



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# OSTERMENÜ



- Burrata mit Foccacia und Salatherz
- Lammschulter und geschmorte Aubergine mit Zhug
- Schmandtarte



## ZUTATEN

---

### **Burrata mit Focaccia und Salatherz (für 2 Personen)**

#### **Focaccia (für ein Backblech mit 30x40 cm)**

|     |       |                     |
|-----|-------|---------------------|
| 600 | Gramm | Mehl Tipo 00        |
| 200 | Gramm | Mehl 550er Manitoba |
| 600 | Gramm | Wasser              |
| 12  | Gramm | Hefe frisch         |
| 20  | Gramm | Meersalz            |
|     |       | Olivenöl            |
|     |       | Fleur de sel        |

## ZUBEREITUNG

---

Mehl und 550 Gramm Wasser glattrühren und 30 Minuten ruhen lassen. Hefe in restlichem Wasser auflösen und einrühren, anschließend das Salz dazugeben. In einer Küchenmaschine für ca. 8 Minuten kneten auf niedrigster Stufe und evtl. zum Schluss eine Stufe höher schalten. Der Teig sollte sich komplett vom Schüsselrand lösen. In eine geölte Box mit Deckel geben und bei ca. 30°C gehen lassen. Teig an allen vier Seiten hochziehen und umschlagen. 30 Minuten ruhen und Vorgang zwei Mal mit entsprechender Ruhezeit wiederholen. Teig für 12 Stunden in den Kühlschrank geben. Auf ein geöltes Backblech mit zusätzlich geöltem Backpapier geben und Teig ca. eine Stunde bei 30°C temperieren. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig gleichmäßig auf dem ganzen Blech verteilen (drücken u. ziehen) und weitere 60-90 Minuten gehen lassen. Mit nassen Fingerkuppen Kuhlen in den Teig drücken. Mit reichlich Olivenöl benetzen u. mit Fleur de sel bestreuen. Für ca. 25-35 Minuten goldgelb backen.



## ZUTATEN

---

### Burrata mit Focaccia und Salatherz (für 2 Personen)

|      |              |  |
|------|--------------|--|
| 2    | Tranchen     | Focaccia   |
|      |              | Olivenöl   |
|      |              | Fleur de sel   |
| 1    | Stück        | Burrata halbiert   |
| 1    | Stück        | Salatherz längshalbiert  |
| 2    | Esslöffel    | Walnusskerne gehackt   |
| je 1 | Teelöffel    | Walnussöl  |
|      |              | Rapsöl   |
|      |              | Misopaste hell   |
|      |              | Vollrohrzucker   |
| je 1 | Messerspitze | Senf mittelscharf  |
|      |              | Meersalz   |
| 1    | Esslöffel    | Weißweinessig  |
| 2    | Stück        | Radieschen fein geschnitten                                      |
|      |              | Gemischte Kräuter (Dill, Kerbel, Brunnenkresse, Pimpinelle etc.) |
|      |              | evtl. Schnittlauchöl   |

## ZUBEREITUNG

---

Misopaste in etwas warmem Wasser auflösen und mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Eine Messerspitze Senf zugeben und glattrühren. Nacheinander Weißweinessig, Rapsöl und Walnussöl einrühren.

Focaccia von beiden Seiten in Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten und auf einem Tuch abtropfen. Mit Fleur de sel würzen. Halbiertes Salatherz ebenfalls in Olivenöl goldbraun anrösten, wenden und die Pfanne abdecken. Herd ausschalten und Salatherz mit der Resthitze weiter garen. Focaccia auf Teller geben, Salatherz daneben und Burrata auf das Salatherz legen. Großzügig mit Miso-Vinaigrette beträufeln. Mit Kräutern und Radieschen garnieren und mit Walnüssen bestreuen. Wenn gewünscht noch etwas Schnittlauchöl darübergeben.



