



© Christoffer Leitner, www.christoffer-leitner.de

KELTENHOF NEWSLETTER AUGUST 2014

Leicht, pur und vollkommen im Geschmack

Im Reigen der Sterneköche für das Kalenderprojekt "Zwölf Monate, zwölf Sterne" darf Nico Burkhardt, Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant Olivo des Steigenberger Hotels Graf Zeppelin in Stuttgart, natürlich nicht fehlen. Sein Rezept ["Alaska Wildlachs mit Schmand, Gurke, rosa Ingwer, Wildkräuter und Wasserkresse"](#) ist ein typischer "Burkhardt". Verschiedene Aromen und Texturen vereinen sich zu einem raffinierten Ensemble, das wie ein wunderschönes Gemälde daherkommt. Dabei bleibt der Geschmack der einzelnen Komponenten unverfälscht erhalten. Die Perfektion des ehrgeizigen Kochgenies liegt darin, Altbekanntes in neue Zusammenhänge zu stellen und zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis zu machen. Als Gäste lassen wir uns sehr gerne auf diese gastronomischen Höhenflüge ein und freuen uns, dass der gebürtige Berliner in Stuttgart Wurzeln geschlagen hat. Sein Motto "ich stehe jeden Tag auf, um zu gewinnen" steht in vollem Einklang mit dem, was wir bisher bei ihm goutiert haben.

Auch wir vom Keltenhof sind immer auf der Suche nach neuen Genüssen. Auf Anregung eines japanischen Küchenchefs aus München haben wir uns im Anbau von Mitsuba versucht. Erst etwas skeptisch, aber siehe da, das Ergebnis hat uns begeistert. Ab sofort können wir Ihnen dieses außergewöhnliche Produkt anbieten und sind natürlich ganz gespannt auf Ihr Feedback.



KELTENHOF
SALATE

[Terminkalender](#)

NEUHEIT

Mitsuba – hitverdächtig

Hinter Mitsuba (*Cryptotaenia japonica*), wörtlich Dreiblatt, verbirgt sich ein japanisches Küchenkraut aus der Familie der Doldenblütler. Es schmeckt nach Karotte, Sellerie und ganz leicht nach Koriander. Es ist in Japan genauso beliebt wie Koriander in Mexiko oder Petersilie in Deutschland. Blätter und Stängel werden entweder frisch gehackt über Salate, Suppen und warme Gerichte gestreut oder in Pfannengerichten kurz mitgegart. Wir haben einen dieser genialen "High Pressure Lobster" vom Frischeparadies leicht in Öl angebraten und dazu ein Avocado-French-Dressing mit feingewürfelter Avocado, etwas Chili und gehacktem Mitsuba probiert. Das kam super und wir können es kaum erwarten, neue Rezepte auszuprobieren. Senden Sie uns doch Ihre "Rezeptideen", die wir in einem "Mitsuba-Workshop" auf dem Keltenhof ausprobieren.

VPE/Karton: 4 x 250 g Schale



AKTUELL

Bronzefenchel – immer beliebter

Die Nachfrage nach Bronzefenchel ist in den beiden Jahren so rasant gestiegen, dass wir unseren Anbau nahezu verdreifacht haben. Die jungen Austriebe von *Foeniculum vulgare* "Rubrum" verleihen auch jedem Gericht eine unvergleichlich delikate Note. Mit seinen fein gefiederten nach Anis duftenden und schmeckenden Blättchen passt er naturgemäß hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten. Bronzefenchel muss aber nicht immer fein daherkommen. Genauso eignet er sich als Würzkräut für Fleischküchle, Kartoffelsalat, Gemüseeintöpfe oder Couscous-Gerichte. Auch im Dessert kommt Bronzefenchel super wie beispielsweise zu frischen Erdbeeren.

VPE/Karton: 8 x 30 g Schale



Institution

Der Raben in Horben

Wer die Serpentine nach Horben nicht scheut, erfährt eine Genussreise der besonderen Art. Ob Haute Cuisine oder bodenständig regional: Steffen Disch ist wie ein Zauberer, der immer eine großartige Geschmacksüberraschung aus dem Hut zieht. Beuscherl vom Jungkalb und Kalbsleberscheibe mit Majoran sind genauso zum Niederknieen wie der Loup de Mer oder der Hirschkalbsrücken mit Kaffee. Seine Bodenhaftung hat Disch auch nach der Auszeichnung mit dem Michelin-Stern in diesem Jahr nicht verloren. Die Gäste lieben ihn dafür. Baby Leaf oder Wiesenkräuter vom Keltenhof kommen bei ihm immer auf den Tisch. Und gerne verwendet er Micro Blutampfer als Beilage zu einer Eismeerforelle oder Zweierlei vom Thunfisch. Er ist Kunde quasi von der ersten Stunde an und hält "Gerhard Daumüller für den innovativsten Erzeuger in Deutschland".

Mit seinem unglaublichen sensorischen Gespür ist er stets auf der Suche nach neuen Produkten. Fündig wurde er erst kürzlich wieder in Oberkirch im Schwarzwald. Auf [Hofgut Silva](#) wachsen Berkshire und Tamworth Schweine in extensiver, artgerechter Haltung auf. Die Fleischqualität dieser alten englischen Rassen ist hervorragend. "Besser wie Iberico", urteilt Disch und setzt Schwarzwälder Berkshire Ferkel gleich in zwei Gerichten um: Dim Sum & Confit mit Ingwer, eingelegter Gurke und Papaya-Chutney schmeckt genauso umwerfend gut wie die geschmorte Brust im Traditionsmenü am Sonntag. Wir fühlen uns im Raben immer wie daheim, liebevoll betreut von Kirsten Disch und dem sehr aufmerksamen Serviceteam. Noch genialer ist natürlich, dass man nach dem Essen den Berg nicht runterfahren muss, sondern sein Haupt in eines der liebevoll gestalteten Zimmer betten kann. Dem Frühstück am nächsten Morgen verleihen wir gleich auch einen Stern ;-)



**RABEN**
HORBEN



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