



Feiner Gaumenschmaus auf Immenhof



So golden wie die Sonne die farbenprächtigen Laubbäume am Kellersee im Herbst zum Leuchten bringt, ist die Geschichte des Immenhofs. Neuen Glanz bescherten der berühmten Filmkulisse ein Hotel für gehobene Ansprüche sowie eine innovative Spitzen-gastronomie, wie das exklusiv für unseren LandGang kreierte Herbstmenü ganz ohne Fleisch zeigt.

TEXT: ANJA WERNER

FOTOS: PATRICK SUN

Dick, Dalli, Oma Jantzen und natürlich die vielen frechen Ponys sind die Stars der Heimatfilme, die auf dem wie gemalt schönen Gut bei Bad Malente von 1955 bis 1957 gedreht wurden. Die heile Ferienwelt, die Heidi Brühl, Angelika Meissner und Margarete Haagen dort vor der Kamera lebten, zog eine ganze Generation in die Kinosäle. Über Jahrzehnte wurde der Immenhof-Kult danach nur durch die vielen Wiederholungen der Film-Trilogie im Fernsehen am Leben gehalten. Doch seit der Eröffnung des Hotels Gut Immenhof vor drei Jahren ist dieser Zauber auch am Kellersee wieder spürbar, begrüßen wieder Kinderlachen, Ponys und fröhlich tobende Fohlen den Gast schon bei seinem Weg vom Parkplatz zu der in einem Torhaus untergebrachten Rezeption. Wenige Schritte weiter, auf dem großen Hof des Ensembles aus zwölf Gebäuden richtet sich der Blick dann sofort auf das weiße, wohl berühmteste Herrenhaus der deutschen Filmgeschichte. Vier Säulen und eine Freitreppe säumen dessen Eingang. »Man spürt sofort, dies ist ein besonderer Ort, deshalb möchten wir unseren Gästen kulinarisch auch Besonderes bieten«, sagt Patrick Kühn, der Küchenchef des im Herrenhaus untergebrachten Restaurants Rodesand. Der Name zollt dem ursprünglichen Namen Gut Rothensande Respekt.

Mit 27 Jahren, schon ein Jahr vor der Eröffnung und mit bereits einigen erfolgreichen Stationen in der europäischen Spitzen gastronomie im Gepäck, kam der aus dem Schwabenlande stammende Koch vor vier Jahren an den Kellersee. »Es gab damals noch kein Glas und kein Messer«, erinnert sich Patrick Kühn an eine intensive Zeit, die aber die große Chance bot, die Entwicklung eines innovativen Menü- und Einrichtungskonzeptes von Anfang an mitzugestalten. Frisch, vegetarisch oder auch vegan, regional, nachhaltig und hochwertig lauten die hohen Produktansprüche für seine Kompositionen, aus denen sich die Gäste ihr Wunschmenü zusammenstellen oder auch nur einzelne Gänge wählen können.

»Die schöne Lage am See inspiriert mich jeden Tag.«

Für sein LandGang-Menü hat der leidenschaftliche Angler ganz besondere Schätze aus dem Meer für die Hauptrollen vorgesehen. Den Auftakt macht ein vor Schweden wild gefangener Kaisergranat, der in einer Mischung aus Wasser, Salz, Zucker, Pfefferkörnern, Fenchelsaat und Chardonnay-Essig leicht und schnell selbst gebeizt werden kann. So fix geht es in der Rodesand-Küche sonst nur selten zu, denn: »Viele un-

Zutrauliche Pferde und ihre Fohlen begrüßen die Besucher des Immenhofs schon auf dem Weg vom Parkplatz zur Rezeption (rechts).



Teamarbeit und ein gutes Betriebsklima sind Rodesand-Küchenchef Patrick Kühn (oben links) sehr wichtig. Auf seinen Souschef Max Cramer (oben rechts) kann er sich vollkommen verlassen, auch beim Anrichten des Hauptgangs.

serer Produkte wie Essige, Öle oder Sojasaucen werden nach traditionellen Methoden zum Teil über lange Zeit zubereitet, eingelegt oder angesetzt«, sagt Patrick Kühn. Mit hohem handwerklichen Können und einer Pinzette gestaltet er die feinen Carpaccio-Scheiben des Kaisergranats zunächst zu einem Augenschmaus. Dazu drapiert der 31-Jährige feine, bissfeste Röllchen von eingelegtem Butternutkürbis, dünne Streifen von eingelegten Gurken, Reis-Chips, grüne Tupfen einer Kräutercreme und schließlich noch ein paar zarte Blütenblätter an den Rand der Carpaccio-Scheiben. An sich zu schön, um verspeist zu werden. Doch erst dabei offenbart sich die eigentliche Genussqualität, durch einen exzellenten geschmacklichen Spannungsbogen der Konsistenzen – von knusprig bis cremig – und der gelungenen Korrespondenz des intensiven Eigengeschmacks der gewählten Produkte, für Patrick Kühn eine der wichtigsten Maximen seiner Kochphilosophie. →





Grüne Bohnen müssen nach grünen Bohnen schmecken, das gilt dann auch für das Bohnenpüree und die Stangenbohnen, mit denen der junge Küchenmeister seinen Hauptgang optisch erneut zu einem Kunstwerk macht. Star auf dem Teller ist diesmal eine edle Gelbschwanzmakrele, die über Kirschholzkohle geflammmt wird. Für eine herbstliche Note sorgen eingelegte Shiitakepilze. Zubereitet wird dieser Gang von Souschef Max Cramer. Restaurantchefin Verena Strauch und Barchef Daniel Eeten sind weitere Säulen des Teams Rodesand. »Auf das kann ich mich vollkommen verlassen, wir haben auch mit allen anderen Mitarbeitern ein sehr freundliches Miteinander. Ein gutes Betriebsklima liegt mir am Herzen, das strahlt auch auf unsere Gäste aus«, sagt Patrick Kühn.

Fische und Meeresfrüchte, die im Rodesand serviert werden, sind Wildfänge oder stammen aus nachhaltiger Zucht. Neben fangfrischem Kellerseefisch sind die Ost- und die Nordsee bis hoch nach Norwegen und Schweden sowie Gewässer bis in den mitteldeutschen Raum die Herkunftsgebiete. Noch

deutlich regionaler, nämlich gleich in der Nachbarschaft, wird das Gemüse angebaut. Die Genussqualität auf den Tellern passt perfekt zum Interieur. Warme Farben, Wandmalereien, stilvolle Accessoires und moderne, bequeme Designermöbel zaubern eine behagliche Privatatmosphäre ins Herrenhaus.

