

Klaus Arras • Hendrik Olfen

# Tapas, Wein & Wasser



STAATL.  
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.



... UND NATÜRLICH.

# FACHINGEN

PURE NAT  
PURE ET NAT

Seit 1742

## STILL

Das klassische stille Wasser

## OHNE FISCH & FLEISCH

**ARTISCHOCKE.** fetter joghurt. schwarzkümmel. tomatenmarmelade. **4**

**BURRATA.** ducceh. zucchini. minze. basilikum. olivenöl. **6**

**CHINAKOHL.** gegrillt. sauce rouille. marinierte spitzpaprika. **8**

**BIO-EIGELB.** pochiert. feldsalatpesto. senfgurke. graubrotcrisp. **10**

**FALAFEL.** salzzitronen-joghurt. dill. **12**

**FENCHEL.** gegrillt. grapefruit. orange. kalamata-oliven. **15**

**SPINATKNÖDEL.** pecorinoschaum. pinienkerne. spinat. **16**

## AUS DEM WASSER

**AUSTER.** johannisbeeressig. petersilienstiele. **18**

**BACKFISCH.** asia-style. wasabicrème. scharfer gurkensalat. **21**

**PAPAYA.** chili. junger lauch. getrocknete shrimps. kalamansi. **23**

**ROTGARNELE.** miso-gebeizt. kalte tomatenessenz. kaffir-limette. **24**

**SCHWERTMUSCHELN.** bohnen-zitronengras-saft. rauchaioli. yuzu-gurken. **27**

**ZANDER.** roh. ponzu. chili-buttermilch. hechtkaviar. **28**

## VON DER WIESE

**GNOCCHI.** brathähnchenfett. belper knolle. **30**

**EIFELER LAMM.** geschmorte schulter. anisessig-jus. zimtöl. **33**

**SCHWEINEBAUCH.** duroc. französischer zwiebelsud. comté. thymian. **34**

**SELLERIECRÈME.** zitronengras-äpfel. pekannüsse. hühnerhaut. **36**

**US BEEF.** gegrillte flanke. tomatenhollandaise. gepickelte shiitake. **39**

**WILDBRATWURST.** crème von jungen erbsen. petersiliensalat. **40**

## AUS DER KÄLTE

**EIS-SANDWICH.** geröstetes brioche. braune-butter-eis. buchweizen. **42**

**KRÄUTERSORBET.** brioche-crème quarkschaum. zwetschgenröster. **45**

**SAUERRAHMEIS.** marinierte erdbeeren. weißer schokoladencrumble. **46**



## TAPAS, WEIN & WASSER

Entspannt genießen. Mit Muße, gutem Geschmack, bunter Vielfalt. Pikant, süffig, erfrischend. Einfach nur für sich selbst. Oder in geselliger Runde. Mehr als nur ein schneller Imbiss, sondern ein nachhaltiges Vergnügen. Dafür sind Tapas, Wein und Wasser ein perfektes Dreigespann. Harmonisch aufeinander abgestimmt, sich gegenseitig ergänzend und bereichernd. Mediterran, bekömmlich und mit echtem Wohlfühl-Faktor.

Tapas... es gibt sie in fast jeder spanischen Bar. Manchmal wird dort auch heute noch ein Häppchen kostenlos zu einem Getränk serviert. Die kleinen Leckereien – zumeist hausgemacht – haben die Welt erobert. Eine nationale Tradition, die längst überall Menschen begeistert. Lecker, schmackhaft und abwechslungsreich. Mal so zwischendurch. Oder – immer häufiger – als bunte Platte mit unterschiedlichsten Köstlichkeiten aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Eiern, Gemüse, Kartoffeln, Tomaten, Oliven, Käse, Schinken.

Um die Entstehung der Tapas ranken sich viele Legenden. Der Begriff selbst leitet sich vom Verb „tapar“ ab – und das heißt wörtlich übersetzt „bedecken“. Klar ist, dass ursprünglich die Gläser mit einem Tellerchen oder einer Scheibe Brot abgedeckt wurden – etwa um sie vor Wind, Staub oder Insekten zu schützen. Darauf eine Kleinigkeit, die den Appetit anregt und Lust auf mehr macht.

Eine andere Geschichte besagt, dass der König die Abdeckung anordnete, damit seine Soldaten abends nicht zu schnell und tief ins Glas schauten. Und sich gleichzeitig durch die Tapas eine nahrhafte Grundlage schufen, um der Wirkung des Reben- und Gerstensaftes besser wider-

stehen zu können. Denn schließlich sollten sie ja anderntags wieder voll einsatzfähig sein.

Mit ihrem Siegeszug durch die internationale Küche hat sich die Tapas-Kultur weiter entwickelt. Neben traditionell bodenständigen Rezepten wurden – gerade auch in der gehobenen Gastronomie – immer raffiniertere Varianten entwickelt. Doch das Prinzip blieb gleich: kleine schmackhafte Portionen, beliebig kombinierbar. Individueller geht es kaum.

Wein... eines der ältesten Kulturgüter der Menschheit. Bereits seit rund 8000 Jahren ist seine Herstellung bekannt und wurde immer weiter verfeinert und variiert. Früher diente er oft rituellen oder zeremoniellen Zwecken. Heute steht mehr der Genuss im Vordergrund.

Welcher Wein zu welchem Essen getrunken wird, das sieht man mittlerweile nicht mehr so streng. Erlaubt ist, was gefällt und schmeckt. Dennoch begleiten manche Weine und Rebsorten bestimmte Gerichte in besonderer Weise und können den jeweiligen Geschmack gut verstärken. Hier kann eine Empfehlung nie schaden. Aber letztlich bleibt es dem persönlichen Gusto vorbehalten. Und das ist auch gut so.

Wasser... Quell allen Lebens. Rein, frisch, belebend. Tief aus der Erde versorgt es uns mit wichtigen Mineralien und Spurenelementen wie Calcium, Magnesium und Natrium. Viele von uns trinken oft viel zu wenig davon. Dabei ist ein hochwertiges Wasser wohl das Getränk, das der Gesundheit am meisten zuträglich ist.

Zudem neutralisiert es den Geschmack und macht damit Zunge und Gaumen frei für neue

Eindrücke. Mehr noch: es kann den Aromen von Speisen und Wein zusätzliche Kraft verleihen. Mineralwasser mit einem hohen Gehalt an Hydrogencarbonat – wie das von Staatl. Fachingen – macht den Wein verträglicher, indem es die Säure abmildert. Deshalb sollte zu einem guten Wein auch immer ein gutes Mineralwasser gehören – je nach dem still oder leicht prickelnd.

Tapas, Wein und Wasser... einfach ein Dream-Team, das Urlaubsgefühle wecken und Wohlbefinden fördern kann. Genießen Sie die drei doch auch mal zuhause. Wir wünschen viel Spaß und gutes Gelingen.

## HENDRIK OLFEN

– Spitzname Henne – ist Koch aus Leidenschaft. Seine Begeisterung für dieses Metier hat er früh entdeckt – schon als Junge am heimischen Herd. Ein Kochkurs nach dem Abitur gab den Ausschlag und er entschied sich endgültig für diesen Beruf.

Aus Talent, Können, Passion und Professionalität hat er eine beeindruckende berufliche Laufbahn vollzogen, die ihn durch verschiedene Häuser der preis- und sternegekrönten Top-Gastronomie geführt hat. Dazu gehören die „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn oder die Restaurants „La Vision“ und „La Société“ in Köln. Meist in führender Position. Wie auch als leitender Produktentwickler in einem internationalen Unternehmen der Systemgastronomie.

Privat ist er immer viel gereist, um die regionalen Küchen in unterschiedlichen Ländern zu erkunden, so etwa in Norwegen, Israel und Südostasien.

2018 hat er den lang gehegten Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht und in der Kölner City die „Henne.Weinbar“ eröffnet. Stylish, leger und sehr flexibel. Ganz am Gast und dessen Bedürfnissen orientiert.

