

Für die Getreidetaler die Zwiebeln in Butter anschwitzen, Wasser und Milch dazu geben und den Maisgrieß langsam einrühren und aufkochen lassen. Ca 5 Min. mit einem Kochlöffel den Maisbrei rühren. Mit geriebenem Parmesan würzen. Auf einem Backblech verteilen, kalt werden lassen und mit einem runden Ring ausstechen und in Butterschmalz anbraten.  
Die Kaiserschoten für 5 Min. in heißem Wasser aufkochen lassen. Anschließend alles anrichten.

### **Gebackene Rose im Rieslingmantel an Hollerblütensaft, Schmandmousse unter goldigem Gitter und eisgerührten Erdbeeren**

„Wenn die Zauberin hinein wollte, so stellte sie sich unten hin und rief: Rapunzel, Rapunzel lass mir dein goldenes Haar herunter!... Der Königsson geriet außer sich vor Schmerzen, und in der Verzweiflung sprang er den Turm herab: das Leben brachte er davon, aber die Dornen der Rosen, in die er fiel, zerfachten ihm die Augen.

Schmandmousse für vier Personen  
300 ml Milch  
3 Eigelb  
80 g Zucker  
300 ml Sahne  
10 g Gelatine  
100 g Schmand

Rose im Rieslingmantel  
4 ungespritzte Rosen  
350 g Weizenmehl  
300 ml Riesling  
40 g Zucker  
2 Eier  
5 ml Speiseöl  
Salz

eisgerührte Erdbeeren  
500g pürierte Erdbeeren  
500 ml Läuterzucker  
Messerspitze Vanillezucker  
250 g Sahne

Gelatine einweichen, Milch aufkochen, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Die heiße Milch langsam unter ständigem Schlagen in die Eigelbmasse fließen lassen und cremig rühren, Schmand unterheben. Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. Abkühlen lassen. Anschließend geschlagene Sahne unterziehen und Rocken auf den Teller setzen.

Für den Rieslingmantel den Riesling langsam im Mehl unterrühren bis eine glatte, dickflüssige Masse entsteht. Den Teig ca. 10 Min stehen lassen. Dann das Eigelb, den Zucker, etwas Salz mit dem Öl glatt rühren. Das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. Die Rosen am abgeschnittenen Stiel fassen und in den Teig funken, leicht schwenken und wieder heraus ziehen. Sofort in heißem Öl oder in der Friteuse goldgelb backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Die Erdbeeren durch ein Sieb streichen, Läuterzucker und Vanillezucker bei regel, alles gut vermischen Sahne untermengen und in eine Eismaschine geben oder regelmäßig während der Tiefkühlphase rühren.

Mit flüssigem Karamell dünne Fäden auf Backpapier ziehen und gehärtet über das Mousse legen



## Ein Sommermenü

Spielort Wolfhagen

### **Der Wolf und die sieben Geißlein**

Gebratene Wald- und Wiesenfrüchte an buntem Salatbrunnen mit Ziegen-Kartoffeldressing und Wackersteinen mit grüner Dunke

Spielort Kassel

### **König Drosselbart**

Geräuchertes und Mariniertes von der Lachsforelle auf grünem Spargel und RheinweinsöÙe

Spielort Baunatal

### **Der gestiefelte Kater**

Kalbsnuss, gefüllt mit Zutaten aus dem Mühlengarten, auf eigener Tunke mit Erbsenschoten und goldenen Getreidetalern

Spielort Bad Emstal

### **Rapunzel**

Gebackene Rose im Rieslingmantel an Hollerblütensaft, Schmandmousse unter goldigem Gitter und eisgerührten Erdbeeren

## Gebratene Wald- und Wiesenfrüchte an buntem Salatbrunnen mit Ziegen-Kartoffeldressing und Wackersteinen mit grüner Dunke

„Was rumpelt und pumpelt in meinem Bauch herum? Ich meinte, es wären sechs Geißlein, doch sinds lauter Wackerstein!“

Waldfrüchte und Salatbrunnen für vier Personen	Grüne Dunke	Wackersteine
150 g Pilze (Champignon, Pfifferlinge, Steinpilze)	400 g saure Sahne	350 g Mehl
600 g gemischten Saisonsalat	1 EL Pflanzenöl	20 g Hefe
50 ml Distel- oder Olivenöl	7-Kräuter	60 g Butter
20 ml weißen Balsamicoessig	Salz, Pfeffer	1 Ei
50 g Kartoffeln		1 Eigelb
6-8 Blatt Petersilien		100 ml Wasser
20 g Ziegenkäse		100 ml Vollmilch
		35 g Zucker
		5 g Vanillezucker
		1 Prise Salz

Für das Ziegenkartoffeldressing das Distelöl und den Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. 50g Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen und durch ein Sieb streichen. Die pasteurisierten Kartoffeln zusammen mit den gehackten Petersilien unter das Dressing heben. Den Ziegenkäse sehr fein würfeln und unter das Dressing heben. Gut ziehen lassen.

