

4



Rezept von Stefan Rottner,  
Gasthaus + Romantikhôtel Rottner  
90431 Nürnberg · Winterstr. 14-16  
Tel. 0911 - 612 032 · Fax. 0911 - 613 759

## Kräuterpfannkuchen mit Spargel und gebeizter Lachsforelle

### Zutaten für 4 Personen

1kg roher Spargel  
(bis 650g geschälter Spargel)  
400g gebeizte Lachsforelle oder Lachs  
(in dünne Scheiben geschnitten)  
200g Mehl  
0,25l Milch  
4 Eier  
50g Butter - Salz, Pfeffer  
0,25l Spargelfond  
0,1l Sahne  
100g Butter  
Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon  
(Menge je nach Geschmack)

### Zubereitung:

1. Den Spargel kochen (wie vorhergehend beschrieben)
2. Aus Mehl, Milch, Eiern und der zerlassenen Butter einen glatten Pfannkuchenteig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kleingeschnittenen Kräuter untermischen und 8 dünne Pfannkuchen backen.
3. Den Spargelfond mit der Sahne erhitzen, etwas reduzieren lassen und 100g kalte Butter mit dem Zauberstab oder dem Schneebesen einrühren.
4. Lachsforellenscheiben gleichmäßig auf die Pfannkuchen verteilen, 4-5 Stangen Spargel in die Mitte legen und das Ganze einrollen und warmstellen. Die Pfannkuchen quer halbieren, gefällig anrichten und mit dem Spargel-Butterfond übergießen. Eventuell mit Kräutern ausgarnieren.

**Weineempfehlung:** 2000er Eschendorfer Lump  
Silvaner Spätlese, trocken  
Weingut Paul Sauer, Eschendorf

5



herwig Danzer · die-moebelmacher.de  
alles gute zum einrichten  
91241 Kirchensittenbach · Unterkrumbach 39  
Tel. 09151 - 862 999  
herwig.danzer@die-moebelmacher.de  
www.die-moebelmacher.de

## Die Wohlfühlküche mit Dampf und Tepan Yaki

Die Kochshows des Küchenspezialisten herwig Danzer sollen ein Bewußtsein für den Wert der guten Küche schaffen. Nur die individuelle Planung und die Einzelanfertigung, kann auch ausgefallene Wünsche konsequent umsetzen und die Architektur perfekt nutzen. Dass die Möbel und Arbeitsplatten aus dem massivem Hartholz der Frankenalb nicht nur gut aussehen, sondern auch langlebig und pflegeleicht sind, beweist er nicht nur mit den Showküchen, die schon viele Messen und hunderte von Kochshows hinter sich haben: er demonstriert die Haltbarkeit von Schubladen mit seinem ganzen Körpergewicht und die Qualität der geölten Oberflächen mit dem Entfernen von Edding und Kugelschreiber. Aber auch die Küchentechnik ist ein wichtiger Baustein zum Wohlfühlen in der Küche. Deswegen gart der geprüfte Ernährungsexperte verschiedene Gemüse mit der gesündesten Garmethode der Welt, dem Dampfgarer. Deswegen zeigt er die Vorteile der beheizten Edelstahlplatte namens Tepan Yaki und deswegen präsentiert er die Geschwindigkeit des Induktionskochfeldes. Dass dabei gleichzeitig auch noch ein paar Baggers für die Zuhörer entstehen, ist ein angenehmer und schmackhafter Nebeneffekt.



K O C H E N  
+  
F E I N  
S C H M E C K E N !

R E Z E P T E  
A U F D E R  
G R Ü N E N L U S T  
B U R G  
P A P P E N H E I M  
1 5 . + 1 6 . 5 . 2 0 0 4

1



Rezept von Hans Hegel,  
Küchenchef Hotel-Gasthof "Zur Sonne"  
91788 Pappenheim · Deisingerstr. 20  
Tel. 09143-83140 · Fax. 09143-83150

## Gefüllte Altmühltaler Lammrolle an Rosmarinjus, Kräuterkartoffelplätzchen und Bohnenbündel

### Zutaten für 6 Personen

- 1kg Lammauchlappen entbeint  
für die Füllung:  
300g Lammhackfleisch  
50g gewürfelte Karotten  
50g Lauch in Ringe geschnitten  
Salz, Pfeffer, Knoblauch,  
je 1 Bund frischen Thymian, Majoran, Rosmarin  
2 Eier  
2 eingeweichte Semmeln

Das Lammhackfleisch mit den Karotten und dem Lauch, den Eiern und den eingeweichten Semmeln zu einer Masse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter und den Knoblauch hinzugeben. Die gesalzenen und gepfefferten Bauchlappen vom Lamm auslegen, mit der Masse füllen, einrollen und wie einen Rollbraten binden. Die Lammrolle nun in Olivenöl von allen Seiten anbraten, Wurzelgemüse und Lammknochen hinzugeben und für etwa 1 - 1/2 Std. in den Backofen schieben. Mit Rotwein ablöschen. Für die Sauce den Jus abpassieren, den frischen Rosmarin und gehackten Knoblauch dazugeben und reduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Kräuterkartoffelplätzchen

1kg gekochte, durchgedrückte Kartoffeln,  
1 Ei, Salz, Muskat, Stärkemehl nach Bedarf, Schnittlauch, Petersilie  
saisonbedingt Bärlauch  
Die Masse vermengen und zu Plätzchen formen, in Butterschmalz  
beidseitig goldgelb anbraten

Die gekochten Bohnen in eine Speckscheibe einrollen,  
( pro Bündel etwa 10 Bohnen verwenden )  
in Butterschmalz anbraten und fertig dünsten.

