

ZUR KRÖNUNG ALLER SPEISEN



Fünf kreative Ideen vereint

FOOD-BLOGGER

präsentieren ein feinköstliches Meerrettich-Menü



Aus Meinem Kochtopf



Holl'la Die Kochfee



Lecker Macht Laune



Highfoodality



Insane In The Kitchen



WWW.SCHAMEL.DE/BLOG

ENTDECKEN,
ERLEBEN,
GENIESSEN!

Mehr kreative Rezept-Ideen findest du
in unserem Blog!

www.schamel.de/BLOG



Handverlesene Krenwurzeln werden
in der traditionsreichen Meerrettichstadt
Baiersdorf täglich frisch gerieben und zu
den exquisiten Schamel Meerrettich-
Delikatessen veredelt.

„Lass dich von
unserer Kren-Lust
inspirieren“

ZUR KRÖNUNG ALLER SPEISEN



Fünf Food-Blogger – ein Menü

SCHAMEL MEERRETTICH-MENÜ zum Nachkochen

Es war ein Experiment, und wir sind, nachdem wir
fünf Wochen lang in fremde Töpfe spitzen durften,
begeistert. In fünf sehr unterschiedlichen Gängen
haben wir gezeigt, wie vielfältig Meerrettich
daherkommen kann, wenn man ihm und vor allem
seiner Kreativität freien Lauf lässt und in eine
ansprechend lukullische Umgebung integriert.
Dabei hat unsere scharfe Wurzel die unterschied-
lichsten Aggregatzustände eingenommen: Mal
überzeugt sie als würzige Wunderwaffe im zarten
Schaum oder in fluffiger Espuma, mal sorgt sie
schön cremig in Pesto oder Aioli für Begeisterung,

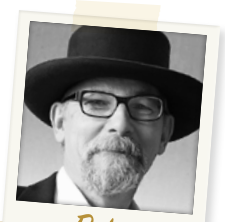
mal mischt sie sich frech in die Süße einer Panna
Cotta ein. Meerrettich kann nicht nur Tafelspitz und
kalten Lachs. Meerrettich kann mehr. Viel mehr.
Und Meerrettich braucht manchmal Mut. Wer sich
traut, wird belohnt. Mit Geschmackserlebnissen
die ihresgleichen suchen. Und wir hoffen, dass
wir euch mit unserer Kren-Lust inspirieren konnten.
Damit aus den Teilen ein Ganzes wird, haben
wir noch mal alles für euch zusammengefasst. Wir
freuen uns, wenn Ihr euch an unser Menü heran-
wagt und euren Lieblingsgang nachkocht.

DIE FOOD-BLOGGER





ROTE BETE-RAVIOLI mit Meerrettichschaum



PETERS FOODBLOG:
www.aus-meinem-kochtopf.de

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

RAVIOLI-FÜLLUNG

- 1 kleine Knolle Rote Bete
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Eigelb
- 1 EL Walnusskerne
- Schalenabrieb einer Biozitrone
- 1 TL Frischkäse
- 1 1/2 EL Schamel RASPELSTIX®
Meerrettich

NUDELTEIG

- 2 Eier
- 200 g doppelgriffiges Mehl
- 1/2 EL Olivenöl
- Salz
- 1 TL Wasser
- 1 Eigelb (zum Verkleben)

MEERRETTICHSCHAUM

- 1 Schalotte
- etwas Butter
- 150 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz
- 50 ml flüssige Sahne
- 2-3 EL Schamel Meerrettich
SCHARFWÜRZIG

ZUBEREITUNG

Für die Ravioli-Füllung Rote Bete fein schneiden, Walnüsse fein hacken und alle Zutaten der Füllung zu einer weichen Paste mischen.

