

Köstliches aus Bayern

Lachssoufflé auf Kartoffel-Zwiebel-Gurken-Gemüse

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Lachsfilet (geputzt, enthäutet, ohne Gräten), 200 g Zanderfilet, 100 ml Rahm, 1 Eigelb, etwas Safran, Salz, Pfeffer, Kümmel, Olivenöl, ca. 10 Kartoffeln, 1 Salatgurke, 2 rote Zwiebeln, etwas Knoblauch, frischer Thymian

Zubereitung:

Das Lachsfilet in gleichmäßige Tranchen von ca. 2 cm Stärke schneiden sowie den Zander in kleine Stücke zerteilen. Die Stücke im Gefrierschrank anfrieren. Die gefrorenen Zanderstücke mit dem eiskalten Rahm und dem Eigelb in einer Moulinette zu einer glatten Masse mixen. Diese Masse mit Salz, Pfeffer und Safran abschmecken. Die gewürzten Lachsstücke gleichmäßig mit der Masse umhüllen und auf eine gebutterte Auflaufform geben. Die Kartoffeln im Salz-Kümmel-Wasser abkochen und ausdampfen lassen.

Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in ca. zwei Zentimeter grosse Gurkenstifte schneiden. Diese Stifte dann einsalzen. Die roten Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden, den geschälten Knoblauch würfeln. Die Lachssoufflés mit etwas Weisswein im Ofen bei ca. 130 °C 8 bis 10 Minuten garen.

Die Kartoffeln vierteln und mit etwas Olivenöl und den roten Zwiebeln anbraten. Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian und zuletzt die Gurkenstifte beigeben. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Zum Anrichten das Gemüse ragout auf einem Teller verteilen. Das aufgeschnittene Lachssoufflé darauf drapieren und alles mit einem guten Olivenöl beträufeln.

Die beiden Originalrezepte stammen von Gregor Hauer, Chef de Cuisine im Hotel & Resort «Die Wutzschleife» in Rötzhillstett (D), und sind urheberrechtlich geschützt.



Gewürzkaffee-Geeistes

Zutaten Kaffeerahm:

50 g Rahm, 1 EL Kaffeebohnen, 1 TL Zucker

Den Rahm mit dem Zucker und den Kaffeebohnen zusammenmischen und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Danach den Rahm passieren. (Die Kaffeebohnen können mehrmals verwendet werden.)

Zutaten Parfait:

50 ml starker Kaffee, 1 gehäufte TL Instantkaffee, 40 g Zucker, 2 Eigelb, 1 Blatt Gelatine, 1 EL Rum, 100 g geschlagener Rahm, 1 Prise Lebkuchengewürz, 1 Prise Kardamom

Zubereitung:

Den Kaffee und das Instantpulver aufkochen, Kardamom und Lebkuchengewürz hineingeben und ziehen lassen. Das Eigelb und den Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, den heißen Kaffee dazugeben und auf Eis wieder kalt schlagen. Die eingeweichte Gelatine in Rum auflösen und unter die Masse rühren. Der Rahm wird untergehoben, wenn die Masse kalt ist. In ein geeignetes Gefäß abfüllen und gefrieren.

Anrichten:

Den Kaffeerahm halb aufschlagen und in ein Glas füllen. Das Kaffeeparfait – bevor es hart gefroren ist – in Kugeln oder «Nocken» ausstechen und auf den Rahm geben. Je nach Wunsch dekorieren.



Sich frei und wohl fühlen

Das privat geführte Wohlfühlhotel «Die Wutzschleife» liegt in landschaftlich reizvoller Umgebung im Naturpark Oberer Bayerischer Wald. Das mehrfach ausgezeichnete Haus belegt regelmäßig Spitzenplätze unter den besten Tagungs- und Wohlfühlhotels in Deutschland – und das völlig zu Recht: Alles im Haus ist auf Wohlfühlen ausgerichtet und darauf, dem Gast das Gefühl frei zu sein zu vermitteln. Dies



Gregor, Jörg und Monika Hauer.

beginnt mit der reizvollen Lage und dem 18-Loch-Golfplatz – einem der schönsten Golfplätze Deutschlands –, setzt sich fort in der individuellen und persönlichen Betreuung und verwirklicht sich in der Ayurveda-Welt. Mit «Feel Free Wellness» erschliesst sich dem Gast eine ganzheitliche Wellnesserfahrung: Abschalten, Ausspannen, Auftanken, Regenerieren, Geniessen, Relaxen für Körper und Geist. Hier fällt es leicht, den Alltag pausieren zu lassen und unbeschwert im Augenblick zu schwelgen, rundum betreut zu werden und doch gleichzeitig in einer gewissen Anonymität verbleiben zu können. Der talentierte Küchenchef Gregor Hauer wurde kürzlich vom Freizeit-Verlag Landsberg für seine emotionale Küche mit der «Wellness-Aphrodite» in der Kategorie «Wellness-Küche» gekürt, und das hoteleigene Restaurant erhielt im Restaurant-Guide «Der Feinschmecker» 2008/2009 erneut zwei «F».

Kontakt:

Die Wutzschleife
Hotel & Resort
D-92444 Rötzhillstett (Bayern)
Deutschland
Tel. 0049 9976 180
Fax 0049 9976 18 180
www.wutzschleife.com

