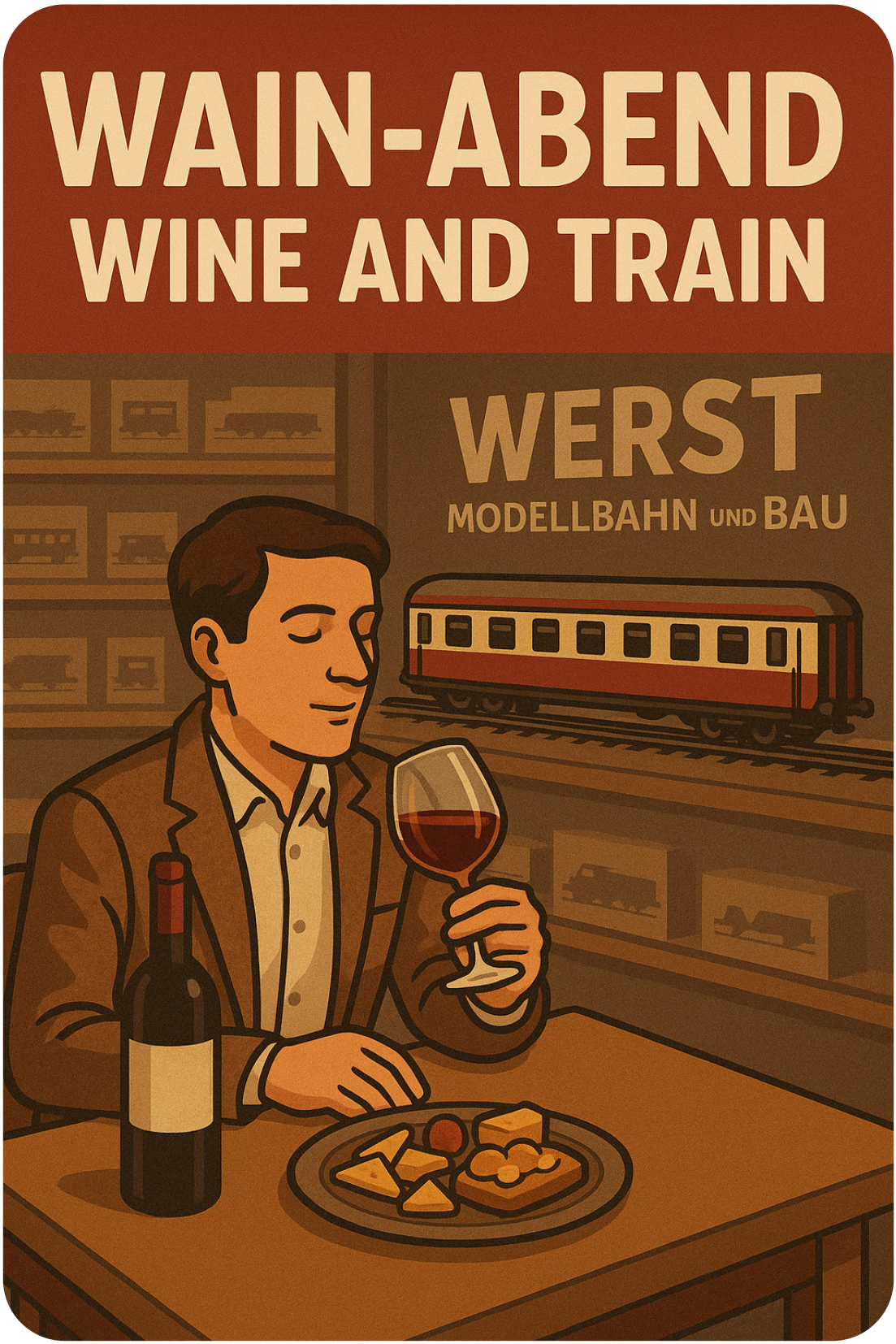
WAIN - Abend
10.10.2025



Ankommen & Begrüßen

Bei Ankunft im Geschäft hat jeder Wain-Fan einen kleines Flyer bekommen in dem der Ablauf des Abends, sowie das Essen kurz erklärt wurden. Ebenfalls lag für jeden auch eine kleine Überraschung bei.
Kurz darauf wurde auch schon ein kleiner Snack und ein Begrüßungsgetränk serviert.

