



Marinierte Lachsforelle

Kohlrabi- Apfelsalat

Joghurt-Leindotteröl-

Vinaigrette,

geröstete Sonnenblumenkerne

für 4 Personen

ZUTATEN:

400g Lachsforelle z.B. vom Forellengut

Rosengarten

125g Meersalz

40g Zucker

2 Wacholderbeeren

Pfefferkörner

5g Fenchelsamen

5g Anissaat

Für den Kohlrabi-Apfelsalat

1 Kohlrabi

2 Äpfel

80ml Apfelsaft

10ml Essig

Für die Joghurt-Leindotter-Vinaigrette

120g Naturjoghurt

½ Bund Schnittlauch

½ Bund Petersilie

3 EL Leindotteröl

gekocht von:

Leon Holzapfel



ZUBEREITUNG:

1. Die trockenen Zutaten für die Marinade mischen. Den Fisch von Haut und Gräten befreien. Marinade gleichmäßig über Fisch verteilen, mit Folie bedecken und für mindestens 24 h im Kühlschrank ziehen lassen. Im Idealfall z.B. mit einem Buch beschwert.
2. Kohlrabi und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelsaft, Essig, Salz und eine Prise Zucker mischen und die Kohlrabi darin ziehen lassen.
3. Sonnenblumenkerne in einer heißen, trockenen Pfanne ohne Fett rösten, bis sie nussig duften. Abkühlen lassen.
4. Joghurt und etwas Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch klein schneiden und Petersilie hacken. Leindotteröl unterrühren.
5. Marinierte Lachsforelle vorsichtig abwaschen und trocken tupfen. In ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
6. Kohlrabi- und Apfelwürfel mittig auf den Teller setzen, die marinierte Lachsforelle locker daran anlehnen. Mit der Joghurt-Sauce beträufeln und mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.



Rinder-Roulade

für 4 Personen

ZUTATEN:

4 Rinderrouladen je 250 g
(hochwertiges Fleisch aus z.B. der
Metzgerei Petermann vom Glanrind)
Salz, Pfeffer
3-4 EL mittelscharfer Senf
8 Scheiben Dörrfleisch
2-3 Gwürzgurken, längs geviertelt
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Rapsöl

Für die Sauce:

2 Karotten, groß gewüfelt
1 Stück Sellerie, grob gewüfelt
2 Zwiebeln, grob gewürtelt
1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
500-600 ml Rinderfond oder kräftige
Brühe
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
1 TL Pfefferkörner gestoßen
Mehlbutterm zum binden

gekocht von:
*Markus Keller
und Benjamin Bins*



ZUBEREITUNG:

Rouladen in Folie dünn klopfen, salzen, pfeffern und gleichmäßig mit Senf bestreichen. Zwiebelstreifen und Knoblauch dünsten, abkühlen lassen. Fleisch füllen mit Dörrfleisch, Gurken, gedünsteten Zwiebeln und Knoblauch. Straff einrollen und gut fixieren. In heißem Rapsöl von allen Seiten anrösten. Fleisch herausnehmen, Gemüse anrösten, Tomatenmark zugeben und weiter anrösten. Mit Rotwein ablöschen, reduzieren. Dies drei Mal wiederholen, dann mit Fond aufgießen. Rouladen einlegen, übrige Gewürze dazugeben. Zugedeckt 4-5 Stunden bei 80°C schmoren. Rouladen herausnehmen, Sauce absieben, einkochen, abschmecken und bei Bedarf mit der Mehlbutterm abbinden – die Sauce mit dem Mehl mindestens 15 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet.



Walnuß- Mehlknäppchen

für 4 - 6 Personen

ZUTATEN:

300 g Mehl (hochwertiges Mehl z.B.
von der Hasborner Mühle)
70 g Frischkäse
15 g Walnuss-Mehl (erhältlich in der
Wern's Mühle)
3 Eier
50 g weiche Butter
80 ml Sprudel

gekocht von:
Markus Keller
und Benjamin Bins



ZUBEREITUNG:

Eier, Frischkäse und etwas Butter
schaumig rühren. Salz, Mehle und
Mineralwasser
zugeben und zu einem glatten Teig
schlagen und 15 Minuten quellen lassen.
In siedendem Salzwasser ziehen lassen,
bis die „Knäppchen“ an die
Wasseroberfläche kommen. Abschütten
und in Butter leicht anschwelen.



Rotkraut

für 8 Personen

ZUTATEN:

1 kg Rotkohl, fein geschnitten oder gehobelt
2-3 säuerliche Äpfel gewürfelt
2 EL Zucker
70 ml Apfel- oder Rotweinessig
200-250 ml Apfelsaft oder Brühe
1-2 Lorbeerblätter
2-3 Gewürznelken
2 Pimentkörner
1 kleines Stück Zimt
Salz Pfeffer
1-2 EL Preiselbeeren
1 EL ungekochter Reis
Zum Anbraten Butter- oder Gänseschmalz, 1 Zwiebel

gekocht von:
*Markus Keller
und Benjamin Bins*



ZUBEREITUNG:

Den fein geschnittenen Rotkohl mit den Äpfeln und Gewürzen 12 Stunden marinieren. Fett erhitzen, die Zwiebel glasig braten. Kohl und Äpfel dazugeben, anschmoren. Apfelsaft/Brühe zugießen. Bei niedriger Temperatur 60-90 Minuten schmoren, nach 30 Minuten kontrollieren, ob Flüssigkeit fehlt. Mit Salz, Pfeffer, etwas Essig oder Süße abschmecken, Preiselbeeren vorsichtig einrühren. Rotkohl profitiert davon, am Folgetag serviert zu werden.



Marzipan-Mohn-Parfait Glühwein-Sabayonne Lebkuchenmousse

für 8 Personen

ZUTATEN:

Marzipan-Mohn Parfait :

500g Zucker

150 g Mohn

100 g Marzipan

4 Eigelb

2 Eier

100 g Zucker

1 Vanilleschote

Abrieb von 1 Orange

3 cl Amaretto

500 g Sahne

Lebkuchenmousse:

2 Eier

150 g Schokolade

2 cl brauner Rum

250 g Sahne

Lebkuchengewürz nach Geschmack

kleine Menge geriebener Ingwer

Glühwein Sabayonne:

2 Eigelbe

2 TL Zucker

200 ml selbstgemachter Glühwein

gekocht von:
Anna Keller



ZUBEREITUNG:

Mohn-Marzipan-Parfait:

1.500 g Zucker mit wenig Wasser in einer Pfanne karamellisieren, angeschroteten Mohn hinzugeben, gleichmäßig anrösten, auf ein Blech mit Backpapier geben.

2.Eigelb, Ei, 100 g Zucker, ausgekratzte Vanilleschote und Amaretto im Thermomix oder über dem Wasserbad unter Rühren auf 80°Grad erhitzen.

3.Marzipan in kleine Stücke schneiden

4.Marzipan, Mohn und Orangenabrieb unter die Masse rühren.

5.Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, in Formen füllen, mindestens 6h frieren.

Lebkuchen- Mousse

1.Eier und Rum im Thermomix oder über dem Wasserbad auf 80 ° Grad zur Rose abziehen.

2.Gewürz und Ingwer hinzugeben.

3.Schokolade hinzugeben und dann geschlagene Sahne in zwei Touren unterziehen. Abfüllen, mindestenes 3h kühlen

Glühwein Sabayon

1.Eigelbe und Zucker in den Glühwein geben.

2.Unter Aufschlagen vorsichtig erhitzen bis die Masse etwa 80°Grad Celsius hat