Süßkirschen, Erdnüsse, Kokos und Shiso Blätter sind die Komponenten des erneut meisterlich angerichteten Desserts, das von kernig bis zart dahinschmelzend, von intensiver Süße bis feiner Säure erneut keine Wünsche der Geschmacksnerven offen lässt. Was für ein kulinarischer Auftritt! Diesen können auf dem Immenhof nicht nur Hotelgäste zelebrieren. »Wir würden uns über mehr externe Gäste sehr freuen«, sagt Marketing-Chefin Sylvia Donath. Das gilt auch für das zweite Restaurant, das Melhus, in dem in einem ehemaligen Kuhstall gehobene gutbürgerliche Küche angeboten wird. Ebenso für den Hofladen oder das feine Immenhof-Spa mit eigener Badestelle am Kellersee.

Das gebeizte Filet der edlen Gelbschwanzmakrele wird über Kirschholzkohle getrocknet und dann mit einem Brenner gebräunt (rechts). Die Pfefferlinge für den Hauptgang werden nur kurz in Butter geschwenkt.



Mit der Pinzette richtet Patrick Kühn den Kaisergranat an (oben). Serviert wird die Vorspeise im privaten Ambiente des Herrenhauses (unten).



Genussreise-Events im Rodesand:

Hummer trifft Riesling am 19. Oktober

Wenn zwei Köstlichkeiten aufeinandertreffen, kann es nur ein königlicher Genuss werden: Das Beste vom König der Krustentiere, dem Hummer, begleitet von der Königin der Trauben, dem Riesling.



Trüffel-Liebe am 23. November

Ein ganzer Abend rund um die Trüffel: Genießen Sie ein außergewöhnliches 4-Gänge-Menü mit verschiedenen Trüffelsorten aus der Rodesand-Küche und erfahren Sie viel Wissenswertes über Edelpilze.



Alle Gebäude, auch die Pferdeställe mit 21 großzügigen Boxen, wurden über Jahre aufwendig saniert und restauriert, nachdem Carl-J. Deilmann das Anwesen im Jahr 2012 erworben hatte. Durch die Eröffnung des Hotels mit 50 Zimmern und Suiten sowie sechs Ferienwohnungen wurde die Filmgeschichte schließlich sogar zur Wirklichkeit. Denn um das Gut in finanziellen Nöten zu retten, wird es im dritten Film »Ferien auf Immenhof« zum Ponyhotel mit illustren Gästen. Große Leidenschaft, regionale Handwerkskunst sowie hochwertige und nachhaltige Materialien prägen das Erwachen des Gut Rothenande aus seinem Dornröschenschlaf. Das Ergebnis ist ein Unikat, das bis ins Detail eine Liebeserklärung an die Region, die Lebensfreude der Immenhof-Filme sowie eine authentische Gutskultur ist. Doch das Einzigartige des Immenhofs macht noch weit mehr als die hochwertige Ausstattung des Hotels oder die exzellente Qualität der Restaurants aus. Nämlich ein Lebensgefühl, das man für kein Geld der Welt kaufen kann. Glücksmomente werden durch Ruhe, Geborgenheit sowie das Gefühl, herzlich umsorgt und im Einklang mit der Natur zu sein, ausgelöst.

»Jeder Tag, den ich hier leben und arbeiten darf, ist ein Privileg, die positive Atmosphäre, die schöne Lage am See motivieren und inspirieren mich jeden Tag«, schwärmt denn auch Patrick Kühn. Dazu komme die Freiheit, kulinarisch immer wieder Neues ausprobieren zu können. Trotz der Verbundenheit zu seinen süddeutschen Wurzeln steht für den Koch mit hohen Ansprüchen fest: »Ich werde nie mehr hier weggehen, der Norden ist zu meiner zweiten Heimat geworden.« Wie zu Hause sollen sich auch die Gäste fühlen, auch wenn sie auf dem Weg zur Bar im Herrenhaus das Foto von Oma Jantzen sehen. Schon nachdem man nur wenige Stunden die Immenhof-Aura in sich aufgesogen hat, könnte man meinen, gleich kommt sie mit all ihrem Temperament und ihrer Herzlichkeit tatsächlich durch die Tür herein.

Hotel Gut Immenhof
Rothenande 1 · 23714 Malente
Tel.: 04523-88280 · www.gut-immenhof.de

VORSPEISE

Wildfang Kaisergranat

mit Butternutkürbis, Gurke,

Wildkräutercreme und Reis-Chips



HAUPTGANG

Geflammte Gelbschwanzmakrele

mit Waldpilzen, grünem Bohnenpüree,

Stangenbohnen und Röstzwiebdashi



DESSERT

Süßkirsche

mit Kokos, Erdnuss

und Shisosorbet





Wildfang Kaisergranat mit Butternutkürbis, Gurke, Wildkräutercreme und Reis-Chips

ZUTATEN (für 4 Personen)

Kaisergranat

- 8 Wildfang Kaisergranate • 1,5 l kaltes Wasser
- 150 g Salz • 30 g Zucker • 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Fenchelsaat • 50 ml Chardonnayessig
- 1 TL frische Blüten zum Anrichten

Eingelegter Butternutkürbis

- 300 ml Wasser • 300 g Zucker
- 300 ml Chardonnayessig • 10 g Salz • 1 EL weiße Pfefferkörner • 1 EL Koriandersaat • 1 Butternutkürbis

Reis-Chips

- 300 ml Rapsöl • 2 Blätter Reispapier

Wildkräutercreme

- 300 ml Traubenkernöl • 1 Bund gemischte Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel, Kerbel, Estragon)
- 2 Eigelb • 20 g Dijon-Senf • 50 ml Gemüsefond
- Salz - Pfeffer

Eingelegte Gurken

- 200 ml Wasser • 200 g Zucker • 200 ml Chardonnayessig
- 6 g Salz • ½ EL weiße Pfefferkörner
- ½ EL Fenchelsaat • 1 Eiszapfen (Wurzelgemüse)

ZUBEREITUNG

Kaisergranat

Den Kaisergranat vorsichtig aus der Schale brechen und den Darm ziehen. Kurz unter kaltem Wasser abspülen. Für die Flüssigbeize Wasser mit den Zutaten gut verrühren und 30 Minuten ziehen lassen. Nun den Kaisergranat 15 Minuten beizen und danach trockenlegen.

