

Menü für 4 Personen:

Brunnenkresse Suppe mit Weißbier Schaum

Frischfang Zander auf Balsamico Linsen mit Rote Bete Kartoffeln

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Eis und Fruchtpüree

Brunnenkresse Suppe mit Weißbier Schaum

40 g Butter
1 Zwiebel
60 g Mehl
800 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
200 ml Schlagsahne
300 g Brunnenkresse
4 Scheiben Parmaschinken
1 Ei Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel würfeln und darin glasig dünsten. Mehl unterrühren, Brühe unter Rühren zugießen, zum Kochen bringen und bei milder Hitze 20 Min. kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schlagsahne zugießen.
2. Brunnenkresse putzen und waschen. Einige Blätter zur Seite legen. Restliche Brunnenkresse grob hacken und zur Suppe geben. Mit dem Schneidstab fein pürieren und einmal aufkochen.
3. Parmaschinken im Olivenöl knusprig braten und zur Suppe servieren. Mit Brunnenkresse garnieren.
4. Weißbier zapfen und den Schaum für die Suppe - den Rest selber genießen!!!!

Frischfang Zander auf Balsamico Linsen mit Rote Bete Kartoffeln

Balsamico-Linsen
2 Möhren
2 Zwiebeln
4 Ei Oliven Öl
150 g Berglinsen,
50 ml Aceto Balsamico,
2 Ei Zucker,
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
0,5 Bund Thymian,
0,5 Bund Rosmarin,
300ml Gemüsebrühe

1. 2 Möhren schälen und klein würfeln. 2 Zwiebeln fein würfeln. 4 El Oliven Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Möhren darin andünsten. 150 g Berglinsen zugeben und kurz mitdünsten. 450 ml Wasser zugießen, aufkochen und bei milder Hitze zugedeckt 20-25 Min. garen.

2. Inzwischen 50 ml Aceto Balsamico und 1 El Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und auf ca. 2 El Sirup artig einkochen lassen. Beiseite stellen. 1/2 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Thymian, Rosmarin fein hacken. 3 Linsen mit dem Balsamico-Sirup, Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin untermischen.

Rote Bete Kartoffeln

800g Kleine Kartoffeln waschen schälen, al dente kochen (al dente ist ein kulinarischer Begriff aus dem Italienischen und kann mit bissfest übersetzt werden). mit ein wenig Salz im Wasser. Das Wasser darf natürlich nach was schmecken)

50g Butter in einer Pfanne oder Stiel Kasserolle (Eine Kasserolle ist ein flacher Topf mit Stiel oder zwei Henkeln, einer großen Bodenfläche und einem steilen Rand. Die Kasserolle eignet sich vor allem zum Braten oder Schmoren) schmelzen, die Kartoffeln darin vorsichtig durchschwenken. 2 Teelöffel Rote Bete Pulver dazu geben und vorsichtig durchschwenken bis sich alles zu einer schönen Roten Farbe vermischt, Einfärbt.

Anrichten - bitte nicht vergessen! Das Auge isst immer mit! deswegen nicht kleckern, die Portionen nicht überlade - und schön garnieren.

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Eis und Fruchtpüree

85g Kuvertüre min. 50 % Kakaoanteil

85g Butter

45g Mehl

55 Zucker

3 Eier

1 Kuvertüre mit Butter sanft schmelzen und gut verrühren

2 Zucker mit den Eiern gut aufschlagen

3 Alles mit dem Mehl zu einer homogenen Masse verrühren

4 Mit einem Spritzbeutel in vorgefettete Förmchen (ca. 85 Gramm) füllen und bei 200 Grad 9 Min backen

Fertig

Fruchtpüree und Eis nach Geschmack anrichten, den Schokoladenkuchen vorsichtig dazugeben leicht anpudern (Staubzucker)

Mit Liebe garnieren und vernaschen

Landgasthäuser Alpen

Bergrestaurant Predigtstuhl

Köche:

Peter Golab und Dennis Hackenberg

Ansprechpartner:

Jörg Mader, Predigtstuhlbahn

j.mader@predigtstuhlbahn.de und

+49 (8651) 968555

www.predigtstuhlbahn.de