

badenova Energie-Buffer

Heiße Nächte

–

coole Rezepte

******City Hotel Lahr
Alte Bahnhofstrasse 6
77933 Lahr
Tel.: 07821/9150**



Rinder-Carpaccio mit Pfifferlingen und Rucola

(für 4 Personen)

Zutaten:

400 g pariertes Rinderfilet aus dem Mittelstück
10 g Rucola, gewaschen und geputzt
60 g Pfifferlinge, geputzt und gebraten
6 EL Zitronensaft
6 EL Olivenöl
Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung Rinder-Carpaccio:

- Das Rinderfiletstück fest in Frischhaltefolie einwickeln, so dass es rund wird, und für mindestens 2 bis 3 Stunden in das Gefrierfach legen, damit es fest wird. So lässt es sich hauchdünn aufschneiden

Zubereitung Marinade:

- 6 EL Zitronensaft mit 6 EL Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken

Anrichten:

- Rucola gleichmäßig rund um den inneren Tellerrand verteilen und die dünn aufgeschnittenen Rinderfiletscheiben etwas überlappend kreisförmig auf den Tellern auslegen
- Die Rinderfiletscheiben mit Hilfe eines Backpinsels mit der Marinade dünn bestreichen und kurz vor dem Anrichten leicht salzen

- Rucola mit der restlichen Marinade mit Hilfe eines Löffels beträufeln und die Pfifferling auf dem Carpaccio gleichmäßig verteilen

******City Hotel Lahr**
Alte Bahnhofstrasse 6
77933 Lahr
Tel.: 07821/9150



Wasabi-Garnelen auf rotem Paprikaschaum und Mango

(Vorspeise für 4 Personen)

Zutaten Wasabi-Garnelen:

8 Riesengarnelen
Wasabi (nach Geschmack)
100 g Mayonnaise
Kondensmilch
Kartoffelstärke
½ Mango, geschält und in Blättchen geschnitten für die Garnitur

Zubereitung:

- Aus der Mayonnaise, Wasabi und der Kondensmilch eine geschmeidige Creme herstellen
- Die Garnelen pulen und den Darm entfernen, salzen und in der Kartoffelstärke wälzen
- Die Garnelen in reichlich Bratfett ausbacken, mit einer Gabel durch die Wasabi-Mayonnaise ziehen und anrichten

Zutaten roter Paprikaschaum:

1 große rote Paprikaschote, entkernt und in feine Streifen geschnitten
Olivenöl
1 EL Paprikapulver
0,2 l Gemüsefond
etwas Sahne und Crème Fraîche zum Abschmecken
Salz und Zucker

Zubereitung:

- Die Paprikastreifen in Olivenöl farblos angehen lassen
- Mit dem Gemüsefond auffüllen und gut verkochen
- Im Mixer fein pürieren und anschließend durch einen Sieb seihen
- Abschmecken mit Salz, Zucker und nach Geschmack mit Sahne und Crème Fraîche

****City Hotel Lahr
Alte Bahnhofstrasse 6
77933 Lahr
Tel.: 07821/9150



***Kurz gebratene Kalbsroulade auf Schalottenjus
mit badischem Kartoffel-Gurken- und Karotten-Estragon-Salat***

(für 4 Personen)

Zutaten Kalbsroulade:

8 Scheiben Kalbsrücken, plattiert, je Scheibe ca. 100 g
15 g Estragon, gehackt
½ Salatgurke, geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten
4 Speckscheiben, in feine Streifen geschnitten
1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
Dijon-Senf
Weißwein
Estragonessig

Zubereitung Füllung:

- Zwiebelwürfel, gewürfelte Salatgurke und feine Speckstreifen farblos in Butter angehen lassen
- Mit Estragonessig und Weißwein ablöschen und gut einreduzieren
- Gehackte Estragonblätter dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Dijon-Senf abschmecken

Zubereitung Kalbsroulade:

- Kalbsrückenscheiben salzen, pfeffern und mit Dijon-Senf besteichen
- Die Füllung auf den Kalbsrückenscheiben verteilen, die Seiten einschlagen und zusammenrollen
- mit Zahnstochern fixieren und im Ofen bei 180 °C ca. 8 Min. braten

Zutaten Sauce:

80 ml Kalbsjus
80 ml Rotwein
2 Schalotten, fein gehackt
50 g Butter

Zubereitung:

- Schalotten in 20 g Butter angehen lassen, mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren
- Mit der Kalbsjus auffüllen, einmal gut durchkochen und mit der restlichen Butter binden

Badischer Kartoffelsalat mit Gurke

Zutaten:

600 g Salatkartoffeln
 100 g Zwiebeln, in Würfel geschnitten
 ½ Salatgurke, geschält, entkernt und in feine Würfel geschnitten
 Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zucker
 Essig, Öl, etwas Brühe

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen und weichkochen
- Die Kartoffeln lauwarm schälen und durch den Salathobel (in Blättchen) reiben
- Zwiebel- und Gurkenwürfel dazugeben und mit den übrigen Zutaten anmachen

Karotten-Estragon-Salat

Zutaten:

400 g Karotten, geschält und in Würfel (ca. 0,5 cm) geschnitten
 50 g Olivenöl
 20 g Zucker
 20 ml weißer Balsamico
 20 ml Wasser
 Estragon, gehackt
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Das Olivenöl im Topf erhitzen und darin den Zucker leicht bräunen
- Die Karottenwürfel dazu geben und ca. 8 Min. bissfest anschwitzen
- Mit weißem Balsamico und Wasser ablöschen, den gehackten Estragon dazu geben, abschmecken und im Topf abkühlen lassen

****City Hotel Lahr
Alte Bahnhofstrasse 6
77933 Lahr
Tel.: 07821/9150



Panna cotta mit Pfirsichragout und Sauerrahm-Joghurt-Eis

(für 4 Personen)

Zutaten Panna cotta:

0,2 l Sahne
1 Vanillestange
35 g Zucker
2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

- Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen
- Gleichmäßig in die Förmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen

Zutaten Pfirsichragout:

4 große Pfirsiche
300 g Himbeeren
70 g Zucker
10 cl Rotwein
50 cl Peach (Pfirsichlikör)

Zubereitung:

- Pfirsiche schälen und in gleichmäßige Spalten schneiden
- 200 g Himbeeren pürieren, passieren und einmal mit Zucker und Rotwein aufkochen und wieder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
- Die Pfirsichspalten im Peach blanchieren, dabei sollte man darauf achten, dass diese bissfest bleiben

Zutaten Sauerrahm-Joghurt-Eis:

150 g Sauerrahm

150 g Naturjoghurt

Zuckersirup (100 g Zucker mit 0,1 l Wasser einmal aufkochen)

Zubereitung:

- Sauerrahm und Joghurt in einer Schüssel mit dem Zuckersirup (nach Geschmack) mit dem Schneebesen gut verrühren
- Masse in der Eismaschine gefrieren