

badenova Energie-Buffer

Baden schmeckt - Neues aus dem Süden

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



Steinpilzcremesuppe mit Petersilienöl

4 Personen

Zutaten:

- ✓ 200g gewaschene und geschnittene Steinpilze
- ✓ 0,6l Sahne
- ✓ 2 EL Creme Fraiche
- ✓ Knoblauchsatz, Salz und gemahlener weißer Pfeffer
- ✓ Weißwein
- ✓ ¼ feingewürfelte Zwiebeln
- ✓ Butter

Zubereitung:

- Zwiebeln in Butter angehen lassen
- Pilze dazu geben, und ebenfalls angehen lassen
- Ablöschen mit Weißwein und einreduzieren
- Auffüllen mit Sahne und Creme Fraiche
- Abschmecken mit den Gewürzen, einmal gut durchkochen und servieren.

Petersilienöl

Zutaten:

- ✓ 100 ml Olivenöl mit den abgezapften Petersilienblätter in den Mixer geben bis ein schön grünes Öl entsteht.

- ✓ Das Öl leicht salzen und durch ein Tuch seihen.

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



Welsfilet mit Gemüsepüree und blauem Kartoffelschnee

4 Personen

Zutaten:

- ✓ 320 g Welsfilet in fingerdicke Streifen geschnitten.
- ✓ 1 große geschälte und in feine Blättchen geschnittene Karotte und die gleiche Menge geschälten Sellerie ebenfalls in feine Blättchen geschnitten.
- ✓ Weißwein (Riesling) und Wasser
- ✓ 1 Knoblauchzehe (ungeschält)
- ✓ 1 Lorbeerblatt
- ✓ 1 TL gehackter Dill
- ✓ Butter
- ✓ Fischfond
- ✓ Gemüsemeerrettich, nach Geschmack
- ✓ 6 geschälte und gekochte Trüffelkartoffeln
- ✓ Salz, Zucker

Zubereitung:

- Sellerie und Karotten mit Wasser und Weißwein (1/3 zu 2/3) bedecken und zusammen mit Knoblauch und Lorbeerblatt ganz weich kochen, Knoblauch und Lorbeerblatt herausnehmen, alles pürieren, (muss dickflüssig sein), abschmecken mit Salz und Zucker.
- Meerrettich dazugeben und mit Butter binden.
- Gehackter Dill unterrühren.
- In der Zwischenzeit die Welsfiletstreifen im Ofen bei 180C° pochieren.
- Welsfiletstreifen auf den Tellern verteilen.
- Mit dem Gemüsepüree bedecken.

- Trüffelkartoffel durch Spätzlepresse darauf pressen.

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



***Rehsauerbraten nach „Lahrer- Art“ mit Apfel- Mandel- Preiselbeeren mit Rosinen
karamellisiertem Sauerkraut und Spätzle vom Brett***

4 Personen

Zutaten:

- ✓ 1 hohl ausgebeinte Rehkeule

Für die Marinade:

- ✓ 2 geschälte und grob gewürfelte Zwiebeln
- ✓ 2 geschälte Knoblauchzehen
- ✓ 1 große in Scheiben geschnittene Karotte
- ✓ 100 g in Streifen geschnittener Staudensellerie
- ✓ 1 Thymianzweig
- ✓ 1 Flasche Spätburgunder Rotwein
- ✓ 0,1 l Rotweinessig
- ✓ 1 El Pfefferkörner, 1 El Senfkörner, 1 El Wachholderbeeren und 1 Nelke
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ Tomatenmark
- ✓ 2 -3 Scheiben Pumpernickel

Zubereitung:

- Die Rehkeule mit den Zutaten zugedeckt 7 Tage im Kühlschrank ziehen lassen
- Die Rehkeule aus der Marinade nehmen
- Die Marinade durchsieben und den Fond auffangen
- Das Fleisch salzen, pfeffern und in einer Kasarolle auf beiden Seiten scharf anbraten und aus der Kasarolle nehmen
- Das Marinaden- Gemüse in der Kasarolle ganz dunkel anbraten, tomatisieren und mit der Marinade auffüllen
- Das Fleisch dazugeben und die Pumpernickelscheiben grob zerreiben und ebenfalls dazugeben

- 1 mal aufkochen und dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Std. ziehen lassen
- Das weiche Fleisch aus der Kasarolle nehmen
- Die Sauce durchsieben und eventuell nachbinden.

