

**Residenz  
Heinz Winkler**  
Kirchplatz 1  
D-83229 Aschau im Chiemgau  
[www.residenz-heinz-winkler.de](http://www.residenz-heinz-winkler.de)



**Rezepte**



**Rotbarbenfilet auf Pistousauce mit Tomaten**



*Zutaten für 4 Personen:*

Pistousauce

1 EL gehackter Basilikum

½ TL gehackte Petersilie

½ TL Estragon

½ TL Kerbel

2 EL Butter

100 ml Fischfond (siehe Grundrezepte)

1 TL reduzierter Weisswein

1 TL Zitronensaft

125 g Crème double

Salz

Pfeffer

4 mittelgrosse Tomaten

20 g Butter

Zucker

2 Rotbarben à 350 g

5 EL Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

*Zubereitung:*

Für die Pistousauce die fein gehackten Kräuter in die weich gerührte Butter geben. Fischfond aufkochen, die Kräuter-Butter-Mischung dazugeben und gut umrühren. Mit reduziertem Weisswein und Zitronensaft abschmecken.

In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten mit einem Messer über Kreuz einritzen und hineingeben, gleich wieder herausnehmen und enthäuten. Nun die Tomaten entkernen und klein würfeln. Mit Salz und Zucker abschmecken, mit Butter 1 Minute andünsten.

Rotbarben schuppen, filetieren und mit einer Pinzette die Gräten ziehen. Kurz waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl leicht erhitzen, die Rotbarbenfilets darin vorsichtig von beiden Seiten farblos anbraten.

*Fertigstellung:*

Die Rotbarbenfilets aus der Pfanne entnehmen, mit Küchentuch abtupfen. Die Pistousauce mit Crème double erwärmen, aufmixen und auf die vorgewärmten Teller geben. Die Tomatenwürfel darauf legen und die Rotbarbe darauf setzen.

## Wachtelspiess mit Rosmarin und Ratatouille



*Zutaten für 4 Personen:*

6 Wachteln  
Öl zum Braten

*Wachtelsauce:*

1 Karotte  
5 Schalotten  
1 Selleriestange  
1 Tomate  
250 ml Rotwein  
250 ml Madeira  
1 l Kalbsfond (siehe Grundrezepte)  
Meersalz  
Pfeffer  
½ Rosmarinweig  
Butter  
2 gelbe Paprika  
2 rote Paprika  
2 Zucchini  
4 Rosmarinweige

*Zubereitung:*

Die Wachteln auslösen, die Karkassen klein hacken und mit Öl goldbraun anbraten.  
Für die Wachtelsauce Karotte, Schalotten, Selleriestange und Tomate klein schneiden und zu den gerösteten Karkassen geben, mit Rotwein und Madeira ablöschen. Etwas reduzieren lassen und anschliessend mit Kalbsfond auffüllen. 2 Stunden kochen lassen.  
Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Meersalz, Pfeffer, Rosmarin und Butter abschmecken.  
Paprika und Zucchini putzen, in gleichmässige kleine Würfel schneiden und einzeln in kräftigem Salzwasser blanchieren, danach in Butter anschwitzen und würzen.  
Die ausgelösten Wachtelbrüstchen und -keulen salzen, auf einen langen Rosmarinweig aufspießen und von beiden Seiten 2 Minuten goldgelb braten.

*Fertigstellung:*

Die Sauce auf die Teller geben, den Spiess darauf setzen und mit dem Paprika-Zucchini-Gemüse garnieren.

## Gratinierte Waldhimbeeren auf Mandelschaum



*Zutaten für 4 Personen:*

Gratiniermasse  
4 Eigelb  
100 g Zucker  
25 g Marzipan  
1 EL Amaretto  
100 g geschlagene Sahne

Mandelschaum  
125 g geschlagene Sahne  
2 EL Mandelsirup  
2 EL Amaretto  
200 g frische Waldhimbeeren  
2 EL Grand Marnier  
½ EL Zucker  
Saft von ½ Zitrone  
4 EL geröstete Mandelblättchen

*Zubereitung:*

Für die Gratiniermasse Eigelb und Zucker in der Küchenmaschine aufschlagen. Marzipan mit Amaretto verkneten und in sehr feine Flocken unter ständigem Rühren der Eimasse zugeben. Die geschlagene Sahne unterziehen.

Für den Mandelschaum geschlagene Sahne mit Mandelsirup und Amaretto abschmecken. Die Himbeeren zusammen mit Grand Marnier, Zucker und Zitronensaft erhitzen.

*Fertigstellung:*

Mandelschaum auf vier tiefe Teller glatt streichen.

Je 1 Esslöffel der gerösteten Mandelblättchen und die heißen Himbeeren darauf verteilen. Die Gratiniermasse über die Himbeeren geben und im Backofen unter dem Grill gratinieren, bis sie goldgelb sind.