

REZEPTE WEGE DER GENÜSSE:

SAAR-HUNSRÜCK-STEIG

Von der Hochwaldalm Wadrill:

Lyonerpfanne

- 50 g geräuchertes Dürffleisch in Pfanne anbraten
- 160 g saarländische Lyoner in ½ Scheiben zugeben anbraten
- 200 g gekochte Kartoffeln in Scheiben zugeben mitbraten, regelmäßig wenden
sobald die Kartoffeln angebräunt sind,
- 80 g Zwiebeln in Streifen geschnitten
- 80 g Gemüstreifen aus Lauch, Karotten, Weißkraut
- Zugeben, mischen, soweit garen, bis die Gemüse noch bissfest ist.
- Mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und frisch geriebener Muskatnuss nach Geschmack würzen.
- Anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.
- (Angaben pro Person)

Vom PAULINERHOF in Kasel:

Rehkitz aus´m Wald hinter´m Haus, Chicorée, Blutwurst und kandierte Oliven

Für das Reh:

- 4 Stück parierte Rehrückenstücke a 120g
Grün von 4 Lauchstangen
Fleur de Sel
Sezchuanpfeffer (aus dem Asialaden)

Für den Rotkohl:

- 1 Kopf Rotkohl
1 Zwiebel
0,5 Liter Rotwein
0,5 Liter Apfelsaft
0,2 Liter Balsamicoessig
200g Gelierzucker

50g Zucker
50g Gänseschmalz
2 Prisen Lebkuchengewürz

Für die Olive:

100g Schwarze Nyon -Oliven
50g Rohrzucker

Für den Chicorée:

1 Chicorée
100g Braune Butter

Für den Blutwurstbiscuit:

100g Blutwurst
100g Butter
1 Ei

Eiweiß von 5 Eiern

50g Mehl
Salz, Pfeffer

1 Syphon und 2 Kartuschen

Außerdem

Chips von hauchdünn geschnittenem Schwarzbrot
evtl, Blutwurst in Gewürzbrot paniert und ausgebacken

Zubereitung:

Lauchgrün in dünne Ringe schneiden und in der Mikrowelle bei voller Kraft trocken. Dauert etwa 90 Sekunden. Auskühlen lassen und fein malen. Mit Fleur de Sel und Szechuanpfeffer mischen.

Das Reh erst in Folie, dann Alufolie einschlagen und fest aufrollen. In einem Topf mit Wasser bei etwa 60 Grad 10 min pochieren. Dann in etwas Butter glasieren und in der Asche wälzen.

Für das Rotkraut den Kohl schneiden und mit Gewürzen, Gelierzucker, Essig, Apfelsaft und Rotwein marinieren. Aus dem Zucker einen Karamell kochen, Zwiebeln in feinen Streifen zugeben und mit anschwitzen. Rotkohl und Schmalz zugeben. In ca. eineinhalb Stunden gar kochen. Kohl in ein Sieb geben und den aufgefangenen Saft bis zur gewünschten Bindung reduzieren.

Äußere Blätter des Chicorées in Butter blanchieren und den fertigen Rotkohl darin einschlagen. Innere des Salates in Butter weich schmoren, halbieren und stark rösten.

Für den Biskuit alle Zutaten bei 50 Grad mixen und in den Syphon füllen und begasen. Einen Plastikbecher zur Hälfte füllen und in der Mikrowelle

40 Sekunden "backen". Auskühlen lassen und zum Servieren leicht anbraten.

Vom Temple du Gourmet Neuhütten:

Rehrücken mit Sichuan-Pfeffer, Selleriepüree und sautierten Steinpilzen

Rehsauce

Zutaten:

2kg Rehknochen, 2El Öl, 250g Röstgemüse, 2El Tomatenmark, 0,3l Rotwein, 1Lorbeerblatt, je 1 Zweig Thymian und Rosmarin, 6 Pimentkörner, 10 schwarze Pfefferkörner,

10 Wacholderbeeren, 1 Gewürznelke, Salz, Pfeffer

Die Knochen fein hacken und in dem heißen Öl anbraten, geputztes Gemüse zufügen und mit rösten. Das Fett abgießen und das Tomatenmark unterrühren. Nochmals kurz anrösten. Nach und nach Wein zugießen, zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder einkochen lassen. Nach dem letzten einkochen die Knochen mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen lassen und abschäumen. Die Kräuter und Gewürze zufügen, bei milder Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen. Durch ein feines Sieb oder Tuch passieren und entfetten. Den Fond nach Belieben auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren, abschmecken und evt. abbinden.

Selleriepüree

Zutaten:

150g geschälter u. gewürfelter Sellerie, 50g kalte Butter, ½ Zitrone, Salz

4dl Wasser mit Zitronensaft und Salz aufkochen, Sellerie hinein geben und weich kochen.

Danach das noch gut warme Gemüse in einer Moulinette mit der kalten Butter fein pürieren.

Das Püree durch ein Passiersieb streichen, mit Salz würzig abschmecken.