senfonie
KOCHSCHULE • EVENTS

Blätterteiggebäck

Rezept für 8 Personen

Blätterteigstangen

250	g	Blätterteig
100	g	Creme fraîche
2	TL	Bruschetta Gewürz
1	TL	Gewürzsalz mediterran
50	g	Röstzwiebeln
80	g	Appenzeller

Den gut gekühlten Blätterteig auf einer mit Mehl bestaubten Arbeitsfläche rechteckig und zirka 2 mm dick ausrollen. Danach den Teig auf der Arbeitsfläche leicht auflockern. Die Hälfte des Teiges mit der Creme fraîche einstreichen, mit Bruschetta Gewürz, Gewürzsalz mediterran, den Röstzwiebeln und dem geriebenen Appenzeller bestreuen und zusammenklappen.
Den Blätterteig in 1 Zentimeter breite Streifen schneiden und diese leicht eindrehen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Backofen für 12-15 Minuten bei 210 ° Celsius backen.

Dazu gab es einen Secco. Die nähere Daten dazu werden bald an dieser Stelle eingesetzt.

1. Wagen: TEE Rheingold Speisewagen

Zu Bundesbahnzeiten wurden die Speise- und Schlafwagen von der DSG Deutsche Schlaf- und Speisewagengesellschaft, später als Deutsche Service-Gesellschaft der Bahn firmierend
Ging ab 1969 WRmz135 (mit Stromabnehmer) in den Verkehr. Ein Teil der WRmh132 war rot lackiert, der Rest in rot-beigen TEE-Farben ausgeführt.
Ab 1983 erhielt der Wagen, zur Hervorhebung, das im TEE Rheingold eingesetzte Wagenmaterial neben der nun purpurrot/elfenbeinfarbenen Lackierung mit roten Schürzen einen orangen Zierstreifen unterhalb der Fenster. Der Wagen wurde von Wegmann & Co., Kassel. gebaut.

Zu dem Wagen wurde folgendes serviert.

Chardonnay trocken (2022) vom Weinhaus Schowalter

Unser Chardonnay trocken 2022 zeigt sich im Glas mit einer einladenden, goldgelben Farbe. Schon in der Nase entfalten sich feine Aromen von reifem gelbem Obst wie Mirabelle, Aprikose und gelbem Apfel. Ein Hauch Vanille rundet das Duftbild elegant ab.

- Aromen: Reife gelbe Früchte, Vanille, ein Hauch Butter
- Mundgefühl: Vollmundig, cremig, ausgewogene Säurestruktur
- Ausbau: Edelstahl, schonende Kelterung
-

Am Gaumen besticht dieser Chardonnay mit seinem voluminösen Körper, feinen Schmelz und einer langanhaltenden Frische. Ein perfekter Begleiter zu hellem Fleisch, Fischgerichten oder gebratenem Gemüse.

Kokossuppe mit Banane und Curry

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

80	g	Zwiebeln
20	g	Sesamöl
300	ml	Gemüsefond
1	TL	**Curry Madras**
1		Zitronengras
1		Banane
400	ml	Kokosmilch
50	g	Kokosmark
½	TL	Honig
30	g	Ingwer
1	EL	**Küchenzauber** Gewürzzubereitung
		Kalahari Salz

Zubereitung:

Die Zwiebeln in gleichmäßige Würfel schneiden und in Sesamöl dünsten. Das Zitronengras mit einem Fleischklopfer aufbrechen und mit dem Curry kurz mitdünsten: Mit dem Gemüsefond ablöschen und 20 Minuten sieden lassen.
Die Banane und den Ingwer schälen und in Stücke schneiden, mit der Kokosmilch und dem Kokosmark in die Flüssigkeit geben.

