



Food & Drinks

exzellente
LERNORTE

Inhaltsverzeichnis

Exzellente Lernorte präsentieren exzellente Speisen & Drinks

Ihr Gastgeber	Rezept	
Arcadeon – Haus der Wissenschaft und Weiterbildung	Frosé – Das Getränk für „coole Köpfe“	5
Hotel Kloster Hornbach	Kräuter-Limonen-Cocktail	7
Tagungs- und Seminarzentrum Schloss Marbach	Hokkaido-Kürbissuppe mit Höri-Bülle-Apfel-Chutney	9
Seehotel Niedernberg – Das Dorf am See	Bachforelle ²	11
ANDERS Hotel Walsrode	Das ANDERS-Gemüsecurry	13
Göbel's Schlosshotel „Prinz von Hessen“	Hirschrücken rosa in Kaffeekruste	15
Gutshof-Hotel WALDKNECHTSHOF	Sauerbraten vom Zander	17
Hotel Schönbuch	Lachsfilet	19
Landgut Stober	Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen	21
Mintrops Land Hotel Burgaltendorf	Kaninchenrücken im Schwarzwälder-Schinken-Mantel	23
NaturKulturHotel Stumpf	Im Heu geräucherter Rehrücken	25
Pfalzhotel Asselheim	Surf and Turf	27
Schloss Hohenkammer	Ora King Lachs	29
Westerham – die Akademie	Bayrisches Bachforellenfilet im Strudelteig	31
Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld	Grillagetorte im Glas	33
Mintrops Stadt Hotel Margarethehöhe	1001 Nacht	35
Hotelcamp Reinsehlen	Lavendel-Brownies mit Heidelbeeren	37



REINHARD PETER

Projektleiter

Liebe Gäste und Kunden der Exzellenten Lernorte,

was macht eine erfolgreiche Tagung aus? Natürlich ein packendes Thema, kompetente Referenten, engagierte Teilnehmende. Das Ganze sollte in einer animierenden Atmosphäre stattfinden, einem besonderen, nicht alltäglichen Umfeld: in einem auf Tagung spezialisierten Hotel – einem Exzellenten Lernort eben! Im Grunde ist es genau das Gleiche, wenn wir unserem Gaumen etwas Gutes tun wollen: es braucht kreative Ideen, leckere Zutaten und als Rahmen das passende Rezept, wie das Ganze perfekt aufeinander abgestimmt wird und zusammenwirken kann.

Aus diesem Grund wollen wir Ihnen als Kooperation der Exzellenten Lernorte die Vorzüge unserer erlebenswerten Tagungshotels auch mal mit leckeren Rezepten für Gerichte und Drinks näherbringen. So vielfältig Lernorte sind, so variantenreich haben wir dieses kleine Buch für Sie gestaltet – mit Lieblingsrezepten unserer Küchencrews und Barteams. Natürlich stellt das alles nur eine Minimal-Auswahl aus dem Erlebnisspektrum unserer Häuser dar. Verstehen Sie es einfach als Einladung, die Lernvorteile wie auch die genussreichen Food & Beverage-Kreationen der Exzellenten Lernorte bei Ihrer nächsten Veranstaltung persönlich vor Ort zu erleben!

Nun wünschen wir Ihnen aber erst einmal viel Spaß und leckeren Genuss beim Nachkochen und -mischen!

Ihr

Projektleiter „Exzellente Lernorte“



Frosé – Das Getränk für „coole Köpfe“

„Wir mixen nicht nur coole Cocktails, sondern auch Lifestyle und Entspannung!“

Mario Koch / Serviceleiter

Hintergrund

Erfunden wurde er in der Bar Primi in New York – Jemand sagte: „Mann, es ist Rosé-Zeit! Was sollen wir tun?“ Und dann sagte er: „Warum kippen wir nicht einfach Rosé in die Slushie-Maschine und schauen, ob er friert?“ Das Ergebnis ist ein Drink, der ganz New York begeistert und nun als Vorlage für unseren neuen Drink herhalten musste.

Der Frosé bringt alles mit, was ein cooler Drink braucht: Er ist eisgekühlt, super lecker und perfekt für jeden Tag, wo wir den Sommer herbeisehnen. Weil wir aber keine Slushie-Maschine haben (und Sie zu Hause sicherlich auch nicht), haben wir improvisiert und ausprobiert und ein völlig neues Getränk entwickelt.

Bitternote: ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Alkoholgehalt: ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○

Säurenote: ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○

Zubereitung

Das Glas mit Crushed Ice auffüllen. Dazu den Wein geben.

2 cl Heidelbeersirup abmessen, ins Glas geben und kurz verrühren. Das Ganze mit Vio Gurke Limette auffüllen. Alternativ kann man auch Sprudelwasser und ein Spritzer Limettensaft verwenden.

Zum Schluss die Limette halbieren und eine Scheibe abschneiden, diese ins Glas geben und das neue Trendgetränk FROSÉ genießen.



Zutaten (für einen Drink)

- 1 Longdrinkglas
- Crushed Ice für 1 Glas (0,3 l)
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Scheibe Limette
- 2 cl Heidelbeersirup
(z. Bsp. von Monin)
- 100 ml Vio Gurke Limette
(alternativ auch Sprudelwasser mit
einem Spritzer Limettensaft)

Wenn Sie einen Drink für coole Nächte brauchen, ergänzen Sie einfach das Rezept durch 4 cl Bacardi White Rum!



Lennestraße 91 · 58093 Hagen
Tel.: 0 23 31/35 75 0 · Fax: 0 23 31/35 75 200
info@arcadeon.de · www.arcadeon.de



Kräuter-Limonen-Cocktail

Ein erfrischender Sommerdrink mit oder ohne Alkohol

„Ein Garten ist ein Werk, das langsam und mit nie nachlassender Liebe geschaffen wird.“

Yalcin Dolgun / Serviceleiter und Sommelier

Hintergrund

Ein magischer Ort – unser Kräutergarten! Dieser war schon zu Zeiten des Benediktiner Klosters vorhanden und hat den Mönchen als Lieferant für ihre Küche gedient. Für unser Küchenteam spielt der Kräutergarten des ursprünglich 842 gegründeten Klosters der Benediktiner, welches im Jahre 2000 als Hotel wiedereröffnet wurde, auch heute noch eine bedeutende Rolle.

Der hier vorgestellte Kräuter-Limonen-Cocktail wird sehr gerne als authentischer Drink zu den Empfängen der Feste im Kloster-Innenhof oder im Kräutergarten gereicht. Es ist ein erfrischender Sommerdrink, der auch als alkoholfreie Variante sehr gut ankommt.

Bitternote: ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Alkoholgehalt: ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○

Säurenote: ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○

Zubereitung

½ unbehandelte Limette in Würfel schneiden und einen Teelöffel braunen Zucker darüber geben. Mit dem Stößel im Glas zerdrücken.