Die Grundidee ist angelehnt an die beliebte spanische Tapas-Kultur. Keine starren Menüfolgen aus Vorspeise, Hauptgang, Dessert. Stattdessen eine bunte Vielfalt unterschiedlichster Köstlichkeiten in kleinen Portionen.

Frisch, hochwertig, raffiniert – und frei miteinander zu kombinieren. Sei es als delikate Kleinigkeit zum Getränk. Oder als vollwertige Mahlzeit aus verschiedenen Leckereien. Zum Selber schlemmen oder zum Teilen – mit Familie, Freunden, Kollegen. Dazu gibt es in der „Henne“ eine umfassende Weinkarte, die kaum einen Wunsch offen lässt. Alles in allem: eine Atmosphäre zum Genießen, Wohlfühlen und Wiederkommen.

Auf den folgenden Seiten präsentiert Hendrik Olfen eine exklusive Auswahl seiner Lieblingsrezepte – verbunden mit einer passenden Weinempfehlung für einen perfekten Genuss.

# ARTISCHOCKE. fetter joghurt. schwarzkümmel. tomatenmarmelade.

## Artischocken

4 Mini-Artischocken  
2 Schalotten, gewürfelt  
2 Zehen Knoblauch, in Scheiben  
je 25 g Koriander-, Fenchelsaat und weißer Pfeffer, geröstet  
je 200 ml Wasser u. Weißweinessig  
je 100 ml Weißwein u. Olivenöl  
15 g Salz  
30 g Zucker  
je 1 Zweig Petersilie, Thymian, Estragon, Salbei

Schalotten und Knoblauch in einem Topf anschwitzen und die gerösteten Gewürze hinzufügen. Mit den Flüssigkeiten ablöschen, salzen und zuckern. 10 Min. köcheln. Vom Herd nehmen, Kräuter hinzugeben und 20 Min. ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und im Topf beiseite stellen. Artischocken von den harten Blättern befreien, den Stiel schälen und halbieren. Mit Öl bepinseln und gesalzen in der Grillpfanne kräftig grillen. In ein Einmachglas füllen, mit dem heißen Sud übergießen und sofort verschließen. Mindestens 24 Std. ziehen lassen.

## Tomatenmarmelade

6 Ochsenherztomaten  
3 EL Olivenöl  
½ Zitronenschale, dünn abgeschält  
2 Zweige Zitronenthymian  
je 1 Prise Meersalz und Zucker

Tomaten halbieren und Strunk entfernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein geöltes Blech legen, im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15 Min. backen. Haut entfernen, Tomaten mit den anderen Zutaten im Topf zum Kochen bringen und bei kleiner Flamme 3 Std. dicklich einkochen lassen. Darauf achten, dass die Marmelade nicht anbrennt. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

## Fetter Joghurt

6 EL griechischer Joghurt  
½ Zitrone, Saft  
je 1 Prise Salz, Zucker, Cayennepfeffer

Den Joghurt mit den anderen Zutaten würzig aufmixen.

## Fertigstellung

2 TL Schwarzkümmelsamen, geröstet  
½ Bund Koriander

Joghurt und Tomatenmarmelade auf den Tellern platzieren. Eingelegte Artischocken darauf anrichten, mit Schwarzkümmel und Koriander bestreuen.

2016 Fuoripista Pinot Grigio. Foradori Dolomiti. IGT

Auf der Schale vergorener Grauburgunder mit sehr komplexen duftigen Aromen. Die herbe Textur bündigt die Artischocke.



# BURRATA. duccah. zucchini. minze. basilikum. olivenöl.

## Apfel-Soja-Reduktion

500 ml Apfelsaft, klar  
je 2 TL Sojasauce und Zitronensaft

Apfelsaft im Topf leicht dicklich einkochen, auskühlen lassen und mit etwas Sojasauce und Zitronensaft abschmecken. Es sollte süß, salzig und leicht sauer schmecken.

## Zucchini

Dressing  
50 ml Salzzitronenlake,  
von Salzzitronen im Glas  
30 ml Gemüsebrühe  
50 ml Olivenöl  
1 TL Senf  
½ Zitrone, Saft und Abrieb  
Salz und Zucker

Die Zutaten mit einem Pürierstab emulgieren und ggf. mit Salz und Zucker abschmecken.

2 Zucchini  
½ Bund Minze  
½ Bund Basilikum  
4 EL Parmesan, gerieben

Zucchini waschen, halbieren, mit einem Spiralschneider in lange Spiralen formen. Alles mit den abgezupften Kräuterblättern und dem Dressing marinieren.

## Fertigstellung

2 Burrata  
1 Dose Duccah (arabisches Gewürz)  
4 EL Olivenöl

Die halbierten Burrata auf den Tellern anrichten und mit einem Teelöffel der Apfel-Soja-Reduktion übergießen. Marinierte Zucchinispiralen an die Burrata legen, je einen Esslöffel Duccah darüber verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

2018 Muskateller trocken.  
Ökonomierat Rebholz.  
Pfalz

Dieser Wein ist laut, grün, bricht sich dennoch nicht mit der Minze und den Gewürzen, sondern begleitet das Ganze frisch und sommerlich.



# CHINAKOHL. gegrillt. sauce rouille. marinierte spitzpaprika.

## Chinakohl

½ Chinakohl  
Rapsöl  
Salz

Äußere Blätter entfernen und den Strunk abschneiden. Die Blätter waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten leicht mit Rapsöl bepinseln und salzen. In der Grillpfanne stark und mit viel Röstung grillen und auskühlen lassen.

## Sauce Rouille

1 mehlig kochende Kartoffel, groß  
1 Knoblauchzehe  
1 große Msp. Safranfäden  
1 cl Pernod  
2 eingelegte rote Paprika, aus dem Glas  
¼ TL Paprikapulver, edelsüß  
¼ TL Paprikapulver, scharf  
3 EL Olivenöl  
Salz und Zucker

Die geschälte Kartoffel mit der Knoblauchzehe, Safran, Pernod und einer Prise Salz, mit Wasser bedeckt weich kochen. Durch ein feines Sieb abgießen und mit dem Pürierstab und den restlichen Zutaten zu einer cremigen Masse verarbeiten. Mit Salz und Zucker abschmecken.

## Spitzpaprika

2 Spitzpaprika, rot  
2 EL Erdbeerpüree  
1 Spritzer Himbeeressig  
1 Prise Meersalz

Spitzpaprika waschen, halbieren und von Kernen befreien. In einer Grillpfanne die Haut erhitzen bis sie schwarz wird und Blasen wirft. Paprika mit einem feuchten Tuch abdecken und kühl stellen. Die schwarze Haut entfernen und die Paprika in feine Streifen schneiden. Mit den restlichen Zutaten marinieren.

## Fertigstellung

1 Frühlingszwiebel  
Paprikapulver, edelsüß

Die halbierten Chinakohlblätter zu kleinen Nestern formen und je einen Esslöffel Sauce Rouille darauf geben. Mit der marinierten Spitzpaprika belegen und mit geschnittener Frühlingszwiebel und einer Prise Paprikapulver bestreuen.

2018 Puzta Libre. Claus Preisinger. Burgenland  
Eine auf pure Saftigkeit getrimmte Cuvée, die diesen Power-Aromen Einhalt gebietet.





## BIO-EIGELB. pochiert. feldsalatpesto. senf gurke. graubrotcrisp.

### Feldsalatpesto

300 g Feldsalat, gewaschen  
1 TL Weißweinessig  
2 EL Traubenkernöl  
3 EL Walnussöl  
Salz, Zucker und Pfeffer

Etwas Feldsalat zur Deko aufbewahren. Alle anderen Zutaten mit dem Pürrierstab zu einem Pesto verarbeiten.

### Graubrotcrisp

4 Scheiben Graubrot  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer

Graubrot sehr dünn aufschneiden (am besten mit der Aufschnittmaschine) und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 180°C backen bis die Graubrotcrisps goldbraun sind. Grob zerteilen.

