

- Den Backofen auf 140°C vorheizen. Das Fischfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in zwei Portionsstücke schneiden. Die Stücke leicht salzen und auf das Tomatenragout legen. 1 Estragonstiel grob zerpfücken, die Fischfilets damit belegen und mit 1 El Olivenöl beträufeln. Die Fischfilets im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten garen.
- Vom restlichen Estragonstiel die Blättchen abstreifen und fein schneiden. Die Form aus dem Ofen nehmen und nach Belieben die Estragonstiele entfernen. Den Fisch und die Tomaten mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und mit dem fein geschnittenen Estragon bestreuen.

Unsere Wein-Empfehlungen:

- Diel, Riesling Dorsheim
- Diel, Riesling Kabinett Johannisberg Erste Lage
- Georg Breuer, Terra Montosa
- Georg Breuer, Rosé

BON APPÉTIT ET SANTÉ!



Es wird wieder sowas von lecker und ist leicht zu kochen. Sylvain weiß wie und macht's vor. Caroline und Theresa sorgen für den passenden Wein. Let's go!

Hier geht's online zum Live-Event:

- im Livestream auf [YouTube.de](#) • Kanal: Schlossgut Diel
- exklusiv auf [Zoom.de](#)



Schlossgut Diel KG | Burg Layen 16-17 | 55452 Rümmelsheim
www.diel.eu



Zwei Winzerfamilien, zwei Küchen, ein Vergnügen!
23. April, 19 bis 20 Uhr



Caroline und Sylvain Diel
im Schlossgut Diel,
Burg Layen



Theresa Breuer
im Weingut Georg Breuer,
Rüdesheim am Rhein

Live auf Zoom

& im Livestream auf Youtube!

ALLE AB IN DIE KÜCHE!

Die Diels laden zum zweiten Mal ein – in der privaten Küche wird live und fröhlich gekocht mit anregendem Wein-Palaver unter Winzerfreunden. Wir beantworten Fragen unserer Gäste, genießen unser fröhliches Zusammen treffen und natürlich unsere Weine. Zwei Winzerfamilien, zwei Küchen, ein Vergnügen – seien Sie dabei! Kochen Sie mit, wenn Sie mögen, die Rezepte halten Sie hier in Händen. Sie sind von unserer Freundin Cornelia Poletto, vielen Dank dafür.

Oder machen Sie es sich bequem und genießen einfach unsere Weine mit uns zusammen. Es wird dielicious!

Jetzt aber los und kein Stress, die Rezepte sind einfach und Wein ist genug da!

Cornelia Poletto *Diels laden ein!*

UNSERE LIEBLINGSVORSPEISE VON CORNELIA POLETTA:

KNUSPERSTANGEN MIT SÜDTIROLER SCHINKENSPECK

Zutaten für 4 Stück

1 gr. Blatt Brickteig, 10 g Butter, geschmolzen, 10 g fein geriebener Parmesan, 2 hauchdünne Scheiben Südtiroler Schinkenspeck

Kleine Empfehlung: etwas mehr produzieren, da es so schnell genascht wird!

Zubereitung der Knusperstangen

- Die runden Brickteigblätter vierteln und mit der flüssigen Butter dünn einpinseln. Dünn mit dem Parmesan bestreuen und aufrollen. Im Kühlschrank erkalten lassen.
- Die Teigstangen bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit jeweils ½ Scheibe von dem Südtiroler Schinkenspeck umwickeln.

EINE MENÜ-IDEE VON CORNELIA POLETTA:

KABELJAUFILLET AUF TOMATENRAGOUT

Zutaten für 2 Personen

250g kleine Tomaten, 125g Schalotten, 15g Butter, ½ EL brauner Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 50ml Noilly Prat*, 100ml Fischfond, 3 Stiele Estragon, ½ EL körniger Senf, 320 g Kabeljaufilet, 2 EL Olivenöl, Fleur de Sel

* französischer Wermut

Zubereitung des Kabeljaufilet

- Die Stielansätze der Tomaten herausschneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausheben, kalt abschrecken, häuten und längs halbieren.
- Die Schalotten schälen und längs halbieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Zucker darüberstreuen und goldgelb karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Noilly Prat und Fond ablöschen. Den Estragon waschen, trocken schütteln und 1 Estragonstiel in die Pfanne geben. Alles aufkochen und etwas 5 Minuten köcheln lassen.
- Die Tomaten und den Senf zu den Schalotten geben, untermischen und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben. Den Estragonstiel entfernen.



CORNELIA POLETTA