



REZEPTE VON SPITZENKÖCHEN

Thomas Richter

Weinrestaurant Espenhof

Was ist nicht schon alles über den Espenhof geschrieben worden! Landläufige Versuchung, kulinarischer Lichtblick, stilvolles Ambiente in Stein und Wein. Tatsächlich stehen Weinrestaurant, Landhotel und Weingut für Charme, heiteres, herzliches Genießen, familiäre Atmosphäre und weinkulinarische Träume. Dazu passt das Motto von Virginia Woolf: „Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.“ So lautet auch das Credo des neuen Küchenchefs Thomas Richter, der sich dank seiner Erfahrung (zum Beispiel Amador auf Sylt) auf eine hochwertige Regionalküche besinnen kann. Top-Produkte, kurze Lieferwege, Vortritt für regionale Bauern. Und so banal es auch klingen mag: Richter will, dass es uns Gästen schmeckt! Was nichts anderes heißt als Spaß haben beim Essen.

Espenhof Landhotel und Weinrestaurant
Hauptstraße 76 (im Navigationssystem alternativ Poststraße eingeben), 55237 Flonheim-Uffhofen
06734 94040, www.espenhof.de

VivArt-Weintipp

von Manfred Lüer

2009 Riesling trocken „LR“/Weingut Espenhof

Wie in der Formel 1 spielt auch beim Weinbau das Material eine entscheidende Rolle. Der talentierte Jungwinzer Nicolas und sein Vater Wilfried wissen das. Sie setzen konsequent auf klassische Sorten und hochwertiges Pflanzgut. Der großkalibrige „LR“ ist der erste Riesling aus einem speziellen Klon vom Schlangengraben aus der Saar. Ein Wein für sensationell günstige 6,90 Euro, der cool ist, einen aber nicht kaltlässt. Die Mineralität untermalt die Erdigkeit des Sellaries, die Würze pointiert die frischen Kräuter und die noble Fruchtsüße spielt mit der Berberitzenvinaigrette. Und gibt es eine schönere Liaison als Wachtelbrüstchen mit Riesling? Im Säurespiel bündelt der „LR“ das alles, erfrischt, regt an, macht Appetit. Das ist ein High-Speed-Flitzer, der mit seinen Umdrehungen ohne Umschweife zur Sache kommt – und dabei nicht den Turbo-Alkohol zündet.

WACHTELBRÜSTCHEN MIT BLEICHSELLERIE UND BERBERITZENVINAIGRETTE



Fotos: Knapp

Zutaten für vier Personen

8 Wachtelbrüstchen (kann man sich beim Metzger küchenfertig vorbereiten lassen)
1 kleiner Bleichsellerie
1 roter Chicorée
40 g Berberitzen
1 Zweig Rosmarin
½ Schalotte
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Estragonessig
Brühe
1 TL Senf

Zubereitung

Zuerst von dem Bleichsellerie die Fäden ziehen und ihn in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Estragonessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und an einen warmen Ort stellen. Kurz vor dem Servieren den in dünne Streifen geschnittenen Chicorée unterheben.

Aus Brühe, Estragonessig, Olivenöl und Senf eine Vinaigrette herstellen und darin die Berberitzen ziehen lassen. Nun die Wachtelbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Öl anbraten, die halbe Schalotte und den Rosmarin hinzufügen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 110 °C rosa fertigbaren (ca. 3 bis 4 Minuten).

Den Bleichsellerie mittig auf dem Teller platzieren und die Wachtelbrüstchen obendrauf legen. Die Berberitzenvinaigrette rundherum nappieren. Als Garnitur kann man das Blattgrün vom Bleichsellerie bei 140 °C frittieren und auf die Wachtel legen. Guten Appetit!