### Bio-Eigelb

4 Bio-Eier

Die Eier im Wasserbad oder Dampfgarer bei 68°C ca. 50 Min. pochieren.

Nach Ende der Garzeit die Eier sehr vorsichtig öffnen und das Eigelb vom Eiweiß trennen.

### Fertigstellung

1 kleines Glas Spreewälder Senfgurken  
4 EL gehackte Rauchmandeln

Je einen Esslöffel Pesto auf den Tellern anrichten. Einen Esslöffel der klein geschnit-

tenen Senfgurken, den restlichen Feldsalat und das Graubrot vorsichtig um das Eigelb anrichten. Mit den Rauchmandeln bestreuen.

2016 Birkweiler Mandelberg. Große Lage. Dr. Wehrheim. Pfalz

Dichter Weißburgunder mit saftiger Würze und genug Kraft, um dem Pesto und der Gurke beim Spiel mit dem Eigelb zu helfen.

# FALAFEL. salzzitronen-joghurt. dill.

## Salzzitronen-Joghurt

2-3 Salzzitronen, in Lake  
1 Prise Zucker  
400 g Joghurt, 3,5%

Die Salzzitronen vierteln, Fruchtfleisch auspressen und den Saft auffangen. Die Schale fein würfeln, mit dem Saft und Zucker in den Joghurt rühren und kühl stellen.

## Falafel

1 große Zwiebel  
1 grüne Paprika, entkernt  
500 g Kichererbsen, getrocknet  
(über Nacht einweichen)  
3 Scheiben Weißbrot  
3 Zehen Knoblauch  
je 1 Bund Petersilie und Koriander  
1 TL Salz  
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
1 TL Koriander, gemahlen  
½ TL Pfeffer

Zwiebel und Paprika in walnussgroße Stücke schneiden. Mit den Kichererbsen, Weißbrot, Knoblauch und den Kräutern grob pürieren. Die Masse mit den Gewürzen abschmecken und mit einem Eisportionierer in Halbkugeln formen. Die Halbkugeln noch einmal halbieren und sofort frittieren.

## Fertigstellung

2 Zweige Dill, gezupft

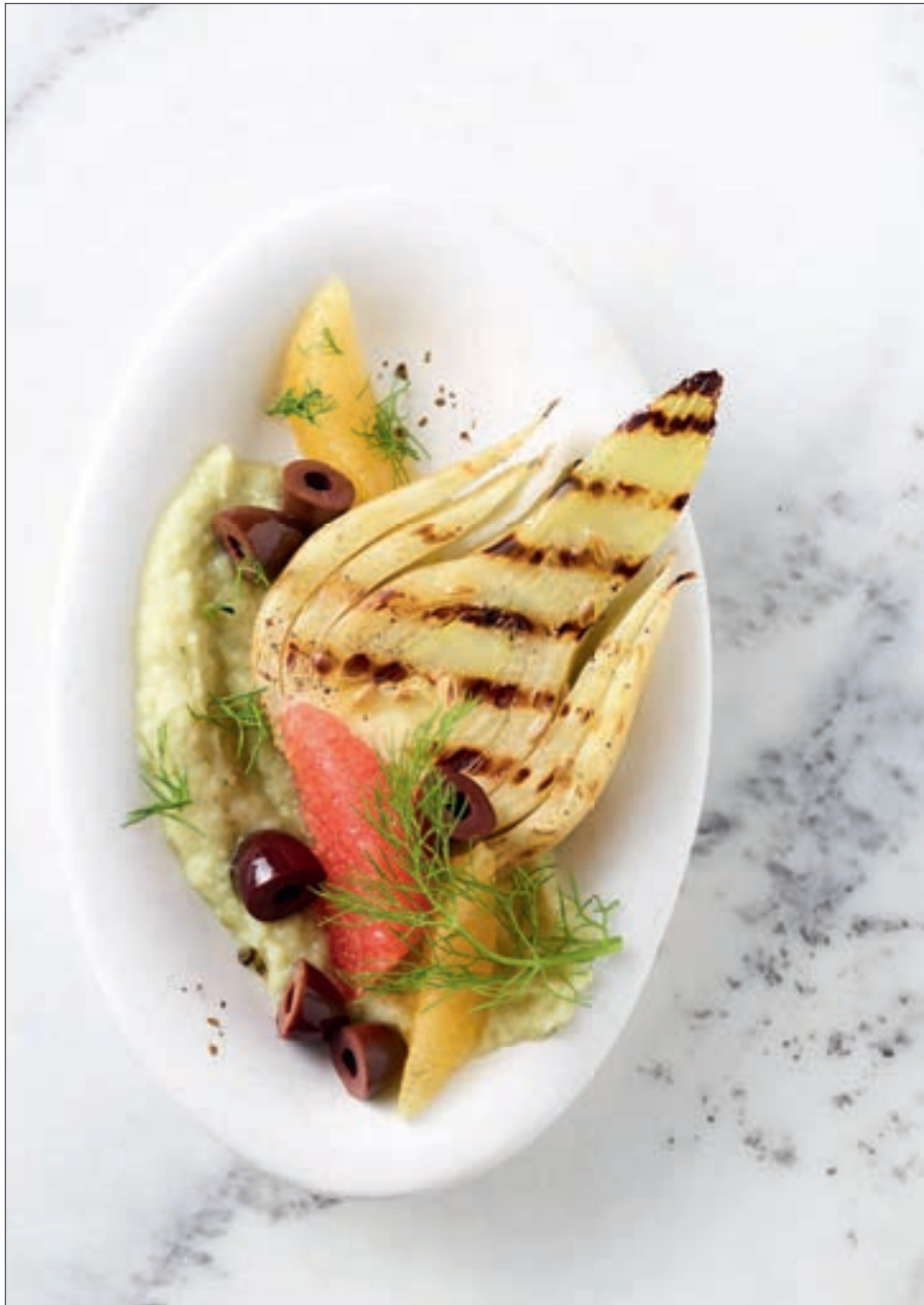
Die Falafel in ca. 170°C heißem Pflanzenöl etwa 3-4 Min. knusprig ausbacken.

Den Salzzitronen-Joghurt auf den Tellern verteilen und die Falafel darauf anrichten. Mit Dill bestreuen und warm servieren.

Pure & Naked. PetNat.  
Weingut am Stein.  
Franken

Dieser unfiltrierte Schaumwein lässt Sie mit den kleinen Happen entspannt in den Abend starten und greift gut die Kräuter auf.





## FENCHEL. gegrillt. grapefruit. orange. kalamata-oliven.

### Fenchelcrème

200 g Kartoffeln  
250 g Fenchel  
1 TL Fenchelsamen  
1 Sternanis  
100 ml Olivenöl  
2 EL Fenchelgrün  
½ Zitrone, Saft und Abrieb  
Salz, Zucker, Cayennepfeffer

In einem Topf mit gesalzenem Wasser die geschälten Kartoffeln, 200 g Fenchel, Fenchelsamen und Sternanis kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Olivenöl, Fenchelgrün und den restlichen Fenchel mit dem Pürierstab cremig mixen und mit den restlichen Zutaten würzen.

### Fenchel gegrillt und eingelegt

1 großer Fenchel, mit Grün  
200 ml Orangensaft  
100 ml Kalamansi-Essig  
je 1 TL Salz und Zucker  
1 TL Fenchelsaat  
1 Sternanis

Bis auf den Fenchel alles einmal aufkochen. Fenchel in 2 cm breite Scheiben schneiden, das Grün aufbewahren. In der Grillpfanne kurz, aber stark grillen, mit dem heißen Sud übergießen und kühl stellen.

### Fertigstellung

1 Orange  
1 Grapefruit  
12 Kalamata-Oliven o. Stein, halbiert  
Fenchelgrün

Orange und Grapefruit mit dem Messer schälen und die Filets herausschneiden.

