

# Frischkäse

»My Way« „Gerald“ Rotweingewürz oder  
»Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz

## ZUTATEN

Frischkäse oder Schmand  
Salz  
»Feel Glück«  
„Frauke“ Rosé Weingewürz  
oder »My Way«  
„Gerald“ Rotweingewürz

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch  
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,  
Konzepte, Beratung

## ZUBEREITUNG

Die einfachste Form die Weingewürze einzusetzen ist, einen Frischkäse oder Schmand mit Salz und Feel-Glück-Gewürz oder My-Way-Gewürz zu würzen.

Dafür den Frischkäse oder Schmand glattrühren, nach Belieben mit ca. ½ TL Feel-Glück-Gewürz oder My-Way-Gewürz würzen und mit Meersalz verfeinern. Dazu ein Stück gutes Brot oder Baguette und schon ist das erste Rezept fertig.

Der Wein darf aber jetzt nicht fehlen! Probieren Sie gern einen Schluck dazu.

Natürlich können Sie auch auf etwas Weingewürz kauen und dazu einen Schluck des passenden Weins probieren – lassen Sie sich überraschen.



## TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

*Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.*

## Gegrilltes Gemüse

»Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,  
Olivenöl, Avocado, Brot

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Paprika rot  
1 Paprika gelb  
1 Zucchini gelb  
1 Zucchini grün

Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Avocados  
1 Zitrone  
1 Prise Chiliflocken  
Meersalz

400 g gutes Sauerteigbrot

Gesamt ca. ½ TL »Feel Glück«  
„Frauke“ Rosé Weingewürz

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch  
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,  
Konzepte, Beratung

### ZUBEREITUNG

Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften in 3 Teile schneiden.

Die Zucchini in schöne, circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Gemüse mit Olivenöl marinieren und grillen oder in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Feel-Glück-Gewürz würzen und auf vier Tellern anrichten. Dabei darf das Gemüse durchaus noch etwas lauwarm sein – gibt man das Gemüse nach dem Garen in den Kühlschrank, verliert es an Aroma.

Nun die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Mark der Avocados von der Schale lösen und mit einer Gabel zerdrücken, die Zitrone auspressen, den Saft dazugeben und mit Meersalz und Chiliflocken würzen.

Vorsicht: Am Anfang nur dezent würzen und nach 2-3 Minuten noch einmal probieren. Die Chili soll nur eine leichte Schärfe bringen.

Die Avocado-Mousse mit einem Löffel nett auf dem Gemüse drapieren.

Dazu empfehlen wir ein schönes geröstetes Sauerteigbrot und natürlich unseren tollen »Feel Glück« „Frauke“ Rosé.



### TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

*Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.*

# »MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

## Gegrillte Wassermelone

»Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,  
Avocado, Brot

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Avocados

1 Zitrone

1 Prise Chiliflocken

Meersalz

ca. 1 kg Wassermelone

400 g gutes Sauerteigbrot

Gesamt ca. ½ TL »Feel Glück«  
„Frauke“ Rosé Weingewürz

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch  
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,  
Konzepte, Beratung

### ZUBEREITUNG

Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Mark der Avocados mit einer Gabel zerdrücken, die Zitrone auspressen, den Saft dazugeben und mit Meersalz und Chiliflocken würzen.

Vorsicht: Am Anfang nur dezent würzen und nach 2-3 Minuten noch einmal probieren. Die Chili soll nur eine leichte Schärfe bringen.

Die Avocado-Mousse mit einem Löffel nett auf dem Teller drapieren.

Die Wassermelone in schöne Dreiecke schneiden und in einer Grillpfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten grillen. Mit 1 leichten Prise Meersalzflöckchen vollenden und auf dem Teller anrichten.

Für den perfekten Abschluss, das Feel-Glück-Gewürz großzügig auf die Wassermelone streuen – durch die Hitze der Melone entfaltet sich der Duft des Gewürzes unheimlich schön.