Alles fein pürieren, bei Bedarf durch ein Sieb streichen und mit Honig, Küchenzauber Gewürzzubereitung und etwas Salz abschmecken.

Gemüsebrühenpaste für Gemüsebrühe für ca. 10 Liter Gemüsebrühe

Zutaten:

100	g	Sellerie
100	g	Zwiebel
100	g	weißer Lauch
100	g	Petersilienwurzel
80	g	**Kalahari Salz**

Zubereitung:

Alle Gemüse schälen und würfeln und mit dem Salz in einem Mixer fein pürieren.

Das Salz sorgt dafür, dass die Gemüsepaste im Kühlschrank für mindestens 6-9 Monate haltbar ist. Für einen Liter Gemüsebrühe benötigt man circa einen gehäuften Esslöffel Gemüsepaste.

Ein Rezept von Martin Schlösser

2. Wagen: Italienischer Speisewagen

Zu dem Wagen wurde folgendes serviert.

Portugieser Rosé (2022) vom Weinhaus Schowalter

Unser Portugieser Rosé ist mehr als nur ein Wein – er ist ein Lebensgefühl. Leuchtend rosa im Glas, entfaltet er zarte Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und einem Hauch von Wildblumen. Am Gaumen zeigt er sich frisch, fruchtig und ausgewogen, mit feiner Säure und einer leichten Restsüße, die ihn besonders zugänglich macht.

Produziert im Herzen der Pfalz, vereint dieser Jahrgang die idealen klimatischen Bedingungen mit einer schonenden Verarbeitung im Keller – für ein ehrliches Produkt, das durch Tradition, Naturverbundenheit und echtes Winzerhandwerk überzeugt.

Blumenkohl Panna Cotta

mit eingelegten Senfkörnern und Räucherlachs

Rezept für 8 Personen

Blumenkohl

200	g	Blumenkohl
40	g	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
30	ml	Senföl
40	ml	Wermut
150	ml	Sahne
		Kalahari Salz
		Bergpfeffer
½	TL	Küchenzauber
2,5	g	Agar-Agar
		Abrieb und Saft von
1		Zitrone

Den Blumenkohl mit Strunk in 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln fein schneiden. Das Senföl erhitzen, die Zwiebelwürfel und den Blumenkohl darin ohne Farbe 2-3 Minuten dünsten. Mit Wermut ablöschen, einkochen lassen und mit Sahne auffüllen. Mit Kalahari Salz, Bergpfeffer, etwas Küchenzauber würzen und Limettenabrieb zugedeckt in 15 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen In einen Küchenmixer gießen und sehr fein pürieren. Das Agar-Agar mit dem Wermut und Zitronensaft verrühren, unter das Blumenkohlpüree rühren und 2 Minuten kochen. Die Masse, noch warm, in 8 Förmchen (à 80 ml) füllen und 1 Stunden kaltstellen.

Senfkaviar:

35	ml	Wasser
30	ml	Zitronendressing
½	TL	Knoblauch
½	TL	Thymian
1		Lorbeerblatt
		Bergpfeffer
80	g	Senfkörner, gelb
20	g	Honig
1	TL	Gewürzsalz Provence

Zubereitung:

Essig, 1 EL Wasser, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner in einem kleinen, nicht-reaktiven Topf vermischen und bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, beiseitestellen und abkühlen und ziehen lassen. Senfkörner, Bourbon, Ahornsirup und die Essigmischung im Topf vermischen und in ein Einmachglas geben, verschließen und vor dem Verzehr über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.
Der hält sich im Kühlschrank ca. 3 Monate.

Lachstatar:

200	g	Räucherlachs
40	g	Apfel
40	g	Essiggurke
1	TL	Kräuter Dill
80	g	Tafelmeerrettich
100	g	Creme fraîche
4	TL	Senfkaviar

Zubereitung:

Den Räucherlachs in nicht zu kleine Würfel schneiden. Den Apfel und die Essiggurke in feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Bergpfeffer abschmecken und auf dem Apfel-Meerrettichmousse verteilen. Die Creme fraîche auf das Forellentatar streichen und mit dem Senfkaviar garnieren.

