



# Menü

## Für den ersten Gaumenschmaus

Kleine Weißbrottaler  
mit bergischem Forellenfilet und rheinischem Frischkäse

## Zwischengang

Matjestatar mit saurer Sahne  
Feldsalatröschen in Kartoffelvinaigrette

## Hauptgang

Ochsenbäckchenragout und gebratene Flönz  
Kartoffelstampf und geschmorte Gewürzäpfel

## Dessert

Kölsch Creme im Stößchen  
mit Kirscheis und Muzenmandeln Erde



## **Für den ersten Gaumenschmaus**

*Kleine Weißbrottaler  
mit bergischem Forellenfilet und rheinischem Frischkäse*

### **Zutaten**

- \* ca. 120g geräuchertes Forellenfilet
- \* 2 Stk. Weißbrottscheiben
- \* 2 El. Frischkäse
- \* Kräuter (Dill, Petersilie, usw.)
- \* Saft einer ½ Zitrone
- \* 1Stk. Butter
- \* Salz und Pfeffer

### **Arbeitsschritte**

- \* Aus den Weißbrottscheiben 4 gleichgroße runde Taler ausstechen und leicht in Butter rösten.
- \* Die Kräuter hacken und aus der halben Zitrone den Saft auspressen.
- \* Die gehackten Kräuter zusammen, mit dem Zitronensaft, dem Frischkäse, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verrühren und abschmecken.
- \* Die Forellenfilets in vier gleich große Stücke teilen und nochmals nach Gräten absuchen.
- \* Nun auf die gerösteten Weißbrottscheiben die Frischkäsemasse und die Forellenfilets gleichmäßig verteilen und z.B. mit Kräuterspitzen ausgarnieren.



## Zwischengang

### *Matjestatar mit saurer Sahne Feldsalatröschen in Kartoffelvinaigrette*

#### Zutaten

- \* Ca. 240g Matjes
- \* 1 Becher Saure Sahne
- \* 120g Feldsalat
- \* 1 Dose Röstzwiebeln
- \* 2El. Weißwein-Essig
- \* 1 Zwiebel, gewürfelt
- \* Salz und Pfeffer
- \* 2 El. Rinderbrühe
- \* eine gekochte Kartoffel
- \* 3El. Öl  
(Rapsöl, Olivenöl oder Sonnenblumenöl)
- \* 1Tl. Senf
- \* 2 kleine Gewürzgurken
- \* 1 Bund Petersilie
- \* ½ Zitrone

#### Arbeitsschritte

- \* Matjesfilets zusammen mit den Gewürzgurken fein würfeln und mit Zitronensaft und gehackter Petersilie mischen und kaltstellen.
- \* Kartoffel mit Essig, Zwiebel, Öl, Senf und Rinderbrühe mixen bis ein sämiges Dressing entsteht und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- \* Feldsalat waschen, mit dem Kartoffeldressing verrühren und 4 Teller drapieren.
- \* Saure Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit zwei Löffeln zu einer Nocke formen und neben den Salat auf den Teller platzieren.
- \* Das Matjestatar nochmals nachschmecken und dekorativ auf dem Teller anrichten.



## Hauptgang

### *Ochsenbäckchenragout und gebratene Flönz mit Kartoffelstampf und geschmorten Gewürzäpfel*

#### Zutaten

- \* 1kg Ochsenbacke
- \* 2 Zwiebeln
- \* 1 Karotte
- \* 50g Sellerie
- \* 1 Knoblauchzehe
- \* 1Fl. Rotwein (trocken)
- \* 500ml Kalbsfond
- \* 1El Tomatenmark
- \* 10 Pfefferkörner
- \* 1Lorbeerblatt
- \* 3Wachholderbeeren
- \* 50g Zucker
- \* 1El Honig
- \* Salz und Pfeffer
- \* Öl oder Butter
- \* 120g Blutwurst (zum braten)
- \* 200g Kartoffeln
- \* Ca.180ml Milch
- \* 2 Äpfel
- \* 1Tl.Lebkuchengewürz
- \* 250ml Apfelsaft