Dazu empfehlen wir ein schönes geröstetes Sauerteigbrot und natürlich unseren tollen »Feel Glück« „Frauke“ Rosé.



### TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

*Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.*

Rosa

# Risotto

»Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,  
Austernpilze, Garnelen

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Schalotte  
200 g Risottoreis  
½ TL »Feel Glück«  
„Frauke“ Rosé Weingewürz  
0,3 l »Feel Glück« „Frauke“ Rosé  
500 ml Gemüsefond  
50 ml geschlagene Sahne  
400 g Austernpilze  
200 g Garnelen  
Salz, Pfeffer

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch  
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,  
Konzepte, Beratung

## ZUBEREITUNG

Die Schalotte schälen, halbieren, in feine Würfel schneiden und anschließend in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Das Feel-Glück-Gewürz und den Risottoreis zugeben und mit dem Gemüsefond sowie dem Feel-Glück-Roséwein aufgießen.

Das Ganze mit Deckel im Backofen bei 180 °C für 15-20 Minuten garen.

Das Risotto noch einmal abschmecken und mit der geschlagenen Sahne verfeinern.

Die Austernpilze in Streifen reißen und in einer Pfanne mit Butter oder Olivenöl anbraten. Nur mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze nun auf dem Risotto anrichten.

Die Garnelen kurz in etwas Olivenöl anbraten, ebenso nur mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Pilzen anrichten.

Für den Geruchskick noch etwas Gewürz um das Gericht streuen.



## TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

*Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.*

# »MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

Rosa

## Risotto vegan

»Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,  
Austernpilze

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Schalotte  
200 g Risottoreis  
½ TL »Feel Glück«  
„Frauke“ Rosé Weingewürz  
0,3 l »Feel Glück« „Frauke“ Rosé  
500 ml Gemüsefond  
50 ml vegane Aufschlagcreme  
400 g Austernpilze  
Salz, Pfeffer

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch  
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,  
Konzepte, Beratung

### ZUBEREITUNG

Die Schalotte schälen, halbieren, in feine Würfel schneiden und anschließend in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Das Feel-Glück-Gewürz und den Risottoreis zugeben und mit dem Gemüsefond sowie dem Feel-Glück-Roséwein aufgießen.

Das Ganze mit Deckel im Backofen bei 180 °C Grad für 15-20 Minuten garen.

Das Risotto noch einmal abschmecken und mit der Aufschlagcreme verfeinern.

Die Austernpilze in Streifen reißen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Nur mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze nun auf dem Risotto anrichten.

Für den Geruchskick noch etwas Gewürz um das Gericht streuen.



### TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

*Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.*

## »MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

# Bouillabaisse

mit und ohne Fischeinlage

»Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 mit Lorbeerblättern und  
Nelken gespickte Zwiebel  
das Weiße von 1 Lauch  
¼ Sellerie  
Salz

1 Fenchel

2 Karotten

2 Paprika

1 Zwiebel

1 Zucchini

1 EL Tomatenmark

2 cl Pernod

2 cl Noilly Prat

200 ml »Feel Glück« „Frauke“ Rosé

1 l selbst gemachter Fond

1 kleiner Zweig Rosmarin

1 kleiner Zweig Thymian

Salz, Pfeffer

Olivenöl

400 g frisches Fischfilet

in Würfel geschnitten

(können verschiedene sein,

z.B. Lachs, Dorade, Zander)

½ TL »Feel Glück«

„Frauke“ Rosé Weingewürz

zum Dekorieren des fertigen Tellers

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch  
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,  
Konzepte, Beratung

## ZUBEREITUNG

Die gespickte Zwiebel zusammen mit dem  
Lauch und Sellerie ganz langsam in 1 l Wasser  
aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Ganz zum Schluss das Salz dazugeben. Den  
Schaum immer abschöpfen.

Fertig ist der selbstgemachte Fond.

