



KELTENHOF NEWSLETTER SEPTEMBER 2011

Keltenhof auf der Chefsache 2011

Kompetente Besucher, hochkarätige Vorträge und sehr viele internationale Spitzenköche: die Chefsache in Köln vom 18. bis 19. September 2011 war ein voller Erfolg. Das Keltenhofteam mit Geschäftsführer Gerhard Daumüller (Bild links) und Vertriebsassistent Christian Maier wurde unterstützt von Claudio Urru (Bild rechts), Küchenchef des Sternerestaurants top air am Stuttgarter Flughafen. Er begeisterte die Besucher mit einem Sorbet von rotem Oxalis und einem leicht marinierten Wildkräutersalat, der auf frischgebackenen Wildkräuterbrötchen serviert wurde. Aber auch die Kleesorten, Blutampfer, sowie eine erlesene Auswahl junger Kräuter wie Bronzefenchel, Schafgarbe, Zitronenverbene und Schokominze fanden das ungeteilte Interesse von Jörg Müller, Jonnie Boer, Christian Bau, Nils Henkel sowie Simon Taxacher, Küchenchef des viel gerühmten Restaurants Rosengarten in Kitzbühl, das seit seiner Eröffnung 2010 mit Auszeichnungen überschüttet wurde. Einmal mehr stellte der Keltenhof mit diesem Auftritt seine einzigartige Innovationskraft unter Beweis.



Das gilt auch für die letzten Austrieb von Wiesenkräutern, die im Freiland auf etwa vier Hektar angebaut werden. Sie wurden in den ersten Septemberwochen gesät und gepflanzt. Ab Mitte Oktober stehen die ersten Pflänzchen zur Verfügung. Das Geheimnis für die einmalige Qualität: Die Ernteteams schneiden nur die zarten jungen Blattspitzen mit dem Messer per Hand ab.

PRODUKTE

AKTUELL Wiesenkräuter – jetzt noch mal zugreifen

Bis voraussichtlich Ende November gibt es bei uns noch den Wiesenkräuter Mix mit Portulak, Pimpernelle, Schafgarbe, Löwenzahn und Co vom Feld. Die jungen zarten Blättchen sind besonders vitaminreich und geschmacklich auf dem Höhepunkt. Die Wiesenkräuter harmonieren übrigens perfekt mit Kartoffeln. Probieren Sie zur Abwechslung eine Wiesenkräuter-Tortilla mit einem Steinpilzsüppchen als Amuse Bouche. Schmeckt besonders lecker, wenn Sie zu den Kartoffelscheiben noch in Scheiben geschnittene Champignons dazugeben und einige Minuten mit braten. Als Salat passen Filets oder Medaillons von Wild sehr gut zu unserm Kräuter Mix. Einige der Kräuter können Sie solo erhalten.



VPE/Karton: 1 x 250 g Beutel

GENIAL Micro Leaf – einfach unwiderstehlich

Frisch, jung und unkompliziert präsentiert sich der Salat am besten. Eine aufregende Liaison geht der Micro Leaf übrigens mit den würzigen Aromen eines Linsensalates ein. Dazu eignen sich feinste schwäbische Alblinsen, die in Fleisch- oder Geflügelbrühe gegart werden. Nach ca. 15 Minuten kommen kleine Würfelchen von Karotte, Sellerie und Lauch hinzu. Die Linsen mit dem Gemüse servieren wir mit einer Senf-Öl-Vinaigrette und mischen zu gleichen teilen den Micro Leaf darunter. Dazu schmecken geräuchertes Rückenfilet vom Lachs oder Aalfiletstücke von bester Qualität.



VPE/Karton: 8 x 40 g Schale

AKTUELL Oxalis – raffiniert vielseitig

Das Sorbet von grünem und rotem Oxalis, das Claudio Urro vom Flughafenrestaurant top air in seine Desserts einbaut, beispielsweise in die "Komposition von Brombeeren & Schokolade", ist an Raffinesse nicht zu überbieten. Dabei ist die Zubereitung ganz einfach, 700 ml Wasser, 200 g Zucker und 120 g Glukose aufkochen. 2,5 Blatt eingeweichte Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Dazu kommen 60 g Limettensaft. Zum Schluss werden 35 g roter oder grüner Oxalis eingemixt. Die Masse in der Eismaschine gefrieren. Oxalis lässt sich aber auch in der bodenständigen Küche hervorragend verwenden. Die Blätter bleiben in Salatmischungen erstaunlich stabil. Ein Kartoffelstampf mit kleingeschnittenen grünen oder roten Oxalisblätter sorgt für kulinarische Überraschungsmomente.



[Keltenhof – jetzt auch bei Facebook](#)

VPE/Karton: 8 x 15 g Schale



Sie möchten auf unseren Newsletter in Zukunft verzichten, dann klicken Sie einfach auf den folgenden Link: [Ich möchte den Newsletter nicht mehr erhalten.](#)

Keltenhof
Frischprodukte GmbH

Keltenhof 1
70794 Filderstadt

info@keltenhof.com
www.keltenhof.com

Tel. 0711 / 722577-0
Fax 0711 / 70796-86