

# REZEPTE



Restaurant

Natur erleben & genießen

## Brennnessel-Ei-Tagliatelle mit Sommertrüffel

### Brennnessel-Tagliatelle

200 g feiner Hartweizengrieß (Dunst)

Ei

1 TL Meersalz

50 g Brennnesselpüree

TL Olivenöl

Für den Nudelteig Grieß, Ei, Brennnesselpüree, Olivenöl und Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Wenn der Teig zu dünn ist, zerkleinern und etwas Grieß unterarbeiten. 20 Minuten ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine zuerst dünn ausrollen dann in Tagliatelle schneiden. Eine Minute in kochendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen.

### Zum Anrichten

60 g Sommertrüffel (Tuber aestivum)

10 g Trüffel

100 g Fassbutter Meersalz

Die Tagliatelle „al dente“ garen. Ca. 50 ml Nudelbrühe mit Butter aufschlagen und mit Meersalz verfeinern. Die Tagliatelle und etwas gehobelte Trüffel dazu geben und kurz schwenken. Danach auf Tellern portionieren und mit etwas Trüffelöl und gehobelten Trüffel garnieren.

## Welsfilet mit Garnelen Tempura auf Löwenzahncreme

600 g Welsfilet

4 Garnelen (8/12)

100 ml Wasser

10 g Bärlauch Pesto

Salz, Pfeffer

50 g Mehl

1 Msp Backpulver

200 g Löwenzahn

50 ml Fischsauce

50 ml Butter

Salz, Pfeffer eventuell etwas Honig

Das Welsfilet in 4 Stücke schneiden, würzen mit Salz, Pfeffer und in der Pfanne mit etwas Olivenöl von einer Seite vorsichtig braten. Für den Ausbackteig das Wasser mit dem Bärlauch Pesto und den Gewürzen verrühren. Dann das Mehl hinzu geben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Garnelen würzen, leicht mehlieren, durch den Backteig ziehen und in der Fritteuse ausbacken bei 180 Grad. Den Löwenzahn in Salzwasser blanchieren. Danach im Küchenmixer oder mit dem Messer fein hacken. Das Löwenzahnpüree mit der Fischsauce und der kalten Butter mixen und mit Salz, Pfeffer und eventuell Honig abschmecken.



# REZEPTE



## Rinderfilet im Kräuterheu

Brotteig (zum Verschließen des Topfes)  
100 g Mehl  
5 g frische Hefe  
50 ml Wasser  
1/2 TL Salz  
4 Rinderfiletscheiben (Tournedos) à 180 g, 4-5 cm dick geschnitten  
1 EL Öl

Kräuterheu (getrocknete Wiesen- und Gartenkräuter wie Dost, Pimpinelle, Wildmöhren, Rucula, Quendel, Johanniskraut, Schafgarbe, Beifuß, Mädesüß)

Beurre blanc  
20 ml Gemüsefond  
30 g Butter in Stückchen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
50 ml sirupartig eingekochter Rinderfond (im VIEUX SINZIG erhältlich)

Für den Brotteig das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröckeln und das Wasser dazugeben. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Das Salz dazugeben und den Teig nochmal 10 Minuten kneten. Wiederum 1 Stunde gehen lassen. Die Rinderfiletscheiben mit Öl bestreichen und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Hälfte des Kräuterheus auf dem Boden eines feuerfesten Topfes verteilen. Die Filets darauflegen und mit dem restlichen Kräuterheu bedecken. Den Brotteig zu einer dünnen Rolle formen, um den Rand des Topfdeckels legen und den Topf damit festverschließen. Kurz vor dem Servieren für 7 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Anschließend 3 Minuten ruhen lassen. Für die Beurre blanc den Gemüsefond aufkochen und mit den Butterstückchen cremig-dick aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf mit den Rinderfilets wegen des besonderen Duftes, der ihm entsteigt, erst am Tisch öffnen. Dazu den Brotteigrand vorsichtig entfernen und als Beilage servieren. Die Gemüse-Beurre-blanc auf vier Portionsteller verteilen, den eingedickten Rinderfond in Streifen darübergießen und die Rinderfilets daraufrichten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen.

## KalbsVerse mit Thunfisch und blauen Kartoffeln

50 g Thunfisch gegart  
2 Eigelb  
10 g Senf  
250 ml Traubenzucker  
10 g Sardellen  
10 g „Rhein-Kapern“  
30 ml in Kräuter-Weinessig eingelegt  
50 ml Kalbsfond  
Salz, Pfeffer  
100 g Blaue Kartoffeln  
50 ml Olivenöl  
25 ml Holunderblüten-Essig  
Salz, Pfeffer  
300 g Kalbshaxe geschmort  
120 g Thunfischfilet frisch

Für die Thunfischsauce aus Eigelben, Senf und Traubenkernöl eine Mayonnaise herstellen. Dann den gegarten Thunfisch mit Kapern und Sardellen untermixen und mit Salz, Pfeffer und Kräuter-Weinessig abschmecken. Die Sauce mit dem Kalbsfond auf die gewünschte Konsistenz bringen. Die blauen Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden. Mit dem Essig, Öl und Salz, Pfeffer würzen. Das Kalbfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce marinieren. Das Thunfischfilet würzen mit Salz und Pfeffer. Dann in einer Pfanne mit etwas Olivenöl medium braten und in vier Stücke à 30 g schneiden.



