

Vorspeise  
Forelle im Wirsingblatt  
auf Zunft Kölsch Schaum

Zutaten für 2 Personen:

Vier Forellenfilets ohne Haut und Gräten

4 große Blätter Wirsing

2 große Kartoffeln festkochend

100 ml Zunft Kölsch

2 Eier

Frischer Dill

Zitronensaft

Salz

Pfeffer

- Kartoffeln schälen und mit einem runden Ausstecher Kugeln ausstechen, kurz garkochen danach in Butter goldig braun braten
- 2 Eigelb und 100 ml Zunftkölsch in einer Metallschüssel im Wasserbad schaumig aufschlagen
- Forellen würzen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, danach mit gehacktem Dill bestreuen und anschließend vom dicken Ende her einrollen
- Wirsingblätter 5 min. lang blanchieren, auf Küchenrolle legen und abtropfen lassen
- Forellen im Wirsingblatt eindrehen, kurz in Butter anschmoren und dann 5 min. zugedeckt garen
- Gegarte Wirsingrollen auf dem Schaum anrichten und die Kartoffelbällchen daneben setzen

# Hauptspeise

## Rehrücken mit frischen Pfifferlingen, Kürbisstrudel auf Malzbierbalsamicosoße

Kürbisstrudel:

2 Blätter Strudelplatten  
200 ml Milch  
50 ml Geflügelbrühe  
2 Zweige Thymian  
2 Zehen Knoblauch  
80g Grieß  
250 g Hokkaidokürbis  
20g Butter  
1 Schalotte  
1 Blatt Salbei  
3 Eier  
85g Saure Sahne  
Butter  
Pfeffer  
Muskat  
Salz

- Milch und Geflügelbrühe mit Salz, Pfeffer, Muskat, einem Thymianzweig und einer angegedrückter Knoblauchzehe zum Kochen bringen, den Grieß unter Rühren einrieseln und am Herdbrand 20 min. quellen lassen. Anschließend Thymianzweig und Knoblauchzehe entfernen und den Grieß einmal durchrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Den Kürbis in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe in Würfel schneiden und mit Thymianzweig und Salbeiblatt dazugeben und mitschwitzen, mit Salz, Pfeffer Muskat abschmecken. Wenn der Kürbis weich ist, die Kräuter herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kürbiswürfel und zwei Eigelbe in die Grießmasse rühren und die Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen. Erst die saure Sahne und dann vorsichtig den Eischnee unterheben.
- Ein Strudelblatt mit Butter bestreichen, ein zweites darüber legen und die Grießmasse bis auf ein Drittel auf dem Strudelteig verteilen. Den Strudel einrollen und an den Seiten zusammenfalten. Den Strudel mit Eigelb- Milchgemisch einsteichen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 160°C backen.

# Hauptspeise

## Rehrücken mit frischen Pfifferlingen, Kürbisstrudel auf Malzbierbalsamicosoße

Rehrücken:

400g geputzte Pfifferlinge  
5g geräucherter magerer Speck  
1 Flasche Golden Malz  
300 ml Wasser  
1/2 Eßlöffel Balsamico crema  
Rehrücken  
Zwiebeln  
Möhren  
Sellerie

- Rehrückenfilets auslösen
- Die Knochen mit Zwiebeln und Salbei kräftig anbraten, mit Malzbier, Wasser und Balsamico ablöschen, einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite scharf anbraten
- Den Ofen auf 160°C einstellen und den Rehrücken mit einer Kerntemperatur von 52°C garen
- Die Soße auf dem Teller anrichten und den Griebstrudel daneben auflegen
- Rehrücken tranchieren und in die Soße legen

Dessert  
Armer Ritter  
mit Vanilleparfait

Vanilleparfait:

60ml Sahne

2 Eier

6 Eigelb

100g Zucker

1 Stange Vanille (ausgekratzt)

- Die Sahne steif schlagen und kühl stellen
- Das Eigelb, die Eier, das Vanillemark und den Zucker in eine Metallschüssel geben
- Die Zutaten über einem heißen Wasserbad (in einem Topf) zu einer schaumigen, halbfesten Masse schlagen und danach auf Zimmertemperatur herunter kühlen lassen
- Die Sahne unter die kühle Masse heben
- Danach das Ganze in eine Form geben und ins Tiefkühlfach legen. Nach 10 Std. ist das Parfait schnittfest

Armer Ritter:

Süßer Stuten in Scheiben (ohne Rosinen)

3 Eier

Zucker

1 Bio Orange

- Die Bio Orangenschale mit einer feinen Reibe abreiben
- Die Eier schaumig schlagen und die Orangenschale hinzu geben
- Den Rand der Stutenscheiben abschneiden, danach die Scheiben in die Eimasse tauchen und in einer heißen Pfanne in Öl anbraten
- Danach die Scheiben auf Küchenrolle abtropfen lassen und mit Zucker oder Zimtzucker leicht bestreuen
- Die Stutenscheibe auf einen Teller legen und das Parfait daneben anrichten