#### Arbeitsschritte

- \* Ofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- \* Die parierten Ochsenbacken (vom Metzger machen lassen) salzen & pfeffern.
- \* Wurzelgemüse (Möhre, Sellerie und Zwiebel) in grobe Würfel schneiden.
- \* Öl in einem Bräter erhitzen und die Ochsenbacken scharf anbraten.
- \* Herausnehmen, anschließend das Gemüse anrösten und Tomatenmark zufügen und kurz mit rösten.
- \* Alles mit dem Rotwein ablöschen.
- \* Ochsenbacken wieder zugeben und mit Kalbsfond auffüllen und kurz aufkochen lassen.
- \* Den Honig und die Gewürze zugeben und zugedeckt im Ofen ca. 2,5-3 Stunden weich schmoren.
- \* Anschließend die weichen Ochsenbacken herausnehmen und warm halten.
- \* Die entstandene Soße durch ein Haarsieb passieren und ausdrücken.
- \* Auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen und abschmecken.



### Arbeitsschritte

- \* Kartoffeln in Salzwasser weichkochen und mit Milch und Butter zu einen Stampf quetschen, anschließend warmstellen.
- \* Äpfel schälen, achtern und entkernen.
- \* Zucker in einem Topf zu Karamell schmelzen lassen und mit dem Apfelsaft ablöschen.
- \* Die Apfelspalten mit dem Lebkuchengewürz zufügen und weichkochen
- \* Nun alles dekorativ auf einem Teller anrichten.

### Dessert

*Kölsch Creme im Stößchen  
mit Kirscheis und Muzemandel Erde*

### Zutaten:

- |                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| * 4 Blatt Gelatine | * 200ml Sahne          |
| * 150ml Bier       | * 150g Amarenakirschen |
| * 100g Zucker      | * 2 El. Kirschlikör    |
| * 3 Eigelb         | * 100g Puderzucker     |
| * 1 Eiweiß         | * 4 Stk. Mutzenmandeln |
| * ¼ Liter Sahne    | * Butter               |
| * 360g Joghurt     |                        |

### Arbeitsschritte

- \* Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- \* Bier mit der Hälfte des Zuckers und den Eigelben über Wasserdampf dickschaumig aufschlagen.
- \* Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
- \* Die Creme kalt stellen, gelegentlich umrühren.
- \* Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen.
- \* Sahne steif schlagen.
- \* Beides unter den Bierschaum unterheben, in Biergläser füllen und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- \* Amarenakirschen, Joghurt, Likör und 80 g Puderzucker pürieren.



## Arbeitsschritte

- \* Sahne hinzufügen, kurz mixen und probieren wegen der Süße.  
(Evtl. Nachsüßen)
- \* Achtung:  
Die Eismasse muss vor dem Frosten wesentlich süßer sein, als es uns entspricht, da durch den Frostvorgang der Eindruck der Süße stark nach unten verändert wird.
- \* Sollte die Eismasse mit den 80 g Puderzucker nicht süß genug erscheinen, sollte man die restlichen 20 g ebenfalls untermixen.
- \* Die Eismasse nun im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen, bevor man diese in der Eismaschine weiter verarbeitet. Nach etwa zwanzig Minuten in der Eismaschine werden die halbierten Amarenakirschen untergehoben, bevor der Gefriervorgang im Gerät fortgesetzt wird.
- \* Wenn keine Eismaschine vorhanden in 20min abständen im Tiefkühler durch die Eismasse rühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- \* Die Mutzemandeln grob hacken, in Butter rösten und zum Schluss mit Zucker bestreuen.
- \* Die Biercreme zusammen mit dem Kirscheis auf einem Teller anrichten.
- \* Die Mutzelmandel Erde auf dem Eis verstreuen.