Die Fenchelcrème auf Tellern anrichten und mit dem gegrillten Fenchel belegen. Orange, Grapefruit und Oliven darauf verteilen und mit dem Fenchelgrün garnieren.

2016 Riesling Wunschkind.  
Weingut

Materne & Schmitt. Mosel

Hohe, knackige, aber breite Säure und schöne gelbe Frucht greifen das Aroma und die Leichtigkeit dieses Ganges auf.

# SPINATKNÖDEL. pecorinoschaum. pinienkerne. spinat.

500 g Spinat, blanchiert  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Zwiebel, gewürfelt  
100 g Butter  
125 ml Milch  
150 g trockenes Graubrot, in Würfel 2x2 cm  
1 Ei  
50 g Pecorino, gerieben  
Salz, Pfeffer und Muskat  
Hickory Raucharoma

Spinat und Knoblauch fein hacken. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, Milch hinzugeben und erwärmen. Alles über das Brot geben, Ei und Pecorino hinzufügen und die Masse gut durchmengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein paar Tropfen Raucharoma abschmecken (das Raucharoma imitiert dabei die Zugabe von Speck, das Gericht bleibt vegetarisch). Knödelteig zu einer 5 cm dicken Rolle formen, in Frischhaltefolie und zur Verstärkung noch einmal in Alufolie fest einwickeln. Die Rolle im Wasserbad ca. 75 Min. garen, herausheben und abkühlen lassen. In 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

## Pecorinoschaum

je 1 TL Fenchelsaat u. Koriandersaat  
je 1 TL Kümmelsaat u. weißen Pfeffer  
3 Lorbeerblätter  
100 g Butter  
2 Schalotten, gewürfelt  
1 Knoblauchknolle, gewürfelt  
250 ml Noilly Prat (Franz. Wermut)  
500 ml Weißwein

500 ml Geflügelfond  
250 ml Sahne  
150 g Pecorino  
Saft einer Zitrone  
Salz, Pfeffer, Muskat, Tabasco

Gewürze ohne Fett in einem Topf anschwitzen. 1 EL Butter, die Schalotten und den Knoblauch hinzugeben und farblos dünsten. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen, auf 250 ml reduzieren und mit Geflügelfond auffüllen. Wieder auf 250 ml reduzieren und die Sahne hinzugeben. Es sollten nun 500 ml Flüssigkeit im Topf sein. Einmal aufkochen, vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb passieren und mit einem Pürierstab den Pecorino und die restliche Butter einmischen. Mit dem Saft der Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskat und Tabasco abschmecken.

## Fertigstellung

2 EL Butter  
150 g Baby-Blattspinat  
4 TL geröstete Pinienkerne  
Salz, Pfeffer, Muskat

Knödelscheiben in 1 EL Butter von beiden Seiten braten. Restliche Butter in Kasserolle bräunen, vom Herd nehmen, den Babyspinat in der Resthitze der Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat auf Tellern anrichten, Knödel darauf geben und mit Pecorinoschaum überziehen. Pinienkerne über das Gericht streuen.

2015 Palistorti di Valgiano.  
Tenuta di Valgiano.  
Toscana IGT

Komplexe, würzige Cuvée mit feinem Holz und einer seidigen Textur - schafft auch den kräftigen Käse und die buttrigen Aromen.



# AUSTER. johannisbeeressig. petersilienstiele.

## Petersilienstiele

1 kleines Bund Petersilie

Petersilie waschen und die dicken unteren Stiele in 2 mm lange Röllchen schneiden.

## Johannisbeeressig-Vinaigrette

1 Schalotte  
1 TL Olivenöl  
50 ml Geflügelfond  
50 ml Johannisbeeressig  
Salz und Zucker

Schalotte ganz fein würfeln und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit Fond und Essig ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Abkühlen lassen und mit Salz und Zucker abschmecken.

## Fertigstellung

4-8 Tsarskaya Austern oder andere Austern mit hohem Fleischanteil  
4-8 Johannisbeeren  
grobes Meersalz, gekühlt

Austern öffnen, eventuelle Schalenreste mit einem Pinsel entfernen. Je einen halben Teelöffel Vinaigrette und Petersilienstiele auf der Auster anrichten und zum Schluss je eine Johannisbeere darauf geben. Auf Tellern mit gekühltem Meersalz anrichten.

2015 Muskateller Tradition Brut.  
Griesel & Compagnie.  
Hessische Bergstraße  
Ein klar duftender, frischer Begleiter mit genau der richtigen Kraft für die Austern.





## BACKFISCH. asia-style. wasabicrème. scharfer gurkensalat.

### Wasabicrème

1 Eigelb  
3 TL Wasabipaste  
½ TL Senf  
1 Bio-Limette, Saft und Abrieb  
200 ml Rapsöl

Eigelb, Wasabipaste, Senf, Limettensaft u. -abrieb mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Rapsöl langsam bei ständigem Rühren hinzufügen.

### Gurkensalat

1 Gurke  
2 Chili, rot  
½ EL Ingwer, kleingehackt  
je ½ EL Senf und Sesamöl  
je 1 EL Sweet-Chili-Sauce u. Limettensaft  
je 1 EL Reisessig und Sojasauce  
100 ml Rapsöl

Das Kerngehäuse der Gurke entfernen und diese in feine Streifen schneiden. Eine Chilischote fein würfeln. Restliche Zutaten mit dem Pürierstab zu einem Dressing verarbeiten. Gurkenstreifen mit den Chiliwürfeln vermischen und mit dem Dressing marinieren.

### Backfisch

30 g Wasabinüsse  
100 g Panko Paniermehl  
400 g Kabeljaufilet, ohne Haut

75 g Mehl  
2 Eier  
Salz und Pfeffer

Wasabinüsse grob hacken und mit dem Panko Paniermehl mischen. Kabeljaufilet in 12 gleichgroße Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt in der Panko-Wasabi-Mischung wenden. Panade gut andrücken.