Safrangelee:

80	g	Zwiebeln
200	ml	Weißwein
		Saft und Abrieb von
2		Zitrone
100	ml	Balsam Zitrone
4	g	Agar Agar
0,1	g	Safran

Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem Weißwein, dem Saft und Abrieb der Zitrone 15 Minuten köcheln lassen. Den Zitronenbalsam und den Agar-Agar verrühren, den Wein Sud durch ein Sieb gießen und ebenfalls unterrühren. Den Safran dazugeben und alles für 2 Minuten kochen lassen. Die Flüssigkeit in eine flache Schale geben und für 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.
Das Gelee in einem Mixer so fein wie möglich pürieren.

Ein Rezept von Martin Schlösser

3. Wagen: ChäsExpress, unterwegs in der Schweiz

Die Einheitswagen I, als Nachfolger der Leichtstahlwagen, wurden in der Zeit von 1956 bis 1967 produziert. Ursprünglich waren sie in der Farbe SBB-Grün gehalten und wogen zwischen 28 und 32 Tonnen. Mit einer Länge von 23,7 Metern konnten sie eine Höchstgeschwindigkeit von 140 km/h erreichen. Die ersten vier Exemplare der Einheitswagen erschienen 1956 noch als C4ü, kurz bevor die dritte Wagenklasse abgeschafft wurde. Während der Hauptrevisionen in den 1970er Jahren wurden die Faltenbälge an den Wagenübergängen durch Gummiwülste ersetzt, und die Wagenkästen wurden an beiden Enden leicht verlängert. Zusätzlich erhielten die Wagen bei diesen Umbauten an beiden Stirnseiten jeweils zwei rote Zugschlussleuchten. Die Speisewagen EW I unterschieden sich von ihren Vorgängern der Leichtstahlbauart hauptsächlich durch das gesickte Dach und die Türen; zudem waren sie 80 cm länger. Alle Speisewagen, einschließlich der ab 1944 gebauten Leichtstahlspeisewagen, wurden einem ähnlichen Umbau wie die Einheitswagen I unterzogen.

Zu dem Wagen wurde folgendes serviert.

Merlot (2021) vom Weinhaus Schowalter

Unser Merlot 2021 präsentiert sich im Glas in einem tiefen Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von Schwarzkirschen, Brombeeren und einem Hauch von Kräutern.

- Farbe: Tiefes Rubinrot
- Duft: Dunkle Beeren, feine Würze, Kräuter
- Geschmack: Vollmundig, samtig, mit ausgewogener Säure
- Textur: Weiche, reife Tannine, elegante Struktur
- Charakter: Sanft und doch charakterstark, mit langem Nachhall

Ein Wein mit Seele – gereift unter der südpfälzischen Sonne, verkörpert er das Zusammenspiel von Natur, Handwerk und Zeit. Ein großartiger Begleiter zu Pasta mit kräftigen Saucen, zu Wildgerichten

Albondigas mit Tomaten-Paprika-Salsa

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

400	g	Rindfleisch
1		Zwiebel
80	g	Paprika
20	ml	Olivenöl
1	TL	Gewürzsalz mediterran
1	EL	Knackiger Senf
1	TL	Geräucherter Paprika
		Bruschetta mit Tomate
1		Ei

Zubereitung:

Das Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Die Zwiebeln und Paprika fein würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Paprika darin braten. Die Zwiebeln und den Paprika zu dem Fleisch geben.

Mit **Senf**, **Gewürzsalz** und der **Gewürzmischungen** abschmecken. Zum Schluss das Ei hinzufügen und alles gut verrühren.

30	g	Olivenöl
2	EL	Zwiebelwürfel
2		Knoblauchzehen
1		Paprika
60	ml	Gemüsebrühe
200	ml	Tomatenpüree
½	TL	Bruschetta mit Tomate

Die Hackmasse in kleine Kugeln formen und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam braten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und im Bratfett der Klößchen braten. Den Paprika vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in der Pfanne mit braten. Mit der Brühe ablöschen und mit dem Tomatenpüree auffüllen, mit der Gewürzmischung abschmecken und zusammen mit den Albondigas 10 Minuten sieden lassen.