Nun Crushed Ice in das Glas geben und danach jeweils 0,1 l Ginger Ale (als Alternative kann man ihn auch mit Ingwerwasser zubereiten), Grapefruitsaft und Apfelsaft hinzufügen und mit ca. 0,1 l Riesling Sekt auffüllen.

Das Ganze wird abgerundet mit zwei Zweigen Minze und Thymian sowie einer Scheibe Ingwer.

Jetzt können Sie diesen eisgekühlten Drink servieren. Wir wünschen einen erfrischenden Genuss. Die Angaben beziehen sich auf einen Cocktail. Für die alkoholfreie Variante verzichten Sie einfach auf den Riesling Sekt.



Zutaten (für einen Cocktail)

- 1 Longdrinkglas
- ½ unbehandelte Limette
- Crushed Ice für ein Glas
- 1 TL brauner Zucker
- Stößel
- 0,1 l Ginger Ale
(alternativ geht auch Ingwerwasser)
- 0,1 l Grapefruitsaft
- 0,1 l Apfelsaft
- 0,1 l Riesling Sekt
- 2 Zweige Minze
- 2 Zweige Thymian
- 1 Scheibe Ingwer



KLOSTER HORN BACH

Ihr Hotel für Leib und Seele

ANNO 742 | 2000

Lösch GmbH · Im Klosterbezirk · 66500 Hornbach
Tel.: 0 63 38/9 10 10-55 · Fax: 0 63 38/9 10 10-99
info@Kloster-Hornbach.de · www.Kloster-Hornbach.de



Hokkaido-Kürbissuppe mit Höri-Bülle-Apfel-Chutney

„Am Schönsten ist es für mich, Gäste durch ausgezeichnetes Essen aus frischen und regionalen Zutaten zu begeistern. Die Kombination aus Hokkaido-Kürbis und der regionalen Höri-Bülle spiegelt für mich den Marbach-Spirit wieder. Regionale Produkte in internationalem Flair.“

Oliver Rost / Küchenchef

Zubereitung

Den Kürbis, die Karotten, den Ingwer sowie die Zwiebel schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Anschließend in Butter in einem Topf andünsten. Das angedünstete Gemüse mit einem Liter Gemüsebrühe aufgießen und für ca. 15-20 Minuten weich kochen lassen. Das in der Brühe weich gekochte Gemüse fein pürieren und die Kokosmilch unterrühren. Im Anschluss mit Salz, Pfeffer, dem frisch gepressten Zitronensaft und dem Mark aus der ½ Vanilleschote abschmecken.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten / Zubereitungszeit: 30 Minuten

Die Äpfel, die Zwiebeln und den Ingwer schälen und in Würfel schneiden. In einem großen Topf einen Teelöffel Sonnenblumenöl erhitzen, darin Äpfel, Zwiebeln und Ingwer kurz bei mittlerer Hitze andünsten. Den braunen Zucker komplett hinzugeben und alles gut miteinander vermischen. Das angedünstete Gemüse und den Zucker nach und nach mit dem Weißweinessig ablöschen. Den Zitronensaft, die gehackte Chilischote und den Pfeffer nach eigenem Geschmack hinzufügen. Ca. 15-20 Minuten auf mittlerer Hitze einkochen und unter stetigem Umrühren immer wieder mit Weißweinessig aufgießen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten / Zubereitungszeit: 30 Minuten

Serviervorschlag

Fertige Hokkaido-Kürbissuppe in tiefe Teller geben. Das Chutney auf den knusprigen Brotchip geben und mit Kürbiswürfeln und Kräutern dekorieren.



Zutaten (für 4 Portionen)

Suppe:

500 g	Hokkaidokürbis
400 g	Karotten
50 g	Ingwer
1	Zwiebel
1 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe
330 ml	Kokosmilch
½	Vanilleschote
½	Saft der Zitrone
2 EL	Sojasauce
	Salz und Pfeffer

Chutney:

1 kg	Boskop Äpfel
5	Höri Bülle (Zwiebeln ca. 250 g)
20 g	Ingwer
1 TL	Sonnenblumenöl
250 g	brauner Zucker
350 ml	Weißwein-Essig
½	Saft der Zitrone
1	Chilischote (mittelgroß)
1 TL	weißer Pfeffer



SCHLOSS MARBACH

Tagungs- u. Seminarzentrum Schloss Marbach GmbH
D-78337 Öhningen · Marbach 1

Tel.: 077 35/813-0 · Fax: 077 35/813-100

info@schlossmarbach.de · www.schlossmarbach.de



Bachforelle²

Apfel | Meerrettich | Rote Bete | Walnussbrot | Sanddorn

„Wichtig ist uns die Verbindung unserer unterfränkischen Heimat mit regionalen Produkten, verschiedenen harmonisierenden Elementen und einer Prise Überraschung, die in jedem unserer Gerichte vereint ist.“

Miguel Wagner / Küchenchef

Zubereitung

Forellen filetieren, entgräten und die Hälfte zu feinem Tatar schneiden. Die anderen Filets leicht würzen und für 5 Minuten bei leichtem Rauch vom Apfelbaum räuchern. Das Tatar mit etwas Olivenöl, Zitronenabrieb, Salz, Zucker und Pfeffer würzen und zum Schluss mit den gehackten Kräutern verfeinern.

Apfelwein und Apfelsaft sehr stark mit etwas Ingwer und Limettenblatt reduzieren. Den Boskop schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Würzen mit etwas Salz und Zucker und die eingeweichte Gelatine mit dazugeben. Kalt stellen, und kurz vor dem Anrichten leicht verrühren.

Feste Crème fraiche mit frisch geriebenen Meerrettich, Limettensaft, Salz, Zucker und Pfeffer zu einer feinen Creme verarbeiten.

Rote Bete im Ofen sehr weich garen, danach schälen und zusammen mit dem Himbeeressig, Salz, Zucker und Pfeffer sehr fein pürieren. Sahne mit hinzugeben und das ganze einreduzieren lassen.

Sanddornbeeren zusammen mit Püree, Zucker und dem Großstheimer Riesling einkochen lassen. Ein paar Beeren für die Dekoration herausnehmen und den Rest sehr fein pürieren und passieren. Das ganze Püree stark einkochen und kurz auskühlen lassen. Agar Agar mit dazugeben und das Ganze nach dem Vermengen kurz für eine Minute köcheln lassen. Kalt stellen, und danach im gelierten Zustand pürieren.

Scheiben vom Brot dünn herunterschneiden, in Olivenöl rösten und den Rest als Beilage servieren.



