

Lëtzebuenger Rëndfleeesch

Produit du terroir

EIN REZEPT VON FABRICE SALVADOR



REZEPT FABRICE SALVADOR FOTOS RAMUNAS ASTRAUSKAS



Ravioli mit Rindfleisch-Rendang

👤 4 Personen 🕒 45 Minuten - Kochzeit: 4:20 Stunden

Für die Ravioli

- 8 Schalotten, grob gehackt • 6 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 25 g frischer Ingwer, gerieben • ½ TL Pfeffer • 1 TL Kurkumapulver
- 800 g Rinderhaxe ohne Knochen (Jarret de bœuf)
- 2 Lorbeerblätter • 3 Kardamomkapseln • 3 Zitronengrasstängel
- 1 Zimtstange • 1 Chilischote • 1 l Kokosnussmilch • 1 l Wasser
- 1 Packung chinesischer Ravioli-Teig

Für die Sauce

- 250 g Kokosnussmilch • 3 EL Fischeis • 1 TL grüne Currypaste
- 1 EL Zucker • Saft von ½ Limette

Für die Ravioli

- 1 Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Pfeffer und Kurkuma im Mixer fein zu einer Paste pürieren.
- 2 Rindfleisch in 2 cm große Würfel schneiden.
- 3 Gewürzpaste, Fleisch, Lorbeerblätter, Kardamomkapseln, Zitronengrasstängel, Zimtstange und Chilischote in einen großen Topf geben. Mit Kokosnussmilch und Wasser aufgießen und ca 4 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch schön zart ist.
- 4 Das Fleisch entnehmen, abkühlen lassen und zerkleinern und Fleischkugeln à 30 g herstellen.
- 5 Aus dem chinesischen Ravioli-Teig mit Fleisch gefüllte Ravioli zubereiten und die Teigenden mit kaltem Wasser zukleben.
- 6 Die Ravioli ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

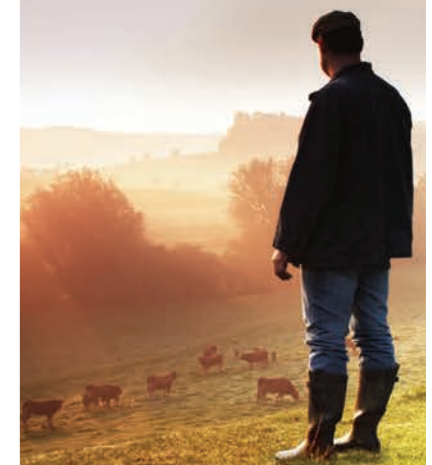
Für die Sauce

Alle Zutaten für die Sauce in einen Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb gießen und abschmecken. Mit den Ravioli servieren.

Produit du terroir

Lëtzebuenger Rëndfleeesch

Eng Passioun,
e Genoss!



La viande d'origine
de qualité 100%
luxembourgeoise
garantie de la fourche
à la fourchette!



www.produitduterroir.lu

WEINTIPPS - 1 FRAGE, 2 EXPERTEN

KACHEN fragt, Experten antworten!

Was ist für Sie der Trend des Jahres 2017 in Sachen Wein? Was darf man sich dieses Jahr auf keinen Fall entgehen lassen und was gehört dieses Jahr in einen gut sortierten Weinkeller?



Claude François, Publizist, Chronist und Weinimporteur (prima.lu), Herausgeber der Smartphone-App „VinsLux“:

Ich freue mich, den Luxemburger Jahrgang 2016 zu verkosten. Was derzeit in den Kellern der Winzer schlummert, hat großes Potenzial: Weine mit Frucht, Wucht und Harmonie, die besten Crus kann man viele Jahre lagern. Mit Spannung erwarte ich die großen Languedoc-Rotweine der Jahrgänge 2012 (Top-Cuvées) oder 2014 – ein Jahrgang, der auch exzellente Italiener hervorgebracht hat, und Bordeaux-Crus, die im Schatten der Jahrgänge 2015 und 2016 stehen, aber sehr gut sind und weniger kosten.



