

Zurheide!

FEINE
KOST

Zum Nachkochen: Rezeptkreationen von Anton Pahl, Küchenchef des „Zurheide Feine Kost“ Gourmet Bistros

Wenn wir von „Zurheide Feine Kost“ Rezeptvorschläge machen, dann hat man die Gewissheit, dass unser Menue den Praxistest schon bestanden hat. Nur, was bei unseren Gästen besonders gut ankommt, empfehlen wir zum Nachkochen weiter. Schauen Sie doch auch mal auf www.frischecenter-zurheide.de. Dort finden Sie weitere Ideen und Rezepte.



Hugo Royal – Holunderblüten-Crème Brûlée, Champagner Eis und Minz-Granité

Holunderblüten Sirup: 10 Holunderblüten-Dolden, 500 g Zucker und 500 ml Weißwein trocken. Crème Brûlée: 0,5 L Sahne, 0,5 L Milch, 4 Eier, 4 Eigelb, Holunderblüten Sirup und Basic Sweet. Champagner Eis: 400 ml Champagner, 75 g Butter, 4 Eigelb, 2 Blatt Gelatine, Basic Sweet, Basic Textur und Saft von 2 Zitronen. Minz-Granité: 1 L frisch gekochten grünen Tee, 250 ml Bitter Lemon, 25 ml Limetten Sirup, 25 ml Pfefferminz Sirup, 1 Bund Minze, Saft und Zesten von 5 Limetten, 125 ml Basic Sweet und 3 EL Basic Textur.

Zucker und Weißwein aufkochen, abkühlen lassen. Dolden damit bedeckt begießen. 3-5 Tage kühl stehen lassen, passieren, als Holunderblüten Sirup weiter verwenden.

Eier, Eigelb, Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Aufgekochte Milch-Sahne-Masse langsam zugeben. Holunderblüten Sirup und Basic Sweet nach Geschmack und Intensität zugeben. Im Kombidämpfer bei 95°C ca. 20-30 min. stocken lassen. Vor dem Servieren mit Braunem Zucker bestreuen und Abbrennen.

Champagner mit Eigelb und Basic Sweet warm aufschlagen. Zitronensaft, 2 EL Basic Textur und die eingeweichte Gelatine zugeben. Kalte Butter zugeben, montieren, pacossieren oder in der Eismaschine frieren. Alle Zutaten vom Minz-Granité Mixen, über Nacht in einem Gefäß frieren. Mit einem Löffel abschaben, servieren.

Kochen wie die Profis – mit
Basic Textur. Natürlich bei
uns erhältlich.

BASIC
textur



Knuspriger Rücken vom Englischen Royal Meat Lamm auf Kartoffel-Bärlauch-Crème, Kräuterseitlingen, Zurheide Blüten-Curry und getrocknetem Eigelb

Bärlauchöl: 200 g Bärlauch, 100 ml Olivenöl und eine Prise Salz.

Kartoffel-Crème: 500 g mehlig kochende Kartoffeln, Milch, Butter, Salz und Muskat. Blüten-Curry-Schaum: 100 ml Lammfond, 50 ml Sahne, 20 g Blüten-Curry Zurheide, 5 Kaffir Limettenblätter, 1 EL Basic Textur, Basic Sweet, Salz und Cayennepeffer. Getrocknetes Eigelb: Palmöl, Maltodextrin, Salz, Zucker. Lammrücken: Royal Meat Lammkarree, Mehl, Eiweiß, Panko und Salz. Beilagen: Kräuterseitlinge, Nussbutter, Spargel und Schoten.

Bärlauch klein schneiden. Mit Olivenöl, Prise Salz, fein mixen, passieren. Kartoffelpüree kochen (wie bei Oma), nur etwas mehr Milch verwenden. Durch ein feines Sieb streichen, mit Bärlauchöl vermengen.

Alle Zutaten zusammen ca. 10 min. leicht köcheln, 20 min. ziehen lassen, passieren und aufschäumen.

5 EL Maltodextrin in eine Schale geben. Palmöl einrühren, mit Salz und Zucker abschmecken.

Lammrücken von Knochen und Parüren befreien. Knochen und Parüren zu einer Lamm-Jus verarbeiten. Lammrücken in Mehl, Eiweiß und Panko panieren. Goldbraun ausbraten, salzen und im Ofen bei 60°C ca. 15 Min. ruhen lassen.

Kräuterseitlinge in Nussbutter anbraten, Spargel und Schoten blanchieren, glasieren.