



© Christoffer Leitner, www.christoffer-leitner.de

KELTENHOF NEWSLETTER NOVEMBER 2014

Vom hohen Norden in den tiefen Süden

"Kochen heißt für mich heute Freiheit, Kreativität, Teil einer Gemeinschaft zu sein, nie stehen bleiben zu müssen und vor allem sich in einer Sprache ausdrücken zu können, die viele verstehen." Dieses seiner Zitate hat Christian Scharrer wörtlich genommen. Nachdem er fünf Jahre im Gourmetrestaurant Buddenbrooks im A-Rosa Hotel Travemünde gewirkt hat und mit zwei Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet worden ist, zieht es ihn jetzt in die italienischsprachige Schweiz. Das Ristorante Aphrodite des Luxusresorts Giardino Ascona ist eine Augenweide und liegt mit der Terrasse an einem wunderschönen Seerosenteich. Die Karte liest sich jetzt deutlich mediterraner, aber mit der gleichen unnachahmlichen Raffinesse wie sein Rezept im November für den Kalender "Zwölf Monate, zwölf Sterne". Das farbenfrohe Ensemble ["Wagyu-Tafelspitz mit Pot-au-feu-Aroma"](#) bietet eine feinsinnige Reise durch vielfältige Aromen, die sich zu einem köstlichen Abschluss zusammenfinden.

Auch wir vom Keltenhof wurden mit dem goldenen Herbst etwas für diesen wahrlich garstigen Sommer entschädigt. Dass wir trotz widriger Umstände immer gute Qualitäten liefern können, haben wir unseren guten Böden und vor allem der super Kulturführung von Michael Kompalla zu verdanken. Er hat wahrlich alle Anstrengungen unternommen, um die extrem ungünstigen Witterungseinflüsse für unsere Pflanzen erträglich zu machen.



KELTENHOF
SALATE

[Terminkalender](#)

AKTUELL Roter Oxalis – einmal anders

Dass unser Roter Sauerklee in der Küche ein richtiger Burner ist, wussten wir bereits. Aber jetzt hat Christoph Keller, Master Distiller des Monkey 47 – Schwarzwald Dry Gin, noch einen drauf gesetzt. Im diesjährigen [Monkey 47 Distillers Cut 2014](#), einer jährlich erscheinenden, limitierten Edition des Kult-Gins, setzte er als "Species rara" den roten Oxalis auf die Zutatenliste. Und siehe da, ein Gin & Tonic mit diesem Cut ist pures Gaumenkino: frisch, säurebetont, extrem komplex und lang anhaltend. Zur Garnitur empfehlen wir natürlich ein Blatt frischen Oxalis. Keller rangiert übrigens seit 8 Jahren im erlauchten Kreis der ausgewählten Destillieren des Gault Millau, also den zehn besten Brennereien der Welt. Die Oxalisblätter sind für jede Küche ein Ausnahmeprodukt, das immer einen bleibenden Eindruck hinterlässt, so beispielsweise als Oxalisknödel, die zu einem Pilzragout oder Rehgulasch einfach unwiderstehlich sind.

VPE/Karton: 8 x 15 g Schale



AKTUELL Sonnenblumen – ein Genuss!

Unsere Sonnenblumen-Sprösslinge sind gerade mal drei Wochen alt, wenn wir sie ernten. Sie sind dann knackfrisch und schmecken köstlich. Über das Aroma sind wir uns noch nicht ganz einig. Für einige schmecken sie nach Karotte, für andere nach frischen Erbsen oder nach gelbem Paprika. Die Wahrheit liegt wahrscheinlich in der Mitte und das macht sie unverwechselbar. Wir lieben sie in einem asiatischen Salat mit Gurke, Rettich und Karotte. Das bedeutet puren Knackgenuss. Oder als Aromakomponente in einem Eiersalat. Auch exotisch zu Avocado, Papaya und Palmherzen machen die Minis eine gute Figur. Kurz in Olivenöl mit einer Schalotte ansautiert schmecken sie uns jedoch am allerbesten. Genial zu Fisch oder zu Steinpilzen.

VPE/Karton: 8 x 40 g Schale, 4 x 200 g Schale



Daniel Schimkowitsch**Restaurant Freundstück**

Sich wie unter Freunden fühlen und dabei Spaß haben, das wünscht sich der junge Executive Chef vom Freundstück in Deidesheim für seine Gäste. Er managt nicht nur das Gourmetrestaurant, sondern auch das gut besuchte Bistro im Ketschauer Hof. In beiden Speisekarten hinterlässt er einen großen Eindruck. Federleicht und wie ein geschmacklicher Spaziergang durch die Welt der Aromen kommt seine Küche daher. Wir genossen 5 Gänge aus dem mediterranen Menü. Allein die drei Amuse-bouches waren bereits zum Niederknien. Teigtäschle mit Lardo, ein sensationeller Lachs mit einer betörenden Kräuteremulsion und schlicht ergriffen ein selbstgebackenes Schwarzbrot mit Salzbutter. Auch die Vorspeisen waren genial: kurzgebeizte Goldforelle mit Purple Haze, Passionsfrucht und Meerrettich, Schwarzer Seehecht mit Kohlrabi, Hühnerhaut und Zitrusnage und die Island Langoustine über Holzkohle gegart mit Blaukraut, Ochsenmark, Knoblauch und Schwarzkümmel. Kombinationen, die zunächst etwas eigenwillig anmuten, entfalten sich auf dem Teller als unglaublich intensives und absolut stimmiges Aromen-Konzert. Auch das Rebhuhn in zwei Gängen serviert, ist saftig und sensationell zart. Das Dessert Black´n Gold hat es in sich, aber auch hier geben Valrhona Schokolade, Whiskey und Banane ein stimmiges Terzett.

Die Rechnung von Schimkowitsch ging auf. Wir verbrachten einen wunderschönen Abend, rührend betreut von einem jungen, sehr kompetenten Serviceteam. Richtig klasse war natürlich auch die Übernachtung in einem superschönen Wohlfühlambiente-Zimmer. Wir kommen auf alle Fälle wieder und raten jedem das Gleiche zu tun.



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