Zutaten (für 4 Portionen)

Bachforelle²:

4 Seiten Bachforellenfilets
je ½ Bd. Dill, Petersilie, Sauerampfer
Zitronenabrieb, Salz, Zucker,
Pfeffer, Räuchermehl (Apfelbaum)

Apfel:

0,5 l Apfelwein
1 l Apfelsaft
Salz, Zucker, etwas Ingwer-Abrieb
4 Blatt Gelantine
1 Stk. Apfel Boskop
1 Blatt Kefir Limettenblatt

Meerrettich:

1 Stange Meerrettich
Crème fraiche, Salz, Zucker,
Pfeffer, Spritzer Limettensaft

Rote Bete:

500 g Rote Bete
150 ml Sahne
Himbeeressig, Salz, Zucker, Pfeffer

Sanddorn:

1150 g Sanddornbeeren
250 ml Sanddornpüree
250 ml Großstheimer Rießling
5 g Agar Agar
Schuss Sanddornbrand, Zucker

Walnussbrot:

1 Laib Walnussbrot 500 g

Seehotel Niederberg
Leerweg · 63843 Niedernberg
Tel.: 0 60 28/999-0
Fax: 0 60 28/999-2222
www.seehotel-niedernberg.de
mail@seehotel-niedernberg.de





Das ANDERS-Gemüsecurry

„Ich überlasse nichts dem Zufall, wenn es darum geht, raffinierte Speisen für unsere Gäste zu kreieren.“

Jörg Radtke / Sous Chef

Zubereitung

Vorab wird das Gemüse in kleine Würfel geschnitten, der Reis vorgegart und warmgehalten (dabei eine Tasse Reis in zwei Tassen Salzwasser kochen).

Für die Zubereitung des Gemüsecurrys empfiehlt sich eine Wok-Pfanne. Diese wird ordentlich mit etwas Öl erhitzt. Auch Butterschmalz darf für zusätzlichen Geschmack hinein. Sind Pfanne und Inhalt heiß, werden die Karotten darin glasig angegünstet. Roher Brokkoli sollte nun hinzugefügt werden – wurde er vorher angegart, erfolgt der Auftritt der grünen Röschen etwas später. Je mehr Zeit eine Gemüsesorte zum Garwerden benötigt, desto früher kommt sie in die Pfanne. Alle 30 Sekunden gibt man weiteres Gemüse hinzu: Zunächst den Sellerie, dann die roten und weißen Zwiebeln. Auch die Bratpaprika – „Pimientos“ genannt – sowie der Brokkoli und die Zuckerschoten finden den Weg in die Pfanne. Auf die Schoten folgt noch eine Portion Sojasprossen, während alles dann gut durchzieht, werden schon einmal die nächsten Pfannen, für jede Beilage eine, auf dem Herd heiß gemacht.

Nun geht es ans Würzen: Salz und Pfeffer verleihen nicht nur dem brutzelnden Gemüse mehr Geschmack, auch Rind und Pute bekommen jeweils eine gute Prise ab. Etwas pikantes Harissa-Gewürz rundet den Geschmack der Fleischbeilagen ab. Für den Fisch wird das sogenannte „Drei-S-System“ angewendet: Säubern, Säuern, Salzen. Vor der Zubereitung wird Fisch stets unter fließendem kaltem Wasser abgespült und trockengetupft. Anschließend wird er mit etwas Zitronensaft oder Essig gesäuert. Auch die Austernpilze werden mit Salz, Pfeffer und etwas gehackter Petersilie angebraten.

Je nach gewünschter Schärfe wird das angebratene Gemüse mit Currypulver vermenget, Sour-Cream oder Schmand verleihen Cremigkeit. Zum Ablöschen des Currys wird Kokosmilch verwendet, nach erneutem Umrühren wird alles noch ein paar Minuten bei offener Pfanne köcheln gelassen. Das Zanderfilet, die Pute, das Rind und die Austernpilze sind nun schön angebraten und bereit mit dem Gemüsecurry serviert zu werden.



Zutaten (für 4 Portionen)

2	Karotten
120 g	Staudensellerie
1	rote Zwiebel
1	weiße Zwiebel
60 g	Bratpaprika/Pimientos
1/2	Brokkoli-Kopf
200 g	Zuckerschoten
80 g	Sojasprossen
1 Tasse	Basmatireis pro Person
1 Dose	Kokosmilch
1 TL	Sourcream oder Schmand
2 EL	Öl o. Butterschmalz zum Braten
	Currypulver, Salz, Pfeffer, Harissa, gemahlener Ingwer

Beilagen nach Belieben pro Person:

200 g	Rinderstreifen
200 g	Putenstreifen
180 g	Zanderfilet
180 g	Austernpilze



Gottlieb-Daimler-Str. 6 -11
29664 Walsrode
Tel.: 051 61/607-550
Fax: 051 61/607-555
tagung@anderswalsrode.de
www.anderswalsrode.de



Hirschrücken rosa in Kaffeekruste

Die Küche im Schlosshotel „Prinz von Hessen“ steht für eine ehrliche regionale Küche mit gesundheitlichem internationalen Einfluss!

Jens Frank / Küchenchef

Zubereitung

Zu Beginn den Hirschrücken parieren. Die Parüren zusammen mit der Kalbsjus in einen Topf geben und köcheln lassen, gerne mit etwas Lorbeer und ein wenig Wacholder verfeinern. Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch von beiden Seiten anbraten und bei 60 bis 70 Grad für 90 Minuten in den Backofen stellen.

Für die Kaffeekruste den Kaffee mörsern, mit Panko, Ei und Butter vermischen und mit Salz, Ahornsirup und etwas Quatre Épices abschmecken. Eventuell die Kruste mit etwas Öl cremig rühren.

Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Nun die Kartoffeln weichkochen. In der Zwischenzeit die getrockneten Steinpilze fein mahlen. Sobald die Kartoffeln weich sind, diese zusammen mit den Steinpilzen, Milch und Butter zu Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Den Wirsing putzen und danach fein hobeln. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in Öl anschwitzen. Marzipan dazugeben, mit etwas Weißwein ablöschen und rühren, bis sich der Marzipan auflöst. Nun den Wirsing dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und den Wirsing al dente dünsten.

Wenn der Hirschrücken rosa ist, also etwas mehr als Medium, die Kruste auf dem Hirsch verteilen. Den Hirsch im Ofen oder unter einem Salamander bei Oberhitze gratinieren, bis die Kruste goldbraun ist. Die Hirschsauce mit Ahornsirup verfeinern und durch ein Sieb geben. Eventuell die Sauce mit Mondamin etwas abbinden.

Zum Anrichten den Wirsing in die Mitte setzen. Den Hirschrücken in vier gleich große Stücke schneiden und auf den Wirsing setzen. Den Kartoffelstampf um den Wirsing setzen oder aufdressieren. Nun die Sauce an den Hirsch geben und, je nach Geschmack, mit ein paar Preiselbeeren garnieren.