REZEPTE



## Mohnbuchteln mit Steinkleesauce und Marillen Sorbet

250 g Mehl  
30 g Hefe  
200 ml Milch  
50 g Zucker  
2 Eigelb  
50 g Butter  
0,5 Vanillestange  
Salz, Zucker  
50 g Honig  
150 g Mohn  
500 ml Milch  
6 Eigelb  
100 g Zucker  
20 g Steinklee  
1000 g Aprikosenpüree  
200 g Läuterzucker  
6 cl Aprikot Brandy

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Dann die lauwarme Milch in die Mulde geben und mit der Hefe und 50 g Zucker verrühren. Mit Mehl die Milch abdecken und ca. 15 min gehen lassen. Dann Eigelbe, Butter, eine Vanillestange unter den Teig kneten und kühl stellen. Im kalten Zustand ausrollen und 30 g Talerausstechen. Mit 10g Mohn Füllung (Mohn rösten und mit Honig vermahlen) füllen und in eine Form setzen die zuvor gut ausgebuttert wurde. Nun nochmals mit Butter bestreichen. Im Backofen nach dem gehen ca. 20 min backen, bestreichen mit der Butter und mit Puderzucker versehen. Für die Steinkleesauce die Milch mit dem Zucker und dem getrockneten Steinklee aufkochen. Dann mit den Eigelben zur Rose abbinden, passieren und kaltstellen. Das Aprikosenpüree mit Läuterzucker und Aprikotbrandy abschmecken. Dann in die Eismaschine geben und cremig frieren.

## Tagliatelle mit Bärlauchcrème und Sommertrüffel

### Nudelteig

200 g Hartweizen-Mehl  
1 Ei  
2 Eigelbe  
25 ml Wasser

### Zum Kochen der Tagliatelle

3 l Wasser  
60 g Meersalz  
1 EL Öl

### Sauce

50 g Bärlauchcrème  
50 ml Weißwein  
100 ml Sahne  
Meersalz, Pfeffer  
20 g Sommertrüffel  
40 g Sommertrüffel  
60 g Salzbutter

### Wildkräuter

Waldziest, Spitzwegerich  
Pimpernelle, Weinbergschnittlauch

Für den Nudelteig das Mehl, das Ei, die Eigelbe, das Wasser und das Salz zu einem festen Teig kneten. 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Dann in Tagliatelleform schneiden. Etwas trocknen lassen. –Für die Sauce den Weißwein und die Sahne aufkochen. Die Bärlauchcrème mit einem Mixstab unterschlagen



# REZEPTE



und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Tagliatelle in kochendem Salzwasser 2 Minuten al dente kochen. Anrichten: Die Bärlauchsauce in der Tellermitte verteilen. Die Tagliatelle mit dem gehobelten Trüffelleicht in der warmen Butter schwenken und auf der Sauce anrichten. Mit Trüffelscheiben und frischgepflanzten Wildkräutern garnieren.

### **Kalbsrücken mit Thymianjus und provencalischem Ratatouille**

600 g Kalbsrücken  
Salz, Pfeffer

#### **Thymianjus**

250 ml Kalbsfond  
100 ml Weißwein  
4 Thymianzweige  
1 Schalotte  
1 TL Öl  
20 g Butter  
Salz, Zucker, Pfeffer

#### **Ratatouille**

1 Auberginen, entkernt  
500 g Zucchini  
500 g Grüne Paprikaschoten  
200 g Olivenöl  
3 Zwiebeln  
750 g Tomaten, abgezogen, entkernt und grob gehackt

#### **Kräutersträußchen**

Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie  
3 Basilikumzweige  
1 Knoblauchknolle, die Zehen schälen und fein hacken  
2 EL Basilikum, fein gehackt  
Salz, Pfeffer

Den Kalbsrücken mit Öl bestreichen und in einer heißen Pfanne auf allen Seiten scharf anbraten. Die Hälfte des Kräuterheus auf dem Boden eines feuerfesten Topfes verteilen. Den Rücken darauf legen und mit dem restlichen Kräuterheu bedecken. Kurz vor dem Servieren für 14 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Anschließend 6 Minuten ruhen lassen. Für den Thymianjus die Schalotten im Öl rösten und mit Weißwein ablöschen. 2 Thymianzweige dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren die Thymianblätter und die Butter mit dem Pürierstab untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Ratatouille die Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Paprikaschoten in ½ cm dicke Scheibenschneiden und nacheinander in Öl anbräunen. Tomaten, Kräutersträußchen, Knoblauch, Pfeffer und etwas Salz zufügen. Zugedeckt auf kleiner Flamme eine ½ Stunde lang schmoren lassen. Ab und zu umrühren und nicht anbrennen lassen. Das feingehackte Basilikum untermengen. Die Ratatouille heiß oder kalt auf einer tiefen Platte servieren. Tipp: Die Ratatouille ist auch köstlich mit pochierten Eiern oder als Füllung für ein Omelett. Schmeckt auch als kalte Vorspeise.

