

**DONNERSTAG, 3. OKTOBER 2024**

SAARBRÜCKEN - DEUTSCHLAND



## ZUTATEN

*Für 10 Personen*

- 1,5 kg Pilze (Shiitake Austernpilze, etc...)
- 0,5 l trockener Weißwein
- 1 l Sahne
- 3 Zwiebeln
- 1,5 l Gemüsebouillon
- 100 g Butter
- 10 Bio Eier
- Salz, Pfeffer, Essig

REZEPT

## Pilzsuppe von Mirko Gekochtes Bio-Ei

## ARBEITSSCHRITTE

- Zwiebeln schälen und in achtel schneiden.
- In einem Topf, Pilze und Zwiebeln mit Butter anbraten.
- Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, 20 Min. kochen.
- Sahne hinzufügen, würzen, mixen und abschmecken
- In einem Topf, Wasser mit etwas Essig und Salz zum kochen bringen.
- Im kochenden Wasser einen Strudel erzeugen und die Eier 3 Min. pochieren.



**DONNERSTAG, 3. OKTOBER 2024**

**SAARBRÜCKEN -DEUTSCHLAND**



## ZUTATEN

**Für 10 Personen**

- 10 Lachsforellensteaks à 180g
- 500 g schwarze Linsen
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Kleine Sellerie
- 500 gr Kartoffeln
- 80 g Mehl
- 120 g Maisstärke
- 8 Eier
- 80 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl

## REZEPT

**Lachsforellenfilet von Marc Rosengarten Schwarze Linsen von Bliesgau Kartoffelkuchen von Sascha**

## ARBEITSSCHRITTE

- Karotte, Sellerie und Zwiebel schälen, in Brunoise (kleine Würfel)schneiden, in einer Pfanne anbraten, Linsen dazugeben und kochen, die Linsen müssen noch knackig sein. Würzen.
- Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser kochen.
- Mehl und Maisstärke mischen, Eiweiß von Eigelb trennen, Eiweiß kühl stellen.
- Butter cremig schlagen, Eigelb dazugeben und mit dem Mehlmischung verrühren.
- Eine Prise Salz in das Eiweiß geben und zu Schnee schlagen.
- Wenn die Kartoffeln gekocht sind, nehmen Sie sie aus dem Wasser und lassen Sie sie 30 Minuten stehen, dann schälen Sie sie.
- Kartoffel in einer Schüssel zerdrücken, Butter, Mehl unterrühren.
- Gut mischen und würzen, Salz, Pfeffer, Muskat.
- Das Eiweiß vorsichtig unterrühren.
- Backofen einschalten, Hitze über 220°. Eine Form mit Butter bestreichen. 1/2 cm in die
- Masse geben und backen. Wenn es gebräunt ist, aus dem Ofen nehmen und wieder eine Lage Kartoffel obendrauf setzen, dann wieder in den Ofen und so weiter.
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die zuvor gewürzten Forellensteaks anbraten.



**DONNERSTAG, 3. OKTOBER 2024**

**SAARBRÜCKEN - DEUTSCHLAND**



## ZUTATEN

*Für 10 Personen*

- 10 Broteisbeiben mit Nüssen und sinne
- 400 g Ziegenfrischkäse
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 1 Schalotte
- Olivenöl

## REZEPT

**Crostini (Brot&sinne) aus Ziegenfrischkäse vom Bauernhof Birkenhof in Warndt**

## ARBEITSSCHRITTE

- Die Brotscheiben mit einem Schuss Olivenöl bestreichen und rösten.
- Schalotte und Schnittlauch fein schneiden und mit Frischkäse mischen
- Eine Nocke Ziegenfrischkäse auf das geröstete Brot streichen



**DONNERSTAG, 3. OKTOBER 2024**

**SAARBRÜCKEN - DEUTSCHLAND**



## ZUTATEN

*für 10 Personen*

- 10 kleine Äpfel
- 50 g Butter
- 50 g Rosinen
- 5 dl macvin
- 6 Eigelb
- 100 g Zucker

## REZEPT

Äpfel von Merzig im Ofen,  
sabayon mit Macvin

## ARBEITSSCHRITTE

- Die Rosinen in 2 dl Macvin marinieren
- Die Äpfel 1 cm von oben abschneiden und aushöhlen
- Die Rosinen, den Macvin und ein Stück Butter hineingeben.
- Die Äpfel 20-25 Min. im 180°-Ofen backen.
- Das Eigelb mit dem Zucker in einem Wasserbad schaumig schlagen.
- Fügen Sie den Macvin hinzu und mischen Sie erneut.
- Sobald die Zubereitung homogen ist, kochen Sie sie 10 Minuten im Wasserbad, ohne zu verquirlen.
- Die Technik des Mischens besteht darin, eine 8 mit dem Schneebesen zu schlagen, damit die Mischung lüftet und quillt.

**Bitte beachten Sie, dass die Temperatur 65°C nicht überschreiten darf, da sonst Ihre Eier kochen können**

