

REZEPTE

Genuss pur
ON TOUR

2014

Blütensalat in Rosenhonig-Vinaigrette mit Ziegenkäsepralinen

Zutaten für 4 Personen:

Ziegenkäsepralinen

250 g Ziegenfrischkäse

Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle

½ Limette

je 2 Stiele glatte Petersilie, Kerbel, Estragon

½ Bund Schnittlauch

essbare Blüten

40 g Walnusskerne

12 Erdbeeren oder Früchte je nach Saison

12 Walnushälften

150 g feine Salatblätter

20 g essbare Blütenmischung (z.B. Hornveilchen, Rosenblätter, Astern,...)

2 EL Rosenhonig-Balsamessig

2 EL Olivenöl

Fleur de sel

Den Ziegenfrischkäse mit Salz, Pfeffer, Chili und Limettensaft verrühren. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und 20 Minuten kalt stellen. Die Kräuter, Blüten und Walnusskerne fein hacken und mischen. Die Ziegenkäsebällchen in der Kräutermischung wälzen.

Die Erdbeeren putzen und vierteln. Die Walnushälften in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Salat- und Blütenblätter verlesen und ggf. waschen und trocknen. Den Rosenhonig-Balsamessig mit Olivenöl verrühren und mit etwas Salz würzen. Den Salat damit marinieren.

Zum Anrichten den Salat mit den Blüten, Walnusskernen und Erdbeeren auf Tellern anrichten. Die Ziegenkäse-Pralinen darauf verteilen und mit etwas Fleur de sel verfeinern.

Hokkaido-Kürbissüppchen mit Lavendel-Pumpernickel-Crunch

Zutaten für 4 Personen:

Für die Suppe

1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 250 g Fruchtfleisch)

1 Zwiebel

30 g Butter

2 Zimtstangen, halbiert

1 TL Zucker

100 ml Weißwein

500 ml Gemüsebrühe

200 g Sahne

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer, Chili, frisch gemahlen

Für den Crunch

2 Scheiben Pumpernickel

30 g Butter

1 TL getrocknete Lavendelblüten, fein gemörsert

Salz, Muskatnuss, frisch gemahlen

Zum Servieren

4 Zweige Lavendelblüten

Zubereitung

Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und grob würfeln. Die Zwiebel schälen und klein schneiden.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen, Kürbis, Zwiebel und Zimt darin anschwitzen. Den Zucker darüber streuen und braun anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe und die Sahne angießen. Das Lorbeerblatt zugeben. Salzen und offen 15–20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Die Zimtstangen und das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

Den Pumpernickel fein mahlen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den gemörserten Lavendel und den Pumpernickel zufügen und knusprig rösten. Mit Salz und etwas Muskat würzen.

Die Suppe heiß in tiefen Tellern oder Gläsern anrichten. Den Pumpernickel-Crunch darüber verteilen und mit den Lavendelzweigen dekorieren.

Rosen-Marzipan-Makrönchen

4 Eiweiß

120 g Rosenblüten-Zucker

200 g Marzipan-Rohmasse

200 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

Das Eiweiß ganz steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Anschließend das geriebene Marzipan (auf einer groben Küchenreibe) und die gemahlene Nüsse vorsichtig unterheben. Der Teig muss fest sein.

Dann mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Häufchen setzen und bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.

**Rinderroulade gefüllt mit einer Variation aus Steinpilzen
(als Alternative zu Steinpilzen passen auch wunderbar Morcheln)
und Gemüse, als Beilage ein Kartoffel-Lauch-Gratin**

Heidi und Michael Stiegeler
Landgasthaus Engel
Frohnschwand 15
79862 Höchenschwand

Zutaten für 4 Personen

4 Rinderrouladen dünn geschnitten aus der Rinderoberschale
2 mittelgroße Karotten
4 Wirsingblätter oder frischer Blattspinat
Rotwein
1 Teelöffel Tomatenmark
Öl zum Anbraten
500 ml Rinder- oder Kalbfleischfond

Tel. 07755 306
Fax.: 07755 8183

info@landgasthaus-engel.de
www.landgasthaus-engel.de

Für die Steinpilzfüllung:

150 g Steinpilze
Ein kleine Zwiebel
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Guten Weißwein
Kartoffel-Lauch-Gratin
500 g geschälte festkochende Kartoffeln
1 Stange Lauch

1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, etwas Butter

Zubereitung der Rinderrouladen:

Karotten schälen und mit dem Kartoffelschäler in dünne Streifen schneiden, anschließend Wirsingblätter und Karottenstreifen kurz blanchieren, Rinderrouladen auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit den Karottenstreifen und Wirsingblättern belegen.