4. Wagen: CIWIL Speisewagen Orient-Express

Die CIWL hatte zur Einführung des Orient-Express 1883 neue Wagen bestellt, die allerdings zum Betriebsbeginn noch nicht geliefert waren. Ab Juni 1883 setzte die Gesellschaft daher noch überwiegend dreiachsige Schlaf- und Speisewagen ein. Erst im Herbst desselben Jahres konnten die von Rathgeber in München gelieferten neuen Wagen mit Drehgestellen den Betrieb übernehmen. Zunächst ließ die CIWL für jeden ihrer Luxuszüge individuelle Fahrzeugserien entwickeln. Diese wurden zum Teil von verschiedenen europäischen Waggonbauunternehmen geliefert, zum Teil in CIWL-eigenen Werkstätten erbaut. Ab etwa 1910 wurde der Fahrzeugpark vereinheitlicht und es entstanden große Serien einiger weniger Fahrzeugtypen. Noch bis 1922 wurden die Wagen aber jeweils in festen Umläufen eingesetzt, erst danach wurden sie in der Regel nicht mehr speziell für bestimmte Züge verwendet.[56] Während die Schlaf- und Speisewagen ab Herbst 1883 durchwegs vier- und sechsachsige Drehgestellwagen waren, setzte die CIWL noch bis kurz vor dem Ersten Weltkrieg auch im Orient-Express zwei- oder dreiachsige Gepäckwagen ein.
Ab 1922 beschaffte die CIWL nur noch Schlafwagen mit Stahlaufbauten, deren neue Farbgebung in Dunkelblau mit goldener Beschriftung bald für die gesamte CIWL-Flotte typisch wurde. Ab 1926 wurden auch entsprechende Speisewagen geliefert. Die letzten Teakholzwagen stellte das Unternehmen allerdings erst nach dem Zweiten Weltkrieg ab, nachdem sie nur noch in untergeordneten Diensten eingesetzt wurden..

Zu dem Wagen wurde folgendes serviert.

Cabernet Sauvignon (2019) vom Weinhaus Schowalter

Unser Cabernet Sauvignon (2019) ist im Eichenfass gereift, was ihm feine Röstaromen, Vanille- und Holznoten verleiht. Kraftvoll, ausdrucksstark und elegant, mit fruchtigen und würzigen Aromen. Ideal für Weihnachten & beliebt bei Frauen, die Rotwein mögen! Runde Sache!

Brownie mit Feigen und Gewürzen

Rezept für 12 Personen

Brownies

125	g	Butter
60	g	Zucker
120	g	Eigelbe
½	TL	Kuchengewürz
190	g	Eiweiß
50	g	Zucker
		Salz
160	g	Mandelgrieß
100	g	Zartbitter Kuvertüre
20	g	Kakaopulver
40	g	Maisstärke

Die Butter mit dem Zucker und dem Gewürz sehr schaumig schlagen und die Eigelbe nach und nach dazugeben.

Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen, den Zucker nach und nach beigeben und sehr steif schlagen.

Die gemahlenen Mandeln, die geschmolzene Bitterkuvertüre, den Kakao und die Stärke vorsichtig unterheben.
Das Eiweiß unter die Eigelbmasse heben.
Die Masse in eine gebutterte Form streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 35 Minuten backen.

Die Masse in eine gebutterte Form streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 35 Minuten backen.

Mousse au Chocolat

180	ml	Sahne
90	g	Bitterkuvertüre
60	ml	Eierlikör

Die Hälfte der Sahne in einem Topf erwärmen ohne sie zu kochen. Die Kuvertüre kleinhacken und darin auflösen. Die restliche Sahne mit dem Eierlikör unter die Schokocreme rühren und in einen ISI Gourmetwhip füllen. Die Flasche für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen, eine Lachgaspatrone einschrauben und solange schütteln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ein Rezept von Martin Schlösser