

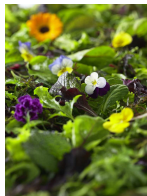
Fernsehkoch Ralf Jakumeit (Rocking Chefs) kocht mit Keltenhof:



Wildkräuterschaumsüppchen:

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Zwiebel
- 250 g Wildkräutersalat
- 100 g Austernpilze
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer, Muskat,
- Knoblauch, Olivenöl, Butter



Zubereitung:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel, Knoblauch und $\frac{1}{2}$ Wildkräutersalat fein hacken und mit Butter + Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Fond dazu. 3 min kochen, mixen und passieren. Die passierte Suppe mit Sahne aufgießen und nochmals zum Kochen bringen; anschließend abschmecken. Zum Schluss die restlichen Wildkräuter untermixen. Die Pilze und restliche Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Pilze mit Olivenöl anrösten; die Hitze verringern und Butter und Zwiebeln dazu. Alles miteinander glacieren und mit der Suppe anrichten.

Baby Leaf Pesto:

Zutaten:

- 200 g Mizuna oder roter Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml kaltgepresstes Olivenöl
- wahlweise entweder 50 g Pinien-, Cashew-Kerne-, Macadamia-Peca-, Erd-Nüsse
- 50 g Parmesan Käse

Zubereitung:

Baby Leaf und den Knoblauch fein hacken. Die Kerne / Nüsse kurz in der Pfanne anrösten und alles zusammen im Mörser mit dem Olivenöl und Parmesan verreiben.

Garnelen mit zitronellem Spinat:

Zutaten für 4 Pers.:

- 4 Garnelen
- 125 g Keltenhof Spinat
- $\frac{1}{2}$ Zitrone
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Garnelen:

- Garnelen schälen und Darm entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten

Zubereitung Blattspinat:

Die Zitrone heiß waschen und Zesten reißen und die restliche Zitrone filettieren. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Olivenöl und Butter in einer Sauteuse aufschäumen und darin die Zwiebeln mit Knoblauch glasig anschwitzen und anschließend den Blattspinat dazu geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zitronenzesten und Filets abschmecken