Eingelegter Butternutkürbis

Für den Fond zum Einlegen alle Zutaten bis auf die Butternutkürbis kurz aufkochen und für 2 Stunden ziehen lassen. Nun den Butternutkürbis in feine Streifen schälen, mit dem Fond bedecken und 1 Tag ziehen lassen.

Reis-Chips

Das Rapsöl auf 180 Grad erhitzen. Die Reispaperscheiben in 6 Teile brechen und kurz frittieren. Auf ein Blech mit Haushaltspapier legen und gut abtropfen lassen.

Wildkräutercreme

Traubenkernöl auf 100 Grad erhitzen. Kräuter einmischen und auf Eis runterkühlen, danach durch ein Spitzsieb fein passieren. In einen Mixbecher das Eigelb mit Senf und Gemüsefond geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuteröl langsam einmischen, bis die Creme einen festen Stand bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel geben.

Eingelegte Gurken

Alle Zutaten bis auf die Gurken kurz aufkochen und für 2 Stunden ziehen lassen. Nun die Eiszapfen schälen, in feine Streifen schneiden, mit dem Fond bedecken und für 1 Tag ziehen lassen.

Anrichten

Pro Teller zwei Kaisergranate zu feinem Carpaccio schneiden. Mit dem Spritzbeutel kleine Tupfen der Kräutercreme an den äußeren Rand setzen. Dazwischen die Kürbis- und Gurkenstreifen sowie die Reis-Chips garnieren und einige frische Blütenblätter darüberstreuen.



ZUBEREITUNG

Geflammte Gelbschwanzmakrele

Den Fisch filetieren. Das Wasser mit Salz, Gewürzen und dem Abrieb der Zitrone mischen und 1 Stunde ziehen lassen. Dann die Gelbschwanzmakrele darin 30 Minuten beizen. Danach mit klarem kaltem Wasser abwaschen und (über Kirschholzkohle) trockenlegen. Danach mit einem Brenner abflämmen.

Shiitakepilze

Den Ingwer und das Zitronengras fein schneiden und mit etwas Öl leicht anbraten. Nun mit dem Mirin, Sake und Sojasauce ablöschen und zur Hälfte reduzieren. Dann die Limettenblätter dazugeben und 2 Stunden ziehen lassen. Die Shiitakepilze putzen und den kompletten Stiel entfernen. In einer Pfanne anbraten. Den Fond passieren und mit den Pilzen einmal kurz aufkochen und für 2 Tage ziehen lassen.

Grünes Bohnenpüree

Die geschälten Saubohnen mit Gemüsefond, Sahne, Salz und Pfeffer weich kochen. Danach in einem Mixer zu einer homogenen Masse mixen und die Butter hinzugeben. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree in einen Spritzbeutel auffüllen.

Röstzwiebeldashi(Sud)

Die Shiitakestiele und die Kombualgen in dem Wasser einweichen und über Nacht ziehen lassen. Nun die Flüssigkeit auf 85 Grad erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen. Nun die Röstzwiebel hinzugeben und weitere 30 Minuten ziehen lassen, dann passieren und mit Sojasauce und Fischsauce abschmecken.

Stangenbohnen

Die Stangenbohnen in Salzwasser blanchieren, bis sie weich sind. Nun ins Eiswasser geben und schnell herunterkühlen. Gemüsebrühe erhitzen und die Stangenbohnen darin erhitzen. Nun die Butter, Salz und Pfeffer hinzugeben und abschmecken.

Pfifferlinge

Die Pfifferlinge im kalten Wasser einmal durchwaschen und trocknen, mit einem Tourniermesser endgültig sauber putzen, in der Pfanne mit der Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die Gelbschwanzmakrele in Scheiben auf einem Teller anrichten. Die Schale einer Stangenbohne daneben mit den Pilzen (Shiitake und Pfifferlinge) sowie Tupfen des Bohnenpürees garnieren sowie Fisch und Bohne mit dem Röstzwiebelsud übergießen.

Röstzwiebeldashi

• zurückgelegte Shiitakestiele • 150 g Kombualgen, getrocknet • 500 ml Wasser • 200 g Röstzwiebeln

• 100 ml Sojasauce • 50 ml Fischsauce

Stangenbohnen

• 8 Stangenbohnen • Wasser • Eiswasser

• 50 ml Gemüsebrühe • 50 g Butter • Salz • Pfeffer

Pfifferlinge

• 150 g Pfifferlinge • 30 g Butter • Salz • Pfeffer



Süßkirsche mit Kokos, Erdnuss und Shisosorbet

ZUTATEN (für 4 Personen)

Kokosmousse

- 5 Blatt Gelatine • 50 ml Läuterzucker
- 300 ml Kokosmilch • 150 g geschlagene Sahne

Kokoscreme

- 300 ml Kokosmilch • 50 ml Läuterzucker
- 50 ml Limettensaft • 4 g Agar Agar

Kirschcreme

- 300 ml Kirschmark • 50 ml Läuterzucker
- 50 ml Kirschessig • 4 g Agar Agar

Eingelegte Kirschen

- 500 g Kirschen • 200 ml Kirschsaft
- 50 g Zucker
- 1 Stange Vanille, halbiert und ausgekratzt
- 2 Lorbeerblätter

Geröstete Erdnüsse

- 100 g Erdnüsse • 3 g Salz

Shisosorbet

- 100 ml Wasser • 50 g Glukose • 12 g Pektin
- 50 g Zucker • 300 g Limettensaft
- 10 Shisoblätter rot • 1 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Kokosmousse

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun den Läuterzucker erwärmen und die Gelatine auflösen und zur Kokosmilch hinzufügen. Danach die geschlagene Sahne unterheben und in eine Form nach Wahl abfüllen und kalt stellen.

Kokoscreme

Alle Zutaten der Kokoscreme 2 Minuten durchkochen und in einem Behälter 2 Stunden kalt stellen. Danach die Masse glatt mixen.

