Fine Dining für Daheim

Nur weil wir alle daheim bleiben, heißt das ja noch lange nicht, dass wir auf kulinarischen Hochgenuss verzichten müssen. Mit den Rezepten unserer Chefköche können Sie sich selbst einmal an ein Gourmetessen trauen und Ihren Liebsten daheim was besonderes auf den Tisch zaubern. Und vielleicht finden Sie dabei auch einen passenden Tipp für das Ostermenü?

#Gutenappetit #stayathome #heretoinspire

Gerne stehe ich Ihnen für weitere Informationen oder Bildmaterial zu einem unserer Kunden zur Verfügung unter der +49(0)89/189478-80 oder per E-Mail unter kretschmann@strombergerpr.de.

Mit herzlichen Grüßen
Karen Kretschmann
STROMBERGER PR

Alpenwellness Allgäu| TV-Koch & Allgäu-Markenbotschafter Christian Henze empfiehlt als Vorspeise: Leichte Sauerampfersuppe mit Saibling

Zutaten (für 2 Personen)

SAUERAMPFERSUPPE:

- *600 ml Brühe*
- *2 Schalotten*
- *1 EL Butter*
- *1 EL Mehl*
- *0,1 l Weißwein*
- *200 g Creme fraiche*
- *100 g Sauerampfer (ersatzweise auch andere Kräuter)*
- *Zitronensaft*
- *Salz*
- *Schwarzer Pfeffer aus der Mühle*
- *150 g frisches Saiblingsfilet*

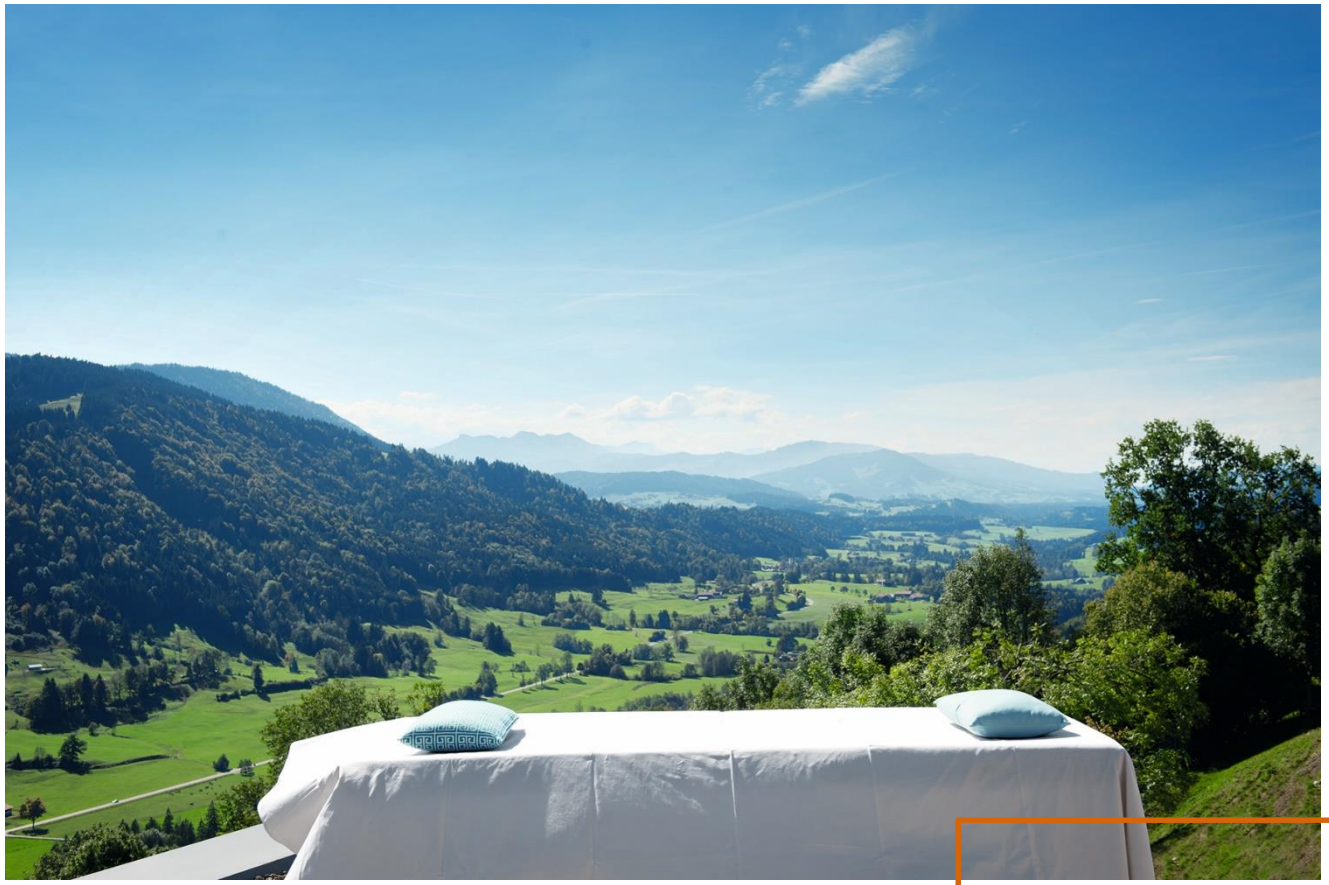
SAUERAMPFERSUPPE - Brühe leicht erwärmen und griffbereit stehen lassen. Schalotten schälen und würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Mehl zugeben und mit einem Schneebesen rühren, bis eine Mehlschwitze entstanden ist.