Steinpilze und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, mit Sonnenblumenöl in eine heißen Pfanne die Zwiebeln zuerst glasig schwitzen, anschließend die Steinpilze zugeben und weiter anbraten, den austretenden Fond einreduzieren, mit Salz Pfeffer würzen, anschließend mit Weißwein ablöschen und wieder kurz einkochen, mit Sahne auffüllen, und bis zur einen cremigen Konsistenz einkochen, Gerne können sie mit verschiedenen frische Kräuter die Masse verfeinern.

Die Farce mittig auf die Rouladen verteilen und alles einrollen. Mit Faden binden oder mit einem Spieß fixieren.

Bräter erhitzen, Öl zugeben und Rouladen von allen Seiten kurz anbraten, Tomatenmark zugeben und gleich mit Rotwein ablöschen. Tomatenmark nicht mit anbraten, sonst wird es bitter.

Nach Einreduzierung des Rotweines mit Fond auffüllen und ca. 60 bis 80 Minuten bei 180 Grad im Ofen schmoren.

Kartoffel-Lauch-Gratin:

Auflaufform mit Butter einfetten und mit der fein geschnittenen Knoblauchzehe einreiben.
Kartoffeln in feine Scheiben schneiden, Lauch halbieren, unter fließendem Wasser auswaschen und in feine Streifen schneiden. Beide Zutaten in einer Schüssel mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. In die Auflaufform geben. Darauf achten, dass die Masse leicht mit der Flüssigkeit bedeckt ist. Bei ca. 200 Grad im Umluftofen ca. 30 bis 40 Minuten garen.

Tipp: Achten Sie immer auf die Qualität der Zutaten



Gericht

Coquille St. Jacques

Jacobsmuschel mit zweierlei Pastinake, Misoschaum, Thaispargel und Kressesalat

Rezept, Vorspeise, 5 Personen

Zutaten	Menge	Herstellung
Jacobsmuscheln	10 Stück	In Olivenöl, Rosmarin mariniert, vakuiert, glasig gebraten in Olivenöl und gesalzener Butter.
Pastinakenpüree	0,300kg	Geschälte Pastinaken grob zerkleinern, mit Schalotten anschwitzen. Mit Brühe und Sahne verlängern. Abschmecken mit Fleur de Sel, gemahlene Pfeffer, Muskatnuss und gesalzene Butter. Im Anschluss pürieren.
Pastinakenchips	5 Stück	Ausgebacken in Öl, mit Salz gewürzt
Brühe		Für Pastinakenpüree und zum anbraten der Jacobsmuscheln.
Schalotte	1 Stück	
Sahne	100ml	Für Pastinakenpüree
Gesalzene Butter	100g	Für Pastinakenpüree
Frittierfett	1l	
Maldon, Pfeffer, Muskat		Pfeffermühle, Muskatreibe
Olivenöl		Zum braten
Eigelb	1St	Zum abbinden des Misoschaum
Dashi	10g	
Misopaste	50g	
Zitrone	1Stück	Zum abschmecken
Sahne	100ml	
Sojasauce	30ml	
Mirin	30ml	
Brühe	30ml	Alle Zutaten aufkochen, vom Herd nehmen und mit dem Eigelb abbinden. Flüssigkeit in Espumafflasche kippen und mit 2 Patronen aufschäumen.
Thaispargel	10 Stangen	Kurz abgekocht, mit Salz und Pfeffer würzen
Kresse	1 Pack	Dekoration