Sautierte Steinpilze

Zutaten:

300g fein gewürfelte Steinpilze, 100g fein gewürfelte Zucchini, 1El Schalottenwürfel,

1El Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Steinpilzwürfel mit den Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, Zucchiniwürfel zugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken mit Sichuan-Pfeffer

Zutaten:

500g Rehrückenfilet, sauber pariert, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, 1 Knoblauchzehe 1El Butterschmalz, Salz, Sichuan-Pfeffer

Das Rehrückenfilet salzen und gut mit Sichuan-Pfeffer würzen. In Butterschmalz mit den Kräutern, einer zerdrückten Knoblauchzehe anbraten und im Ofen etwa 5-7 Minuten zu Ende braten. Aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort 3 Minuten ruhen lassen.

Anrichten:

Das Selleriepüree mit einem Spritzsack auf den Teller dressieren, Steinpilze anlegen, Rehrückenfilet aufschneiden und auf die Steinpilze platzieren. Erhitzte Rehsauce mit etwas Butter montieren und angießen.

Vom Forellenhof Trauntal:

**Carpaccio von Rote Bete an Vinaigrette mit frischen angeschwenkten Steinpilzen
Duett von Lachsforellen- und Saiblingsmedaillons an Beurre Blanc und Edelkrebssauce
Vitelottekartoffeln, Zucchinischeiben und Basmati-Reis**

Zutaten Carpaccio für 4 Personen: 320 g gekochte Rote Bete, 120 g Steinpilze, 3 Schalotten, ca. 25 ml Essig, ca. 50 ml Öl, Salz, Pfeffer, Bund frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Dill)

Zutaten Hauptgang für 4 Personen: 400 g Lachsforellenfilet, 400 g Saiblingsfilet, 400 g Vitelottekartoffeln, 80 g Basmatireis, 400 g Zucchini, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zutaten für die Edelkrebssauce: 1 kg Edelkrebse, 1 große Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 SL Tomatenmark, 25 cl Weißwein, Kräuterbündel (Lorbeer, Thymian, Lauch, Petersilie), 4 cl Cognac, 2 l Wasser, 20 cl Sahne, Salz, Pfeffer

Zutaten für die Beurre Blanc: 3 Schalotten, 10 cl Weißwein (Riesling), 0,5 l Sahne, 80 g Butter, 1/2 Zitrone, Walnussöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung Carpaccio (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten): Gekochte Rote Bete und Steinpilze in hauchdünne Scheiben schneiden. Rote Bete auf Teller verteilen. 2 Schalotten fein würfeln, Kräuter hacken und mit Öl und Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette gut verrühren. Die fertige Vinaigrette über die Rote Bete geben. Das Carpaccio ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die hauchdünnen Steinpilze und einer fein gehackten Schalotte kurz in einer Pfanne anschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die warmen Steinpilze über das Carpaccio geben.

Serviervorschlag zum Carpaccio: frisches Nussbrot.

Zubereitung Edelkrebssauce (Zubereitungszeit ca. 1 Stunde): Edelkrebse in heißem Wasser garen. Krebsfleisch lösen. Die Karkasse mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Mit Cognac flambieren und mit Weißwein ablöschen. Das Tomatenmark

dazugeben und die Soße bis zur Hälfte reduzieren. Wasser und Kräuterbündel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach zirka eine Stunde leicht kochen. Durch ein Sieb geben und mit Sahne binden. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Krebsfleischstücke in die Sauce geben.

Zubereitung Beurre Blanc (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten): Schalotten fein würfeln und in Walnussöl anschwitzen. Den Weißwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur Hälfte reduzieren. Die Sahne und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Die Beurre Blanc ca. 5 Minuten leicht kochen. Abschließend die Butter in kleinen Stückchen in die Beurre Blanc geben und mit einem Schneebesen oder einen Stabmixer unterrühren.

Zubereitung Hauptgang (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten): Vitelottekartoffeln in Salzwasser kochen. Den Basmatireis in Salzwasser kochen. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Lachsforellen und die Saiblinge in ca. 50 g schwere Medaillons schneiden. Die Kartoffeln in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz in Butter schwenken. Den Basmatireis durchsieben und in eine Timbalform geben. Die Medaillons und die Zucchinischeiben jeweils in einer Pfanne beidseitig mit etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Den Reistimbal auf einen Teller geben. Die Kartoffeln und die Zucchinischeiben abwechselnd auf dem Teller anrichten. Die gebratenen Medaillons dazugeben und mit den beiden Saucen anrichten.

Zehntscheune in Herrstein: Pflaumenauflauf

1 mittelgroße Auflaufform ca.: 30cm auf 45cm
1 kg frische Pflaumen halbieren
5 Esslöffel Sago
200gr. Zucker
500ml Apfelsaft ,1 Teelöffel Zimt
alles in der Form verrühren

Teig:
2 Eier
300gr Mehl
200gr Zucker
1 Teelöffel Backpulver und Zimt
150ml Milch langsam zu einem Teig verrühren

Den Teig vorsichtig über die Auflaufform verteilen, 2 Handvoll Haferflocken darüber streuen, in den Backofen stellen und bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen.
Warm mit Vanilleeis und Sahne servieren.