

ZUR KRÖNUNG ALLER SPEISEN



Küchenchefs präsentieren

KREATIVE KÜCHE

mit Schamel Meerrettich-Feinkost



Christian & Klaus Feiler

HOTEL-RESTAURANT FEILER, MUGGENDORF



HOTEL RESTAURANT FEILER

Oberer Markt 4
91346 Wiesenttal/
Muggendorf
Tel. 09196 92950
info@hotel-feiler.de
www.hotel-feiler.de



Küchenchefs Christian & Klaus Feiler

KOCHEN MIT DER NATUR

gesund und lecker

Das Haus Feiler steht für geschmacksintensive und gesunde Küche, weshalb wir uns auch dem Kochen mit Wildkräutern verschrieben haben.

In unserem hauseigenen Kräutergarten wächst eine Vielzahl von typisch heimischen Kräutern und Wurzeln heran, mit denen wir unseren feinen Gerichten eine persönliche Note verleihen. Wildkräuter und auch Meerrettich

sind besonders für die ernährungsbewusste Küche geeignet, weil sie eine Vielzahl an wertvollen Inhaltsstoffen enthalten. So ist der Meerrettich für uns, mit all seinen positiven Eigenschaften in puncto Genuss und Gesundheit, aus unserer fränkischen Küche nicht wegzudenken.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen unserer leckeren Gerichte!



„Meerrettich ist für uns die fränkische Antwort auf Chili und Ingwer.“





MEERRETTICH-PANNA COTTA

mit Zwetschgenbames* auf Rote-Bete-Carpaccio

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Rote-Bete-Rüben
- 2 Blatt Gelatine
- 0,3l Sahne
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Worcestershiresauce
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 16 dünne Scheiben
Zwetschgenbames*
(alternativ Schwarzwälder
Schinken, Parma oder
Serano Schinken)
- 2 EL Schamel Meerrettich
ALPENSAHNE

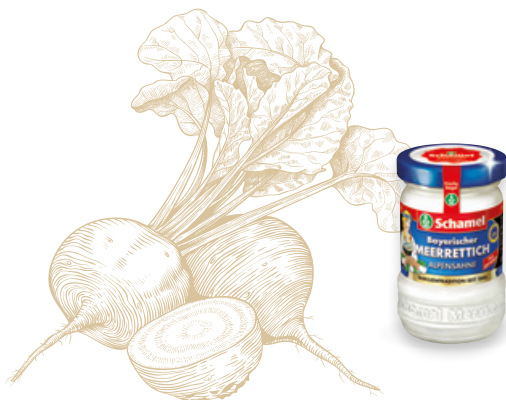
ZUBEREITUNG

Rote Bete in Salzwasser weich kochen, schälen und dünn aufschneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zitronensaft, Worcestershire-sauce und Gewürzen aufkochen, vom Herd nehmen und eingeweichte Gelatine in der Sahne auflösen.

Danach Meerrettich einrühren und in gewünschte Gefäße, z. B. eine Espressotasse, umfüllen und für ca. 5-6 Stunden in den Kühlschrank zum Ausgelieren stellen.

Die Rote-Bete-Scheibchen auf dem Teller auslegen, salzen und pfeffern. Meerrettich-Panna Cotta mit Hilfe eines Messers aus der Tasse auslösen und auf den Teller stülpen. Dazu den Zwetschgenbames dekorieren und ggf. mit Meerrettich garnieren.

* Über Zwetschgenholz geräucherter roher Rinderschinken, der in Franken als Delikatesse gilt und hauchdünn, z.B. als Carpaccio, aufgeschnitten wird.





GEBACKENES EI MIT KARTOFFELBAGGERS* und Spinat auf Meerrettich-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

5 Eier
Pflanzenfett zum Frittieren
100 g Kloßteig
1 große Kartoffel
Salz, Pfeffer, Majoran,
Muskat
20 g Butter
4 Handvoll Blattspinat
20 g Butter
0,2 l Milch
0,2 l Sahne
2 Scheiben Toastbrot
2 EL Schamel Meerrettich
SCHARFWÜRZIG

ZUBEREITUNG

Vier Eier etwa fünf bis sechs Minuten wachsw weich kochen, abschrecken, schälen und etwas auskühlen lassen. Das Pflanzenfett in einem Topf auf 175 Grad erhitzen. Mit einem Kochlöffelstiel im heißen Fett vorsichtig kreisende Bewegungen machen, so dass ein Strudel entsteht. Jedes Ei ca. zwei bis drei Minuten goldbraun frittieren.

