



© Christoffer Leitner, www.christoffer-leitner.de

KELTENHOF NEWSLETTER OKTOBER 2014

Regionale Küche in Vollendung

Im Landhaus Feckl in Ehningen kommen Gourmets und Liebhaber der regionalen Küche gleichermaßen auf ihre Kosten. Das Faible von Küchenchef und Inhaber Franz Feckl, regionale und rustikale Küche zu verfeinern und zu adeln, ließ auch die Herzen der Michelin-Inspektoren höher schlagen. Sein Rezept im Oktober für den Kalender "Zwölf Monate, zwölf Sterne" ist bestes Beispiel für die schlichte Raffinesse, mit der er Klassiker der schwäbischen Küche in eine geschmacksbetörende fantasievolle Kreation umsetzt. ["Gefüllter Ochschwanz mit Semmelknödeln"](#) kommt wunderschön angerichtet daher. Mit einem komplett vegetarischen Menü und dem Menü "Innovativ", das ohne Kohlenhydrate auskommt, erfüllt er mit kulinarischer Weitsicht die Wünsche von Anders-Essern.

Mit dem Video "Keltenhof Kräutergarten" möchten wir Ihnen Einblicke in unsere Welt geben. Der Tag beginnt früh auf dem Keltenhof und viele behutsame Hände sind erforderlich, damit unsere empfindlichen Produkte in einem Topzustand zu Ihnen gelangen. Wir freuen uns besonders über die Mitwirkung von Klaus Buderath, Küchenchef vom Restaurant Lago in Ulm, der unsere Produkte mit unglaublicher Kreativität auf immer wieder neue Art in Szene setzt.

[Hier gehts zum Video unter YouTube.](#)



KELTENHOF
SALATE

[Terminkalender](#)

AKTUELL Feldsalat küchenfertig – einfach top

Unser jung geernteter Feldsalat ist nicht nur küchenfertig, sondern steht Ihnen das ganze Jahr über zur Verfügung. Die besondere Qualität kommt dadurch zustande, dass wir die Röschen vor dem Waschen über unseren optischen Sortierer laufen lassen. Fremdkörper und Blattverfärbungen werden erkannt und aussortiert. Als klassische Vorspeise ist er schon Kult, aber auch mit einem asiatischen Dressing beispielsweise mit Limette, geriebenem Ingwer, roter Thai-Chili, Frühlingszwiebeln, Sesamöl, Soja- oder Teriyakisoße und Koriander präsentiert sich der Powermini super. Dazu schmecken scharf gebratene Scheiben von der Entenbrust, Rinderfilet oder Garnelen. Mit Zungenscheiben in Aspik, Bratkartoffeln und einer schlichten Senfvinaigrette angemacht, wird Feldsalat zu einem genialen Tagesgericht.

VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel



AKTUELL Micro Roter Senf – ein Renner!

Wir haben Ihnen den Roten Senf als Micro Leaf erstmals Mitte des Jahres angeboten und gar nicht damit gerechnet, dass wir so viel Interesse wecken. Inzwischen haben wir dieses Superprodukt fest ins Programm aufgenommen. Die zarten Blättchen schmecken sehr fein nach Senf und enthalten darüber hinaus viel Vitamin C. Mit wenig Aufwand lassen sie sich immer neu in Szene setzen. Zu frischem Brot serviert avanciert beispielsweise eine Rote-Senfbutter zu einem Gedicht. Einfach eine Beurre Bordier Demi-Sel mit etwas Zitronensaft und feingehacktem Senf mischen und mindestens sechs Stunden kühl stellen. Zu einer Gänselebermousse ist ein Senf-Topping übrigens genauso schnell effektiv arrangiert wie zu einem Carne cruda.

VPE/Karton: 8 x 40 g Schale



Russell Pirrit

Eine spannende kulinarische Reise

Mit dem Neuseeländer Russell Pirrit, Küchenchef seit 2012 im Restaurant 5 in Stuttgart, liegt Inhaber Michael Zeyer bereits zum dritten Mal auf Sternekurs. Kochen ist die Leidenschaft von Pirrit, der sich ungern auf einen Stil festlegen mag. Er lässt sich am liebsten vom Markt und seiner Intuition inspirieren und kocht, was ihm Spaß macht. Die Rechnung geht auf, denn uns machen die Kreationen von Russell Pirrit richtig glücklich. Die Karte verrät uns vorweg nicht viel und gibt zunächst Rätsel auf. "Gans & Gar: Gänseleber. Kaffee. Saurer Apfel" oder "Scherenschnitt: Hummer. Kürbis. Rosa Pfeffer". Nun, die Kombination von einer leichten Kaffee- und einer Gänselebermousse und einem Gelee von grünem Apfel lässt unsere Gaumen vor Freude taumeln. Danach saftige, sehr feine Hummerstücke in einer Hollandaise-Espuma auf süß-saurem Kürbisgemüse – einfach zum Niederknien. So geht es Schlag auf Schlag weiter. Vom Hauptgang "Frei & Wild: Hirsch. Pumpernickel. Cranberry" bis hin zum "Dessert End: Zwetschge. Molke. Stein". Auf ein leichtes Schaudern im Nacken folgt immer die verblüffend sensationelle Auflösung. Selten hat uns ein Menü so ins Staunen versetzt. Wir fanden es wunderbar und haben jeden Gang genossen. Genau diesen Überraschungseffekt liebt Pirrit, der seinen Gästen auch gerne mal eine Hachée mit Lamm-Innereien vorsetzt.

Lunch im Restaurant 5 oder in der Bar 5 gestaltet sich übrigens nicht weniger spannend und bietet eine kulinarische Weltreise durch die fünf Kontinente Asien, Europa, Amerika, Australien und Afrika. Allerdings gibt es in den wöchentlich wechselnden Gerichten eine Konstante und das ist der Wildkräutersalat vom Keltenhof mit gratiniertem Ziegenkäse, Feige, Nüssen und Cassis-Dressing.



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