

REZEPTE



Blutwurst-Apfel-Quiche

Für ca. 14 Personen

Mürbeteig „salzig“

390 g Mehl
180 g weiche Butter
1 Ei
1 TL Salz
1 1/2 TL Zucker
25 ml Milch

Das Mehl mit Ei, Milch, Salz, Zucker und weicher Butter gut verkneten danach ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf einem mehliertem Blech ausrollen und im Ofen bei 180°C backen.

Blutwurst-Apfel-Royal

750 g Blutwurst
6 Äpfel
1 kg Creme fraiche
50 ml Sahne
12 Eigelb
Salz, Pfeffer

Blutwurst in ca. 1 cm große Stücke schneiden, Äpfel schälen und entkernen danachebenfalls in ca. 1 cm. große Stücke schneiden, Creme fraiche mit Sahne und Eigelbgut miteinander verrühren, Blutwurst- und Apfelstücke dazu geben mit Salz und Pfeffer lecker abschmecken. Im Backofen bei bei 180°C stocken lassen.

Quarkschaum mit Pfirsichgrütze und frischen Erdbeeren

Für ca. 8 Personen

Quarkschaum

750 g Quark
350 g Zucker
10 Eiweiß
1 l Sahne
1 Vanilleschote
Zitronensaft

Pfirsichgrütze

250 g frische Erdbeeren
250 g frische Pfirsiche
500 ml Fruchtsaft oder Wein
1 Vanilleschote
75 g Zucker
45 g Perlsago
Zitronensaft



REZEPTE



Zuerst die Flüssigkeit mit Zitronensaft, Zucker, und Vanilleschote aufkochen, dann den Perlsago hinzu fügen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Pfirsiche waschen entkernen und in Stücke schneiden, unter die Grützeheben und kalt stellen. Die Erdbeeren putzen, vierteln und der Grütze hinzufügen. Die fertige Grütze mit dem Quarkschaum nett auf einem fachen Teller anrichten.

Bachsaibling auf Bärlauch- Kartoffelsalat

Bärlauch-Kartoffelsalat

500 g festkochende Kartoffeln
250 g Rinderbrühe
Salz, Pfeffer
60 ml Pflanzenöl
40 ml Weißweinessig

Die Kartoffeln waschen und ca. 15 min. in der Schale kochen. Abgießen, heiß pellen und in Würfel schneiden. Dann die Kartoffeln mit der Brühe aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf von der Hitze nehmen. Das Öl und den Essig vorsichtig einrühren und ca. 3 Stunden zugedeckt gekühlt ziehen lassen.

Bachaibling

in ca. 120g schwere Stücke schneiden und Gräten ziehen. Die Fischstücke nun säubern, mit etwas Zitronensaft säuern und mit Salz würzen. Den Fisch dann mit Haut auf beiden Seiten in Olivenöl anbraten und fertig garen bis er innen noch leicht glasig ist.

In den Kartoffelsalat etwas Bärlauchpesto einrühren und in einer Sauteuse leicht erwärmen. Von diesem dann etwa 2-3 El. auf den Teller geben und den gegarten Saibling darauf setzen.

Ochsenfilet auf Barolosauce mit Kartoffelknödel und gehobeltem Parmesan

Barolosauce

400 ml Barolo (Wein)
3 EL braune Sauce
2 EL Creme fraîche
100 g gewürfelten Speck
1 TL gehackter frischer Thymian
300 g frische Schalotten
Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Den Speck auslassen und die Schalotten darin anschmoren. Thymian und Wein dazu geben und etwas einkochen lassen. Mit Creme fraîche und Brauner Sauce verfeinern, nach Geschmack Würzen und mit dem Zitronensaft abschmecken.

Kartoffelknödel

500 g gekochte, durchgepresste Kartoffeln (mehlig)
2 Eigelb
Stärke, Salz, Pfeffer, Muskat

Eigelbe zu der Kartoffelmasse hinzufügen; dieses unter Verwendung von Stärke nach Bedarf zu einem Teig kneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dem Teig acht Knödel formen und in siedendes Salzwasser geben, auf kleiner Flamme ca. 15 Min. ziehen lassen.

