



Weinempfehlung vom Weingut Büchin

2018 Merlot

Barriquegelagert mit langanhaltenden Aromen von dunklen Waldfrüchten und Noten von schwarzem Pfeffer. Ein Hauch von Rauchnoten und gut eingebundene Gerbstoffe schmeicheln dem Gaumen mit elegantem Abgang. Perfekt zu kräftigem Wild und Wurzelgemüsen.



WAIDWERK

Im Romantik Hotel Gasthaus Rottner
Winterstraße 15 | 90431 Nürnberg
Telefon 0911 612032

Rezept November von Sternekoch Valentin Rottner



Frischlings Rücken | Pilze | Petersilienwurzel | Fichtennadel | Magnolie | Johannisbeerholz

Zutaten für 4 Personen

Frischlingsrücken

800 g abgehangener Frischlings Rücken
von **Delta Fleisch**

Den Frischlingsrücken rundum kurz auf dem Grill anbraten, bei 80°C rosa ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmal nachbraten.

Fichtennadel Schwamm

50 g Vollei
20 g Zucker
15 g Fichtennadelfond
Spinat für Farbe
Prise Salz

Zutaten mit einem Mixer auf höchster Stufe schlagen, bis eine helle und voluminöse Masse entsteht.

25g Mehl, 5g Backpulver mischen, vorsichtig unterheben. In Becher füllen, in der Microwelle bei 800 W ca. 1 Min. aufgehen lassen.

Petersilienwurzelpüree

100 g Petersilienwurzel, 30 g Sahne
1 Flocke Butter, Salz, Pfeffer, Limette, 1 Schalotte

Wurzel(geschält) mit Schlottenwürfeln in Sahne gar ziehen lassen, mit Butter pürieren und abschmecken.

Magnoliengel

100 g frische Magnoliengel
150 g Zucker
30 g Limettensaft frisch gepresst
50 g Wasser

Zutaten zum Gel einkochen, passieren, abkühlen lassen.

Krautsalat

1 kleinen Spitzkohl
Prise Salz, Pfeffer, Zucker
weißer Essig Balsamico
Limettensaft

Spitzkohl fein hobeln, mit Essig & Limette sowie den Gewürzen abschmecken und ziehen lassen.

Pilzduxelles

150 g Egerlinge
Salz, Pfeffer, Butter
Thymian, Rosmarin, Knoblauch
Petersilie

Pilze putzen und fein hacken, mit gehackten Kräutern in Butter anziehen und abschmecken.

Johannisbeerholzgel

100 g frisches Johannisbeerholz
50 g Limettensaft
150 g Puderzucker

Aus den Zutaten ein Gel herstellen.

Anrichten und Ausgarnieren mit **Koppert Cress Vene Cress und Zorri Cress**