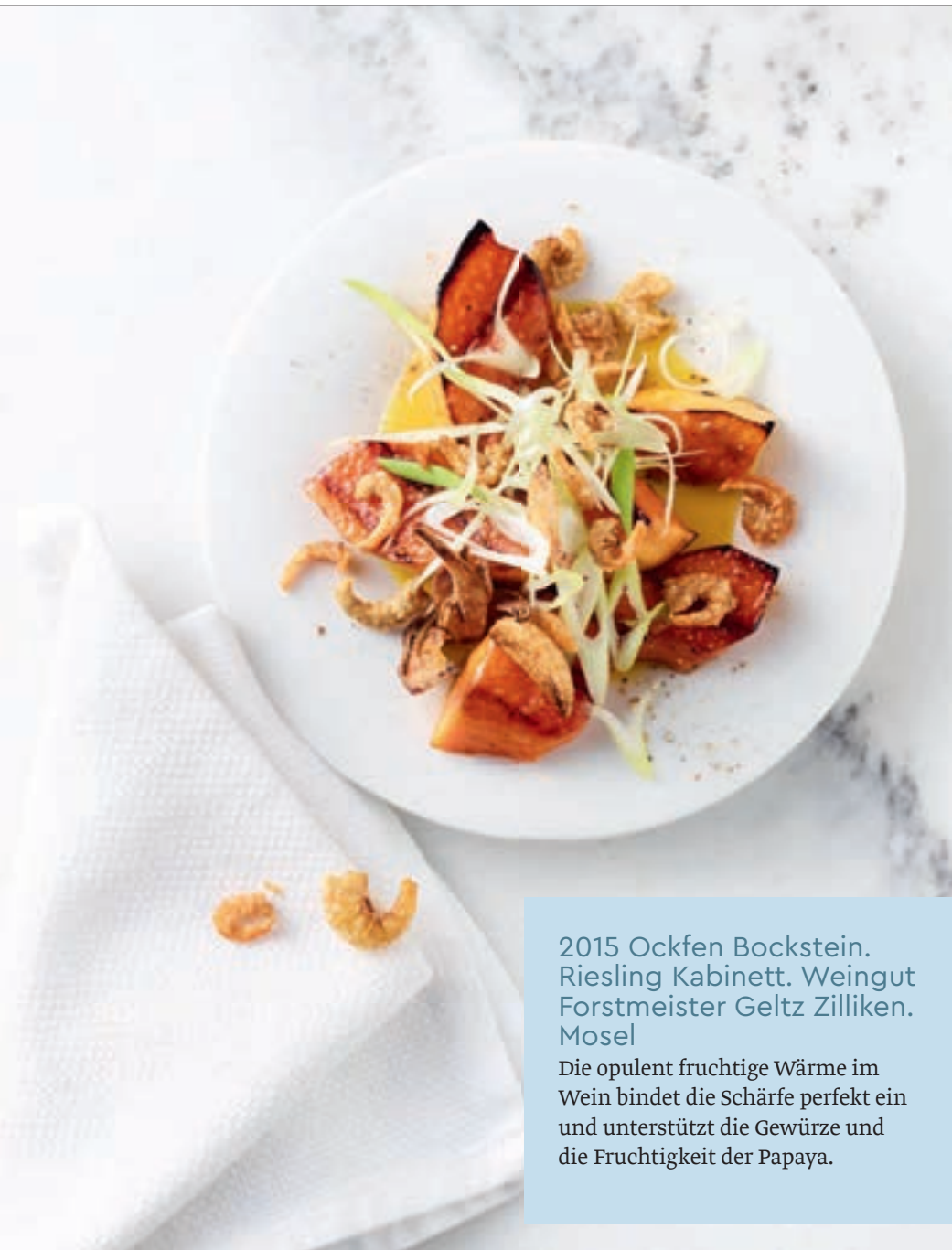
### Fertigstellung

Rapsöl zum Ausbacken

Den Backfisch im 170°C heißen Rapsöl in 3-4 Min. knusprig ausbacken, abtropfen lassen, auf vier Teller verteilen und je einen großen Esslöffel Wasabicrème daneben anrichten. Den Gurkensalat separat reichen.

2007 Bernkasteler  
Badstube. Riesling  
Spätlese. Weingut Joh.  
Jos. Prüm. Mosel

Mit seiner reifen, vollen Saftigkeit und der wunderbar filigranen Süße zügelt er die Schärfe des Gurkensalates.



2015 Ockfen Bockstein.  
Riesling Kabinett. Weingut  
Forstmeister Geltz Zilliken.  
Mosel

Die opulent fruchtige Wärme im  
Wein bindet die Schärfe perfekt ein  
und unterstützt die Gewürze und  
die Fruchtigkeit der Papaya.

## PAPAYA. chili. junger lauch. getrocknete shrimps. kalamansi.

### Chilimarinade

- 2 Schalotten
- 8 Knoblauchzehen
- 3 EL Reismehl
- 2 TL Puderzucker
- 4 getrocknete, große, rote Chilis
- 25 g getrocknete Shrimps
- 1 TL Fischsoße
- 1 EL Palmzuckersirup
- 1 EL Limettensaft
- Rapsöl, zum Frittieren
- Salz

Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Nur die Schalotten mit Reismehl bestäuben und beides nacheinander in einen Topf mit 140°C heißem Rapsöl geben, dann die Temperatur stetig erhöhen, gelegentlich umrühren. Knusprige Schalotten und Knoblauch mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und leicht salzen.

Die getrockneten Chilis entkernen und den Stiel entfernen. Im heißen Fett kurz rösten und abtropfen lassen. Sofort die getrockneten Shrimps darin frittieren bis sie knusprig sind.

Für die Chilimarinade jeweils 2/3 von den frittierten Schalotten und vom Knoblauch mit den Chilis pürieren. Mit der Fischsoße, Palmzuckersirup, Limettensaft und 2 EL lauwarmem Wasser zu einer Paste verarbeiten.

### Kalamansi-Marinade

- 20 ml Kalamansi-Püree
- 20 ml Orangensaft
- 10 ml Kalamansi-Essig

Alle Zutaten gut miteinander vermischen.

### Junger Lauch

- 1 Stange Frühlingslauch

Den Frühlingslauch schräg in sehr feine Ringe schneiden und eine Stunde in Eiswasser legen.

### Papaya

- 1 Papaya
- 2 TL Rapsöl
- Salz

Die Papaya schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Der Länge nach in fingerdicke Streifen schneiden. Mit Rapsöl bestreichen, salzen und in einer Grillpfanne braten.

### Fertigstellung

Gegrillte Papaya auf Tellern verteilen. Mit Chilimarinade bestreichen, mit je einem halben Teelöffel Kalamansi-Marinade beträufeln. Den Lauch darauf anrichten und die Shrimps verteilen. Die restlichen Schalotten und den Knoblauch auflegen.

# ROTGARNELE. miso-gebeizt. kalte tomatenessenz. kaffir-limette.

## Rotgarnele

12 Rotgarnelen  
250 g grobe Misopaste

Rotgarnelen pellen und den Darm entfernen. Die Misopaste zur Hälfte flach ausstreichen und die Garnelen darauf legen. Die andere Hälfte Misopaste über die Garnelen verteilen, sodass alle Garnelen bedeckt sind. Nach 3 Std. abwaschen und trocken tupfen.

## Kalte Tomatenessenz

500 g Tomaten  
¼ TL Salz

Tomaten gewaschen und ohne Strunk mit dem Salz im Mixer auf höchster Stufe zehn Sekunden mixen. In ein Passiertuch geben, einen Tag abhängen lassen und den Saft auffangen. Mit folgenden Zutaten abschmecken:

1 EL Estragon-Essig  
1 TL helle Sojasauce  
1 Spritzer Limettensaft  
1 Prise Salz  
½ TL Zucker

## Kaffir-Limette

10 g Kaffir-Limettenblätter  
100 ml Traubenkernöl

Die Limettenblätter und das Traubenkernöl in einem Mixer auf höchster Stufe 5 Min. pürieren. Durch ein Tuch passieren und kühl stellen.

4 EL Crème Fraîche  
1 EL Kaffir-Limettenöl  
1 Spritzer Limettensaft  
1 Prise Salz

Crème Fraîche und Kaffir-Limettenöl mit einem Schneebesen vermischen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

## Fertigstellung

3 Zweige Koriander

Garnelen in vier tiefe Teller legen, mit je einem Esslöffel Tomatenessenz übergießen. Crème Fraîche auf jede Garnele geben, ein paar Tropfen Kaffir-Limettenöl darauf verteilen und mit Koriander belegen.

2015 Mittenmang.  
Spätburgunder Rosé.  
Bettina Schumann. Baden

Gewagt aber funktioniert! Sehr lauter, schmelziger Rosé, der zur Haptik des ganzen Gerichtes, aber besonders wunderbar zum Sud passt.





## SCHWERTMUSCHELN. bohnen-zitronengrassaft. rauchaioli. yuzu-gurken.

### Bohnen-Zitronengrassaft

500 g breite Bohnen, blanchiert  
4 Stangen Zitronengras  
1 Msp. Xanthan (Verdickungsmittel)  
Salz

Bohnen und Zitronengras zusammen in einen Entsafter geben. Für die Bindung etwas Xanthan mit dem Pürierstab einmischen, bis der Saft dünn am Löffel kleben bleibt. Mit Salz abschmecken.

### Rauchaioli

1 Eigelb  
1 TL Senf  
1 Knoblauchzehe, fein gerieben  
250 ml Rapsöl  
Salz und Zucker  
Hickory Raucharoma

Eigelb, Senf und Knoblauch mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Rapsöl langsam bei ständigem Rühren hinzufügen. Mit Salz, Zucker und Raucharoma abschmecken.