Kirschcreme

Die Kokosmousse aus der Form auf einen Teller stürzen. Mit Tupfen der Kokoscreme und der Kirschcreme sowie den eingelegten und halbierten Kirschen und den Erdnüssen garnieren. Das Sorbet mit dem Esslöffel zu einer Nocke formen und mit auf den Teller legen.

Kirschcreme

Alle Zutaten der Kirschcreme 2 Minuten durchkochen und in einem Behälter 2 Stunden kalt stellen. Danach die Masse glatt mixen.

Eingelegte Kirschen

Alle Zutaten bis auf die Kirschen einmal aufkochen. Die Kirschen halbieren, einige Hälften beiseitelegen, mit dem Kirschfond bedecken und einen Tag ziehen lassen.

Geröstete Erdnüsse

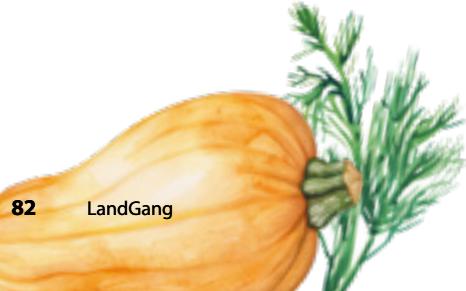
Die Erdnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis eine leichte Bräune entsteht.

Shisosorbet

Wasser, Glukose, Pektin und Zucker aufkochen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und fein mixen. Die Masse einen Tag kalt stellen und dann in einer Eismaschine abfrieren.

Anrichten

Die Kokosmousse aus der Form auf einen Teller stürzen. Mit Tupfen der Kokoscreme und der Kirschcreme sowie den eingelegten und halbierten Kirschen und den Erdnüssen garnieren. Das Sorbet mit dem Esslöffel zu einer Nocke formen und mit auf den Teller legen.





Eine Sinfonie aus Wildkräutern



Zutaten von regionalen Produzenten oder frisch gepflückt aus dem eigenen Garten – das zeichnet die Küche des Hotels »Waldschlösschen« in Schleswig aus. Für das Geschmackserlebnis sorgen Chefkoch Florian Holtmann und sein Team.

TEXT: LINDA KRÜGER FOTOS: MARCUS DEWANGER

Routiniert schwenkt Florian Holtmann eine Pfanne mit Gemüse. In einem Bräter zischt zeitgleich ein großzügiges Stück Lammschulter, das der Koch auch nicht aus den Augen lässt. Wie ein Dirigent zaubert der Chefkoch des Hotels »Waldschlösschen« den Hauptgang. Seit 2012 bekocht der gebürtige Schleswiger hier wieder die Gäste von nah und fern. Nachdem er 2004 seine Lehre zum Koch im »Waldschlösschen« abgeschlossen hatte, durchlief er mehrere Stationen in anderen Häusern in Deutschland und in Österreich. Aus Verbundenheit zu seiner Heimat und der Liebe wegen zog es den glücklichen Familienvater aber wieder zurück in das Romantikhotel nach Schleswig.

Das »Waldschlösschen« wird seit fast 40 Jahren von Familie Behmer geleitet. Heute ist es besonders für seine ruhige Lage, das Spa und seine Hotelküche bekannt. Im März hat Sönke Behmer die Geschäftsführung des Familienbetriebs in dritter Generation übernommen. »Mein Vater und ich hatten einen sehr fließenden Übergang. Ein Großteil des Personals kennt mich, seit ich als kleiner Junge durch die Küche gelaufen bin. Ich verstehe mich mit allen sehr gut und wir arbeiten hier hervorragend zusammen. Da macht die Arbeit auch Spaß.« Dank seiner Lebensgefährtin Giulia Robotti, die ursprünglich aus Turin stammt, hat die Küche nun auch viele italienische Einflüsse.

Wildkräuter aus hoteleigenen Beeten

Neben der harmonischen Zusammenarbeit innerhalb des Teams schätzt Florian Holtmann besonders die Herkunft der Lebensmittel, die er verwendet: »In unserer Küche kommen so gut wie alle Zutaten von Produzenten aus der Umgebung. Die Wildkräuter wurden heute Morgen direkt von uns frisch geerntet«, berichtet der Küchenchef, während er die Vorspeise aus Wiesenschaumkraut und Rehschinken zu einem verführerischen Tellerbild komponiert. Wenn Florian Holtmann einen Teller anrichtet, ist es ihm wichtig, dass ein »gewachsenes Bild« entsteht, also dass das Gericht so aussieht, als würde es aus dem Teller herauswachsen.

Neben Rezepten mit Raffinesse kocht Florian Holtmann natürlich auch regionale Gerichte. Am liebsten »Schnüsch«, bei dem frisches Gemüse in Milch gekocht wird und das man vor allem in der Region rund um Flensburg kennt. »Bei diesem Gemüseeintopf kommen unsere Kräuter besonders gut zur Geltung und es schmeckt einfach lecker«, freut sich



Küchenchef Florian Holtmann verköstigt seit 2012 Gäste im Hotel »Waldschlösschen« (oben). Viele Zutaten, die in der Küche verwendet werden, befinden sich im Garten des Hotels (unten).

der Chefkoch. Hauptsächlich ist zwar Juniorchefin Giulia Robotti für die Ernte aus den hoteleigenen Beeten zuständig, doch auch andere Köche und Mitarbeiter aus der Küche sorgen für Frische in der Küche des »Waldschlösschens«. So ist Florian Holtmann selbst begeisterter Kürbiszüchter, Köchin Gina Vollbehr sammelt Wildkräuter und Pilze und Familie Behmer sorgt für das ein oder andere Wild nach einer Jagd. Fragt man Florian Holtmann deshalb nach seinem Stil, beschreibt der Küchenchef ihn als sehr an die »klassische, französische Küche« angelehnt, ergänzt um weltweite Einflüsse. In den Genuss dieser Küche kommen Gäste gleich in zwei Restaurants, die im Romantikhotel die Möglichkeit schaffen, je nach Gusto zu speisen.