### **Quiche mit weißem Thunfisch, Meldespinnat und Comté**

#### **Mürbeteig**

150 g Mehl  
50 g Butter  
1 Ei  
Salz  
25 ml Wasser



# REZEPTE



## Belag

100 g Thunfisch  
2 Zwiebeln  
200 g weißer Gänsefuß (Melde)  
50 g Comté-Käse  
3 Eier  
250 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Dost (wilder Majoran)  
Muskatnuß

Für den Mürbeteigboden das Mehl, die Butterstückchen, das Ei, das Salz und das Wasser zueinem glatten Teig verarbeiten und etwa eine Stunde kalt stellen. Einen Ring, 24 cm Durchmesser, mit dem Teig auslegen und einen 2 cm Rand hoch drücken. Den Teig einige Male mit einer Gabel einstechen. Geschälte Zwiebel in Würfel schneiden und mit der Melde glasig dünsten. Auf dem Teig verteilen. Die Thunfischscheiben darüber legen. Eier unter die gewürzte Sahne rühren. Über den Thunfisch und die Melde gießen. Mit geriebenem Comté-Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten goldgelb backen und noch heiß servieren.

## Lachsfilet mit Garnelen-Tempura auf Rieslingrisotto mit Steinpilzen

600 g Lachsfilet mit Haut  
4 Garnelen  
100 ml Wasser  
10 g Weinbergkräuter-Pesto (im VIEUX SINZIG erhältlich)  
Meersalz, Pfeffer  
50 g Mehl  
1 Msp. Backpulver

Den Lachs in 4 Stücke schneiden, würzen und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne mit etwas Olivenöl auf der Hautseite vorsichtig medium anbraten. Für den Ausbackteig das Wasser mit dem Kräuterpesto und den Gewürzen verrühren. Dann das Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Garnelen würzen, leicht mehlieren und durch den Backteig ziehen. In der Friteuse 3 Minuten bei 180 Grad ausbacken.

## Mohn-Brioche mit Maulbeerensorbet und Mandelsauce mit Mädesüß

### Briocheteig

250 g Mehl  
125 g Butter  
90 ml Milch  
2 Freilandeier  
30 g Baguetteteig  
25 g Zucker  
7 g Meersalz  
7 g Hefe  
1 Eigelb  
1 EL Wasser  
1 Prise Meersalz  
1 Msp. Zucker  
1 TL Mohn

### Maulbeerensorbet

250 g Maulbeeren  
250 ml Roter Traubensaft  
150 g Zucker  
25 ml Zitronensaft



REZEPTE



### Mandelsauce

150 ml Vollmilch  
250 ml Sahne  
60 g Bio-Rohrzucker  
4 Eigelbe  
5 g Mädesüßblüten  
25 g Mandelgrieß

### Mohnfüllung

4 Klatschmohnblüten  
60 g Mohnsaaten geröstet  
30 g Mandelgrieß  
30 g Nussbutter  
60 g Honig

Für den Briocheteig sollten alle Zutaten (außer Butter und Salz) Zimmertemperatur haben. Diese 10 Minuten kneten. Eine Stunde gehen lassen. Dann die Butter und das Salz 10 Minuten lang unterkneten. Den Briocheteig in 30 g schwere Teile aufteilen und ausrollen. Mit der Mohnfüllung einrollen. Auf ein Backblech legen. Mit der Eigelb-Wasser-Zucker-Salz-Mischung bestreichen. Mit Mohn bestreuen und etwa 60 Minuten gehen lassen. Danach bei 180 Grad 10 Minuten backen. Für das Maulbeerensorbet alle Zutaten fein pürieren und in der Eismaschine einen Tag im Voraus zubereiten. Für die Mandelsauce die heiße Sahne und die Milch mit den Mädesüßblüten 15 Minuten ziehen lassen. Den Rohrzucker, das Eigelb und den Mandelgrieß in einer Schüssel verrühren. Die Sahne darüber sieben. Bei etwa 70-80 Grad im Topf andicken, darf nicht kochen. Mit dem Pürierstab cremig bearbeiten. Abkühlen lassen. Für die Klatschmohnfüllung alles zusammen kneten und kühl stellen. In 15 g Kügelchen formen. mit Mohnblüten einwickeln. Das Mohn-Brioche sollte die Größe einer Zwetschge haben.



# REZEPTE



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6  
53489 Sinzig  
Telefon: 0 26 42 | 4 27 57  
info@vieux-sinzig.com  
www.vieux-sinzig.com