## ZUTATEN

---

### Lammschulter (für 5-6 Personen)

|     |           |   |
|-----|-----------|---|
| 1   | Stück     | Lammschulter (ca. 1,6-1,9 kg) vom Gutshof Polting |
| 8   | Bund      | Suppengrün gewürfelt                              |
| 2   | Stangen   | Staudensellerie gewürfelt                         |
| 5   | Stück     | Zwiebeln geschält, gewürfelt                      |
| 2   | Esstöffel | Tomatenmark                                       |
|     |           | Rosmarin  |
|     |           | Thymian   |
| 4   | Stück     | Knoblauchzehen zerdrückt                          |
| 0,5 | Stück     | Pepperoni rot                                     |
|     |           | Ingwer frisch, gerieben                           |
| 1   | Esstöffel | Senfsaat  |
| 1   | Esstöffel | Koriandersaat                                     |
| 2   | Stück     | Sternanis   |
| 3   | Stück     | Kardamom ganz                                     |
| 3   | Stück     | Lorbeerblätter                                    |
| 1   | Teelöffel | Piment  |
| 1   | Teelöffel | Wacholderbeeren angedrückt                        |
| 5   | Stück     | Gewürznelken                                      |
| 1   | Stück     | Zimtstange  |
| 1   | Stück     | Abrieb von Zitrone                                |
|     |           | Meersalz  |
|     |           | Pfeffer   |
| 1   | Flasche   | Spätburgunder                                     |
| 5   | Tomaten   | Tomaten gewürfelt                                 |
| 1-2 | Liter     | Brühe (Rind/Geflügel/Gemüse)                      |
|     |           | Oliveöl   |



## ZUBEREITUNG

---

### Lammschulter

Lammschulter waschen, trocknen und salzen. In einem Bräter mit Olivenöl anbraten. Schulter entnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln goldbraun anschwitzen und anschließend separat das Gemüse anrösten. Mit den Zwiebeln mischen und tomatisieren. Gewürze zugeben und mitschwitzen. Mit einem Drittel des Burgunders ablöschen und reduzieren. Vorgang zwei Mal wiederholen. Lammschulter zugeben und mit der Brühe angießen, so dass die Schulter nicht ganz bedeckt ist. Tomaten zugeben und im Ofen bei 140°C Ober-/Unterhitze ca. 2,5 - 3 Stunden garen. Schulter nach ca. 2 Stunden drehen und ebenfalls nach 2,5 Stunden. Gegebenenfalls zum Ende die Temperatur auf bis zu 180°C erhöhen um die Schulter noch etwas anzurösten. Schulter entnehmen, Sauce passieren und ca. ein Drittel reduzieren. In der Zwischenzeit die Schulter auslösen und portionieren. Stücke in die Sauce zurückgeben und glasieren. Separat je nach Vorliebe Zhug, Salsa Verde oder ein Pesto servieren.



## ZUTATEN

---

**Geschmorte Aubergine mit Zhug, Tahini-Joghurt, Granatapfelkernen, geröstetem wilden Brokkoli und Kichererbsen-Bulgur (für 1 Person)**

|     |           |                    |
|-----|-----------|--------------------|
| 1   |           | Aubergine          |
| 1   | Teelöffel | Miso hell          |
| 1   | Teelöffel | Sojasauce Tamari   |
| 0,5 | Teelöffel | Mirin              |
|     |           | Spritzer Reisessig |
|     |           | Meersalz           |
|     |           | Sesam              |

## ZUBEREITUNG

---

Aubergine halbieren und kreuzweise einschneiden, salzen und ziehen lassen. Miso, Tamari, Mirin und Reisessig verrühren. Aubergine ausdrücken und mit Misolack bepinseln (ca. der Hälfte). Bei 180°C Ober-/Unterhitze im Ofen garen bis Aubergine weich aber nicht matschig ist. Erneut mit Lack bepinseln und mit Sesam bestreuen. Mit Grillfunktion oder Oberhitze 250°C gratinieren.