Herrenzimmer und Speisesalon

Das »Olearius« und die »Fasanerie« bieten Gourmets eine große Auswahl an Gerichten à la carte, die optisch bestechen und einen hohen Anspruch an Frische und Herkunft aus der Region haben. Benannt nach dem Reisenden Adam Olearius können Gäste in dem Restaurant eine kulinarische Reise in Form eines speziellen Menüs unternehmen: Von Ostsee-lachs zu hausgemachten Pelemi, über butterzart geschmorte Keule vom Lamm endet die Genussreise mit Creme von Joghurt und Granatapfelkernen mit süßem Basilikumpesto. Daneben stehen auf der Karte auch der Schleswiger Fisch-teller und das Husumer Rind. Für die passende Atmosphäre zum Schlemmen und Genießen sorgt die liebevoll gestaltete Einrichtung des Restaurants: Der große Speisesaal bietet einen freien Blick auf den Garten des »Waldschlösschens«. In eher dunklen Tönen gehalten, erinnert der Raum an ein typisches Herrenzimmer aus dem 19. Jahrhundert. Neben einem italienischen Globus und einer kleinen feinen Bücherecke befindet sich im Restaurant eine gedruckte

Beschreibung aus dem 17. Jahr-hundert von Adam Olearius »Moskowitischen und Persia-nischen Reise«.



Hintern Herd hat der Küchenchef stets alles im Griff und lässt nie ein Gericht aus den Augen (unten). Für die nötige Würze und das Geschmackserlebnis wird das Fleisch mit frischen Wildkräutern und Gemüse verfeinert (links).



Wenn Florian Holtmann anrichtet, soll das Gericht so aussehen, als würde es aus dem Teller herauswachsen.

Raffinesse und Spezialitäten

Im Sommer können Gäste über eine Treppe auf die am See gelegene Terrasse gelangen und bei einem Aperitif unter der Kirschblüte den Abend einläuten. Genauso pracht-voll, nur ein bisschen exklusiver, präsentiert sich die »Fa-sanerie«. Hier besticht die Speisekarte durch fangfrischen Fisch, Wild aus den hiesigen Wäldern, Fleisch von lokalen Landwirten sowie Backensholzer Käsespezialitäten. Bei ei-nem Besuch sollte unbedingt der hauseigene »Fasanerie Riesling« probiert werden, der auf einem Weinberg an der Mosel angebaut wird. In Rot- und Erdtönen gehalten, fal-len in dem Restaurant kleine Jagdgeleihe, silberfarbene Kerzenleuchter und ein großes Gemälde, das eine opulente Essenstafel zeigt, ins Auge. Als Besonderheit für große Feste wie Hochzeiten erschafft das Küchenteam ganze Buffets mit Köstlichkeiten, wobei auch vegetarische und vegane Alternati-vnen angeboten werden können. Für welches Restaurant man sich auch entscheidet, im »Waldschlösschen« wird garantiert der Gaumen verwöhnt.



Romantikhotel »Waldschlösschen«

Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig
Tel.: 04621-3830 · www.hotel-waldschloesschen.de

SCHLESWIG-HOLSTEIN GOURMET FESTIVAL

Am **9. und 10. Februar 2024** wird das Romantikhotel »Waldschlösschen« am 37. Schleswig-Holstein Gour-met Festival teilnehmen. Die Gastköchin Alexandra Müller wird in dem Schleswiger Hotel ihr Debüt geben. Die Schweizerin ist Inhaberin des Landhotels »L'Etoile« mit dem Restaurant »Nova« und beschreibt ihre Küche als »regional, frisch, anders«.



VORSPEISE

Wildkräutersalat mit Rehschinken, jungen Rübchen und Brunnenkresseiis

HAUPTGANG

Schulter vom Treenewiesenlamm
geschmort mit Knoblauch und Gundermann,
jungem Gemüse und Polenta-Knoblauchsraukepraline



DESSERT

Luftiger Sauerrahm
mit Erdbeeren, Mandel-Kakaocrumble
und Waldmeister-Zitronenmelissepesto





Wildkräutersalat mit Rehschinken, jungen Rübchen und Brunnenkresseeeis

ZUTATEN (für 4 Personen)

Wildkräutersalat

- 50 g Blattsalat
- 40 g Wildkräuter (je nach Jahreszeit)
- 200 g geräucherter Rehschinken
- 200 g junge Rübchen

Wildkrätersalat-Vinaigrette

- 20 ml heller Balsamicoessig
- 40 ml gutes Rapsöl
- 1 EL süßer Senf
- Salz, Zucker und Pfeffer
- Öl, Essig und Salz

Brunnenkresseeeis

- Eismaschine
- 2 Bund Brunnenkresse
- 150 ml Milch
- 30 g Zucker
- 300 g Naturjoghurt
- 100 ml Schlagsahne, steif geschlagen
- 2 TL Zitronensaft
- gestoßener Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

Wildkrätersalat

Den Blattsalat und die Wildkräuter behutsam waschen, gegebenenfalls die Blätter von den Stielen zupfen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Zutaten der Vinaigrette vermischen und beiseitestellen. Junge Rübchen in Salzwasser weichkochen, schälen und mit etwas Vinaigrette marinieren. Den Blattsalat und die Wildkräuter mit dem Rehschinken und den jungen Rübchen auf einem Teller anrichten.

Brunnenkresseeeis

Die Brunnenkresse waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und mit Milch und Zucker im Mixer fein pürieren. Den Joghurt mit einem Schneebesen unterrühren, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und dann die steif geschlagene Sahne unterheben. 2 Stunden kalt stellen und danach in einer Eismaschine zu Eiscreme verarbeiten.

Schulter vom Treenewiesenlamm geschmort mit Knoblauch und Gundermann, Gemüse und Polenta-Knoblauchsraukepraline

ZUTATEN (für 4 Personen)

Lammschulter mit Gemüse

- 1,5 kg Lammschulter • 2 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln • 2 Knoblauchzehen • 3 EL Öl (für den Topf)
- 350 ml Rotwein • 300 ml Rinderbrühe
- 20 g Gundermann • 1 Zweig Thymian
- 2 Zweige Rosmarin • 0,5 TL Pfeffer • 1 TL Salz
- 480 g Gemüse (je nach Saison)

Knoblauchsraukepesto

- 1 Hand Knoblauchsraukeblätter • 2 EL Rapsöl

Polenta

- 250 g Milch • 250 g Gemüsebrühe
- 150 g Polentagrieß • 15 g Butter
- 20 g geriebener Parmesan • Salz, Pfeffer • Muskat
- 1 Ei, Mehl und Paniermehl für die Panade
- 500 ml Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Lammschulter mit Gemüse

Die Lammschulter waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Über Nacht in einer Beize aus Rotwein, Kräutern und Knoblauch marinieren. Das Suppengrün putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Lammschulter von allen Seiten scharf anbraten. Danach das Röstgemüse kurz mitbraten, und dann den Rotwein sowie die Brühe angießen. Anschließend den Topf im auf 150 °C vorgeheizten Ofen etwa 150 Minuten schmoren lassen (je nach Fleischdicke). Während der Schmorzeit den Braten regelmäßig mit dem Schmorfond übergießen. Am Ende der Schmorzeit den Fond durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze reduzieren und gegebenenfalls mit Stärke leicht binden. Das Gemüse putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Mit Butter, Salz und Muskat abschmecken.