Die Mehlschwitze mit Weißwein ablöschen und weiterrühren, bis sie glatt ist. Brühe und Crème fraîche dazugeben und einrühren. Die Suppengrundlage 10 Minuten leise köcheln lassen.

Sauerampfer waschen, trockenschleudern (ein paar Blättchen für die Garnitur zurücklegen) und in den Topf geben. Die Suppe mit einem Pürierstab mixen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN - Saibling in Streifen schneiden und in vorgewärmte Teller verteilen. Die heiße Suppe darüber gießen. Mit den beiseitegelegten Sauerampferblättchen garnieren.



#Jetztfuerspaeter: Das Allgäu steht für eine großartige Naturlandschaft, die wie geschaffen ist, um neue Kraft zu schöpfen sowie Körper und Geist zu stärken. Unter der Sparte Alpenwellness Allgäu finden sich Angebote, die die besten Wirkstoffe der alpinen Natur mit altbewährten, heimischen Heilmethoden und –traditionen vereinen.
Regionale und soweit es geht naturbelassene Produkte stehen auch im Mittelpunkt der Küche des TV-Kochs Christian Henze, der seit 2019 Markenbotschafter des Allgäu ist.

Romantik- & Wellnesshotel Deimann | Sternekoch Felix Weber empfiehlt als Vorspeise: Rote Beete-Gazpacho mit gebeiztem Loch-Duart-Lachs und Avocado-Crème

GAZPACHO - Gemüse waschen, Paprika entkernen, Schalotten und Knoblauch schälen. Rote Beete, Salatgurke, Tomate, Gurke, Knoblauch, Schalotten in einem Mixer pürieren, anschließend mit Rote Beete-Saft verdünnen und passieren. Mit Essig, Salz, Zucker, Tabasco und Olivenöl abschmecken. Kaltstellen.

AVOCADO-CRÈME - Alle Zutaten fein pürieren und anschließend passieren. Abschmecken.

LACHS GEBEIZT - Die Gewürze im Mörser etwas kleinmahlen, die Kräuter mit einem scharfen Messer kleinschneiden und anschließend Salz und Zucker zugeben. Das Lachsfilet von oben und unten mit dieser Mischung würzen und für 24 Stunden beizen. Danach aus der Beize holen und gut abwaschen.

ANRICHTEN - Die Gazpacho in die Mitte des Tellers gießen, den Lachs in kleine Würfel schneiden und dekorativ mit Avocado-Crème anrichten. Zusätzlich einige kleingeschnittene Würfel von vorgegarter Rote Beete dazusetzen. Das Gericht mit Blüten, Kräutern und einem Brotchip vollenden.

Zutaten (für 2 Personen)

GAZPACHO
- *1 kg vorgegarte Rote Beete*
- *1 rote Paprika*
- *1/2 Salatgurke*
- *1 Tomate*
- *30 g Schalotten*
- *5 g Knoblauch*
- *etwas Sherry-Essig, Tabasco, Salz, Zucker*
- *500 ml Rote Beete-Saft*
- *50 ml Olivenöl*

AVOCADO-CRÈME
- *2 Avocado*
- *1/4 rote Paprika*
- *1 Tomate*
- *50 g Salatgurke*
- *10 g Salz*
- *20 g brauner Zucker*
- *30 ml Olivenöl*
- *etwas Tabasco*
- *1/2 Chili*
- *10 g frischen Koriander*
- *2 g Knoblauch*
- *20 g Schalotten*
- *20 ml Limettensaft*
- *3 g Champagner-Essig*
- *grüne Lebensmittelfarbe*