Ochsenfilet

in Scheiben (ca. 180g) schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, von jeder Seite in Pflanzenöl „scharf“ anbraten, dann bei ca. 60°C im Ofen rosa fertig garen. Das rosa gebratene Ochsenfilet auf den Saucenspiegel der Barolosauce geben, die fertigen Kartoffelknödel in Butter und Panierbrotschmelz anschwemmen und auf den Teller legen. Nun noch etwas Parmesan hobeln und damit bestreuen.



REZEPTE



Mousse von der geräucherten Ahrtalforelle mit Frisee und Pimentojus

1 Schalotte
20 g Margarine
175 g geräuchertes Forellenfilet
400 g Crème fraîche
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
Salz, weißer Pfeffer
1 Bund gehackter Dill
3 Blatt weiße Gelatine
1/2 kleiner Kopf Frisée-Salat
1 rote Paprika
2 El. Weißweinessig
5 El. Öl
1 TL milder Senf
1 Prise Zucker

Schalotte schälen und fein würfeln. In der heißen Margarine 3 Minutendünsten, abkühlen lassen. Forellenfilet in Stücke schneiden und mit der Hälfte der Crème fraîche, den Schalotten und der Zitronenschale im Mixerpürieren. Masse durch ein Sieb streichen. Restliche Crème fraîche mit dem feingehackten Dill unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatineeinweichen, auflösen, unterrühren. Forellensmousse 2 Stunden kalt stellen. Salat putzen, waschen, abtropfen lassen. Paprika schälen und vom Stiel befreien. Essig, Öl und Senf verrühren, mit Paprika mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salat mit der Marinade mischen, auf Tellern verteilen. Aus der Forellensmousse mit 2 Esslöffeln 8 Klößchen abstechen, auf dem Salat anrichten und mit etwas Dill dekorieren.

Schweinefilet am Stück auf Pfifferling- Cognacsauce mit Dörrobst- Kartoffelknödel

Pfifferling Cognacsauce

200 g frische Pfifferlinge
2 Schalotten
Salz, Pfeffer, Cognac, Öl, Petersilie
200 ml Sahne
80 g Crème fraîche

Pfifferlinge putzen und waschen, gut abtrocknen lassen. Pfifferlinge und Schalotten mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Cognac ablöschen, mit der Sahne auffüllen und dann ein paar Minuten einkochen lassen. Crème fraîche einrühren, Petersilie hacken und zufügen.

Dörrobst-Kartoffelknödel

500 g gekochte, durchgepresste Kartoffeln (mehlig)
2 Eigelb
Stärke, Salz, Pfeffer, Muskat
Dörrobst (getr. Pflaumen und Aprikosen)

Eigelbe zu der Kartoffelmasse hinzufügen; dieses unter Verwendung von Stärke nach Bedarf zu einem Teig kneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dem Teig 8 Knödel formen und gleichzeitig mit dem Dörrobst füllen. In siedendes Salzwasser geben, auf kleiner Flamme ca. 15 min. ziehen lassen.

Schweinefilet am Stück

Ganzes Schweinefilet (ca. 500 g)
weißer und schwarzer Pfeffer
Piment, Chili, Thymian, brauner Rohrzucker, Salz, Olivenöl

Schweinefilet säuberlich parieren und mit den Gewürzen marinieren. Das Schweinefilet am Stück in heißem Olivenöl rundum langsam anbraten - nicht kross werden lassen, sondern hübsch bräunen. Die Hitze ein wenig reduzieren, das Filet immer wieder drehen und wenden, bis es durch und durch saftig, aber dennoch innen ein ganz kleines bisschen rosa



REZEPTE



ist. Das gebratene Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und auf die Pfifferling-Cognacsauce geben. Die fertigen Dörrobst- Kartoffelknödel in Butter und Panierbrotschmelzanschwenken und auf den Teller legen.



REZEPTE

Mepfers
Habsburg RESTAURANT

Mittelstraße 4-6
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Telefon: 0 26 41 | 94 07-0
www.hotel-fuerstenberg.de