Knoblauchsraukepesto

Rauke waschen, trocken tupfen und im Mörser zu einer Paste zerkleinern, das Öl untermischen und salzen.

Polenta

Milch, Brühe und Butter aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Grieß unter ständigem Rühren hinzufügen. Vom Herd nehmen, den Parmesan hinzugeben, abschmecken und 5 Minuten quellen lassen. Davon ¼ abnehmen und mit Milch zu cremiger Polenta verarbeiten. Wenn die restliche Masse etwas abgekühlt ist, circa 30 Gramm schwere Kugeln formen, eine Mulde hineindrücken und mit etwas Knoblauchsraukepesto füllen. Die Bällchen mit Mehl, Ei und grobem Paniermehl panieren und im tiefen Fett knusprig backen.

Luftiger Sauerrahm

mit Erdbeeren, Mandel-Kakaocrumble und Waldmeister-Zitronenmelissepesto

ZUTATEN (für 4 Personen)

Luftiger Sauerrahm

- 500 g Sauerrahm (am besten Crème fraîche)
- 50 g Zucker
- Abrieb von einer Bio-Limette

Mandel-Kakaocrumble

- 110 g Mandeln, gemahlen
- 50 g weißer Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 20 g Backkakao
- 100 g Butter

Waldmeister-Zitronenmelissepesto

- ½ Handvoll Waldmeister
- ½ Handvoll Zitronenmelisse
- 3 EL flüssiger Honig
- 3 EL Rapsöl

Anrichten

- 300 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG

Luftiger Sauerrahm

Alle Zutaten mit einem Handrührgerät zu einer luftigen Creme aufschlagen.

Mandel-Kakaocrumble

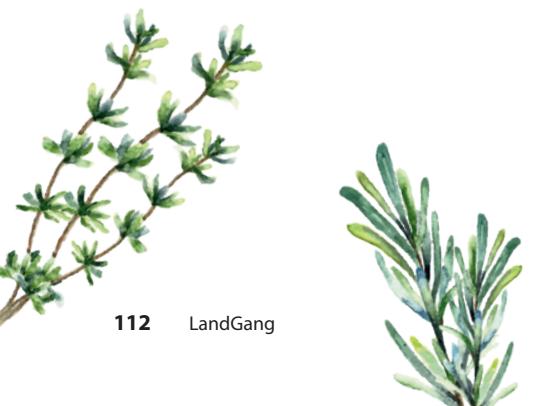
Alle Zutaten vermengen und auf ein Backblech streichen. Bei 150 °C 14 Minuten backen, abkühlen lassen und zerbröseln.

Waldmeister-Zitronenmelissepesto

Damit der Waldmeister sein Aroma entfaltet, muss er vorher luftgetrocknet werden – entweder bei leicht geöffneter Ofentür bei 45 °C für 45 Minuten im Backofen, im Dörrgerät nach Anleitung oder bei sonnigem Wetter auf der Fensterbank einen halben Tag welken lassen. Die Kräuter von groben Stielen befreien und in einem Mörser zerstoßen. Den Honig und das Öl hinzufügen und vermengen.

Anrichten

Die Frischkäsecreme in die Mitte des Tellers geben und mit einem Löffel eine Mulde hineindrücken. In diese den Crumble geben. Die Erdbeeren vierteln und mit dem Pesto auf dem Rand der Frischkäsecreme garnieren.



Weihnachtliches Kochvergnügen



Ein edles und leckeres Drei-Gänge-Menü zum Weihnachtsfest zaubern, ohne dafür allzu tief in die Tasche greifen zu müssen: Zwei kochbegeisterte LandFrauen haben diese Herausforderung angenommen und ausschließlich mit Lidl-Produkten gekocht. Zu den Köstlichkeiten gab es auch viel Privates.

TEXT: MEIKE VON DER GOLTZ FOTOS: MICHAEL RUFF





Weihnachten beginnt jedes Jahr gefühlt bereits im Spätsommer, wenn uns die ersten Christstollen, Spekulatistüten und Zimtsterne aus den Supermarktrealen entgegenlachen und die Kinder schon im Oktober ihre bunten Adventskalender mit den vierundzwanzig Schokotürchen neben dem Bett positionieren. Auch für uns wurde es in diesem Jahr ungewohnt früh weihnachtlich: bei der Produktion unserer Kochstrecke für ein Drei-Gänge-Weihnachtsmenü aus Lidl-Produkten.

Feines zum Fest

Die beiden LandFrauen Meike Törper und Rosi Trautmann schauen schon ein bisschen skeptisch, als wir sie viele Wochen vor Weihnachten in unserer festlich geschmückten Küche begrüßen. Draußen sind es noch über zwanzig Grad, die Sonne scheint durchs Fenster, aber drinnen präsentiert sich der große antike Holzestisch bereits weihnachtlich mit goldenen Kugeln, roten Kerzen und edlem Silbergeschirr gedeckt. Auch rund um den Koch- und Arbeitsplatz haben wir für mächtig Weihnachtsstimmung gesorgt. Mit Dekosternen, hübschen Holztannenbäumen und einer dezent glitzernden Damwildfamilie, die sich neben dem großen schwarzen Gasherd aufgereiht hat. Das Highlight unseres weihnachtlichen Küchenevents thront allerdings vorne auf der Kochinsel: der große, prall gefüllte Korb voller Festtagsleckereien der Lidl-Eigenmarken »Deluxe«, »Sansibar Deluxe« und »Favorina«. Feinstes Rinderfilet, Safranpasta, weihnachtliche Soßen, Öle und Gewürze, getrocknete Steinpilze, Spekulatius-Mousse, Stollen, Zimtsterne, edler Rotwein und vieles mehr. Natürlich haben wir Meike und Rosi bereits vorab einen Blick auf unsere üppige