Den Fenchel, die Karotten, Paprika, Zwiebel  
und Zucchini in etwa gleich große Würfel  
schneiden.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Nun  
nach und nach das Gemüse dazugeben.

Erst die Zwiebel, Karotten und den Fenchel,  
zuletzt die Paprika und Zucchini hinzufügen  
und farblos anschwitzen.

Nun das Tomatenmark und die Kräuter hin-  
zugeben und das Gemüse mit Salz und Pfeffer  
würzen.

Mit jeweils 2 cl Pernod und Noilly Prat ab-  
löschen. Nun 200 ml Feel-Glück-Roséwein  
hinzugeben. Etwas einkochen lassen und mit  
dem Fond auffüllen.

Die Suppe einmal aufkochen und den Fisch  
hinzugeben oder ohne Fisch vegetarisch ser-  
vieren.

Mit dem Fisch noch 5 Minuten ziehen lassen  
und fertig ist eine leckere Bouillabaisse.

Auf einem tiefen Teller anrichten und mit  
dem ½ TL Feel-Glück-Gewürz bestreuen.



## TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

*Wir wünschen Ihnen nun wunderbare  
Genussmomente mit unseren Weinen und  
Weingewürzen.*

# »MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

Heimisches

## Welsfilet

»Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,  
rotes Paprikagemüse, Frischkäsemousse

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

150 g Frischkäse natur  
50 ml frische Sahne  
Salz

1 Schalotte  
3 rote Paprika  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

600 g schönes frisches Waller-/Welsfilet

gesamt ca. 1 TL »Feel Glück«  
„Frauke“ Rosé Weingewürz

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch  
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,  
Konzepte, Beratung

### ZUBEREITUNG

Für die Frischkäsemousse den Frischkäse glatt rühren, mit Salz und ca. ½ TL Feel-Glück-Gewürz würzen und abschmecken. Nun die Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse zur Seite stellen.

Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Paprikahälften in feine Würfel schneiden. Nun die Schalotte schälen und würfeln.

In einer Pfanne erst die gewürfelte Schalotte und dann die Paprika mit etwas Olivenöl leicht andünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Feel-Glück-Gewürz abschmecken und in der Mitte des Tellers anrichten.

Den Waller/Wels in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 2 Minuten anbraten, die Filets umdrehen und die Pfanne von der Flamme nehmen.

Nun den Fisch 2-3 Minuten gar ziehen lassen – die Resthitze der Pfanne reicht dafür aus.

Der Fisch sollte nun leicht Rosé sein. Jetzt die Filets auf dem Paprikagemüse anrichten. Die Frischkäsemousse als Nocken ausstechen und auf dem Wels anrichten.

Abschließend um den Fisch 1 Prise des Feel-Glück-Gewürzes geben und genießen!



### TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

*Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.*

## »MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

## Dessert

## „My Way to Feel Glück“

»My Way« „Gerald“ Rotweingewürz, »Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,  
Rotweinkuchen, Mousse au Chocolat

**ZUTATEN  
FÜR 4 PERSONEN**

3 Blatt Gelatine  
2 Eigelb  
2 Eier  
40 g Butter  
50 g Zucker  
250 g weiße Kuvertüre  
350 ml geschlagene Sahne  
½ TL »Feel Glück«  
„Frauke“ Rosé Weingewürz  
80 g Margarine  
200 g Zucker  
1 Pack Vanillezucker  
200 ml »My Way« „Gerald“ Rotwein  
200 g Mehl  
1 Pack Backpulver  
2 EL Kakaopulver  
1 Pack Puddingpulver Schokolade  
75 g gemahlene Mandeln  
100 ml Mineralwasser  
1 TL »My Way«  
„Gerald“ Rotweingewürz  
1 Prise Salz

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch  
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,  
Konzepte, Beratung

**ZUBEREITUNG**

Für die rosa Mousse die Gelatine nach Packungsangaben einweichen und weiterverarbeiten.

Die Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen lassen.

Die Eier, die Eigelb und den Zucker auf dem heißen Wasserbad schaumig, und auf einem Eisbad wieder kalt schlagen.