Zutaten (für 4 Portionen)

Hirsch und Sauce:

- 800 g Hirschrücken ohne Knochen und Silberhaut
- 300 ml Kalbsjus oder 1 Glas aus dem Fachhandel Ahornsirup

Kaffee Kruste:

- 40 g Panko
- 10 g Kaffeebohnen
- 1 Ei
- 40 g Butter
- etwas Rapsöl, Salz, Pfeffer, Quatre Épices oder Wildgewürz

Wirsing:

- 800 g Wirsing
- 120 g Marzipan
- 2 E-Schalotten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Steinpilz-Kartoffelstampf:

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 20 g getrocknete Steinpilze
- Milch, Butter, Muskatnuss, Salz



GÖBEL'S

SCHLOSSHOTEL
PRINZ VON HESSEN

Schlossplatz 1 · 36289 Friedewald
Tel.: 0 66 74 / 9224-150 · Fax 0 66 74 / 9224-250
m.goebel@goebels-schlosshotel.de
www.goebel-hotels.com



Sauerbraten vom Zander

Duett von der Süßkartoffel mit Champagner-Schwarzwurzel

„Bestand durch Wandel“ lautet die Devise. Weltoffenheit und Rückbesinnung auf Tradition sind nicht nur Teil der Philosophie unseres denkmalgeschützten Gutshofes, sondern auch die unserer Küche.

Dražan Jelaš / Küchenchef

Zubereitung

Die Zutaten zur Marinade köcheln und abkühlen lassen. Das Zanderfilet marinieren und 1 Tag ziehen lassen. Die gebeizten Zanderfilets mit Küchenpapier abtupfen, etwas salzen und pfeffern. Den Rest der Marinade beiseite stellen, um hiermit später die Soße zu kochen

Die Süßkartoffeln mit einem Kugelausstecher (Pariser Löffel) ausstechen. Die Reste nach Farbe in zwei verschiedenen Töpfen mit Wasser gar kochen. Das Wasser abgießen. Dazu jeweils 1 EL Butter und die Hälfte der Sahne zugeben. Mit einem Küchenmixer cremig glatt glänzend pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Süßkartoffelperlen ebenfalls nach Farbe in zwei verschiedenen Töpfen mit einer Flocke Butter, etwas Salz, Pfeffer und ca. 150 ml Wasser weich kochen (glasieren).

Die Zutaten zum Schwarzwurzelfond vermengen und ca. 10 min köcheln lassen. Die Schwarzwurzeln schälen und in etwa 3 cm lange und sehr dünne Stifte schneiden. Dann mit dem Schwarzwurzelfond und einer Nocke Butter und etwas Salz in einem kleinen Töpfchen garen.

Die einbehaltene Sauerbratenmarinade mit Salz und Pfeffer abschmecken, in einem Topf erwärmen und nach Belieben mit ein paar Rosinen ergänzen. Vor dem Servieren eine Nocke (Eßlöffel) kalte Butter zur Bindung in die Soße mixen.

Die marinierten Zanderfilets bei mittlerer Hitze in einer Pfanne beidseitig anbraten. Dann den Zander-Sauerbraten anrichten.



Zutaten (für 4 Portionen)

1 kg	Zanderfilet
je 500 g	orangene und lila Süßkartoffeln
500 g	Schwarzwurzel
250 ml	Sahne
150 g	Butter
	Mandelblättchen
10 g	Rosinen, wenn im Zander-Sauerbraten gewünscht
	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Marinade Zander:

¼ l	Wasser
1 TL	Salz
0,1 l	Rotwein
2 EL	10% Essig
2	Lorbeerblätter
5	Nelken
5	Wacholderbeeren
½ TL	schwarze Pfefferkörner
5	ganze Pimentkörner

Fond für die Schwarzwurzel:

je 0,1 l	Champagner & trock. Weißwein
	Prise Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Prise Zucker
1	Lorbeerblatt



Gutshof-Hotel
WALDKNECHTS
HOF
Baiersbronner Straße 4
72270 Baiersbronn
www.waldknechtshof.de
info@waldknechtshof.de
Tel.: 074 42/84 84 - 0
Fax: 074 42/84 84 - 410



Lachsfilet

„Unsere Qualität ist niemals Zufall, sie ist das Ergebnis unseres hohen Anspruchs, ambitionierter Ziele und wohldurchdachter Umsetzung.“

Alexander Bauer / Küchenchef

Zubereitung

Kaffeeschaum: Die Kaffeebohnen mit der Butter zusammen in einem Topf erhitzen bis die Butter anfängt zu köcheln. Dann den Topf vom Herd nehmen und beiseite für ca. 1 Stunde stehen lassen. Danach die Butter in ein Behälter abpassieren und im Kühlschrank kalt stellen (kann ein bis zwei Tage im Voraus gemacht werden.) Vor dem Servieren den Fischfond aufkochen und evtl. nochmals mit Weißwein, Noilly Prat und Pernod nachschmecken. Die kalte Kaffeebutter in den heißen Fond geben und mit Hilfe eines Pürierstabs zu einem schönen Schaum mixen.

Angebeizter Lachs mit Orangen-Butteraroma: Die Butter in einem Topf erhitzen bis sie anfängt zu schmelzen, dann von der Hitze nehmen. Die Lachsfilets von beiden Seiten mit der Salz-Zuckermischung bestreuen. Den Abrieb einer Orange ebenfalls auf die Filets geben. Die Filets mit der flüssigen Butter bepinseln und für mind. 2 Std. kalt stellen. Dazwischen ein weiteres Mal die Filets mit der flüssigen Butter bestreichen. Die gekühlten Lachsfilets in ein feuerfestes, mit Butter ausgestrichenes Gefäß setzen und im vorgeheizten Ofen bei 90°C Umluft je nach Dicke ca. 20-25 Min. gar ziehen lassen. Der Fisch darf in der Mitte ruhig schön glasig sein.

Fenchelgemüse: Während der Lachs im Ofen gart, das Fenchelgemüse zubereiten. Dazu den Fenchel mithilfe eines Gemüsehobels oder Sparschälers in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. Einen Topf mit einer großen Grundfläche erhitzen, wenig Öl dazugeben. Die Fenchelscheiben in das heiße Öl geben, sofort ein paar Mal umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf von der Hitze ziehen und mit wenig Pernod und Noilly Prat vorsichtig (es kann spritzen) ablöschen. Schnell mit einem Deckel abdecken und wieder auf die Herdplatte zurückstellen. Es sollte sich wirklich nur minimal Flüssigkeit im Topf sammeln. Nach 3-5 Min., je nach gewünschter Knackigkeit, den Fenchel in eine Schüssel oder tiefen Teller geben. Bis zum Anrichten abgedeckt warm stellen.

Anrichten: Das Fenchelgemüse mittig auf den Teller geben, ein paar Scheiben Fenchel zum Garnieren beiseitelassen. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und mithilfe einer Palette kurz auf ein Küchenpapier zum Abtropfen stellen. Dann den Lachs auf das Fenchelgemüse anlegen, den Schaum über die Hälfte des Lachsfilets geben und mit den restlichen Scheiben Fenchel und etwas Fenchelgrün ausgarnieren. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln, oder man mischt den Fenchel zum Schluss unter ein Risotto und gibt diesen Fenchelrisotto unter den Lachs.