»Beim Kochen gilt generell: Zuerst schauen, ob alle Zutaten da sind, und nachlesen, welches Gericht und welche Speise wie lange braucht.«



Zutatenliste erlaubt, damit sich die beiden LandFrauen schon rechtzeitig ein besonderes Weihnachtsmenü für unsere LandGang-Leserinnen und -Leser überlegen konnten. »Ich denke, wir haben uns ganz in ihrem Sinne für ein richtig festliches Weihnachtsmenü entschieden, das aber recht unkompliziert ist und vor allem keinen allzu großen Küchenstress am Festtag verursacht«, so Meike Törper. Freundin Rosi nickt zustimmend mit dem Kopf und dann legen die beiden LandFrauen auch schon in der Küche los. Erstmal mit einem wichtigen Tipp: »Beim Kochen gilt generell: Zuerst schauen, ob alle Zutaten da sind, und nachlesen, welches Gericht und welche Speise wie lange braucht«, appelliert Meike. Gesagt – getan!

Faible für das Besondere

Zunächst geht es mit den Vorbereitungen zum Hauptgang los. »Wir haben uns für zartes Rinderfilet mit gewalzten Safrannudeln entschieden und als vegetarische Hauptspeisen-Variante machen wir gleich auch noch ein Steinpilz-Risotto mit Weißwein.« Klingt köstlich! Wir lassen Meike und Rosi in der Weihnachtsküche werkeln. Zuerst brät Meike das Rinderfilet kurz scharf von allen Seiten im Bräter an, würzt rundum und gibt einen ordentlichen Schuss Rotwein zum Ablöschen dazu. Rosi wäscht un-

Das Rinderfilet wird mit einem ordentlichen Schluck Rotwein erst scharf angebraten (oben), wandert anschließend in den Ofen und kann dann butterzart serviert werden (unten).
LandGang-Autorin Meike von der Goltz darf währenddessen das Salatdressing für die Vorspeise abschmecken. Die originelle Mischung, unter anderem aus Mandelpesto, Honig und Haselnusskernöl, wird den weihnachtlichen Feldsalat krönen.



terdessen Salat für die Vorspeise und wählt mit einem Kennerinnenblick die passenden weihnachtlichen Öle und Gewürze für das Dressing aus. Nebenbei erfahren wir auch Persönliches über die beiden LandFrauen vom Ortsverband Selent und Umgebung e.V. »Ich liebe die afrikanische Küche«, schwärmt Rosi und erzählt, dass sie in Nigeria aufgewachsen ist. »Mein Vater hat damals in Afrika gearbeitet und ich bin bis zu meinem 16. Lebensjahr mit der südländischen Küche groß geworden. Hammel ist zwar nicht so mein Ding, aber ich liebe Hühnchen, südländische Gewürze und Couscous.«

Die Liebe ging bei Rosi allerdings nicht durch den Magen, denn verliebt hat sie sich in Deutschland. Erst lebte sie mit ihrem Mann in Stuttgart, dann zog es die Familie nach Schleswig-Holstein. Heute hat Rosi zwei erwachsene Söhne und lebt mit ihrem Mann im kleinen Örtchen Mucheln zwischen Plön und Lütjenburg ... und kam hier auch zu den LandFrauen. »Eine Freundin war schon im hiesigen LandFrauenVerein

In das außergewöhnliche Feldsalat-Dressing kommt als besondere Note auch noch ein gehobelter eintausend Tage alter Gouda. Damit ist die Vorspeise perfekt! Als vegetarische Hauptspeisen-Variante haben sich die LandFrauen für ein edles Steinpilz-Risotto mit kurzer Vorbereitungszeit entschieden (unten).

Als Vorspeise haben sich Meike und Rosi für einen frischen Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und roten Weintrauben entschieden. Während Rosi die Weintrauben halbiert und das Dressing anmischt, kümmert sich Meike um die Vorbereitungen zum Dessert. Das wird für das selbst kreierte Weihnachtsfestmenü geschichtet: Selbst gemachte Schokoladen-Sahne-Creme und Lidl »Deluxe Spekulatius-Mousse« im Wechsel mit weihnachtlichem Spekulatius-, Zimtstern-, und



aktiv und fragte mich einmal, ob ich ihr abends beim Verschicken von Flyern helfen könnte. Dabei habe ich dann auch Meike kennengelernt. Meike Törper war mehr als acht Jahre lang Vorsitzende des Seelenter LandFrauenVereins, hat den Vorsitz aber aus Zeitgründen abgegeben. Aktiv im Ehrenamt ist sie aber immer noch. »Unser Ortsverein hat noch mehr als einhundert Mitglieder und soweit es die Zeit erlaubt, versuchen wir immer wieder ein tolles Programm für unsere LandFrauen auf die Beine zu stellen. Es ist natürlich jedes Mal auch ein Balance-Akt, alle anzusprechen, von jung bis alt. Corona hat auch viel gemacht, man bekommt die Leute nicht mehr so schnell vom Sofa. Aber wir bleiben dran«, lacht die 55-Jährige, die als pharmazeutisch-technische Angestellte in einer Plöner Apotheke arbeitet. »Rosi, was hältst du davon, wenn wir beim Dessert jeweils drei Schichten Creme und drei Schichten Kekse machen?« Meikes Gedanken sind schon beim Nachtisch, weil der Hauptgang dafür die notwendige Zeit lässt und das Dessert durch die bereits fertigen Lidl-Produkte wie die »Deluxe Spekulatius-Mousse« in der Zeit schnell zubereitet werden kann.