Wenn die Schokolade und die Eimasse etwa die gleiche Temperatur haben, diese zusammengeben, die eingeweichte Gelatine dazugeben und weiter kaltrühren. Nun die Sahne unterheben, das Feel-Glück-Gewürz hinzufügen und verrühren. Alles in eine Schüssel geben und kaltstellen.

Für den Kuchen den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Margarine mit Zucker und Vanillezucker mischen. Alle anderen Zutaten, bis auf das Mineralwasser, dazugeben und die Masse zu einem glatten Teig verrühren. Nun nach und nach das Mineralwasser hinzufügen.

Den Teig in eine eingefettete 25 cm Kastenform geben. Auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde backen. Sobald sich auf dem Kuchen eine feste Oberfläche gebildet hat, diesen mit einem Stück Alufolie abdecken.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Nun den Kuchen in 3 schöne Würfel schneiden und anrichten.

Die Mousse mit einem Esslöffel in 2 schöne Nocken ausstechen und neben dem Kuchen drapieren.

Etwas von beiden Gewürzen auf den Teller streuen und genießen.


**TIPP**

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

*Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.*



## »MY WAY to FEEL GLÜCK«

Weingewürze

# Dessert vegan

## „My Way to Feel Glück“

»My Way« „Gerald“ Rotweingewürz, »Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,  
Rotweinkuchen, Mousse au Chocolat

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

50 g roher Rohrzucker  
200 g vegane Kuvertüre, mind. 70%  
200 ml vegane Aufschlagcreme,  
alternativ gehen hier auch  
ca. 350 g pürierte Avocado  
½ TL »Feel Glück«  
„Frauke“ Rosé Weingewürz

80 g Margarine  
200 g Zucker  
1 Pack Vanillezucker  
200 ml »My Way« „Gerald“ Rotwein  
200 g Mehl  
1 Pack Backpulver  
2 EL Kakaopulver  
1 Pack veganes  
Puddingpulver Schokolade  
75 g gemahlene Mandeln  
100 ml Mineralwasser  
1 TL »My Way«  
„Gerald“ Rotweingewürz  
1 Prise Salz

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch  
Marc Kunkel, FoodWorkers Catering,  
Konzepte, Beratung

### ZUBEREITUNG

Für die Mousse die Schokolade zusammen mit dem Zucker schmelzen und abkühlen lassen, sodass diese noch flüssig, aber nicht mehr zu heiß ist. Die Aufschlagcreme aufschlagen oder Avocado pürieren, die Kuvertüre dazugeben und vorsichtig unterheben. Nun das Feel-Glück-Gewürz hinzufügen und verrühren. Alles in eine Schüssel bzw. bei Avocadobasis in kleine Gläschen geben und kalt stellen. Die Kuvertüre, die im Kühlschrank wieder fest wird, bindet die Mousse. Vorsicht: Die Avocado-Schokomousse bleibt „flüssiger“, geschmacklich wird man die Avocado aber nicht merken.

Für den Kuchen den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Margarine mit Zucker und Vanillezucker mischen. Alle anderen Zutaten, bis auf das Mineralwasser, dazugeben und die Masse zu einem glatten Teig verrühren. Nun nach und nach das hinzufügen.

Den Teig in eine eingefettete 25 cm Kastenform geben. Auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde backen. Sobald sich auf dem Kuchen eine feste Oberfläche gebildet hat, diesen mit einem Stück Alufolie abdecken. Den Kuchen abkühlen lassen.

Nun den Kuchen in 3 schöne Würfel schneiden und anrichten.

Die Mousse mit einem Esslöffel in 2 schöne Nocken ausstechen und neben dem Kuchen drapieren. Die Gläschen mit der Avocado-Schokomousse stellen wir, so wie sie sind, neben den Kuchen.

Etwas von beiden Gewürzen auf den Teller streuen und genießen.



### TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

*Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.*