Apfel- Mandel- Preiselbeeren mit Rosinen

10 Personen

Zutaten:

- ✓ 1 großer säuerlicher Apfel geschält und in feine Blättchen geschnitten
- ✓ 40 g gehobelte Mandeln
- ✓ 25 g über Nacht in Schwarztee eingeweichte Rosinen
- ✓ 8 El Wildpreiselbeeren
- ✓ 6 El Zucker

Zubereitung:

- Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren
- Die Mandeln und die Apfel sowie die Rosinen mit etwas Fond dazugeben
- Wenn die Äpfel weich sind die Preiselbeeren dazugeben einmal durchkochen und lauwarm zum servieren.

Spätzle vom Brett

10 Personen

Zutaten:

- ✓ 1 kg Mehl (405)
- ✓ 12 ganze Eier
- ✓ ca. 0,3L Milch
- ✓ Salz

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mit der Hand durchschlagen.
- In kochendes Salzwasser schaben
- Aus dem Wasser nehmen und mit Butterflocken servieren.

Karamellisiertes Sauerkraut

4 –6 Personen

Zutaten:

- ✓ 40 g Schweineschmalz
- ✓ 250 g Zwiebelstreifen
- ✓ 180 g feine Apfelstücke mit Schale
- ✓ 2 TL Zucker
- ✓ 200 ml Apfelsaft
- ✓ 180 ml Weißwein
- ✓ 250 ml Fleischbrühe
- ✓ 1 große Dose Sauerkraut (etwa 800 g Inhalt)
- ✓ 4 Wacholderbeeren
- ✓ 1 Lorbeerblatt
- ✓ 1 Nelke
- ✓ 1 TL Kümmel
- ✓ 4 zerstoßene weiße Pfefferkörner
- ✓ 1 rohe geschälte Kartoffel
- ✓ etwas Weißwein

Zubereitung:

- Für das Sauerkraut Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebelstreifen farblos anschwitzen.
- Äpfel zugeben, mit Zucker bestäuben und etwas karamellisieren lassen.
- Apfelsaft, Weißwein und Brühe angießen und Sauerkraut zugeben.
- Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Nelke, Kümmel und Pfefferkörner in einen Kaffeefilter geben und mit einem Küchengarn verknoten.
- Zum Kraut geben und Topf mit einem Deckel abdecken.
- Auf kleiner Flamme 50-60 Minuten dünsten.
- Gewürzbeutel entnehmen.
- Die Kartoffel fein reiben und damit das Sauerkraut anbinden.

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



Zwetschgensorbet mit eingelegtem Renchtäler Frischkäse

10 Personen

Zutaten:

- ✓ 500 g entsteinte Zwetschgen
- ✓ 100 g Puderzucker
- ✓ 0,125 l Rotwein
- ✓ 2 cl Zwetschgenwasser
- ✓ Saft von 1 Zitronen
- ✓ Abrieb von 1 Zitronen
- ✓ 0,35 l Wasser
- ✓ 100 g Zucker
- ✓ Zimtzucker
- ✓ Kirschwasser

Zubereitung:

- Zwetschgen, Puderzucker, Rotwein und Zwetschgenwasser in eine Schüssel geben
- Wasser, Zitronenabrieb und Zucker aufkochen, durchsieben und ebenfalls in die Schüssel geben
- Über Nacht abgedeckt ziehen lassen
- Im Mixer pürieren und durch ein Spitzsieb seihen
- In der Eismaschine gefrieren.

Renchtäler Frischkäse

Zubereitung:

- Den Renchtäler Frischkäse in Kirschwasser einlegen und abgedeckt im Kühlschrank mindesten 3 Tage ziehen lassen.
- Beim Anrichten vorsichtig in Ecken schneiden und gut mit Zimtzucker bestreuen.