### Yuzu-Gurken

1 Salatgurke  
100 ml Yuzusaft  
100 ml Mirin (Reiswein)  
Salz und Zucker

Gurken in feine Juliennes (Streifen 1 x 40 mm) schneiden. Aus Yuzusaft, Mirin, Salz und Zucker ein Dressing anrühren, und die Gurken damit marinieren.

### Schwertmuscheln

500 g Schwertmuscheln  
100 ml Olivenöl  
1 Knoblauchknolle, in 1mm dicke Scheiben  
250 ml Noilly Prat (Franz. Wermut)

Olivenöl in einem Topf stark erhitzen. Die Muscheln und den Knoblauch hineingeben, mit dem Noilly Prat ablöschen und abgedeckt auf höchster Stufe ca. 1-2 Min. garen.

### Fertigstellung

Schwertmuscheln nebeneinander auf einem flachen Teller anrichten. Den Bohnen-Zitronengrassaft in die Muschelschalen geben, die Rauchaioli mit einem kleinen Löffel auf den Muscheln verteilen und mit den Yuzu-Gurken garnieren.

**2016 Silvaner Eigenart.  
Max Müller. Franken**

Ein Silvaner mit viel Druck und feinem Schmelz, lässt der Muschel bei so komplexen Beilagen wieder Platz für den Mittelpunkt.



## ZANDER. roh. ponzu. chili-buttermilch. hechkaviar.

### Chili-Buttermilch

100 ml Buttermilch  
25 g Schmand  
1 TL Sriracha Chili-Sauce  
1 Prise Salz

Alle Zutaten mit dem Mixstab aufmixen.

### Ponzu-Soße

80 ml salzreduzierte Sojasauce  
je 40 ml Mirin und Yuzusaft

Alles gründlich zu einer Soße verrühren.

### Zander

250 g Zanderfilet, ohne Haut

Den Zander in 2 mm dicke Scheiben schneiden.

### Fertigstellung

1 frische Chili, in Ringe geschnitten  
1 EL Sesam, geschält und geröstet  
2 EL Schnittlauch, 3 cm lange Stifte  
4 EL Hechkaviar

Den Zander auf die Teller verteilen und je zwei Esslöffel Ponzu-Soße über den Fisch geben. Die gleiche Menge Chili-Buttermilch darüber verteilen. Auf jeden Teller einen Esslöffel Hechkaviar verteilen und mit Chili, Sesam und Schnittlauch garnieren.

2016 Sancerre La Côte.  
Gerard Boulay. Loire

Ein eher kräftiger, als leichter Sauvignon Blanc mit genug Power, um der Buttermilch Einhalt zu gebieten, jedoch mit der Steinigkeit den Kaviar nicht untergehen zu lassen.

# GNOCCHI. brathähnchenfett. belper knolle.

## Gnocchi

750 g gekochte, durchgepresste Kartoffeln  
90 g Kartoffelstärke  
4 Eigelbe  
70 g Parmesan, gerieben  
Salz und Muskat

Zutaten vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken. Eine 2 cm dicke Rolle formen und diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen herausnehmen und mit etwas Olivenöl vermengt auf einem Blech auskühlen lassen, so dass sie nicht aneinander kleben.

## Brathähnchenfett und Hühnerhautcrumble

Haut von ca. 4 Hähnchenbrüsten  
(vom Metzger auf Vorbestellung)  
1 EL Paprika, edelsüß  
1 TL Knoblauchpulver  
1 TL Salz

Die Geflügelhaut fein hacken. Danach mit den Gewürzen vermischen. In einer Pfanne unter Rühren gleichmäßig auslassen, bis die Hautstücke goldbraun sind. Durch ein Sieb passieren, das Fett auffangen und den Hühnerhautcrumble auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

## Fertigstellung

4 EL Brathähnchenfett  
100 ml Geflügelfond  
1 Belper Knolle (Schweizer Käse)  
4 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Gnocchi im Brathähnchenfett und Geflügelfond erhitzen, dabei wie bei einem Risotto die Gnocchi ab und zu bewegen, damit die Kartoffelstärke den Fond und das Brathähnchenfett bindet. Es entsteht eine viskos glänzende Sauce. Gnocchi in tiefen Tellern anrichten. Belper Knolle mit einem Trüffelhobel dünn über das Gericht hobeln, mit Hühnerhautcrumble und Schnittlauch bestreuen.

### 2015 Jaspis Chardonnay. Weingut Ziereisen. Baden

Sehr dicker, speckiger Chardonnay, aber dennoch mit einer blitzsauberen Struktur, die mit dem würzigen Brathähnchenfett zurechtkommt.



2011 Vieilles Vignes.  
Domaine Giocanti.  
Roussillon

Tiefer, dunkler, warmer, in sich ruhender Begleiter, der die Gewürze gut in Form bringt.



## EIFELER LAMM. geschmorte schulter. anisessig-jus. zimtöl.

### Lammschulter

1 Lammschulter mit Knochen,  
idealerweise vom Eifeler Urlamm  
je 150 g Karotten, Sellerie und Zwiebel,  
in walnussgroße Stücke geschnitten  
1 Knoblauchknolle  
1 Zimtstange, klein  
je 1 TL Koriandersaat u. Kreuzkümmel  
je 1 TL Fenchelsaat u. Kardamomkapseln  
6 Sternanis  
950 ml Lammfond  
750 ml Rotwein  
Salz und Pfeffer

Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter goldbraun anbraten, anschließend herausnehmen. Gemüse, Knoblauch und Gewürze ebenfalls anbraten. Mit Lammfond und Rotwein ablöschen, aufkochen, die Schulter dazugeben. Mit geschlossenem Deckel bei 180°C im Ofen ca. 1,5 Std. weich schmoren. Die Schulter muss beim Einstechen mit der Fleischgabel von dieser wieder herunterrutschen. Fleisch herausnehmen, Knochen herausziehen (das sollte bei einer weich geschmorten Schulter einfach gehen). In kleine Stücke (100 g) schneiden. Die Schulter mit einem nassen Tuch abdecken.

### Anisessig-Jus

2 Sternanis  
1 EL Balsamico-Essig, weiß  
1 TL Mondamin

Schmorfond durch ein feines Sieb passieren. Er sollte kräftig nach Lamm und Anis schmecken. Ist das nicht der Fall, den Fond noch etwas reduzieren und 2 Sternanis hinzugeben. Je weiter der Fond reduziert wird, desto kräftiger und salziger wird er. Wenn die gewünschte Intensität erreicht ist, den Fond leicht säuerlich mit Essig abschmecken und vorsichtig mit Mondamin binden.

### Bohnen-Dörrtomaten-Gemüse

1 Schale Keniabohnen  
100 g getrocknete Tomaten in Öl  
20 g Butter  
50 ml Lammfond  
1 TL Bohnenkraut, gehackt  
Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat

Die Keniabohnen dritteln und die getrockneten Tomaten in 3 mm breite Streifen schneiden. Beides zusammen in Butter und Lammfond garen und mit den Gewürzen abschmecken. Warm halten.

### Fertigstellung

4 EL Graubrot-Croutons

Lammschulter-Stücke langsam in dem Jus erhitzen, so dass sich Konsistenz und Geschmack der Sauce nicht durch weiteres Einkochen verändern. Bohnen-Tomaten-Gemüse in tiefen Tellern anrichten. Schulter großzügig mit Jus überziehen, Fleisch anlegen und die Croutons über das Lamm geben.

# SCHWEINEBAUCH. duroc. französischer zwiebelsud. comté. thymian.

## Schweinebauch

500 g Duroc-Schweinebauch am Stück  
2 EL Hoisin-Sauce  
2 EL Senf  
2 EL Sweet-Chili-Sauce  
Salz und Pfeffer

Schweinebauch von Schwarte und Knorpel befreien, kräftig salzen und pfeffern. Hoisin-Sauce, Senf und Chili-Sauce vermengen, den Schweinebauch damit einreiben und 24 Std. marinieren lassen. Im Dampfgarer bei 140°C etwa 1 h 45 Min. weich garen. Der Schweinebauch darf eine sehr dunkle Kruste bekommen und muss beim Einstecken mit einer Fleischgabel wieder von dieser herunterrutschen.

