

Klassiker der Woche

mittwochs

Klassiker der deutschen Küche sind u.a. Tafelspitz, Rinderroulade, Zwiebelrostbraten, gebratene Leber, Rheinischer Sauerbraten oder Wiener Schnitzel vom Kalb. Diese und andere Hauptspeisen bieten wir neben der saisonal ausgerichteten Speisekarte abwechselnd jeden Mittwoch an, gültig für die nachfolgenden Tage.

freitags

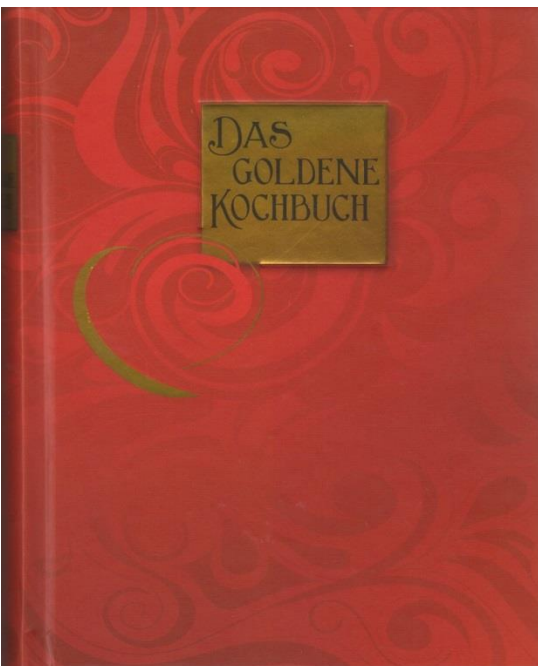
Frischer Fisch wird immer wieder von unseren Kunden gewünscht. Wir wollen darauf eine Antwort geben. Dazu ist der Freitag als traditioneller Fischtag geeignet. Besondere Wünsche müssen angemeldet und abgestimmt werden.

sonntags

Sonntags kann die Küche bei unseren Kunden kalt bleiben. Wir bieten ein spezielles „Sonntagsmenü“ zum Preis von 18,50 € pro Person an, das samstags von der Küche festgelegt wird. Es besteht neben der Vor- und Nachspeise aus einem Hauptgang Ihrer Wahl: Fleisch, Fisch oder vegetarisch.

Ergänzt werden die Speisen mit heimischen Gemüsesorten und Salaten aus der Region. Wir bevorzugen die bäuerlichen Lieferanten rund um die Sophienhöhe und setzen dabei auf eine gesunde Ernährung.

Vieles was wir mit unserer bürgerlich orientierten Küche anbieten, findet sich in unserem „Goldenen Kochbuch“ wieder, mit dem wir für eine regionale, deutsche wie auch internationale Küche werben. Das Kochbuch kann zu einem Schutzpreis von 12,00 € in unserem Haus erworben werden (kein Versand). Auszüge aus dem Kochbuch finden Sie nachfolgend:



Das Goldene Kochbuch blickt bereits auf eine lange Tradition zurück und hat durch stetige Veränderungen immer den Zeitgeist vieler Hobbyköche und Kochprofis getroffen. Kochen ist nicht mehr nur Mittel zum Zweck, um den täglichen Nahrungsbedarf zu decken, sondern macht auch Spaß. Kochen verbindet und Kochen ist kommunikativ. Koch- und Essplätze verschmelzen miteinander und werden zum Mittelpunkt eines jeden Zuhauses.

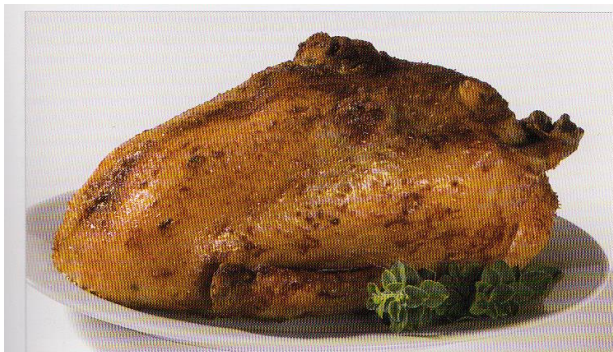
Stöbern Sie doch einmal in den verschiedenen Kategorien des Goldenen Kochbuches und gehen Sie dabei auf kulinarische Entdeckungsreise.