Kloßteig mit grob geriebener Kartoffel und einem Ei gut vermischen, mit Gewürzen abschmecken. Aus dem Teig vier Baggers formen und in der Pfanne goldgelb herausbraten.

Butter in einem Topf aufschäumen lassen und den Spinat für ca. zwei Minuten dazugeben, bis er zusammengefallen ist, anschließend abschmecken.

Für die Sauce, die Butter, Milch und Sahne in einen Topf geben, aufkochen lassen, mit entrindetem, gemahlenem Toastbrot abbinden und mit Schamel Meerrettich abschmecken.

* Fränkischer Ausdruck
für Kartoffelpuffer,
Reibekuchen oder
Reiberdatschi.





GERÄUCHERTES REHFILET auf Brunnenkresse-Salat mit Granny Smith und Meerrettich

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Granny-Smith-Äpfel
- Zitronensaft
- 2 Handvoll
Brunnenkresse
- 4 geräucherte Rehfilets
- 2 EL Schamel Meerrettich
RASPELSTIX®

ZUBEREITUNG

Äpfel vierteln, die Gehäuse entfernen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Damit die Apfelscheiben nicht braun werden, sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die gesäuberte Brunnenkresse nach Belieben mit Joghurt-Dressing marinieren oder mit Essig und Öl sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Das geräucherte Rehfilet dünn aufschneiden, zusammen mit dem Brunnenkresse-Salat und den Apfelstücken auf dem Teller anrichten sowie mit Meerrettich garnieren.

TIPP

Den Granny Smith bereits am Vorabend zerkleinern und in Zitronen-Weißweinwasser einlegen.





GEFÜLLTE RÄUCHERLACHS-ROULADE an Senf-Dill-Sauce mit Meerrettich

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Räucherlachs
200 g Frischkäse
2 Handvoll Sauerampfer
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
8 EL Schamel Senf-Dill-
Sauce mit Meerrettich
GRAVADINE®

ZUBEREITUNG

Den Räucherlachs auf Alufolie zu einer geschlossenen Matte auslegen, Frischkäse mit dem Handrührgerät aufschlagen, den fein geschnittenen Sauerampfer und die Gewürze unterrühren.

Mit einer Palette gleichmäßig auf dem Lachs verteilen und zusammenrollen, wie ein Bonbon in Frischhaltefolie verpacken und eine Stunde kühl stellen.

Die gekühlte Rolle auspacken, in die gewünschte Form schneiden und mit Senf-Dill-Sauce garnieren.

TIPP

Als dekorative Garnitur geben Sie noch frische Sauerampfer-Blättchen mit auf den Teller.





SCHWEINELENDE

an Rotwein-Buttersauce mit süßem Meerrettich-Senf

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Schweinefilet
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 0,2 l Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Thymianzweig
- 3 Nelken
- 3 Wacholderbeeren
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 100 g Butter
- 4 EL Schamel Meerrettich-Senf SÜSS

ZUBEREITUNG

Das Filet trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz leicht anbraten, bis die Poren geschlossen sind. Im Ofen bei 200 Grad für sechs Minuten weitergaren und dann bei 80 Grad 30 Minuten ruhen lassen. Die Lende ist dann innen noch leicht rosa, aber nicht mehr blutig.

In der Zwischenzeit den Rotwein mit den zerdrückten Kräutern aufkochen, auf die Hälfte einreduzieren lassen und abpassieren.

Anschließend mit dem Zauberstab die klein geschnittene, kalte Butter untermischen.

Alles zusammen mit dem süßen Meerrettich-Senf anrichten, dazu reicht man z. B. Salzkartoffeln.





MEERRETTICH-GNOCCHI mit gerösteten Walnüssen, Spinat und Blauschimmelkäse überbacken

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

400 g festkochende
Kartoffeln
15 g Mehl
15 g Stärke
15 g Butter
2 Eigelb
100 g Blauschimmelkäse
20 g Butter
4 Handvoll Blattspinat
Salz, Pfeffer
16 Stück halbierte
Walnusskerne
2 EL Schamel Meerrettich
RASPELSTIX®

ZUBEREITUNG

Kartoffeln gewaschen mit Schale für 75 Minuten bei 160 Grad in den Ofen geben, danach schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas auskühlen lassen, dann Mehl, Stärke, Butter, Eigelb und 2 EL Meerrettich zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn nötig noch etwas Mehl zugeben. Arbeitsplatte mit Stärke bestäuben, Teig zu einer 2-3 cm dicken Wurst formen und in kleine Stücke aufteilen. Die Gnocchi anschließend formen und ca. vier bis fünf Minuten in kochendem Wasser fertig garen.