## ZUTATEN

---

### Kichererbsen-Bulgur (für 1 Person)

|     |           |   |
|-----|-----------|---|
| 70  | Gramm     | Bulgur  |
| 0,5 | Teelöffel | Raz el Hanout                                   |
| 0,5 | Teelöffel | Kreuzkümmel gemahlen                            |
|     |           | Meersalz  |
| 40  | Gramm     | Kichererbsen gekocht (inkl. Koch/Abtropfwasser) |
|     |           | Kirschtomaten                                   |
| 3   |           | Minze geschnitten                               |
|     |           | Koriander geschnitten                           |
|     |           | Joghurt   |
|     |           | Tahini  |
|     |           | Zitrone   |
|     |           | Olivenöl  |

## ZUBEREITUNG

---

Bulgur in eine Pfanne geben, mit Kichererbsenwasser bedecken und Gewürze zugeben. Kurz aufkochen, Herd ausschalten, abdecken und ziehen lassen. Kichererbsen und etwas Olivenöl zugeben und durchmischen. Kirschtomaten halbieren und mit Minze und Koriander unter den Bulgur mischen. Joghurt mit etwas Zitrone, Tahini und Salz abschmecken und über den Bulgur geben. Dazu z.B. kurz in Olivenöl angebratene Brokkoli- oder Blumenkohlrischen servieren oder auch Cima di rapa (Stängelkohl). Lediglich mit etwas Meersalz und Sesam gewürzt.



## ZUTATEN

---

### Schmandtarte mit Rhabarberragout

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 150 | Gramm | Butterkekse            |
| 75  | Gramm | Butter flüssig         |
|     |       | Meersalz               |
| 1   | Stück | Ei                     |
| 50  | Gramm | Zucker                 |
| 20  | Gramm | Speisestärke           |
| 1   | Stück | Mark von Vanilleschote |
| 500 | Gramm | Schmand                |

## ZUBEREITUNG

---

Butterkekse in einem kleinen Blender/Mixer mahlen und mit einer Prise Meersalz und der flüssigen Butter mischen. Gleichmäßig in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform (20 cm) drücken und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca.

12-15 Min. backen und anschließend auskühlen lassen. Die restlichen Zutaten ohne Luftblasen verrühren und in die Springform füllen. Bei 180°C 12-15 min stocken/backen. Schmandtarte auskühlen lassen und anschließend mehrere Stunden im Kühlschrank durchkühlen. In zwölf Teile schneiden und mit dem Rhabarberragout servieren.



## ZUTATEN

---

### Rhabarberragout

|     |           |  |
|-----|-----------|--|
| 5   | Kilogramm | Rhabarber                              |
| 300 | Gramm     | Zucker                                 |
|     |           | Guarkernmehl (alternativ Speisestärke) |
| 1   | Stück     | Mark von Vanilleschote                 |

## ZUBEREITUNG

---

Rhabarber großzügig zuputzen und schälen. Sämtliche Abschnitte (großzügig) und die Schale zuckern und im Ofen garen bis der Rhabarber zerfällt und der pinke Saft austritt. In ein Sieb geben und Rhabarberfond abtropfen lassen. Geschälten Rhabarber in Rauten schneiden und in warmem Rhabarberfond garziehen lassen und anschließend passieren. Fond mit Zucker und Vanille abschmecken und mit Guarkernmehl binden (ca. 1 Gramm für 200 ml Flüssigkeit, zügig einrühren und quellen lassen und ggf. passieren). Der Fond sollte eine sirupartige Konsistenz haben. Aufgrund des Pektingehalts des Rhabarbers kann die Menge an Guarkernmehl variieren, also lieber erst etwas weniger und kurz warten, da es stark quillt. Anschließend den gegarten Rhabarber wieder zum angedickten Fond geben.