

CUISINE ROYALE

Schloss Tranekær

Gurken Relish

Tipp: Am Besten in Einmachgläsern zum späteren Verzehr aufbewahren. Im Kühlschrank hält sich das Relish bis zu drei Monaten.

Zutaten für ca. 1,5 kg Relish:

- 5 Gurken
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Apfel
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g frischer Thymian (die einzelnen Blätter abzupfen)
- 150 g Zucker
- 150 ml Weißweinessig
- 100 ml Apfelsaft
- Gemahlener, weißer Pfeffer
- Meersalz
- Gereinigte Gläser für die Lagerung Zubereitung:

Die Gurken waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Danach in kleine feine Würfel zu $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm hacken, mit etwas Salz bestreuen und für ca. $\frac{1}{2}$ Stunde in den Kühlschrank legen. Die Zwiebeln abziehen, den Apfel schälen und beides klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln, den Apfel, Knoblauch, Zucker, Saft, Thymian und Pfeffer in einen Topf geben und zusammen mit dem Essig zum Kochen bringen. Anschließend die Gurken hinzufügen. Alles nochmals aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd nehmen.

Die Masse in die bereitgestellten Gläser füllen.

Safran-Butterkugeln

Tipp: Passt wunderbar zu Fisch oder Spargel. Verfeinern Sie die Butterkugeln mit frischen Kräutern wie Salbei oder Oregano. Für frisches Fruchtaroma kann man Weizen mit Apfelsaft statt Wasser kochen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 ml Schlagsahne (mind. 36% Fett)
- Meersalz
- Safran
- 30 ml Weißwein
- 50 g Schalotten

- 40g Weizen
- Gemahlener schwarzer Pfeffer Zubereitung:

Zuerst die Schalotten in einem kleinen Topf andünsten, Safran und Weißwein hinzufügen und kurz aufkochen. Anschließend abkühlen lassen.

Den Weizen nach Packungsbeilage kochen, dabei salzen und pfeffern.

Die Sahne kaltstellen, damit sich die Molke absetzt. Diese dann zu den abgekühlten Schalotten geben und kneten. Dazu am besten Knethaken verwenden. Wenn beides gut vermischt ist, den gekochten Weizen dazugeben. Nun alles so lange kneten, bis es gleichmäßig vermischt ist. Dabei nach Geschmack salzen und pfeffern.

Zum Schluss die Masse in vier gleich große Teile teilen und zu Kugeln formen.

Eiskalte Erdbeer- und Rhabarbersuppe

Zutaten:

- 2 kg Rhabarber
- 1 kg süße, frische Erdbeeren
- 500 g Zucker
- 1 Sternanis
- 2 Vanilleschoten
- 1 Bio Zitrone
- 1 l süßen Weißwein
- 1 l Wasser Zubereitung:

Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Davon $\frac{3}{4}$ des Rhabarbers mit Zitronensaft, Zucker, Anis, Zitrone und Vanille in einen Topf geben und köcheln lassen, bis alles weich gekocht ist (ca. 20 min.). Danach die Masse durchsieben. Den restlichen Rhabarber in die übrige Flüssigkeit geben.

Nun alles nochmals aufkochen und danach abkühlen lassen. Dabei wird sich eine festere Schicht auf der Oberfläche bilden. Zum Schluss die Erdbeeren untermischen und die Suppe z.B. mit Vanille-Parfait, etwas abgeriebener Zitrone und etwas Grünem garniert (z.B. Zitronenmelisse) servieren.