In der Zwischenzeit die Walnusskerne in einer Pfanne goldbraun rösten (ohne Einsatz von Fett, da die Nüsse von Haus aus eigenes Öl enthalten).

Butter aufschäumen, Spinat zugeben und rühren, bis er zusammengefallen ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchi zusammen mit dem Spinat anrichten, mit dem Blauschimmelkäse garnieren und einem Flambier-Brenner gratinieren (alternativ in die Backröhre geben).





AROMATISCHES MAISHÄHNCHEN

auf schwarzen Linsen mit feiner Senf-Curry-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Maishähnchenbrüste
2 EL ÖL
120 g Kaviar- bzw.
Belugalinsen
0,3 l Gemüsebrühe
12 EL Sahne
140 ml Schamel Senf-Curry-
Sauce mit Meerrettich
MOUTARDINE®

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrüste abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Anschließend in heißem Öl von beiden Seiten anbraten, bis das Fleisch goldbraun ist. Bei 175 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben.

Die Belugalinsen in der Gemüsebrühe für ca. 15 bis 20 Minuten weich kochen.

Die Senf-Curry-Sauce mit der Sahne vermischen und im Topf warm aufschlagen.

Alles zusammen anrichten und warm servieren.

TIPP

Für eine feine sommerlich-frische Note kann man der Sauce auch etwas frischen Limettensaft zugeben.





GEWÜRZ- Couscous

mit Pastrami* und Senf-Curry-Sauce mit Meerrettich

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100 g Couscous

0,3 l Gemüsebrühe

Fünf-Gewürze-Pulver

200 g dünn geschnittene

Pastrami

100 ml Schamel Senf-Curry-

Sauce mit Meerrettich

MOUTARDINE®

ZUBEREITUNG

Couscous für ca. 5-10 Minuten in der Gemüsebrühe kochen und mit einer Löffelspitze des Fünf-Gewürze-Pulvers abschmecken. Im Topf ausquellen lassen, bis er weich ist und die Flüssigkeit aufgesogen hat.

Je nach Geschmack kann man den Couscous noch mit kleinen Karottenwürfelchen verfeinern.

Anschließend die Pastrami mit Senf-Curry-Sauce garnieren und zusammen anrichten.

Wir dekorieren das Gericht z. B. mit zarten Löwenzahn-Knospen aus unserem Kräutergarten.

* Sehr zartes und würziges Rindfleisch, das nacheinander gepökelt, geräuchert und gekocht wird.





ZUR KRÖNUNG ALLER SPEISEN

Seit 1846 garantiert Familie Schamel feinsten Meerrettichgenuss aus Bayern.

Das Familienunternehmen Schamel wurde 1846 im fränkischen Baiersdorf, mitten im traditionsreichen Krenanbaugebiet zwischen Nürnberg und Bamberg, als Krenhandel gegründet und ist die älteste Meerrettichmarke der Welt.

Johann Jakob Schamel hatte 1914 erstmals die Idee, frisch geriebenen Qualitätsmeerrettich genussfertig anzubieten und ersparte seiner Kundschaft das tränenreiche Reiben der scharfen Wunderwurzel. Bald wurde Schamel zur beliebtesten Meerrettichmarke Deutschlands.

Heute noch werden bei Schamel in der Meerrettichstadt Baiersdorf handverlesene Krenwurzeln täglich frisch gerieben und zu den exquisiten Schamel Meerrettich-Delikatessen veredelt.

Feinschmecker schätzen Schamel Meerrettich-Feinkost als würzige und bekömmliche Beigabe zu Wurst, Fleisch, Fisch und Käse sowie zum Verfeinern von Gemüse, Suppen, Saucen und Salaten.

SCHAMEL FEINE SAUCEN Die Würzigen mit Meerrettich



SCHAMEL MEERRETTICH Das Original seit 1846



SCHAMEL MEERRETTICH-SENF Der pikante Senf mit Biss



Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG

ERSTE BAYERISCHE MEERRETTICH-FEINKOSTFABRIK SEIT 1846
D-91083 Baiersdorf / Bayern | Johann-Jakob-Schamel-Platz 1
Fon 09133 7760 0 | Fax 09133 776077 | info@schamel.de

www.schamel.de