Vorspeisen und Antipasti, Salate, Dressings, Suppen und Eintöpfe, Saucen, Brühen und Marinaden, Kartoffeln, Reis & Co., Nudelgerichte, Wok-Gerichten und scharfen Currys. Aber nicht nur ausgefallene und exotische Speisen verwöhnen unseren Gaumen: Alte Küchenklassiker wie

Wiener Schnitzel, Königsberger Klopse oder ein original Rheinischer Sauerbraten sind auch aus der modernen Küche nicht wegzudenken.

Die letzte Kategorie widmet sich dem Kochen für Kinder und zeigt eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung für Ihre Kleinen auf.

Sie finden hier über 1000 Rezepte, durchgehend farbig bebildert, ein umfangreiches Inhaltsverzeichnis sowie das notwendige Küchenwissen.



Unter der Haut gefüllte Ente

Die Ente waschen, trocken tupfen und von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Petersilie und Majoran waschen, trocken schütteln und fein hacken. Brötchen in feine Scheiben schneiden und mit heißer, nicht kochender Milch übergießen und 2-3 Minuten einweichen lassen. Innereien der Ente von Häuten und Sehnen befreien und fein hacken. Mit den restlichen Zutaten und dem Ei in einer Schüssel mischen und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Haut an der unteren Öffnung vorsichtig am Knochen einschneiden und mit einem flachen Kochlöffelstiel vom Fleisch lösen. Füllung langsam unter die Haut geben (die Haut sollte hierbei nicht einreißen!) und gleichmäßig verteilen.

Gefüllte Ente in einen Bräter mit Entenschmalz legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) 15 Minuten vorgaren. Anschließend die Temperatur auf 160°C (Umluft 140°C) reduzieren, etwas Geflügelbrühe dazugießen und weitere 1½ Stunden schmoren. Dabei die Ente regelmäßig mit Brühe und Bratensaft übergießen. Die fertige Ente aus dem Backofen nehmen, 4-5 Minuten ruhen lassen und servieren. Dazu schmecken selbst gemachte Semmelknödel.

Arbeitszeit: 45 Min.
Garzeit: ca. 1½ Std.
Ruhezeit: 5 Min.

1 Vierländer Ente (ca. 1,6 kg – küchenfertig), Salz, Pfeffer aus der Mühle, Innereien der Ente, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 Zweige Majoran, ½ Bd. Petersilie, 2 Brötchen vom Vortag, 100 ml Milch, 1 Ei, 2 EL Entenschmalz, etwas Muskat, 200 ml Geflügelbrühe

VOM LAMM



Lammkoteletts mit Kapern-Orangensauce



Arbeitszeit: 30 Min.
Garzeit: ca. 15 Min.
Marinierzeit: mind. 1 Std.

2 Knoblauchzehen, 4 Stiele Zitronenthymian, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 100 ml Olivenöl, 8 Lammkoteletts (à 100-125 g) 2 Orangen, 2 Schalotten, Salz, 50 g Kapern, 2 EL Orangenmarmelade, 200 ml Fleischbrühe, 30 g klein gewürfelte Butter (eisgekühlt) außerdem: Gefrierbeutel

Knoblauchzehen mit der Schale zerdrücken. Zitronenthymian von den Stielen abzupfen, dabei einen Teil aufbewahren. Pfeffer grob zerstoßen und mit Olivenöl und den restlichen Zutaten mischen. Lammkoteletts in einen Gefrierbeutel geben, Marinade dazugießen, den Beutel verschließen und gut mischen. Kalt stellen und mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

Von den Orangen die Schale mit einem scharfen Messer abschälen, die einzelne Filets heraustrennen und restlichen Saft auspressen. Schalotten schälen und fein schneiden. Koteletts aus dem Beutel nehmen und mit Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch von beiden Seiten 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, herausnehmen und warm halten. Schalotten und Kapern in den Bratensatz geben und 2-3 Minuten anschwitzen. Orangenmarmelade einrühren und mit Orangensaft und Fleischbrühe aufgießen. Etwa 5 Minuten bei geringer Hitze einkochen, danach kalte Butterflocken mit einem Schneebesen einrühren und die Sauce damit abbinden. Zum Schluss die Orangenfilets dazugeben und nicht mehr kochen lassen. Lammkotelett auf Tellern anrichten, die Sauce angießen und mit den restlichem Zitronenthymian bestreuen.