Zutaten (für 4 Portionen)

4 Lachsfilet ohne Haut à ca. 160g

Salz-Zuckergemisch:

2 TL Salz und 1 TL Zucker

3 Fenchelknollen

1 Stk. Orange

250 g Fischfond

60 g Butter

2 EL Espressobohnen

Salz, Pfeffer

Wenig Weißwein, Noilly Prat und Pernod zum nachschmecken und ablöschen

Etwas Butter um die Form und den Lachs einzupinseln



Lichtensteinstraße 45 · 72124 Pliezhausen
Tel.: 071 27/56 07-0 · Fax 071 27/56 07-100
tagung@hotel-schoenbuch.de
www.hotel-schoenbuch.de



Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen

mit Rote Bete Chutney und Kabeljaufilet

„Die Ausbeutung der natürlichen Ressourcen durch die Menschheit um jeden Preis ist sehr bedenklich.“

Andreas Schmidt / Küchenchef

Zubereitung

Das Chutney:

Für das Chutney die Zwiebeln schälen und fein Würfeln. Die Rote Bete ebenfalls würfeln. Das Olivenöl in der Pfanne oder einem kleinem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfelchen und den Ingwer, sowie den Kreuzkümmel glasig anschwitzen. Rote Bete, Zitronensaft, Ahornsirup und 4 El Rote Bete Saft zugeben und alles leicht köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Danach leicht salzen.

Für den Kürbis:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Kürbis ungeschält waschen, längs halbieren, entkernen und in circa 1cm breite Spalten schneiden.

Die Kürbis-Spalten dann mit dem Olivenöl, mit Salz, reichlich schwarzem Pfeffer, Zitronenabrieb und den gezupften Salbeiblättern in einer Schüssel mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Das Ganze 25-30 Minuten im Ofen rösten, bis die Spalten gar und leicht gebräunt sind. Nun aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Maronen und Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anrösten.

Nun die Kürbisspalten auf 4 Teller oder einer großen Platte verteilt anrichten, das Chutney darüber geben und alles mit der gerösteten Maronen-Nuss-Mischung bestreuen. Ziegenfrischkäse darüber bröseln und mit den Kräutern garnieren.

Gutes Gelingen und genießen Sie die Aromen!



Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Kürbis:

- 1 Hokkaidokürbis
 - 5 EL Olivenöl
 - Salz, schwarzer Pfeffer
 - 10 Salbeiblätter
 - Schale einer Bio-Zitrone
 - 10 Maronen, gekocht
 - 50 g Haselnusskerne
 - 120 g Kabeljaufilet
 - je 1-2 Zweige Estragon und Blattpetersilie
- Wahlweise auch pro Person 100 g Ziegenfrischkäse anstatt dem Kabeljaufilet

Für das Chutney:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Rote Bete, gekocht ohne Schale
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Ingwer fein gewürfelt
- Saft einer Bio-Zitrone
- 2 EL Ahornsirup
- 4 EL Rote-Bete-Saft
- ½ TL Kreuzkümmel gemahlen
- Salz



Landgut Stober Kontor
GmbH & Co. Betriebs KG
Behnitzer Dorfstraße 27-31
14641 Nauen OT Groß Behnitz
Tel.: 03 32 39/20 44 0
Fax: 03 32 39/20 44 68
info@landgut-stober.de
www.landgut-stober.de



Kaninchenrücken im Schwarzwälder-Schinken-Mantel

Gin-Schaum / Steckrüben-Kartoffelmousseline /
Vanille-Möhren

„Leidenschaft, Wertschätzung und die Verbundenheit zur Heimat mit ihrer Vielfalt an regionalen Produkten, die nachhaltig aus Bio-Erzeugnissen sind. Dafür stehen wir mit unserer Küche.“

Udo Schurna / Sous Chef

Zubereitung

Vorbereitung: Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Für das Steckrüben-Kartoffelmousseline: Steckrübe und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen. In einem separaten Topf mit 250 ml Milch und 100 g Butter erhitzen. Das Milch-Butter-Gemisch mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die weichgekochten Steckrüben und Kartoffeln durch eine Presse in die erhitzte und abgeschmeckte Milch-Butter-Mischung geben und gut verrühren.

Für die Vanille-Möhren: Das Bund Möhren putzen und schälen. Gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen und zum Kochen bringen und die Möhren darin weich kochen. Die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Vanillemark auskratzen. Nun eine Pfanne leicht mit etwas Butter erhitzen und die Möhren samt Vanillemark sautieren.

Für den Kaninchenrücken: Den Kaninchenrücken vom Knochen lösen, die Silberhaut und Sehnen entfernen. In einem Mörser 4 Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer fein Stößeln und den Rücken damit würzen. Den Schwarzwälder Schinken auf einem Brett auslegen und die gezupften Liebstöckelblätter auf diesem verteilen. Nun den gewürzten Kaninchenrücken mit dem Schinken einrollen. Eine Pfanne erhitzen und den Kaninchenrücken mit etwas Butter gut anbraten. Nach dem Anbraten den Kaninchenrücken auf ein geeignetes Blech für den Backofen legen. Bei 160°C ca. 6 Minuten bei Umluft im Backofen garen.

Für den Gin-Schaum: 8 cl Gin, 200 ml Gemüsebrühe, 4 Wacholderbeeren in einen Topf füllen und den Inhalt kurz aufkochen, etwas reduzieren lassen. Nun die 200 ml Sahne hinzufügen, erneut aufkochen und die Wacholderbeeren entfernen. 40 g kalte Butter hinzugeben und mit einem Stabmixer zum Schluss aufmontieren.

Alle Komponenten auf einem Teller anrichten.



Zutaten (für 4 Portionen)

1	Kaninchenrücken
10	Scheiben Schwarzwälder Schinken
10 Bl.	Liebstöckel
8	Wacholderbeeren
600 g	Bundmöhren
500 g	Steckrüben
200 g	mehlig kochende Kartoffeln
250 ml	Milch
200 ml	Sahne
200 ml	Gemüsebrühe
220 g	Butter
1	Vanilleschote
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
8 cl	Gin (Empfehlung: Schwarzwälder Gin)



 Mintrops Land Hotel
Burgaltendorf

Mintrops Land Hotel Burgaltendorf
Schwarzensteinweg 81 · 45289 Essen
www.mintrops-landhotel.de
info@land.mm-hotels.de

Tel. 02 01/5 71 71-98 · Fax 02 01/5 71 71-47



Im Heu geräucherter Rehrücken mit gepickelter Rote Bete, Portwein-Brombeeren und Löffelspätzle an gebratenen Pilzen

„Regionales, neu interpretiert.“

Küchenteam Hotel Stumpf

Zubereitung

Rehrücken: Den Rehrücken von allen Sehnen abschneiden, in vier Teile schneiden und zwei Handvoll getrocknetes Heu in einer tiefen Schale anzünden. Nach dem Ausbrennen die Rücken darauf legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Rehrücken aus dem Kühlschrank nehmen und die Rücken im angebrannten Heupulver wälzen. Fest in Frischhaltefolie rollen und in einem auf 57°C vorgeheizten Wasserbad 20 Minuten garen. Nach dem Garen die Frischhaltefolie entfernen. Kurz vor dem Servieren eine Pfanne mit Butter und einem Schuss Öl bei starker Hitze erhitzen. Sobald es heiß ist, den Rehrücken von allen Seiten anbraten bis er karamellisiert ist.

