

Mozzarella-Melonen-Trifle

3 EL Balsamico-Bianco-Essig,
3 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer,
750 g Wassermelone,
500 g Galiamelone, 2 Schalotten,
150 g Mini-Mozzarella-Kugel,
1 Handvoll Minzblätter.

Melonenfruchtfleisch entkernen und in Würfel schneiden. Die Schalotten in feine Streifen schneiden. Mozzarella-Kugeln aus der Molke nehmen, 2 EL Molke für das Dressing zurückbehalten. Alle Salatzutaten in eine große Schüssel geben. Dressingzutaten verrühren, vorsichtig mit dem Salat vermengen und eine halbe Stunde marinieren. In Gläser abfüllen und servieren.

Selleriecremesuppe mit Gorgonzola und Birnen

600 g Knollensellerie, 150 g Gorgonzola,
2 Birnen, 1 Zwiebel, 4 EL Butter,
600 ml Gemüsebrühe, 500 ml Sahne,
Salz, Pfeffer, 1 EL Honig, 1 EL Zucker,
2 EL frisch gepresster Zitronensaft,
1-2 EL Birnenbrand.

Sellerie und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Suppentopf 2 EL Butter zerlassen und die Zwiebel darin dünsten. Die Selleriewürfel dazugeben und unter Rühren 3 Minuten mitdünsten.

Inzwischen den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Die Birne waschen, Vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Birnenviertel jeweils längs in 3 dünne Spalten schneiden und in 1 EL Zitronensaft wenden.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Birnen darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dann den Honig und den Zucker dazugeben und ca. 3 Minuten weiter braten. Zum Schluss nach Belieben den Birnenbrand einrühren und unter Rühren verdampfen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Hälfte des Gorgonzolas in die Suppe geben und unter Rühren darin schmelzen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer und dem übrigen Zitronensaft abschmecken und mit dem Pürierstab cremig pürieren.

Die Suppe auf die Teller verteilen und jeweils 3 Birnenspalten und ein paar Gorgonzola-Würfel darauf geben.

(Zutaten jeweils für 4 Personen)

KÜCHENMEISTER RANDOLF VON HALL: ALLES KÄSE



Am Freitag, dem 20. Tag im Heumond, wurde zu einem kulinarischen Vortrag des Küchenmeisters und Gastrosophen Randolph von Hall, Wasserburg, Attel und Lindburg in die Steigenberger-Akademie in Bad Reichenhall geladen. 35 Interessierte kamen aus nah (Reichenhall, Laufen, Salzburg) und fern (München, Linz, Bozen) extra zu diesem Vortrag angereist. Randolph von Hall brachte ihnen die Bedeutung von Käseprodukten vieler Kulturen ab 5000 v. Chr. näher, die Zeit des Mittelalters wurde dabei jedoch ganz besonders beleuchtet. Der Küchenmeister hatte ein erlesenes neugängiges Menü kreiert, dazu gab es reines Quellwasser und besten weißen und roten Rebsaft. Die Menüfolge verwöhnte den Gaumen eines jeden Teilnehmers: Fetakäse auf Olivenrelish - Mozzarella-Melonen-Trifle im Glas - Selleriecremesuppe mit Gorgonzola und Birnen - Ricotta-Lauch-Tarte - Gebratener Zander mit Parmesankruste auf Pastinakenpüree - Brie auf Pumpnickel, Rotes Zwiebelchutney und Feige - Kalbsroulade mit Roquefort und Nüssen, Gemüsekügelchen aus Karotten, Sellerie und Kohlrabi, dazu Vino-Cotto-Jus - Mascarponecreme mit Rotweinkirschen - Käsespieß Schweiz (Emmentaler/Appenzeller/Greyer) und Käsespieß Niederlande (Gouda/Edamer).

Nach dem Servieren des Desserts wurden den Gästen die Mitarbeiter und Schüler der Steigenberger-Akademie vorgestellt, die in Küche und Service hervorragende Arbeit geleistet hatten, um aus diesem Abend eine rundum gelungene Veranstaltung zu machen. Gastgeber Randolph von Hall und seine Mitarbeiter wurden ob dieser fantastischen Veranstaltung mit großem und lange anhaltendem Händegeklapper belohnt. Am Ende des Vortrages konnten noch Fragen gestellt werden – es gab nur eine: „Wann ist der nächste Vortrag?“ Die Antwort: „Im Heumond 2019 mit dem Thema ‚Gewürze im Mittelalter!‘“

Bilder: Michael und Astrid von Trauner



IM MITTELALTER?



Fetakäse auf Olivenrelish



Selleriecremesuppe mit Gorgonzola



Ricotta-Lauch-Tarte



Zander mit Parmesankruste



Brie auf Pumpernickel



Kalbsroulade mit Roquefort



Mascarponecreme

Ricotta-Lauch-Tarte

Blätterteig, 1 große Lauchstange, 150 g Ricotta, 250 g Crème fraiche, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss. Butter zum Einfetten, Mehl zum Ausrollen.

Den Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwas ausrollen und zu 8 gleich großen Quadraten schneiden. Die Blätterteigstücke auf ein mit Butter eingefettetes Backblech legen. Den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Das Ei verschlagen und mit dem Handrührgerät mit der Crème fraiche verrühren. Die Creme mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Jeweils 1-2 Esslöffel von der Creme mittig auf jedes Quadrat setzen und etwas verstreichen, dabei ca. 1-2 cm vom Rand frei lassen. Die Lauchringe auf die Creme verteilen. Die Ricotta in kleine Stücke zerbröckeln und auf dem Lauch verteilen. Die Tartellets im 180 Grad heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen, lauwarm servieren.

Kalbsroulade mit Roquefort

4 kleine Kalbsrouladen, 4 Scheiben Serranoschinken, 150 g Roquefort, 150 g Frischkäse, ½ L Fleischbrühe, Semmelbrösel, 1 Zwiebel, Knoblauch, Blatt Petersilie, Thymian.

Rouladen salzen und pfeffern, die Füllungszutaten fein hacken, mit Roquefort und Bröseln zu einer festen Creme verkneten, auf das Fleisch streichen, rollen und zubinden. Anbraten, die Brühe angießen und ca. 1 Stunde zugedeckt garen.

Mascarponecreme mit Rotweinkirschen

250 g Mascarpone, 500 g Quark, 50 g Zucker, 100 ml Milch, ½ kg Schattenmorellen, 250 ml Rotwein (lieblich), 100 g Zucker, 1 Zimtstange.

Kirschen aus dem Glas vom Saft trennen. Kirschsafft, Rotwein, 50 g Zucker und Zimtstange so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat, leicht abbinden. Die Schattenmorellen zugeben und kurz aufkochen. Kirschen auskühlen lassen. Mascarpone, Quark, 100 g Zucker und Milch 2 bis 3 Minuten mit der Küchenmaschine verrühren. Schichtweise in Gläser abfüllen und kühl stellen.