## Französischer Zwiebelsud

400 g Zwiebeln, in 2 mm dicke Streifen  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Olivenöl  
½ l trockener Weißwein  
¼ l kräftiger Geflügelfond  
5 Thymianzweige, nur Blätter  
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
etwas Champagneressig  
Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebeln und Lorbeer in etwas Olivenöl sehr lange anschwitzen, dabei immer wieder umrühren. Dieser Vorgang kann bis zu 45 Min. dauern, bis alle Zwiebeln goldbraun sind. Mit Weißwein ablöschen und diesen

fast komplett reduzieren lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und alles langsam auf ca. ½ l Gesamtmenge einkochen lassen. Thymian und Knoblauch hinzugeben und mit Essig und Gewürzen abschmecken.

## Fertigstellung

160 g Comté-Käse, grob gerieben  
4 TL Schnittlauch, fein geschnitten

Schweinebauch in der Grillpfanne goldbraun grillen, in vier Scheiben schneiden und mit dem Zwiebelsud in tiefe Teller geben. Geriebenen Comté und Schnittlauch auf dem Fleisch anrichten.

## 2016 Spätburgunder. Alte Reben. Bernhard Huber. Baden

Würziger Partner für Thymian und Sud, jedoch brauchen wir auch die Säure dieses jungen Pinots, um - im wahrsten Sinne - den Bauch aufzulockern.



2013 Auxey-Duresses.  
Domaine Leflaive.  
Burgund

Man braucht hier etwas Warmes,  
vollreifes, mit einem druckvollen  
Schmelz, etwas Ebenbürtiges für  
so ein Wohlgefühlgericht!



## SELLERIECRÈME. zitronengras-äpfel. pekannüsse. hühnerhaut.

### Selleriecrème

½ Knollensellerie  
250 ml Sahne  
125 g Butter  
Salz, Zucker, Muskat

Sellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Mit Sahne, etwas Salz und Zucker in einem Topf mit Deckel weichkochen. In ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Sellerie mit der Butter und einem Teil der Flüssigkeit zu einem Püree verarbeiten.

ten. Je nach Bedarf Flüssigkeit hinzufügen.  
Mit Salz und Muskat abschmecken.

### Zitronengras-Äpfel

500 ml Apfelsaft  
1 TL Ingwer, geschält und gewürfelt  
1 Kaffir-Limettenblatt  
1 Stange Zitronengras  
2 Äpfel, z.B. Granny Smith  
1 Schalotte  
Saft einer Limette  
Salz

Apfelsaft mit Ingwer, Kaffir-Limettenblatt und der Hälfte des Zitronengrases auf 200 ml einkochen. Äpfel und Schalotte in feine Würfel schneiden, fein geschnittenes Zitronengras dazugeben und alles aufkochen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

### Hühnerhaut-Crumble

3 Stk. Hühnerhaut von Filet oder Keule  
60 g Pekannüsse  
Meersalz

Die Hühnerhaut auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei 160°C ca. 10-15 Min. backen bis sie knusprig ist. Parallel die Pekannüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Ist beides abgekühlt, grob hacken und mit etwas Meersalz vermengen.

### Blumenkohl

¼ Blumenkohl, in kleine Röschen geteilt  
½ EL Madras Currypulver  
1 EL Rapsöl  
½ TL Salz

Mit den Zutaten vermengen. Im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 250°C ca. 6 Min. bräunen.

### Fertigstellung

1 Beet Gartenkresse

Warme Selleriecrème auf Tellern verteilen. Zitronengras-Äpfel und Blumenkohl-röschen daraufgeben. Hühnerhaut-Crumble und etwas Gartenkresse darüber streuen.

2017 Grauburgunder.  
Carsten Saalwächter.  
Rheinhessen

Ein Wein mit kräftiger Holznote. Er schafft es, das Gericht auf seine burgundische Weise etwas aufzulockern und den eingelegten Pilzen den passenden Raum zu lassen. Ein Bordeaux wäre hier fehl am Platz.



## US BEEF. gegrillte flank. tomatenhollandaise. gepickelte shiitake.

### Gepickelte Shiitake-Pilze

200 g Shiitake-Pilze, geviertelt  
je 20 g Koriandersaat, Fenchelsaat  
und weißer Pfeffer  
100 ml Olivenöl  
1 Schalotte, grob geschnitten  
2 Knoblauchzehen, angedrückt  
180 ml Champagneressig  
360 ml Weißwein  
1 Prise Salz  
270 g Zucker  
je 2 Zweige Thymian, Salbei, Estragon

Koriander, Fenchel und weißen Pfeffer ohne Fett in einem Topf rösten. Olivenöl hinzugeben, Schalotten und Knoblauch darin weiter rösten. Mit Essig, 180 ml Wasser und Weißwein ablöschen. Salz und Zucker hinzugeben und alles 10 Min. köcheln lassen. Die Kräuter hinzufügen, Topf vom Herd nehmen und 15 Min. ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und noch heiß über die Shiitake-Pilze geben. Mindestens 24 Std. ziehen lassen.

### Tomatenhollandaise

3 Eigelb  
2 EL Tomatenessig (z.B. von Gölles)  
250 g Butter, zerlassen und geklärt  
2 EL Tomatenmark  
1 EL gehackter Estragon  
Salz, Pfeffer, Zucker, Tabasco

Die Eigelbe mit dem Essig im Wasserbad oder im Thermomix bei 85°C schaumig aufschlagen. Dabei aufpassen, dass die Hollandaise nicht stockt. Nun langsam die warme Butter einlaufen lassen, bis die Sauce eine dick-cremige Konsistenz hat. Mit Tomatenmark und Gewürzen abschmecken.

### US Beef

ca. 500 g Flanksteak vom US Beef  
Salz und Pfeffer

Flanksteak in vier gleich große Stücke portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Grillpfanne von beiden Seiten ca. 2-3 Min. grillen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 50°C herausnehmen, in Alufolie einschlagen und an einem warmen Ort etwa 10 Min. ruhen lassen. Danach noch einmal ganz kurz in der heißen Grillpfanne erhitzen. Das Steak gegen die Faser in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.

### Fertigstellung

4 EL rohen Lauch, feine Juliennes,  
im Einlegefond der Pilze mariniert

Tomatenhollandaise als Spiegel auf die Teller geben, das Flanksteak darauf anrichten und zum Schluss die erwärmten Shiitake-Pilze und die Lauchstreifen auf dem Fleisch anrichten.

# WILDBRATWURST. crème von jungen erbsen. petersiliensalat.

## Erbsencreme

500 g frische Erbsen oder TK Erbsen  
1 EL Crème Fraîche  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer, Muskat

Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren und abschütten. Die noch heißen Erbsen zusammen mit Crème Fraîche und Knoblauch mit dem Pürierstab zu einem glatten Püree verarbeiten (gegebenenfalls etwas Kochwasser hinzufügen). Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## Fertigstellung

4 grobe Wildbratwürste  
(vom Metzger Ihres Vertrauens)  
1 EL Olivenöl  
8 EL Kalbsjus, reduziert und warm  
12 Blatt Petersilie mit Stängel  
(mit etwas Öl, Essig und Limettensaft mariniert)

Die Würste in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun braten. Erbsencreme, Wildbratwurst und Kalbsjus anrichten und die marinierte Petersilie dazugeben.

2013 Fellbacher Lämmeler GG.  
Lemberger. Schnaitmann.  
Württemberg

Würziger, voll Beeren gepackter  
Partner zum starken Wild.  
Deftige Wurst - deftiger Wein.



