

Die besten Rezepte von ...

**Peter Gschwendtner**

Hotel Castle  
Blitzingen



Edition guide-bleu

Die Rindsbouillon in eine passende Kasserolle geben, die Steinpilze schneiden und dazugeben. Rindsbouillon würzen und mit den Steinpilzen etwa 1 Stunde auf mittlerer Hitze ziehen lassen. Nicht kochen, damit die Essenz schön klar bleibt.

Essenz nach Belieben in Einmachgläser füllen. Den Blätterteig ausrollen. Den Teig mit einem Ring etwas grösser als die Einmachglasöffnung ausstechen und auf die Einmachgläser legen. Die Gläser in den Backofen schieben und den Blätterteig bei ca. 220 Grad aufbacken, anschliessend servieren.

Zutaten für 4 Personen

Fleischbouillon.....	1 ½ l
gesäuberte Steinpilze.....	2 kg
Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian	
Blätterteig .....	50 g

## Essenz von Steinpilzen im Einmachglas mit Blätterteighaube



Lammracks von Fett und Sehnen befreien. Ganz wichtig: Die Sehnen zwischen den einzelnen Rippenknochen herauslösen. Die Lammracks halbieren, mit Knoblauch gut einschmieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Erdnussöl heiss anbraten. Die Lammracks mit den Rippenknochen nach aussen zu einer Krone biegen und mit einem Rosmarinzweig oder einem Zahnstocher fixieren.

Die vorbereitete Kräuterkruste abschneiden und auf die Kronen legen. Fleisch im Backofen bei 220 Grad ca. 5 Minuten überbacken und vorgaren. Lammkronen aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Die Gemüse in kleine Würfel schneiden, mit wenig gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl heiss anziehen, Tomatenpüree dazugeben und abschmecken. Die Lammkronen nochmals in den Ofen schieben und ca. 5 Minuten rosa garen. Währenddessen den Lammjus erwärmen, das Ratatouille auf den Tellern anrichten, mit dem Lammjus umgeben und die Lammkronen daraufsetzen. Als Beilage dazu eignet sich ein Kartoffelgratin.

Zutaten für 4 Personen

Lammracks... 2 St. (ca. 12 Rippen: 300–500 g)  
 Knoblauchzehe oder Knoblauchpaste  
 Lammjus ..... 1 dl  
 Ratatouille-Gemüse (Paprikaschoten,  
 Zucchini, Aubergine, Tomaten) ..... 200 g  
 Tomatenpüree ..... 10 g

Kräuterkruste (siehe Anhang)

## Lammkrone mit Kräuterkruste auf Ratatouille



## Zutaten für 4 Personen

rote Rüben .....	280 g
Kräuteressig .....	1 dl
Walnussöl .....	2 dl
kleine Zwiebel .....	1 St.
Lorbeerblätter .....	2 St.

Goldbrassenfilet .....	600 g
Salz und Pfeffer	

Die roten Rüben waschen, schälen und in gleichmässige Würfel schneiden. Essig, fein geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter und die geschnittenen roten Rüben weich kochen.

Die Goldbrassenfilets in gleichmässige Stücke portionieren, auf der Hautseite mit einem guten Messer einritzen und mit etwas Öl heiss anbraten. Den roten Rübensalat mit einem Ring auf den Tellern anrichten, die fertig gegarten Goldbrassenfilets darauflegen und mit einer Beilage nach Wahl (Reis oder Kartoffeln) servieren.



## Goldbrassenfilet auf rotem Rübensalat

Zutaten für 4 Personen

Mohn-Mousse:

Mohnsaat .....	30 g
Milch .....	1½ dl
Puderzucker .....	10 g
Eigelb .....	2 St.
weisse Kuvertüre .....	50 g
Kirschwasser .....	1 TL

Vollrahm .....	3 dl
Gelatine .....	1 Bl.

Zimt-Mousse:

weisse Kuvertüre .....	100 g
Eier .....	2 St.
Kristallzucker .....	5 g
gemahlener Zimt .....	10 g
Rahm .....	2 dl

Quittenkompott (siehe Anhang)

Für die Mohn-Mousse Mohnsaat und Milch zusammen kochen, bis die Masse trocken erstarrt. Puderzucker und Eigelb im Wasserbad schaumig rühren. Die weisse Kuvertüre mit Kirschwasser im Wasserbad flüssig werden lassen, Gelatine dazugeben und mit der Ei-Zucker-Masse vermengen. Die trockene Mohnmasse gut unterheben. Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben, in eine Schüssel abfüllen und kalt stellen.

Für die Zimt-Mousse die Kuvertüre im Wasserbad flüssig werden lassen. Eier, Zucker und Zimt schaumig aufschlagen und in die Kuvertüre einrühren. Den Rahm mit dem Handmixer halbfest aufmixen, mit der Kuvertüre-Ei-Masse vermengen und kalt stellen.

Mit einem warmen Esslöffel abwechselungsweise Mohn- und Zimt-Mousse aus der Schüssel rollen und auf Teller geben. Quittenkompott dazu anrichten.



## Mohn- und Zimt-Mousse mit Quittenkompott