Für die grüne Dunke die Saure Sahne mit dem Öl, Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Kräuter unterheben und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Wackersteine Mehl, Hefe, Zucker, Vanillezucker und 1/3 lauwarme Milch vermengen. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 20 min. gehen lassen. Ei und Eigelb verquirlen und zusammen mit der geschmolzenen Butter und der restlichen Milch zufügen. Den Teig kräftig, glatt abschlagen und nochmals 20 Min. ruhen lassen. Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und dicht nebeneinander in kleinen Quadrern auf ein hohes Backblech spritzen. Bei 180°C im vorgeheizten Backofen 10-15 Min goldbraun backen. Die Wackersteine im lauwarmen Zustand auseinander schneiden und auf dem Teller anrichten.

## Geräuchertes und Mariniertes von der Lachsforelle auf grünem Spargel und Rheinweinsoße

„Darauf kamen sie über eine Wiese, da fragte sie wieder: wem gehört die schöne grüne Wiese? Sie gehört dem König Drosselbart, hätst du'n genommen, so wär sie dein. Ich arme Jungfer zart! ach, hätst ich genommen den König Drosselbart!“

Lachsforelle für vier Personen	20 g Butter
400 g Lachsforelle	30 g Mehl
1 Zitrone	0,2 l trockener Rieslingwein
1 Limette	Kresseknolle
500 g grüner Spargel	1 Fenchel (zum Garnieren)
0,5 l Fischfond	Salz, Pfeffer aus der Mühle
0,2 l Sahne	Prise Zucker
0,2 l geschlagene Sahne	

Die Lachsforelle zu je 50g Fischfilet schneiden. 200g Filet mit Limettenabrieb und Saft, Salz, Pfeffer und Zucker die Fischfilets ca. 3 Stunden marinieren. 200g Filet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in einen geschlossenen Topf mit Buchenspähen ca 5. Min heiß rauchen.

Den Spargel bis zur Hälfte schälen und ca 10-12 Min. langsam köcheln lassen

Die Butter in einem Topf zergehen lassen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit Riesling ablöschen, die Sahne dazu geben Fischfond einrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Fenchel in dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech geben und mit Salz und Zucker würzen und im Ofen bei 100° kurz trocknen lassen, zur Garnitur nutzen.

## Kalbsnuss, gefüllt mit Zutaten aus dem Mühlengarten, auf eigener Tunke mit Erbsenschoten und gülden Getreidetalern

„Als der Müller starb, teilten sich die drei Söhne die Erbschaft: der Älteste bekam die Mühle, der Zweite den Esel, der Dritte den Kater.“

Für vier Personen:	für die Tunke	Getreidetaler
1 kg Kalbsnuss	100 g Möhren	50g Zwiebelwürfel
0,2 l Sahne	100 g Sellerie	250 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Weinbrand	100 g Zwiebelwürfel	250 ml Milch
50 g Möhren	50 g Tomatenmark	50 g Butter
Sellerie	1 l Fleischbrühe	150 g Maisgrieß
50 g Lauch	klein gehackte Kalbs-	
500 g Kaiserschoten	knochen, etwas Rotwein	
	Salz, Muskat, Parmesan	

200 g Kalbsfleisch in kleine Stücke schneiden um die Force herzustellen. Möhren, Sellerie und Lauch würfeln und zusammen mit der Sahne in der Küchenmaschine vermengen, evtl. leicht pürieren. Mit Weinbrand, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restliche Kalbsnuss längs halbieren und zu zwei Rollen schneiden und mit einem spitzen Messer in die Mitte eine Tasche schneiden. Die Farce in einen Spritzbeutel geben und in die Tasche spritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. bei 90° C backen. Anschließend in Scheiben schneiden.

Für die Tunke Möhren, Sellerie und Zwiebeln zu den angerösteten Kalbsknochen geben. Tomatenmark zugeben und mit etwas Rotwein ablöschen. Die Fleischbrühe dazu geben und langsam kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Alles durch ein Sieb oder Tuch passieren um die Tunke zu filtern.