

3-Gang GenussMenü für 4 Personen

Gut Edermanns Beef Tartar mit Avocado, karamellisiertem Ziegenkäse und marinierten Salatspitzen

Gebratene Krone und geschmorte Backen vom Landschwein an Portweinjus mit zweierlei Zuckerschoten und glasierten Fingerkarotten

Salzburger Nocken mit Preiselbeer-Sahne

Vorspeise:

Beef Tartar

400 g Rinderfilet

50 g Ketchup

25 g Tomatenmark

2 Eidotter

1 El Merrettich

Tabasco, Knoblauch, Salz, Pfeffer

Olivenöl

4 St. Sardellenfilets

Kapernbeeren

50 g Senf

4 Taler Ziegenkäse Picandou

40 g brauner Rohrzucker

Fleisch fein zu einem Hackfleisch schneiden. Für die Marinade alle Zutaten vermengen und zu einer feinen Paste mixen. Das geschnittene Fleisch mit der Marinade vermengen, Eigelb unterziehen. Anschließend evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken

Avocado-Creme

2 Avocados

1 Knoblauchzeche (fein gehackt)

Zitronensaft

Olivenöl

Rote Zwiebel /feine Würfel)

Tomatenwürfel ohne Schale (1 Tomate)

Salz, Pfeffer, Limettenabrieb

Avocado (entkernt und geschält), fein gehackter Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Limettenabrieb miteinander vermischen bzw. Mit einer Gabel zerstampfen. Danach die restlichen Zutaten zugeben und abschmecken.

Ziegenkäse mit etwas braunem Zucker karamellisieren
Salat zum Anrichten mit einer Kräutervinaigrette marinieren

Hauptspeise:

Geschmorte Bäckchen vom Spanferkel (Landschwein)

12 St Schweinebacke

100 g Knollensellerie in Würfeln

100 g Karotten in Würfeln

100 g Zwiebeln in Würfeln

1 El Tomatenmark

100 ml Rotwein

150 ml Portwein
0,5 l Fleisch- und Knochenbrühe
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Wacholder, Lorbeer
Knoblauch
Öl

Die Bäckchen sauber putzen, in einem Bratentopf mit Öl scharf anbraten, salzen und pfeffern. Das gewürfelte Gemüse und eine gehackte Knoblauchzehe dazu geben und mitbraten. Anschließend Tomatenmark zugeben und alles unter ständigem Rühren weiter rösten. Dann mit 100 ml Fleischfond ablöschen und einreduzieren.

Danach Wein zugeben und die restliche Brühe. Darauf achten, dass das Fleisch bedeckt ist damit es nicht eintrocknet. Die Gewürze hinzugeben und die Bäckchen bei halber Hitze ca. 1,5 – 2 Stunden schmoren lassen.

Die Bäckchen sind so zart, dass man sie mit einer Gabel oder einem Löffel zerteilen kann. Soße abgießen und sämig reduzieren und abschmecken.

Krone vom Spanferkel

4 x 2 Knochen von der Spanferkelkrone
Öl
Salz, Pfeffer, Rosmarin
50 g Berchtesgadener Land Bergbauernbutter
1 Zehe Knoblauch

Die Krone portionieren und sauber putzen. Die Hautseite mit einem spitzen Messer der Länge nach einschneiden. In einer Pfanne die Haut (Schwarte) bei mittlerer Hitze krossbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen, Anschließend 50 g Butter, Knoblauch und Rosmarin dazu geben und mit einem Löffel das Fleisch immer wieder mit der Butter übergießen. Für 10 Minuten im Ofen bei 180 Grad das Fleisch fertig garen. Die Soße bekommt man von den geschmorten Bäckchen.

Zweierlei Zuckerschoten

250 g Zuckerschoten blanchieren (in kochendes Salzwasser für ca. 4 Minuten kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken)

Die Zuckerschoten in 3 Teile aufteilen.

1 Teil in feine Streifen scheiden

1 Teil ganz lassen

1 Teil mit 50 ml Berchtesgadener Land Milch fein mixen (Zuckerschotenpüree)

Für das Püree

250 g mehlig, geschälte Kartoffeln

50 ml Berchtesgadener Land Milch

30 g Berchtesgadener Bergbauern-Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln weichkochen, pressen und mit der warmen Milch, Butter und den Gewürzen zu einem Püree vermengen. Anschließend das Kartoffelpüree mit den gemixten Zuckerschoten vermischen und abschmecken.

Die restlichen Zuckerschoten in etwas Butter, Gemüsefond und Zucker kurz glasieren.

Fingerkarotten

12 St. Fingerkarotten

200 ml Gemüsefond

50 g Berchtesgadener Land Bergbauern Butter

Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat gerieben

Die Zuckerschoten schälen, Butter mit Zucker in einem Topf zugehen lassen und die Karotten zugeben. Anschließend mit dem Fond aufgießen und 8 – 10 Minuten leicht köcheln lassen. Karotten herausnehmen und den Fond noch sämig reduzieren und mit anrichten.

Nachspeise:

Salzburger Nocken – 2 Portionen

4 Eier trennen – nur Eiweiß
50 g Berchtesgadener Land Bergbauern Butter
50 g Zucker
20 g Vanillezucker
1 Eidotter frisch
1 Ei Mehl
Etwas Zitronensaft und Orangenabrieb

Butter und Eigelb schaumig rühren und anschließend das Mehl unterziehen
In einer zweiten Schüssel das Eiweiß aufschlagen und den Zucker beigeben (fest schlagen).
Die Buttermasse leicht unter den Eischnee rühren (nichtkomplett verrühren),
in eine gebutterte Backform etwas Preiselbeer-Sahne hineingeben und die Nocken daraufsetzen.

Im vorgeheizten Rohr bei 220 Grad 12 – 15 Min. backen

Preiselbeer-Sahne

1 Teil Preiselbeeren mit einem Teil geschlagener Sahne vermengen

Landgasthäuser Alpen
Berchtesgadener Land
Teisendorf

Hotel Gut Edermann
GF Michael Stöberl
www.gut-edermann.de
info@gut-edermann.de oder m.stoeberl@gut-edermann.de
+49 8666 – 92730

Küchenchef: Ronny Völkel