

## Tatar vom Limousin-Rind mit Ziegenfrischkäsesalat und Creme vom Leindotteröl

---

Vorspeise des Rittersdorf-Menüs von Achim Herrmann

### Tatar vom Limousin-Rind:

- 400 g Limousin-Rinderfilet
- 2 Eigelb
- 2 TL Bio-Senf
- 2 kleine Zwiebeln, feingewürfelt
- 1 Essiggurke
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 1 Prise Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Fleisch vorbereiten (Fleischwolf) oder mit scharfem Messer klein hacken. Eigelb, Senf, Zwiebeln, Essiggurke mit Fleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Tatar zum Anrichten in eine Ringform pressen.

### Ziegenfrischkäsesalat :

- 250 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Sonnenkernöl
- 60 g Schnittlauch/Zwiebellauch
- 1 Prise Salz, Pfeffer

Ziegenfrischkäse in feine Würfel schneiden und mit Sonnenkernöl sowie Schnittlauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Creme vom Leindotteröl:

- 2 Eigelb
- 2 EL Zitrone
- 2 TL Bio-Senf
- 1 Prise Salz, Pfeffer

Eigelb, Zitrone und Bio-Senf vermischen und mit dem Schneebesen zu einer Masse verrühren. Leindotteröl langsam nach und nach unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Geschmorte Heidschnuckenkeule und -stelze mit gefülltem Wirsingblatt und Kartoffeln

---

Hauptgang des Rittersdorf-Menüs von Achim Herrmann

### Geschmorte Heidschnuckenkeule und -stelze :

- 1 Keule von der Heidschnucke
- 3 Stelzen/Haxen
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Thymian
- 2 EL Tomatenmark
- 6 EL Öl (zum Anbraten)
- 1/2 l Rotwein, trocken
- 1 l Lammfond
- 1 Prise Salz, Pfeffer

Die Keule vom Knochen lösen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bratenband binden. Keule und Stelzen im Bräter anbraten und wieder rausnehmen.

Gewürfeltes Gemüse im Bräter anbraten, damit sich Röstaromen bilden. Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten, mit etwas Rotwein ablöschen und Lammfonds hinzugeben. Keule, Stelzen und Thymian hinzugeben und für circa 2,5 bis 3 Stunden in den Ofen geben. Zwischendurch immer wieder wenden.

Ist der Garprozess abgeschlossen, nehmen wir das Fleisch aus der Sauce und stellen es kurz warm.

Währenddessen passieren wir die Sauce durch ein Sieb und kochen sie nochmal kurz etwas ein. Entweder mit kalter Butter binden oder mit etwas Speisestärke. Bei den Stelzen das Fleisch vom Knochen lösen, die Keule aufschneiden und anrichten.

### Gefülltes Wirsingblatt mit Kartoffeln :

- 1 Wirsing
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 100 g Butter
- 100 g Milch
- 100 g Sahne
- 900 g Kartoffeln, geschält
- 1 Prise Salz, Muskat

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und anschließend mit Butter, Milch und Sahne ein Kartoffelpüree herstellen.

Während des Kochvorgangs den Wirsing in einzelne Blätter schneiden und in Salzwasser blanchieren, den Strunk der Blätter entfernen. Das warme Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Die gekochten Wirsingblätter auf ein Küchenbrett legen, Kartoffelpüree aufspritzen und die Blätter einrollen.

Das Ganze auf ein gebuttertes Blech legen und bis zum Anrichten warmstellen.

## Crème brûlée an Kirschragout flambiert mit Himbeergeist

---

Dessert des Rittersdorf-Menüs von Achim Herrmann

### Crème brûlée an Kirschragout flambiert mit Himbeergeist :

- 1-2 Vanilleschoten
- 375 g Milch
- 225 g Schlagsahne
- 4 TL brauner Zucker
- 4 EL Zucker
- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 600 g frische Kirschen
- 1-3 TL Speisestärke
- 1 Prise Zimt (zum Abschmecken der Kirschen)
- 4-6 cl Himbeergeist

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, 4 EL Zucker und Vanillemark aufkochen, circa 2 bis 3 Minuten köcheln und Schote entfernen. Eier und Eigelb cremig aufschlagen und heiße Sahne unter Rühren zugießen. Die Masse in Schalen füllen. Die Schalen in eine größere Auflaufform stellen und dann mit heißem Wasser circa 2/3 der Schalen bedecken.

Das Ganze im E-Herd bei 140 Grad circa 45 bis 50 Minuten stocken lassen. Anschließend auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kirschen entkernen, mit Zucker und einer Spitze Zimt garen, die Kirschen auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. Saft mit Speisestärke etwas binden und die Kirschen anschließend hinzugeben.

Crème brûlée mit braunem Zucker bestreuen und diesen mit dem Gasbrenner karamellisieren.

Die Kirschen mit dem Himbeergeist flambieren und servieren.