»Ich bin supergerne kreativ beim Kochen. Für mich ist es tatsächlich keine Arbeit, sondern ein ganz wunderbares Hobby.«

Macadamia-Nuss-Gebäck, das vorher noch ordentlich klein gebröseln wird. Darauf muss man erstmal kommen. »Ich bin supergerne kreativ beim Kochen. Das ist mir tatsächlich in die Wiege gelegt worden«, schwärmt Meike Törper, »meine Mutter und meine Oma konnten schon ganz toll kochen und für mich ist es tatsächlich keine Arbeit, sondern ein ganz wunderbares Hobby.«

Mit drei Freundinnen veranstaltet Meike schon seit fast zwanzig Jahren ihr ganz persönliches »perfektes Dinner«. »Rund viermal im Jahr treffen wir uns zum Dinner ohne Punkteverteilung«, lacht die Hobbyköchin. »Man muss sich immer ein Thema überlegen, das die anderen vorher nicht wissen. Wir hatten schon sooo viele Themen. Frankreich, Farben, Jahreszeiten, usw. ...« Als Meike einmal mit Rosi im Hamburger Schokoladenmuseum war, gab es anschließend ein Schokoladenmenü, und nach einem Besuch im Schloss Neuschwanstein kochte Meike einen Abend wie der »Kini« (König Ludwig II.).

Zum Weihnachtsfest mit den eigenen Familien mögen es die beiden LandFrauen eher klassisch. »Meine Jungs und mein Mann wünschen sich jedes Jahr Raclette. Da kommt dann alles Mögliche auf den Tisch, wir sitzen mit den Schwiegertöchtern lange beisammen und machen es uns ganz gemütlich«, erzählt Rosi Trautmann. Bei Meike Törper gibt es zum Weihnachtsfest ganz traditionell Karpfen für die Familie. »Und wer keinen Fisch mag, bekommt ein Steak!«

Wir dürfen uns jetzt über zart gebratenes Rinderfilet an gewalzten Safrannudeln mit einem frischen Feldsalat als Vorspeise und einem wunderbar weihnachtlich schmeckenden Dessert freuen. »Einer muss ja schließlich unser LandGang-Weihnachtsmenü probieren«, fordern uns die LandFrauen auf. Das lassen wir uns sehr gerne nicht zweimal sagen. Es schmeckt großartig! Aber wer hätte das auch anders erwartet? Meike und Rosi schauen sich an und lachen: »Viele verbinden uns LandFrauen ja immer noch mit backen und kochen – dabei ist das nur eine unserer kleinsten Stärken.«



Wer zählt schon zum Weihnachtsfest die Kalorien? Aus einer Schokoladen-Sahne-Mischung und weihnachtlichen Gebäck-Variationen haben Meike Törper und Rosi Trautmann ein köstliches Schichtdessert gezaubert. Als fruchtige Komponente kann die Creme auch noch mit geschnittenen Weintrauben oder hauchdünnen Orangenscheiben garniert werden.



Walnuss – die Königin der Nüsse

Wertvolle Füllung

Die Walnuss, botanisch bekannt als »Juglans regia«, ist eine vielseitige und sehr gesunde Nussfrucht. In ihr stecken wertvolle Fette wie Omega-3-Fettsäuren, Proteine, Ballaststoffe, Antioxidantien, Vitamine und Mineralstoffe wie Magnesium.



Gut für den Körper

Der regelmäßige Verzehr von Walnüssen kann das Herz-Kreislauf-System unterstützen, den Cholesterinspiegel senken, die Gehirnfunktion verbessern, Entzündungen reduzieren und das Risiko von bestimmten Krankheiten wie Diabetes und Krebs verringern.



Die Form verrät es schon: Die auch als Hickorynuss bekannte Pekannuss ist mit der Walnuss verwandt, da sie auch zur Familie der Walnüsse gehört.

Glücklichmacher

Die heimischen Nüsse enthalten viel Tryptophan, das der Körper benötigt, um das Glückshormon Serotonin herzustellen. Untersuchungen zeigen, dass bereits eine Handvoll Walnüsse täglich das Gedächtnis, die Stimmung und die Konzentration stärken.

Herhaft und süß

Walnüsse sind einfach in die Ernährung einzubauen: als Topping auf Salat oder Joghurt, eingebettet in Brot oder Kuchen oder als crunchy Highlight in Gemüsegerichten. Walnüsse sind bei herhaften und süßen Gerichten eine willkommene Abwechslung.

Schon gewusst?

Vor der letzten Eiszeit gab es die Walnuss wahrscheinlich in ganz Europa. Durch die einsetzende Kälte konnte sie dann aber nur noch in Vorderasien gedeihen. Schon in der Jungsteinzeit schätzten die Menschen die nahrhaften Nüsse. Vom Schwarzen Meer gelangte die Nuss auf das italienische Festland. Die Römer nahmen sie dann mit in ihre Provinzen nördlich der Alpen. Ihr Name kommt deswegen angeblich auch von »Welschnuss« – also von den Römern eingeführte Nuss. Heute kultivieren weltweit Länder in gemäßigten Klimazonen die Früchte. Nach Deutschland importiert werden sie vor allem aus Mittelmeerlanden, den USA und Chile. Rund 50.000 Tonnen Walnüsse essen die Deutschen pro Jahr. Vor allem in der Weihnachtszeit sind sie nicht wegzudenken.

Rezepttipp der Saison

Selbst gemachtes Walnussöl



ZUTATEN (für 2 Flaschen à 500 ml)

- 300 g Walnusskerne • 1 l Rapsöl

ZUBEREITUNG

In einem Tiegel oder Bräter die Walnüsse ohne Fett bei mittlerer Wärmezufuhr unter mehrmaligem Schwenken rösten. Doch Vorsicht, nicht anbrennen lassen, sonst schmeckt das Öl später bitter. Danach die Nüsse kurz abkühlen lassen, um sie dann mit einem Messer oder Mörser zu zerkleinern. Anschließend die Masse im Rapsöl erhitzen. Die Temperatur sollte nicht

über 130 °C steigen. Nach und nach werden die Walnüsse dunkler. Die eigene Nase bestimmt, wann das Pflanzenöl von der Wärmequelle muss, denn das riecht man. Nun alles bis etwa 50 °C abkühlen lassen, durch ein Küchensieb abgießen und Flüssigkeit auffangen. Beim Erkalten setzen sich die Trübstoffe ab. Deshalb vor dem Abfüllen das Walnussöl nochmals durch ein Küchentuch oder Feinsieb gießen. In verschlossenen, dunklen Flaschen abgefüllt ist das Nussöl über mehrere Monate ohne Kühlung haltbar.

FOTOS: iStockphoto.com/Andrea Piacquadio