LACHS GEBEIZT
- *200 g Loch-Duart-Lachsfilet*
- *20 g Meersalz*
- *30 g brauner Zucker*
- *Je 2 Wacholderbeeren, Lorbeeren, Piment, Sternanis*
- *10 g Dill*
- *10 g Basilikum*

#Jetztfuerspaeter: Bereits in vierter Generation betreibt Familie Deimann das Romantik- & Wellnesshotel Deimann in Schmallenberg-Winkhausen. Vor der Kulisse des Hunau- und Rothaargebirges ist das ehemalige Gutshaus von 1917 das einzige Fünf-Sterne-Hotel des Sauerlandes. Inmitten einer großen Parkanlage gelegen, umfasst es 96 Zimmer und Suiten, drei Restaurants darunter das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann sowie eine Bibliothek und einen 4.000 Quadratmeter großen Spa- und Wellnessbereich.

Feuerstein Nature Family Resort| Chefköchin Tina Marcelli empfiehlt als Hauptgang: Beef Tatar mit Blumenkohl und Kürbis-Wasabi Mayonnaise

Zutaten (für 2 Personen)

RINDERTATAR:
- *350 g Rinderfilet*
- *4 EL hochwertiges Olivenöl*
- *2 kleine Schalotten*
- *6 Stück Fenchelsamen*
- *Salz und Pfeffer nach Geschmack*

KÜRBIS-WASABI MAYONNAISE
- *70 ml Samen Öl*
- *30 ml Kürbiskernöl*
- *1/2 TL Wasabi*
- *Salz und Pfeffer*
- *1 Ei*

BLUMENKOHLPÜREE:
- *1 Kopf Blumenkohl ca. 700g*
- *½ l Milch*
- *Salz und Pfeffer*
- *2 EL Butter*
- *1 Prise Muskatnuss*

BEEF TATAR - Das Rinderfilet in dünne Scheiben und anschließend in kleine Würfel schneiden. Schalotten fein hacken. Die Fenchelsamen in einer Pfanne leicht anrösten und im Mörser zerstoßen. Die zerstoßenen Fenchelsamen und die gehackten Schalotten zum Tartar geben und mit Salz, Pfeffer und den Öl würzen und gut vermischen. Wichtig: Lasst das Tatar mind. Eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen bevor ihr es serviert

KÜRBIS WASABI MAYONNAISE - Gebt die Zutaten in einen hohen Mixbecher und zieht sie mit dem Pürierstab zu einer cremigen Mayonnaise zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BLUMENKOHLPÜREE- Blumenkohl putzen, die Röschen vom Strunk schneiden. In einem Topf ca. 150 ml Salzwasser und die Milch aufkochen lassen Blumenkohl darin weich kochen. Blumenkohl abgießen, kurz abtropfen lassen. Crème double und Butter dazugeben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

ANRICHTEN - Püree in einem tiefen Teller am Rand aufspritzen Tartar auf dem Blumenkohlpüree verteilen und die Mayonnaise daneben mit einer Spritzflasche aufspritzen mit salatspitzen oder Essbaren Blüten dekorieren und servieren

#Jetztfuerspaeter: Das Feuerstein Nature Family Resort im Südtiroler Pflerschtal bietet ein Urlaubserlebnis für alle Generationen. Das Hotel vereint kindergerechte Architektur mit modernem Design. Die naturpädagogische Kinderbetreuung für alle Altersklassen orientiert sich an den Ansätzen von Maria Montessori und bietet eine Auszeit mit Mehrwert. Ein kulinarisches Highlight im Feuerstein Nature Family Resort ist das 2019 neueröffnete Gourmetrestaurant Artifex und der eigne Weinkeller mit einer einzigartigen Auswahl an Südtiroler Tropfen.

.

Schlossanger Alp| Spitzenköchin Barbara Schlachter-Ebert empfiehlt als Dessert: Allgäuer Quarknockerl mit Zitrusfrüchten und Mohneis

QUARKNOCKERL- Die Zutaten alle zusammenrühren und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen, anschließend Nocken formen und auf Klarsichtfolie legen. Nochmals 1 Stunde kühl stellen. Kurz vor dem Anrichten ca. 10 Minuten in leicht köchelndem Wasser, welches mit Zucker und einer Prise Salz abgeschmeckt ist, ziehen lassen.

ZITRUSFRÜCHTE- Den Orangensaft mit dem Zucker und Zitronensaft sowie der Vanillestange (auskratzen) aufkochen und den Saft mit einem Teelöffel angerührtem Mondamin (Speisestärke) abbinden. Mit Folie abdecken und abkühlen lassen. Die ganzen Zitrusfrüchte schälen und filieren, dann in den abgekochtem Fond geben und ziehen lassen.

