren lassen)
- am besten einen Tag vorher zubereiten!
Erdbeeren später auffüllen.

alternativ - zum Stürzen: konische Gläser 0,1l kalt ausspülen, die Panna Cotta
hineinfüllen und im Kühlschrank kaltstellen, fest werden lassen und danach die
zubereiteten Erdbeeren dazugeben.

Erdbeeren 150g - waschen u. vierteln
in Pfanne mit 30g Butter und 2 EL Zucker - karamelisieren
mit 2 cl Cointreau oder mit Grand Marnier Orangenlikör ablöschen
- kaltstellen und später auf die Panna Cotta Gläser verteilen

Mediterraner Spargelsalat mit gebratenen Garnelen

Zucchini in Längsstreifen schneiden und grillen (ohne Öl /Fett, in Grillpfanne,
oder Teflonpfanne)
dann in etwas Olivenöl und Essig einlegen, Knoblauch, Salz, evtl. etwas Chili

Spargel auf Penne-Größe schräg schneiden und in gesalzenem Wasser 3-6 Min. für-
blancieren (bissfest nach Belieben)
für 3 Gänge grünen Spargel etwas später ins Wasser geben -
Endstücke vom Spargel etwas länger kochen für die Crêpe-Füllung
(am besten separat im Anschluß)

Trockentomaten (2-3) in kleine Stücke schneiden, Coctailtomaten vierteln, etwas Petersilie
und Schnittlauch fein schneiden.

Dressing:

Saft von ein Spritzer Zitrone, Salz, Pfeffer, 1/2 kleine Knoblauchzehe, 1/2 TL Senf,
1 TL Honig, 3 EL Essig, 5 EL Öl

Alles unter den lauwarmen Spargel heben und auf die mit Zucchini-Streifen ausgelegten-
Schalen oder Teller verteilen.

Garnelen in der Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten
etwas frischen Knobi, Salz u. Pfeffer, etwas Petersilie dazu geben.
Die Garnelen aus der Pfanne direkt auf die angerichteten Teller legen.



DOLL & GÖTH

WEINGUT POSTHOF · DOLL & GÖTH · KREUZNACHER STRASSE 2 · 55271 STADECKEN-ELSHEIM

Crêpes

Sugo Napoli

1/2 kleine Zwiebel, 1/2 kleine Knoblauchzehe, Sonnenblumenöl 4 cl
in der Pfanne anbraten
in ein Mixgefäß umfüllen und mit Stabmixer pürieren
200 ml Dose Schälto­maten dazu fü­gen, salzen, frischen Basilikum ganz dazu geben
(5-10 Blätter, ein Teil für spätere Deko)

Bechamel

30g Butter - zerlaufen lassen, etwas Mehl dazu geben u. mit Schneebesen cremig rühren, ca. 300 ml Milch nach und nach unterrühren und aufkochen lassen mit Salz u. Muskatnuß würzen.

Crêpes-Teig

2 Eier, 125 ml Milch, 4 EL Mehl, Salz - verrühren und
in kleiner Pfanne 4 Crêpes hell abbacken - zur Seite stellen

Füllung

abgekochte Spargelstücke kurz anbraten mit Knobi u. Öl - in ein Mixgefäß umfüllen
100g Ricotta u. 50g Grana Padano dazu geben u. alles mit dem Mixer
zu einer Masse pürieren u. damit

Crêpes mittig füllen u. zusammen falten
eine Ofenschale mit einem Teil der Tomatensoße füllen u. die Crêpes daraufsetzen
die restliche Soße darüber verteilen u. Bechamel, nach Belieben darüber geben -
mit Grana Padano bestreuen u. im Backofen bei 150 ° 15 Min. überbacken.

Saltimbocca

Fleischscheiben salzen, melieren u. von beiden Seiten anbraten
mit Parmaschinken und Salbeiblättern belegen, mit Weißwein ablöschen
ein Stückchen Butter in Mehl wenden - zufügen
den Weißweinsud etwas reduzieren

Blancierter Grüner Spargel in Öl u. Knobi anbraten, salzen, etwas Chili, etwas Weckmehl
und zum Schluß etwas Grana Padano darüberstreuen.

Rosmarinkartoffeln

gekochte Kartoffeln salzen und pfeffern in Olivenöl, Knobi u. Rosmarin (getrocknet)
anbraten u. mit frischen Rosmarin dekorieren

Alle Rezepte mit freundlicher Unterstützung von Raffale Ilradi

Weingut Posthof Doll & Göth · Kreuznacher Straße 2 · 55271 Stackeden-Elsheim · Telefon: 06136 3000

weingut.posthof@doll-goeth.de · www.doll-goeth.de