Für den Nudelteig alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine verarbeiten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche einige Minuten kneten und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Teigplatten durch die Nudelmaschine drehen, dreimal falten, im Zickzack aufeinanderlegen und erneut durch die Maschine drehen. Den Vorgang mehrere Male wiederholen, bis der Teig weniger als 1 mm dünn ist. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Eigelb verquirlen. Jeweils einen Löffel Füllung im Abstand von 6 cm auf einen Teigstreifen setzen, Zwischenräume mit dem verquirlten Ei bestreichen, die zweite Teigbahn darüber legen und an den bestrichenen Stellen andrücken. In Quadrate schneiden oder ausstechen und für 3-4 Minuten in Salzwasser ziehen lassen.

Für den Meerrettichschaum Schalotte fein wiegen, in Butter glasig anbraten, mit Weißwein einkochen. Brühe und Sahne auffüllen und einkochen bis die Hälfte der Menge übrig ist. 1 EL Meerrettich einrühren, Hitze reduzieren und durch ein feines Sieb streichen. Vor dem Servieren erwärmen, 2 EL Meerrettich hinzufügen, sofort vom Herd nehmen und mit dem Zauberstab aufschäumen. Über die fertigen Ravioli löffeln und servieren.





ZUR KRÖNUNG ALLER SPEISEN



KARTOFFELPUFFER mit Wirsing-Meerrettich-Pesto



IRINAS FOODBLOG:
www.leckermachtlaune.de

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

KARTOFFELPUFFER

800 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 mittelgroße Eier
4 EL Schamel RASPELSTIX®
Meerrettich

2 EL Mehl
Salz
Butterschmalz

PESTO

350 g Wirsing
85 g Haselnüsse
85 g Frischkäse
3-4 TL Schamel Meerrettich
ALPENSAHNE
Salz
85 g Speck gewürfelt

ZUBEREITUNG

Für das Pesto Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, abkühlen lassen und die Haut „abreiben“. Wirsing grob schneiden, in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten lang blanchieren und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Wirsing, Nüsse, Frischkäse und Meerrettich miteinander durch Pürieren zum Pesto verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für die Kartoffelpuffer Kartoffeln schälen und raspeln. Danach mit den anderen Zutaten vermischen und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz ausbraten.

Auf dem Teller nun abwechselnd Puffer und Pesto stapeln. Am Schluss noch die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und über die Türmchen geben.





Uwe

UWES FOODBLOG:
www.highfoodality.com

LACHS MIT AVOCADO-PÜREE, Meerrettich-Aioli und Buchweizen-Granola

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Lachsfilet ohne Haut
40 g Meersalz
1 l Wasser
2 EL Anis
etwas Forellenkaviar
etwas frischer Dill
etwas Schamel RASPELSTIX®
Meerrettich

MEERRETTICH-AIOLI

1 Knoblauchzehe
2 Eigelb
200 ml Öl
1 TL Crème Fraîche
2 EL Schamel Meerrettich
SCHARFWÜRZIG
Salz

GRANOLA

3 EL Buchweizen
2 EL gepuffter Quinoa
2 EL gehackte Mandeln
1 Msp. Aktivkohle
1 TL Anis

AVOCADO-PÜREE

4 reife Avocados
2 EL Zitronensaft
Salz

ZUBEREITUNG

Den Lachs waschen, trocken tupfen, Gräten entfernen und in vier Portionen teilen. Aus Wasser und 40 g Meersalz eine Salzlake herstellen, 2 EL Anis zerkleinern, zugeben und den Lachs darin etwa 4 Stunden marinieren.

Für das Meerrettich-Aioli die Knoblauchzehe schälen und grob hacken, die beiden Eigelb mit dem Öl vermischen. Öl langsam in dünnem Strahl zum Eigelb gießen und währenddessen mit einem Stabmixer gut verrühren bis eine Emulsion entstanden ist. Crème Fraîche, Meerrettich und Knoblauch zugeben, pürieren und mit Salz abschmecken.

Für das Granola Buchweizen und Mandeln mit dem Anis mischen und im Ofen auf Backpapier etwa 20 Minuten bei 180 °C Umluft bräunen und anschließend auskühlen lassen. Die Hälfte des Granola mit der Aktivkohle färben.