Getränkeempfehlung: deftiger Rotwein

2



Rezept von Ulrich Bade,  
Gasthaus Zum Ochsen  
91799 Langenaltheim · Obere Hauptstr. 4  
Tel. 09145-587 · Fax. 09145-1038

## Schnitzelchen vom Maibock im Hanf-Sesammantel, Waldmeistersauce, gerösteter Spargel, Kartoffel- Gänseblümchenstrudel

### Zutaten für 4 Personen

**Schnitzelchen:** 8 St. a 70g aus der Keule, 80g Hanfkörner, 20g Leinsamen,  
100g Sesamseed, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer  
Den Hanf ca. 7 Min. trocken in der Pfanne rösten, abkühlen lassen, in der  
Moulinette zerkleinern und mit Leinsamen und Sesam vermischen. Die  
Schnitzelchen zwischen Klarsichtfolie leicht plattieren, würzen, in der  
Sesammischung wenden, leicht andrücken und in heißem Öl beidseitig kurz  
anbraten. Bei 70° ruhen lassen.

**Waldmeistersauce:** 250 ml Wildjus, 80 g Sahne, 10 Zweige Waldmeister  
Die Wildjus mit der Sahne zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, den Wald-  
meister dazu geben, ca. 15 Min. aromatisieren lassen. Durch ein Sieb geben  
und etwas reduzieren lassen.

**gerösteter Spargel:** 600g Spargel, 50 g Butter, Salz, Zucker  
Den Spargel schälen, waschen und längs in ca. 2 cm Scheiben schneiden.  
Die Butter in der Pfanne leicht nussig schmelzen, den Spargel hinzugeben,  
mit Salz und Zucker würzen. Nach belieben, knackig oder weicher rösten  
(Vorsicht, Spargel karamellisiert)

**Kartoffel-Gänseblümchenstrudel:** Quark-Ölteig: 100g Mehl, 1TI Öl, 25 g  
Quark,  
2 EL warmes Wasser, Salz. Für den Strudelteig aus den Zutaten einen  
geschmeidigen glatten Teil verkneten. In Klarsichtfolie einschlagen und gut  
3 Stunden ruhen lassen.

**Füllung:** 250g Pellkartoffeln am Vortag gekocht (mehlig), 1 mittelgroße  
Zwiebel, 4 Scheiben Toast, 1 Handvoll Gänseblümchen, 100g Creme fraiche,  
50 g Butter  
Den Toast in Würfel schneiden und mit der Butter in der Pfanne anrösten.  
Kartoffeln pellen und über eine grobe Reibe raspeln. Die Zwiebeln fein wür-  
feln, mit den Kartoffeln, der Creme fraiche und den Brotcroutons vermen-  
gen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Arbeitsfläche mit einem Tuch auslegen und mit Mehl bestäuben. Den  
Teig so dünn wie möglich ausrollen. Etwa 2 cm vom Rand die Kartoffelmasse  
gleichmäßig auf den Teig geben, die Gänseblümchen darauf streuen. Nun  
den Strudel zusammenrollen und die Enden einschlagen, auf ein gefettetes  
Blech geben und bei 210 Grad ca. 25 Min. backen.  
Den Strudel in 3 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem gerösteten Spargel  
und den zwei Schnitzelchen auf der Waldmeistersauce anrichten.

3



Rezept von Anna Oswald  
Diätassistentin  
Kräuter - & Blütenküche  
97688 Bad Kissingen  
Joh. Peter - Herrlein - Straße 6

## Mai - Bowle mit Kräutern

- 1 l Frankenwein, 1 kleiner Bund Waldmeister (Blüten und Blätter)  
1 kleiner Bund Walderbeerbblätter  
5 schwarze Johannisbeerbblätter, 2 Spitzen Gundelrebe  
50 g Puderzucker

Die gewaschenen Kräuter mit Puderzucker bestäuben und an einem  
warmen Ort anwelken lassen. Den Wein zugeben und drei Stunden ziehen  
lassen. Abfiltrieren und mit Sekt oder Mineralwasser gut gekühlt servieren.  
Mit Gundelreben-Blüten bestreuen. Mit diesem Kräuterwein lässt sich  
Erdbeerbowle ansetzen oder Weingelé mit Früchten herstellen.

## Rosen - Sirup

- 150 g Duftrosenblütenblätter  
300 ml kochendes Wasser  
150 g Zucker

Von den unbehandelten Rosenblättern die weißen Spitzen abschneiden  
(sie können bitter sein). Mit dem kochenden Wasser überbrühen, einen  
Tag stehen lassen, dann absieben. Die abgesiebte Flüssigkeit wieder  
erhitzen und über 150 g neue Duftrosenblätter gießen, wieder einen Tag  
stehen lassen. Dieser Vorgang kann bis zu sieben Mal wiederholt werden -  
der Geschmack des Rosenwassers wird immer intensiver.  
Nach dem letzten Absieben gibt man auf 300 ml. Rosenwasser  
150 g Zucker und lässt die Flüssigkeit sirupartig einkochen. Noch heiß in  
Schraubgläser abfüllen.  
Rosensirup eignet sich zum Aromatisieren von Likör, Obstsalat, Früchten,  
Torten und Desserts.

## Rosenbutter

- 250 g weiche Butter  
2 Duftrosen, von denen die weißen Spitzen entfernt sind  
1 Prise Salz

Die Duftrosen kleinschneiden, alle Zutaten mischen und vor dem Servieren  
mindestens 3-4 Stunden durchziehen lassen.