



© Christoffer Leitner, www.christoffer-leitner.de

KELTENHOF NEWSLETTER DEZEMBER 2014

Kulinarisch genießen an de Waterkant

Next Door von seiner Geburtsstadt Hamburg, wo er auch beruflich seine ersten kulinarischen Erfahrungen sammelte, lässt Roy Petermann heute in Lübeck die Herzen von Gourmets höher schlagen. Im Restaurant Wullenwever in Lübeck kocht er eine leichte Küche, die durch ihr farbenprächtiges Aromenspiel bezaubert. Sein Rezept für den Dezember im Kalender "Zwölf Monate, Zwölf Sterne" ist eine Hommage an den hohen Norden "[Marinierter Eismeerlachs und Fördergarnele mit Vanilleöl und Yuzu](#)".

Der Wildlachs aus Alaska stammt natürlich aus nachhaltiger Fischerei und wird im Trolling-Verfahren, das bedeutet mit der Leine, gefangen. Die frischen Shrimps sind eine Spezialität der Kieler Förde. Sie wachsen sorgsam in frischem Ostseewasser heran und haben sich in der Gourmetküche inzwischen fest etabliert.

Wir im tiefen Süden blicken auf ein erfolgreiches Jahr zurück und freuen uns insbesondere darüber, dass wir mit unseren Produkten eine immer größer werdende Medienresonanz erzielen. Wir sind glücklich über die zahlreichen Veröffentlichungen in Zeitschriften und Magazinen und beobachten außerdem eine zunehmende Präsenz unserer Produkte auf Rezeptfotos in den führenden Food-Zeitschriften. Bei Ihnen möchten wir uns für die vertrauensvolle Zusammenarbeit bedanken. Ihnen und Ihrer Familie wünschen wir ein frohes Weihnachtsfest, viel Glück, Gesundheit und Erfolg im neuen Jahr.



KELTENHOF
SALATE

[Terminkalender](#)

PRODUKTE

AKTUELL Kale rot und grün

Jetzt im Winter sind diese vitaminreichen Minispezies von wildem Kohl ideal. Insbesondere für die festliche Küche mit Gans, Ente oder Wild setzen die grünen und violetten Varietäten von *Brassica oleracea* genussreiche Akzente. Sie wirken nicht nur kreativer als die klassischen Kohlsorten, sondern auch im Geschmack viel edler. Darüber hinaus sind diese Produkte in Deutschland kaum bekannt, weshalb man bei seinen Gästen mit diesen Raritäten echt auftrumpfen kann. Ob mariniert, gedünstet oder roh – es lassen sich immer wieder neue überraschende Kreationen mit dem jungen Kohl erzielen.

VPE/Karton: 4 x 250 g Schale



AKTUELL Stiefmütterchen: einfach schön

Die großen, dekorativen Blüten von Stiefmütterchen zieren Vorspeisen, Salate und Desserts optisch und affinieren jedes Gericht mit feinen Würznoten. Es braucht nicht viel, um mit ihren fröhlichen Gesichtern Akzente zu setzen. Man toaste eine Scheibe Graubrot, lege darauf gebratene Foie gras sowie eine Blüte und fertig ist eine kulinarische Delikatesse. Natürlich passen sie auch zu allen Arten von Gemüse- oder Meeresfrüchte-Carpaccio. Die Pflanzen wachsen bei uns im Gewächshaus unter optimalen Bedingungen, die Blüten werden einzeln sorgsam von Hand gezupft.

VPE/Karton: 8 Schalen mit ca. 10 Blüten



Essen

Alles Nelson Müller oder was?

Mit Essen im Ruhrpott verbindet man gemeinhin nur einen Gourmet Hot Spot. Wir sind extra hingefahren und haben den ersten Abend in der wunderschönen Brasserie Müllers auf der Rü und den zweiten in seinem Gourmetrestaurant verbracht. Allein die wahnsinnigen Amuse Bouches in der Schote waren der Hammer. Die ersten drei wurden auf einer rauchenden Platte serviert und dann folgte eine Hot Cup, bei der man seine Essenz von der Ente selbst aufbrühte. Sehr witzig und so noch nie erlebt.

Das Menü Culture hat uns vom Hocker gerissen. "Fjordforelle in Texturen mit Gurkensalat, Holsteiner Katenschinken und geräuchertem Wachtelei", kross gebratener Zander aus Meck-Pomm mit gefülltem Spitzpaprika und Filderkraut, Duo vom Kalb mit Graupenrisotto, Spinat und Parmesan sowie eine köstlich saftige Brust vom Schwarzfederhuhn mit Herbsttrüffel. Die Delice von der Heidelbeere mit Panna Cotta, Joghurteis und Salzkaramell war ebenso zum Niederknien. Für jeden Gang bekommt man übrigens die Rezepte zum Nachkochen mit informativen Produkterläuterungen. Das fanden wir – genauso wie das völlig entspannte und super nette Team – richtig gut. Wir haben uns wie bereits am Abend zuvor im Müllers auf der Rü rundum wohlgefühlt. Dort wähnt man sich im Schwabenlände. Maultaschen, Käsespätzle, schwäbischer Kartoffelsalat und last not but least Salate der Saison vom Keltenhof mit Croutons und Kürbiskernen oder mit Rinderfiletstreifen, Doradenfilet und Wildfangarnele. Unglaubliche 80 Kilogramm pro Woche verputzen die Essener von dem beliebten Mischsalat Rapunzel. Nelson, des war alles sauguat, mir kommet wieder.



Schote
RESTAURANT



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