Sauce: Die Schalotten in Öl in einem mittelgroßen Topf karamellisieren. Wenn sie goldbraun sind, Pfeffer, Wacholder und Kräuter hinzufügen und mit dem Essig ablöschen. Stark reduzieren, den Portwein hinzufügen und wieder um ein Drittel reduzieren. Den Wein hinzufügen, auf die Hälfte reduzieren, dann die Hühnerbrühe hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf passieren. Wieder auf die Hitze stellen und reduzieren, bis eine Saucenkonsistenz erreicht ist. Nach Geschmack würzen und beiseite stellen. Die Sauce kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Likör aus den Brombeeren abrunden und erhitzen.

Portwein-Brombeeren: Wasser, Zucker, Portwein und Thymian in einem Topf zum Kochen bringen und über die Brombeeren gießen. Für später zur Seite stellen.

Gepickelte Rote Bete: Die Rote Bete schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die weiteren Zutaten zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und kalt stellen. Die Flüssigkeit über die Rote Bete gießen und zum Einlegen in den Kühlschrank stellen.

Löffelspätzle: Butter schmelzen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren – es dürfen keine Knötchen bleiben. Wasser in einem großen Topf erhitzen. Sobald das Wasser kocht, einen Suppenlöffel kurz ins Wasser tauchen und dann direkt aus der Teigschüssel große Nocken ausstechen und ins Wasser geben. Nockerl etwa 2 Minuten kochen lassen – sie sind fertig, wenn sie von selbst an die Oberfläche kommen.

Zutaten (für 4 Portionen)

Rehrücken:

- 1 Rehrücken
- 2 Handvoll Heu
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Butter
- etwas Olivenöl

Sauce:

- 8 Schalotten, in Scheiben geschnitten
- 8 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
- 5 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 50 ml Rotweinessig
- 250 ml Portwein
- 500 ml Portwein
- 1,5 l braune Hühnerbrühe
- 1 TL Öl

Portwein-Brombeeren:

- 1 Körbchen Brombeeren
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 25 ml Portwein
- 1 Zweig Thymian

Gepickelte Rote Bete:

- 500 g Rote Bete
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Portwein
- 100 ml Himbeeressig
- 100 g brauner Zucker
- 2 Zweige Thymian
- 3 Lorbeerblätter

Löffelspätzle:

- 100 g Mehl
- 100 g Roggen-Mehl
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 20 g Butter
- etwas Salz



★★★★
**NaturKultur
Hotel Stumpf**

Zeilweg 16 · 74867 Neunkirchen

Tel.: 0 62 62/92 29-0

info@hotel-stumpf.de · www.hotel-stumpf.de



Surf and Turf

Hummer trifft auf Pfälzer Weinbergschnecken

„Langsam aber lecker!“

Daniel Greif / Küchenchef

Zubereitung

Die Sauce

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, dann glasig anschwitzen. Den Knoblauch schälen, hacken und zu den Schalotten geben.

Das Ganze mit Weißwein ablöschen und ein Lorbeerblatt zufügen, kurz aufkochen und Sahne dazugeben. 5 min köcheln lassen. Petersilie und Estragon hacken, dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Vor dem Servieren das Lorbeerblatt entfernen und alles gut durch mixen.

Der Schnecken-Teig

Die Schnecken abwaschen und trockentupfen. Gesiebtes Mehl mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Eigelb mischen. Dann Eiweiß zu Eischnee schlagen, Schnittlauch fein schneiden und alles unterheben.

Die Spaghetti

Den Sellerie, Lauch und die Karotten in Julienne schneiden. Die Spaghetti kochen.

In der Zwischenzeit die Hummer halbieren, putzen und abwaschen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Dann die Hummer grillen.

Die Julienne in Butter anbraten und die gekochten Spaghetti dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnecken durch den Teig ziehen und im Fett ausbacken und alles anrichten.



Zutaten (für 4 Portionen)

- 2 Hummer
- ½ Zitrone
- 12 Pfälzer Weinbergschnecken

Für die Sauce:

- 250 g Sahne
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 Schalotten
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Riesling trocken
- 1 Stängel Estragon
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl/Salz/Pfeffer/Muskatnuss

Für die Schnecken-Teig:

- 100 g Mehl
- 60 ml Riesling trocken
- 1 Ei (getrennt)
- Salz/Pfeffer/Schnittlauch

Für die Spaghetti:

- 300 g Spaghetti
- 1 Stangensellerie
- je 1 Karotte und Lauch
- 50 g Butter



Pfalzhotel Asselheim
GmbH & Co. KG
Holzweg 6-8 · 67269 Grünstadt-Asselheim
Tel.: 0 63 59/8003-0 · Fax: 0 63 59/8003-99
info@pfalzhotel.de · www.pfalzhotel.de



Ora King Lachs

Frankfurter Emulsion / Senfgurke / Folienkartoffel

„Stillstand ist Rückschritt, ich versuche immer etwas mehr zu geben, dem Gast etwas besonders zu vermitteln. Er soll nicht das Gefühl bekommen, das bekommt man überall so zu essen.“

Florian Vogel / Küchenchef

Zubereitung

Frankfurter-Grüne-Sauce

Für die Frankfurter-Grüne-Sauce werden zuerst ein Bund Frankfurter Grüne-Sauce-Kräuter, 900 ml Sonnenblumenkern-Öl und eine Knoblauchzehe gut zusammen gemixt und durch ein sehr feines Sieb passiert. 100 ml des entstandenen Öls mit 10 g mittelscharfem Senf, 5 g Fischsauce, 10 g Dashi-Konzentrats und 50 g weißem Kräuter-Essig mit einem Schneebesen verrühren.

Die Wachtel-Eier gut 2 Minuten und 8 Sekunden kochen, sofort in Eiswasser geben und anschließend pellen.

Den portionierten und temperierten Ora-King-Lachs mit einem Bunsenbrenner flambieren und mit Meersalz würzen.

Den Lachs in kleine Stücke schneiden, und mit Meersalz und Limonen würzen.

Senfgurken Fond

Alles zusammen aufkochen und ziehen lassen. Die Senfgurken schälen und in Einmachgläser geben.

Den passierten Fond noch einmal aufkochen lassen und anschließend in die Gläser füllen. Im Ofen bei 80°C 20 Minuten lang einwecken.