# EIS-SANDWICH. geröstetes brioche. braune-butter-eis. buchweizen.

## Braune-Butter-Eis

20 g Butter  
12 g Magermilchpulver  
400 ml Milch  
75 g Glucosesirup  
75 g Eigelb  
65 g Zucker  
60 g Butter, in einer Pfanne gebräunt  
und etwas abgekühlt  
½ TL Zitronensaft  
1 Prise Salz

20 g Butter schmelzen und das Magermilchpulver darin rösten. Mit 100 ml heißer Milch auflösen. Restliche Zutaten bis auf die braune Butter im Thermomix bei 85°C zur Rose abziehen. Bei reduzierter Hitze die braune Butter einmontieren. In die Eismaschine geben und einfrieren.

## Buchweizen

3 EL Buchweizenmehl, geröstet  
2 EL Puderzucker

Buchweizenmehl und den Puderzucker durch ein feines Sieb streichen.

## Fertigstellung

2 Scheiben Brioche  
1 TL Butter  
12 Himbeeren

Briochescheiben halbieren, in der Pfanne mit Butter goldbraun ausbacken. Je eine halbe Scheibe auf jeden Teller legen und eine Nocke Eis daraufgeben. Eine Himbeere in das Eis drücken und mit der zweiten Briochehälfte bedecken. Mit Buchweizen-Puderzucker bestreuen und die restlichen Himbeeren anlegen.

2014 EVOÉ!  
Blanc de Noirs.  
Brut Nature. Schnaitmann.  
Württemberg

Die cremigen warmen Aromen unterstreichen wunderbar die schönen Röstnoten des Brioche.



2016 Muskateller Kabinett.  
Weingut Juliußpital.  
Franken

Elegant, blumige Würze gemixt  
mit einer Frische, die die Kräuter  
des Sorbets in genau die gewünschte  
Richtung lenken.



## KRÄUTERSORBET. brioche-crème quarkschaum. zwetschgenröster.

### Zwetschgenröster

150 g Zwetschgen  
25 g Zucker  
150 ml Rotwein  
75 ml Madeira  
75 ml Portwein, rot  
½ Stk. Sternanis  
1 Zimtstange, klein  
1 Nelke

Zucker karamellisieren, mit den Weinen ablöschen, Gewürze zugeben und auf die Hälfte reduzieren. In der Zwischenzeit Zwetschgen halbieren, entkernen und die Hälften dritteln. Zwetschgen kurz in die kochende Reduktion geben und ca. 2 Min. mitkochen. Alles auskühlen lassen.

### Meersalzcrumble

125 g Butter  
125 g Zucker  
250 g Mehl  
5 g Meersalz  
1 Ei

Butter und Zucker glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut verkneten. Auf ein Blech mit Backpapier bröseln und bei 170°C etwa 15-20 Min. goldbraun backen.

### Quarkschaum

50 ml Milch  
25 g Zucker

½ Vanilleschote  
100 g Quark

Milch mit Zucker, Vanilleschote und dem ausgekratzten Mark aufkochen. Die erkalte Milch mit dem Quark verrühren. 2 Std. kaltstellen und kurz vor dem Servieren mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

### Kräutersorbet

3 g Pectagel Rose (Geliermittel)  
60 g Zucker  
50 g Glucosepulver  
400 ml Weißwein, halbtrocken  
50 g Kerbel  
150 g Sauerampfer  
je 10 g Minze- und Basilikumblätter  
20 g Estragonblätter

Pectagel Rose, Zucker und Glucosepulver miteinander vermengen und mit 1/3 Weißwein aufkochen. Mit dem restlichen Wein mixen.

Blanchierten Kerbel mit den anderen Kräutern und der Flüssigkeit fein pürieren. Sofort in der Eismaschine gefrieren.

### Fertigstellung

Quarkschaum und Zwetschgenröster auf den Tellern verteilen, je eine Nocke Kräutersorbet platzieren und mit dem Crumble bestreuen.

2018 Zweigelt Rosé.  
Weingut Jurtschitsch.  
Langenlois

Hier machen wir Gebrauch von der schönen würzigen Frucht des Zweigelts sowie einem schönen sanften Schmelz.



## SAUERRAHMEIS. marinierte erdbeeren. weißer schokoladencrumble.

### Sauerrahmeis

35 g Glucosepulver  
80 g Zucker  
3 g Pectagel Rose (Geliermittel)  
490 g Saure Sahne  
20 g Sahne  
50 ml Zitronensaft

Glucosepulver, Zucker und Pectagel Rose gut verrühren. Mit 75 g Wasser vermengen, aufkochen und mit den restlichen Zuta-

ten mit einem Mixer gründlich verrühren. In der Eismaschine gefrieren.

### Erdbeeren

200 g Erdbeeren  
1 EL Puderzucker  
2 EL Grand Marnier

Erdbeeren waschen, halbieren, mit Puderzucker bestreuen und mit dem Grand Marnier marinieren.

### Weißer Schokoladencrumble

50 g Meersalzcrumble  
(siehe Rezept Kräutersorbet S. 45)  
50 g weiße Schokolade, geraspelt  
¼ TL Fenchelsaat, im Mörser zerkleinert

Alle Zutaten vorsichtig vermengen.

### Fertigstellung

1 Bund Fenchelgrün

Marinierte Erdbeeren auf vier Schalen verteilen. Eine Nocke Sauerrahmeis darauf setzen und mit dem Crumble bestreuen. Mit Fenchelgrün dekorieren.

## Anmerkungen

Alle Rezepte sind für vier Personen ausgerichtet.

Die diversen Fonds erhält man aus dem Glas in gut sortierten Supermärkten oder Feinkostgeschäften.

Lebensmittel und Gewürze, die nicht in gängigen Supermärkten zu finden sind, können z.B. im Internet über Bos Food bezogen werden.

Asiatische Gewürze und Lebensmittel sind in guten asiatischen Supermärkten erhältlich.

Pfeffer möglichst frisch gemahlen aus der Mühle verwenden.

Eine Haftung der Autoren bzw. der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Alle Inhalte und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herausgebers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen sowie insbesondere für die Mikroverfilmung und die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen STILL regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 01/2013

## Impressum

### Herausgeber:

Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH  
Brunnenstr. 11, 65626 Birlenbach OT Fachingen  
Telefon 06432 9834-0  
Mail [info@fachingen.de](mailto:info@fachingen.de)  
Info-Service, gebührenfrei 0800 1008156

Bitte folgen Sie uns auf:

[www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)  
[www.facebook.com/Staatl.Fachingen](https://www.facebook.com/Staatl.Fachingen)  
[www.youtube.com/Staatl.Fachingen](https://www.youtube.com/Staatl.Fachingen)  
[www.instagram.com/Staatl.Fachingen](https://www.instagram.com/Staatl.Fachingen)  
[www.twitter.com/fachingen](https://www.twitter.com/fachingen)  
[www.fachingen.tv](http://www.fachingen.tv)

### Konzept & Gestaltung:

[www.klausarras.de](http://www.klausarras.de), Fotografie  
[www.buero-ziegler.de](http://www.buero-ziegler.de), Gestaltung

### Rezepte:

Hendrik Olfen, Köln

### Weinauswahl:

Fabrice Thumm, Köln

### Foodstyling:

Katja Briol, Bonn

### Text:

Tina Spessert, Berlin





STAATL.  
FACHINGEN

BRUNNEN QUELLE  
STAATL. FACHINGEN  
SEIT 1742

NATÜRLICHES MINERALWASSER  
MIT KOHLENSÄURE  
VERSETZT

MEDIUM

*feinperlend  
und erfrischend*

## HIGHLIGHTS AUS DER MODERNEN TAPAS-KÜCHE.

Raffiniert veredelt, ideenreich variiert, lecker, schmackhaft, delikat.

Eine kulinarische Vielfalt an Geschmäckern, Aromen und unterschiedlichsten Eindrücken. So individuell wie wir selbst.

Mit vielen Rezepten, Tipps und Empfehlungen von Spitzenkoch Hendrik Olfen für alle, die gut und gerne kochen.



**STAATL  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.