MOHNEIS- Die Milch und die Sahne mit dem Zucker aufkochen. Die Eigelbe mit 2 EL heißer Milch mischen und verrühren. Milch, Sahne und Eigelb zusammenfügen und zur Rose abbinden (bis eine leichte Bindung entsteht). Den Topfboden in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen und kalt rühren. Dem Mohn zum verfeinern, Cointreau beigeben und die Eisgrundmasse kommt nun in eine Sorbetiere.

ANRICHTEN - Die Zitrusfrüchte auf 4 Teller mit etwas von deren Saft aufteilen. Jeweils 2 Klößchen auf einem Tuch abtropfen lassen und gefällig anrichten. Mit einem Löffel das Eis portionieren und etwas Mohn oder Mandeln garnieren, dann mit Minzeblatt dekorieren.

Zutaten

QUARKNOCKERL
- *250 g Quark*
- *30 g Mehl*
- *20 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *6 Stk Eigelb*
- *Prise Salz*
- *50 g Weißbrot ohne Rinde*

ZITRUSFRÜCHTE
- *2 Stk Orangen*
- *1 Stk Grapefruit*
- *1 Stk Limone*

alle Zitrusfrüchte filieren
- *1 Stk Vanillestangen*
- *¼ l Orangensaft*
- *50 g-100g Zucker*
- *1 Stk Zitronen*
- *1 TL Speisestärke*

MOHNEIS
- *¼ l Sahne*
- *¼ l Milch*
- *3 Stk Eigelb*
- *30 g Zucker*
- *30 g Mohn, gemahlen*

#Jetztfuerspaeter: Die Schlossanger Alp auf 1.130 Höhenmetern ist mit der vorzüglichen Küche der Gastgeberin Barbara Schlachter-Ebert ein Paradies für Feinschmecker. Das Hotel empfängt mit einer heimeligen Atmosphäre geprägt durch Holz, warme Stoffe und viele Allgäuer Accessoires. 19 Doppelzimmer und 16 Suiten im edlen alpenländischen Stil sind der perfekte Ort zum Wohlfühlen. Der gemütliche Wellnessbereich lockt mit beheiztem Außenpool, einer Panoramasauna, verschiedenen Dampf- und Schwitzstuben sowie behaglichen Ruhebereichen.

Hotel Ritter Durbach| Chefkoch André Tienelt empfiehlt als Dessert: Fenchelgrün mit weißer Schokolade, Baiser und Sauerampfereis

WEISSE SCHOKOLADENCREME

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. 100g Sahne mit dem Zucker aufkochen und über die Schokolade geben, anschließend die Gelatine und die restliche Sahne zugeben und in gewünschte Formen füllen.

FENCHELÖL

Das Fenchelgrün mit dem Traubenkernöl auf 60°C erhitzen und für 3 min. kräftig mixen und passieren.

BAISER

Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen und anschließend die Stärke und den Puderzucker unterheben.

Die Masse in die gewünschte Form bringen und trocknen lassen.

SAUERAMPFEREIS

Die Masse sehr fein pürieren und, wenn vorhanden, in einer Eismaschine frieren lassen.

Zutaten

WEISSE SCHOKOLADENCREME

- *4 g Gelatine*
- *500 g Sahne*
- *80 g Zucker*
- *25 g weiße Schokolade*

FENCHELÖL

- *200 g Fenchelgrün*
- *150 g Traubenkernöl*

BAISER

- *90 g Eiweiß*
- *120 g Zucker*
- *10 g Stärke*
- *110 g Puderzucker*

SAUERAMPFEREIS

- *1 kg Sauerampfer*
- *400 g Creme fraiche,*
- *1,4 kg Schmand*
- *400 g Puderzucker*
- *8 Bl. Gelatine*
- *Saft von 4 Zitronen*

#Jetztfuerspaeter: Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Ritter Durbach, direkt an der badischen Weinstraße gelegen, begeistert mit einer facettenreichen und ausgezeichneten Küche von Sternekoch André Tienelt. Zusätzlich zum Spa-Menü werden Gäste mit einem exklusiven Wein-Wellness im historischen Fachwerkhaus verwöhnt. Im Weinkeller des Hauses warten über 700 Etiketten, die die ideale Weinbegleitung zu jedem Gang garantieren. Wer möchte kann sich nach dem Dinner noch einen Oldtimer aus der hauseigenen Sammlung ausleihen und durch die umliegenden Reben fahren.