Olivier Schanne, Direktor der La Cristallerie und Chefsommelier, Sommelier des Jahres 2017 des Gault & Millau:

Ran an die großen Marken, trauen Sie sich an das Authentische. Zum Beispiel ein Côte Rôtie 100 % Syrah (Côte Rôtie - Grandes Places - Clusel Roch 2013). Die 80-jährigen Reben auf 1 ha ergeben einen Wein, der in seiner Konzentration und Geschmeidigkeit einzigartig ist. Es gibt nur knapp 3.000 Flaschen von diesem kraftvollen eleganten Wein, mit Aromen von schwarzen Früchten, Pfeffer und Trüffeln. Bei maximal 18°C unbedingt blind zu verkosten.

Ein großer Wein aus Luxemburg, den man unbedingt im Keller haben sollte, für feierliche Anlässe unter Freunden und wunderbar geeignet, die Geschmacksnerven beim Aperitif zu kitzeln, ist der Crémant Frédéric Clasen 2010 von Clos des Rochers.

WIR VERLOSEN 1 WEIN-PAKET

Der schnellste Einsender gewinnt das Paket, bestehend aus den 2 Flaschen.

Schicken Sie eine Mail mit dem Stichwort „Wein“ an: gewinnen@kachen.lu.

Der Gewinner wird innerhalb von 2 Wochen nach Einsendung informiert.

Edle Tropfen Wein & Crémant



Pinot Gris Rousemen 2015

Bereits in der Nase kann man die Komplexität dieses Grauburgunders erahnen. Mit einem dichten Bouquet an reifen Fruchtaromen überzeugt er auch am Gaumen. Seine Mineralität verleiht ihm die moseltypische Frische. Er passt gut in die asiatische Küche oder zu kräftigen Fisch- und Fleischgerichten.

9,80 € / 0,75 l

Diesen Grauburgunder können Sie ab dem 22. März auf der Frühjahrsmesse Springbreak am Stand 8A78 verkosten.

Domaine viticole Kohll-Leuck
www.kohll.lu

Poll on Ice Rosé

Diese Cuvée aus verschiedenen Burgundersorten ist mit ihrem Spiel zwischen Süße und Säure perfekt auf das Servieren „on the rocks“ abgestimmt. Auch optisch ein Genuss, denn im Glas ergibt das helle Eis mit dem lachsfarbenen Rosé einen wunderbar erfrischenden Kontrast. Der eisgekühlte Crémant Rosé brilliert mit einem fruchtig-leichten Aroma von Erdbeere, kombiniert mit der dominanteren Himbeere und Brombeere. Poll on Ice Rosé wirkt belebend und anregend – eine weitere neue Genussfahrt aus dem Hause Poll-Fabaire.

12,50 € / 0,75 l

Diesen frischen Rosé können Sie ab dem 22. März exklusiv auf der Frühjahrsmesse am Stand 8A26 verkosten

Domaines Vinsmoselle
www.poll-fabaire.lu





SOMMERZEIT IST TERRASSENZEIT!



Das 5-Sterne-Hotel Le Place d'Armes mit seinen Restaurants La Cristallerie, Pléss und Café de Paris im Herzen der Hauptstadt ist bestens gerüstet für die warme Jahreszeit.

Ab diesem Sommer gibt es Pfannkuchen und hausgemachte Eiscreme zum Mitnehmen und auch auf der Speisekarte findet man so einiges Neues. Von leckeren Kleinigkeiten zum Teilen als Vorspeise (Palette Iberico, Tapas) über leichte Vorspeisen wie Tintenfisch-Carpaccio oder Thunfisch-Tatar, Fleisch oder Fisch als Hauptspeise bis zu den delizösen Desserts von Patissiermeister Yves Jehanne ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Die Chefs des Hauses, Fabrice und Mathieu, bieten außerdem ein Menü à la carte, wahlweise mit Vorspeise – Hauptspeise – Dessert und entsprechend gestaffelten Preisen (27 €, 41 € oder 52 €). Sommelier Olivier Schanne empfiehlt natürlich die passenden Weiß- oder Rotweine dazu.

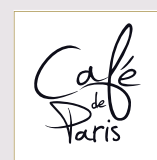
Die Stadt Luxemburg sorgt überdies mit ihrem musikalischen Angebot im Sommer für ein erstklassiges kulturelles Rahmenprogramm. Wenn Sie also Lust haben, einen entspannten kulinarischen Abend an einem der vibrierendsten Plätze der City zu verbringen, dann sind Sie im Pléss und im Café de Paris wunderbar aufgehoben.

www.hotel-leplacedarmes.com - www.cafedeparis.lu



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG



LE PLACE D'ARMES