Folienkartoffel

Kleine festkochende Kartoffel „Anuschka“ mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Die kleinen Kartoffeln im gesalzenem Wasser vorblanchieren, anschließend im 160°C heißem Fett ausbacken.

Die Folienkartoffel mit einem Kräuterfrischkäse füllen und mit essbarem Blattsilber und frischen Kräutern und Blüten garnieren.



Zutaten (für 4 Portionen)

Frankfurter Grüne-Sauce:

- 1 Bd. Frankfurter Grüne-Sauce-Kräuter
- 900 ml Sonnenblumenkern-Öl
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 10 g Mittelscharfer Senf
- 5 g Fischsauce
- 10 g Dashi-Konzentrat
- 50 g weißer Kräuter-Essig
- 4 Wachteleier
- 120 g Ora-King-Lachs
- 80 g Ora-King-Lachs-Tatar

Senfgurken-Fond:

- 125 g Wasser
- 350 g Reisessig
- 50 g Zucker
- 10 g weißer Pfeffer, ganz
- 6 Stk. Lorbeer
- 6 Stk. Nelke
- 10 g Fenchelsamen
- 10 g Fenchelbüten
- 2 Stk. Sternanis
- Senfgurken

Folienkartoffel:

- 4 Stk. Kleine Kartoffel, festkochende z.B. Anuschka á ca. 45 g
- 40 g Kräuterfrischkäse
- Blattsilber nach belieben

Camers

Schloss Hohenkammer
Schlossstraße 20 · 85411 Hohenkammer
Tel.: 081 37/934 442 · Fax: 081 37/934 447
vogel@camers.de · www.camers.de



Bayrisches Bachforellenfilet im Strudelteig

„Exzellente ist es, weil wir es selber machen!“

Stefan Reith / Küchenchef

Zubereitung

Die Bachforellen unter fließendem, kaltem Wasser gründlich waschen und im Anschluss filetieren. Kleine Gräten mit einer Pinzette auszupfen und vier Filets kalt stellen.

Die anderen vier Filets in der Küchenmaschine mit 250 g kalter Sahne pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

Die Zutaten für den Strudelteig vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den fertigen Teig mit etwas Öl einstreichen und 30 Min. ruhen lassen.

Die Gräten und Abschnitte für den Fischfond, der die Basis für die Petersiliensauce ist, gut abwaschen. Sellerie und Lauch waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und in etwas Butter kurz anschwitzen.

Die Fischgräten, das Gemüse und die Gewürze dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser auf 2 Liter auffüllen und im offenen Topf 30 Min. köcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren, wieder auf den Herd stellen und auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren lassen. Die gehackte Petersilie, die kalte Butter und die Crème fraîche dazugeben, erhitzen und mit dem Pürierstab aufmixen. Die Sauce nochmals kurz aufkochen lassen, mit Zitronensaft, Pernod, Salz, Pfeffer und einer Prise Chilipulver abschmecken.

Den Strudelteig dünn ausziehen und in vier gleich große Stücke teilen. Auf jedes Teilstück etwas Fischfarce streichen, ein Forellenfilet darauflegen, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und nochmal mit der Fischfarce einstreichen. Den unteren und den seitlichen Teigrand einrollen. Das Filet ebenso in den Teig einrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und die vier in Teig gehüllten Filets bei mittelstarker Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Die gebratenen Strudel im Ofen bei 145°C ca. 20 Min. fertig garen. Die im Strudelteig gebratenen Forellenfilets werden zum Anrichten halbiert und auf einen Teller gelegt, die Petersiliensauce angeießen und – FERTIG! Dazu passt buntes Gemüse, je nach Saison Spinat oder ein knackiger Salat.



Zutaten (für 4 Portionen)

4 frische Bachforellen
250 g kalte Sahne

Für den Strudelteig:

250 g Mehl
80 ml Wasser
40 ml Öl
1 Ei

Für den Fischfond:

Fischgräten u. Abschnitte der Bachforelle
½ l Wasser
0,1 l Weißwein
20 g Butter
50 g Sellerie und Lauch (nur hell)
je 2 Zwiebeln, Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner
Thymianzweige

Für die Petersiliensauce:

150 g Crème fraîche
100 g kalte Butter
gehackte Petersilie, Zitronensaft,
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Pernod



WESTERHAM
DIE AKADEMIE

Von-Andrian-Str. 5
83620 Feldkirchen-Westerham
Tel.: 080 63/9 12 61

westerham@ihk-akademie-muenchen.de
www.ihk-akademie-muenchen.de/westerham



Grillagetorte im Glas

„Es gibt heute kaum noch Regeln, alles ist erlaubt. Egal ob vegan, klassisch kreativ oder auch revolutionär es muss einfach die Sinne berühren und gut schmecken!“

Thomas Meischner / Küchenchef

Zubereitung

Wer das Baiser selber machen möchte braucht etwas Geduld. Da es möglichst weiß bleiben soll, wird es nur auf sehr niedriger Stufe, mehr getrocknet, als gebacken. Dazu das Eiweiß sehr steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Ei-Schnee nun in einen Spritzbeutel füllen und ziemlich flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Da, nicht wie bei einer ganzen Torte, das Baiser wieder zerkrümelt wird, ist die Form egal. Für die Deko einige Stangen spritzen, die dann auf das fertige Grillage gesetzt werden. Den Backofen auf 70-80 Grad stellen und die Baiser 120 Minuten backen/trocknen.

In Schichten, begonnen mit etwas Baiser, werden nun die Gläser gefüllt. Darauf dann etwas Krokant streuen, das Sahne-Krokant dazu geben und einige Schokoladenraspel drüber streuen – und wieder Baiser-Masse ... Zum Schluss die Sahne mit den Schokoladenraspel und wieder Baiser-Masse. Die Anzahl der Schichten hängt von den verwendeten Gläsern ab. Für größere Gläser sollten die Rezeptmengen verdoppelt werden.

Zum guten Schluss werden die Törtchen im Glas entweder mit einer der Füllungen oder mit Sahne verziert. Eine Baiser-Stange als Deko aufsetzen. Etwas geschmolzene Schokolade macht die Grillage perfekt.

Die Gläser werden nun für ca. 3 Stunden ins Gefrierfach gelegt. Damit die Grillage nicht zu sehr gefroren serviert wird, sollte sie ca. 15-20 Minuten vorher aus dem Gefrierfach genommen werden.



