

DIEL

Rezept für

MIT
Hans & Valentin
Rebholz



**KITCHEN
IS POSSIBLE**

Diels laden ein!

Zwei Winzerfamilien, zwei Küchen, ein Vergnügen!
21. Mai, 19 bis 20 Uhr



Caroline und Sylvain Diel
im Schlossgut Diel,
Burg Layen



Hans und Valentin Rebholz
Weingut Ökomenierat Rebholz,
Frankenweiler, Pfalz

Live auf Zoom

& im Livestream auf Youtube!



ALLE AB IN DIE KÜCHE!

Die Diels laden zum dritten 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.

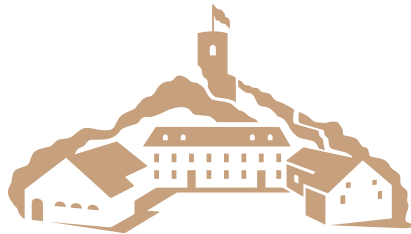
Wir kochen zusammen mit der nächsten Genration vom Pfälzer Weingut Ökonomierat Rebholz, mit den Brüdern Hans und Valentin, den Söhnen von Hansjörg und Birgit. Es wird nicht nur weinmäßig extrem lecker, auch kulinarisch lassen wir es in den Küchen krachen: Sylvain wird diesmal zwei Rezepte der besternten Küche der Restaurants Weinsinn und Gustav aus Frankfurt/M zubereiten.

Hier zwei Rezepte von den legendären Restaurants. Wir sind sehr dankbar, dass uns Matthias und Milica Scheiber so wunderbar unterstützen. **Die Special-Kochbox* kann man für 58 € (inkl. Versand) bis zum 17.5.21 per Mail bestellen:**

- E mail: kontakt@restaurant-gustav.de
- Passwort: KIP

* Es sind nur die besonderen Zutaten in der Box, die Basics einfach besorgen.

Kochen Sie mit, wenn Sie mögen, die Rezepte halten Sie schon mal in den Händen. Oder machen Sie es sich bequem und genießen einfach unsere Weine mit uns zusammen. Es wird dielicious!



Brooke Diel *Sylvain Juel*

FLAMMKUCHEN

MIT KAREMELLISIERTEM SPARGEL, SCHNITTLAUCH & MILD GERÄUCHERTEM BAUCH VOM DUROC SCHWEIN

Zutaten für den Flammkuchen* (für 2 Personen)

- 40g Schweineschmalz, 110g Weizenmehl 550er, 14g Vollei,
- 25ml Wasser, 12g Salz

Zutaten für die Quarkcreme

- 100g Quark, 40g Crème fraîche, 1g Salz, 8g Mehl,
- 1 Eigelb

Was noch:

- 200g Spargel, kleiner Bund Schnittlauch, 30g feinsten Bauch vom Duroc-Schwein* (oder Pancetta)

* Diese Zutaten gibt es in der der Kochbox von Gustav/Weinsinn

Zubereitung

- Alle Zutaten des Flammkuchenbodens zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben und das Schmalz geschmeidig und weich ist.
- Den Teig 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend sehr dünn ausrollen.
- Alle Zutaten der Quarkcreme zu einer homogene Masse verarbeiten und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Den geschälten Spargel in feine Würfel schneiden und mit Salz würzen. Die Spargelwürfel in ein Sieb geben und 10 min abtropfen lassen. Eine kleine Prise Zucker in einer Pfanne karamellisieren und den Spargel darin für ca. 30 Sekunden knackig garen. Anschließend auf einem Teller o.ä. etwas abkühlen lassen und evtl. nachschmecken.

- Die Quarkcreme dünn auf dem Flammboden geben bzw. aufstreichen und für 3-5 min bei 220°C in den vorgeheizten Backofen geben. Nach dem Backen Spargel, fein geschnittenen Schnittlauch und den dünn aufgeschnittenen Schweinebauch auf den Flammkuchen geben und sofort genießen.



Matthias und Milica Trajkovska Scheiber

MAIRÜBCHEN

MIT EINKORN, GESCHMORTER ZWIEBEL UND HOLUNDERBLÜTE

Zutaten für die Mairübchen* (für 2 Personen)

- 2-3 Mairübchen*, 20ml Holunderblütenessig*, Salz/Zucker,
- 20g Butter, 12g Salz

Zutaten für den Einkornreis

- 200g Einkornreis*, 30ml trockenen Weißwein, 30g Parmesan,
- eine Schalotte, 400ml Geflügelbrühe*

Zutaten für die Geschmorte Zwiebel:

- 2 Roscoff Zwiebeln*, 20ml Holunderblütenessig*, 1 TL Einkornmiso*,
- Salz, 30g Butter



Und sonst noch:

Eingelegte Holunderknospen*, Holunderkapern*, gepoppter Einkorn*

* Diese Zutaten gibt es in der der Kochbox von Gustav/Weinsinn

Zubereitung

- Die Mairübchen gründlich waschen und in Spalten schneiden. Dann mit etwas Salz und Zucker marinieren und gut abtropfen lassen. Etwas Butter in einer kleinen Pfanne oder Sauteuse schmelzen und die Mairübchen darin farblos anschwitzen. Mit Holunderblütenessig ablöschen und den abgetropften Saft der Mairübchen dazu geben. Die Mairübchen abdecken und beiseite stellen.
- Die gehackte Schalotte mit etwas Butter glasig anschwitzen, dann den Einkornreis dazu geben und mit etwas Weißwein ablöschen. Anschließend mit Geflügelbrühe auffüllen und bissfest garen.
- Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Dabei etwas Salz zu den Zwiebeln geben, so dass diese etwas Wasser abgeben. Die Zwiebeln im eigenen Saft und der Butter abgedeckt langsam weich schmoren. Wenn die Zwiebeln weich sind, mit etwas Holunderblütenessig und Salz abschmecken.
- Die geschmorten Zwiebeln zum Einkorn geben, nochmals zusammen aufkochen, vom Feuer nehmen und mit geriebenen Parmesan sowie etwas kalter Butter binden.
- Den Einkorn in einen tiefen Teller geben und die Mairübchen darauf verteilen.
- Zum Schluss mit Holunderkapern, Holunderknospen und Mairübchen grün akzentuieren und mit dem gepoppten Einkorn bestreuen.

BON APPÉTIT ET SANTÉ!

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN:

- 2016 Siebeldingen Weisser Burgunder „vom Muschelkalk“, **Rebholz**
- 2019 Birkweiler Riesling „von Rotliegenden“, **Rebholz**
- 2013 Riesling Sekt Réserve VDP.SEKT.PRESTIGE®, **Diel**
- 2016 Pinot Gris Réserve, **Diel**



Es wird wieder sowas von lecker und ist leicht zu kochen. Sylvain weiß wie und macht 's vor. Caroline, Hans und Valentin 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.us](#) • Zugangsdaten erhalten Sie bis 20.05. per Mail



DIEL

Schlossgut Diel KG | Burg Layen 16–17 | 55452 Rümmelsheim

www.diel.eu

