



## Weinempfehlung vom Weingut Büchin

### 2018 Pinot Noir

Kraftvoller, barriquegereifter Körper mit einem zarten, süßen Duft nach Beeren, Schokolade und Zimt. Weicher Geschmack mit viel erdigen und würzigen Früchten. Langes Finish mit einem Hauch von Fruchtigkeit - ein gelungener Begleiter zu intensiven Aromengerichten.



**BollAnts - Spa im Park**  
Felkestraße 100  
55566 Bad Sobernheim  
Telefon 06751 93390

## Rezept Dezember von Sternekoch Philipp Helzle



## Maronenagnolotti | Sot-l'y-laisse | Kürbis | Nussbutterschaum | Trüffel

### Rezept für 4 Personen

#### Nudelteig

250g Nudelgrieß  
170g Eigelb  
1 EL Olivenöl  
1 EL Wasser  
5g Salz

Mit allen Zutaten einen geschmeidigen Teig erstellen und ruhen lassen.

#### Nudelfüllung

2 Päck. Maronen, vorgegart  
200ml Gemüsefond  
2cl Madeira  
1 EL Crème Fraîche

**Trüffelöl von Delta Fleisch**  
Salz, Quatre Épices

Die Maronen mit dem Gemüsefond aufkochen und pürieren. Trüffelöl, Madeira und Gewürze zugeben und reduzieren. Zum Schluss das Crème Fraîche unterheben.

#### Sot-l'y-laisse

##### 20 Sot-l'y-laisse von Delta Fleisch

Olivenöl  
1 Zweig Thymian  
Salz, Pfeffer

Die Sot-l'y-laisse von kleinen Sehnen und Knochensplittern befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anbraten. Dabei die Kräuter zugeben.

#### Nussbutterschaum

100ml Geflügeljus, 100ml Geflügelfond  
180ml braune Butter  
0,8g Sucro  
1,5g Xanthan  
Salz

Geflügeljus und Fond aufkochen, Sucro und Xanthan einrühren und mit einem Mixer die flüssige braune Butter einarbeiten. Die Masse abschmecken, in eine „Isi-Whip“-Flasche füllen und mit zwei Patronen Druck auffüllen.

#### Kürbis

1 Butternut Kürbis  
1 EL gekochte Senfkörner  
200ml Einlegefond

Den Kürbis schälen und in feine Würfel schneiden. In Salzwasser garen bis er bissfest ist (ca. 1 Minute). Sofort im Eiswasser abschrecken. Den Einlegefond abbinden und den Kürbis untermischen. Senfkörner dazugeben.

#### Einlegefond

3 Liter Wasser  
1 Flasche Weißwein  
400ml Tafellessig  
240g Salz  
4 Stck. Sternanis  
3 Blätter Lorbeer  
12g schwarzer Pfeffer  
8g Korianderkörner  
8g Senfkörner  
8g Fenchelsamen  
8g Wacholderbeeren  
½ Bund Dill

Alle Zutaten aufkochen und ziehen lassen. Den Dill dazugeben, noch 10 Minuten ziehen lassen und dann passieren.

Teller anrichten und mit **Koppert Cress Lupine Cress** und **Blüten** verfeinern.