Zutaten (für 8 Gläser)

Baisers:

2	Eiweiß
100 g	Zucker

Grillage/Eissplittertorte:

100 g	Baiser
400 ml	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
4 EL	Zucker
1 Tafel	Zartbitterschokolade
2-3 EL	Krokant
2-3 EL	gemahlene Haselnüsse



Mercure
HOTEL

TAGUNGS- &
LANDHOTEL
KREFELD

Elfrather Weg 5, Am Golfplatz · 47802 Krefeld
Tel.: 0 21 51/95 61 08 · Fax 0 21 51/95 61 10
h5402-kc@accor.com · mercure.accorhotels.com



1001 Nacht

Getränktes Zuckertörtchen / Pistazien-Apfelmousse / Safrancreme / Granatapfeleis

„Mein Küchenteam ist jung und kreativ, hat Spaß mit regionalen Lebensmitteln zu arbeiten und unseren Gästen leckere Gerichte auf den Teller zu zaubern.

Wenn man dann noch einen eigenen BIO-Garten mit über 10.000 m² Fläche sein Eigen nennen kann und mitbestimmen darf was dort angebaut wird, was will man dann noch mehr?!“

Stephan Kneucker / Küchenchef

Zubereitung

Für das Zuckertörtchen den Grieß mit Joghurt, Zucker, Margarine und Backpulver verkneten. Den Teig abdecken und für 3 Stunden stehen lassen.

Danach eine Form mit etwas Margarine ausstreichen und den Teig darin verteilen.

Für 15 min. bei 180 Grad backen, herausnehmen und mit dem Läuterzucker übergießen. Anschließend für weitere 20 Minuten backen, danach abkühlen lassen, in die gewünschte Form schneiden und bei Bedarf erwärmen.

Für die Pistazienmousse die Eigelbe mit dem Puderzucker über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Die Sahne nebenher steif schlagen. Die Eigelbmasse mit dem Joghurt, dem Apfelpüree und dem Pistazienmark vermengen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in einem Topf vorsichtig erhitzen und dann unter die Mousse schnell unterrühren. Geschlagene Sahne unterheben und am besten über Nacht kalt stellen.

Für die Safrancreme einen Schuss Milch mit der Stärke und den Eigelben verrühren. Den Rest Milch mit dem Zucker und dem Safran aufkochen, danach die restliche Masse hinzugeben und unter ständigem Rühren andicken lassen. In eine Schüssel umfüllen und Klarsichtfolie direkt auf die Masse geben, damit keine Haut mehr entsteht.

Für das Granatapfeleis, das Wasser mit dem Zucker und dem Glukosesirup einmal aufkochen, damit der Zucker sich auflöst. Anschließend den Granatapfelsirup hinzugeben und alles in eine Eismaschine geben. Zum Anrichten mit Granatapfelkernen, karamellisierten Pistazien und ein paar Minzblättern dekorieren.



Zutaten (für 4 Portionen)

Zuckertörtchen:

250 g	Hartweizengrieß
150 g	Joghurt 10% Fett
130 g	Zucker
10 g	Margarine
2,5 g	Backpulver
	Läuterzucker mit Zitronenabrieb

Mousse:

100 g	grünes Apfelpüree
100 g	Pistazienmark
300 g	Joghurt 10% Fett
50 g	Puderzucker
250 ml	Schlagsahne
4 Bl.	weiße Gelatine

Safrancreme:

2,5 l	Milch
3	Eigelb
	Safranpulver
40 g	Zucker
25 g	Speisestärke

Granatapfeleis:

200 ml	Wasser
150 g	Zucker
100 ml	Granatapfelsirup
2 EL	Glukosesirup



m Mintrops Stadt Hotel
Hotel · Restaurant · Essen-Margarethenhöhe

Mintrops Stadt Hotel Margarethenhöhe
Steile Straße 46 · 45149 Essen
www.mintrops-stadthotel.de
info@stadt.mm-hotels.de

Tel. 02 01/4386-0 · Fax: 02 01/4386-100



Lavendel-Brownies mit Heidelbeeren

„Ich stehe für eine individuelle und kreative Küche, für die ich am liebsten regionale Produkte verwende.“

Heino Schönfeld / Küchenchef

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Butter und Zucker schaumig aufschlagen.
3. Kakao, 100 ml Sirup und einen halben Teelöffel Salz hinzufügen.
4. Nach und nach die Eier unter den Teig schlagen. Das Mehl und zwei Drittel der Lavendelblüten vorsichtig darunterheben.
5. 400 g Schokolade grob hacken und unter den Teig geben.
6. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig verteilen.
7. Auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Mit einem Holzspieß prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Er sollte noch leicht klebrig sein. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
8. Sahne und Milch mit dem restlichen Lavendel und dem restlichen Sirup aufkochen, das restliche Salz zugeben, vom Herd nehmen und etwas ziehen lassen.
9. 400 g Schokolade zerkleinern und in eine Schüssel geben. Durch ein Sieb mit der heißen Lavendelsahnmischung begießen und glatrühren. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen, auskühlen lassen und mit dem Heidelbeerkompott servieren.

TIPP!! Dazu passt hervorragend eine Kugel Vanilleeis, oder wer mag, auch etwas halbsteif geschlagene Sahne!

1. Die Schale von ungefähr der halben Zitrone vorsichtig in einen Topf reiben und dann den Saft der ganzen Zitrone zufügen.
2. 600g Heidelbeeren und Zucker mit in den Topf geben und langsam aufkochen lassen, ab und zu umrühren.
3. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatrühren und das Kompott damit andicken. 1 Minute köcheln lassen und die restlichen Heidelbeeren zufügen und erkalten lassen.



Zutaten für den Kuchen

350 g	weiche Butter
450 g	Zucker
120 g	Kakao
200 ml	Rübensirup
1 TL	Salz
6	Eier
180 g	Weizenmehl
3 EL	frische Lavendelblüten (von getrockneten Blüten die Hälfte)
800 g	Dunkle Schokolade (70% Kakao)
300 ml	Sahne
100 ml	Milch

Zutaten Heidelbeerkompott

600 g	Heidelbeeren (frisch o. gefroren)
1	Bio-Zitrone (gut gewaschen)
4 EL	Zucker
2 EL	Speisestärke



HOTELCAMP REINSEHLEN

RUHEPOL | DENKZENTRUM | ERLEBNISWELT

Camp Reinsehlen 1 · 29640 Schneverdingen
Tel.: 0 51 98/98 30 · Fax 0 51 98/98 3-99
info@campreinsehlen.de · www.campreinsehlen.de



**Kreative
Köpfe**

exzellente
LERNORTE



Unter der Marke „Exzellente Lernorte“ vereinen sich herausragend spezialisierte Tagungshotels. Sie verfolgen das Ziel, durch ein optimales, räumliches Umfeld Lernerfolge zu verstärken. Als Innovationstreiber der deutschen Tagungshotellerie ermöglichen sie auch in diesen Wochen, Ihren Tagungsbedarf zu erfüllen!

re|pe|con

Exzellente Lernorte ist eine Marke von

repecon Reinhard Peter Consulting | Fachagentur für Tagungshotels und Eventlocations

Sedanstraße 23 | 97082 Würzburg | E-Mail: info@exzellente-lernorte.de | www.exzellente-lernorte.de