Für das Avocado-Püree die Avocados halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch auskratzen und in einem Mixer mit Zitronensaft cremig pürieren. Mit Salz abschmecken, durch ein feines Sieb streichen.

Den Lachs mit Avocado-Püree und Meerrettich-Aioli anrichten und mit Granola, Forellenkaviar, Dill und frischem Meerrettich garnieren.





ZUR KRÖNUNG ALLER SPEISEN



BÜRGERMEISTERSTÜCK

mit Gemüse und Meerrettich-Gin-Espuma



PETRAS FOODBLOG:
www.halladiekochfee.de

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1 kg Bürgermeisterstück
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- ½ Stange Lauch
- Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 5 Pimentblätter
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Petersilienwurzel

GEMÜSE-BEILAGE

- 3 bunte Möhren
- ½ Stange Lauch
- 1 kleine Petersilienwurzel

MEERRETTICH-ESPUMA

- 150 ml Sahne
- 4 gehäufte TL
Schamel Meerrettich
ALPENSAHNE
- 2 TL Gin
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Fleisch abwaschen, Zwiebel mit Schale halbieren und die Schnittfläche in einer Pfanne ohne Fett rösten. Restliches Gemüse putzen und grob schneiden.

Das Fleisch in einen Topf mit genug köchelndem Wasser geben, sodass dieses das Fleisch komplett bedeckt. Den Schaum, den das Eiweiß bildet, abschöpfen und dann Zwiebeln und Gemüse, sowie die Gewürze zugeben. 3-4 Stunden ganz leicht köcheln, anschließend herausnehmen und die Brühe durch ein feines Sieb geben.

Als Beilage das Gemüse putzen und hübsch schneiden oder ausstechen (Plätzchenausstecher). Das Gemüse in der Brühe bissfest kochen.

Für den Meerrettich-Espuma mit einem Hauch Gin alle Zutaten in einen Espuma-Bereiter geben (alternativ mit einem Schneebesen aufschlagen).

Das Fleisch aufschneiden und in einem tiefen Teller mit dem Gemüse anrichten, mit ein wenig Brühe begießen. Kleine Tupfen Espuma auf das Gericht verteilen, mit Petersilienblättchen garnieren und sofort servieren.





MEERRETTICH-PANNA COTTA mit dunkler Schokoladensauce



Sibyl

SIBELS FOODBLOG:
www.insaneinthekitchen.blogspot.de

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 ml Sahne
- 1 Päckchen
Gelatinepulver
- 90 g Zucker
- 3 TL Schamel Meerrettich
ALPENSAHNE
- 1 Vanilleschote

SCHOKOLADENSAUCE

- 100 g dunkle Schokolade
- 1 EL Vanillezucker
- 250 ml Milch
oder Sahne

ZUBEREITUNG

Gelatinepulver aufquellen lassen, gleichzeitig die Sahne in einen Topf geben. Zucker, Meerrettich und die Vanilleschote hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Gelatine einrühren bis sie vollständig aufgelöst ist. Vanilleschote herausnehmen und in kalt ausgewaschene Dessertgläser oder Förmchen füllen. Etwas abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank geben.

Für die Schokoladensauce Schokolade im Wasserbad schmelzen. Milch und Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Schokoladensauce in die Vanillemilch geben und gut einrühren, aber nicht aufkochen lassen.

Panna Cotta vor dem Stürzen mit einem Messer ganz vorsichtig vom Rand lösen und die Form anschließend für einige Sekunden in heißes Wasser eintauchen. Anschließend auf einen Teller stürzen, mit Schokoladensauce servieren und nach Bedarf mit Schokospänen garnieren.

Tipp: Um Kalorien zu sparen, kann man die Schokoladensauce auch mit Wasser anrühren. Zum Abbinden benötigt man dann einen TL Speisestärke.





Schamel

MEERRETTICH-FEINKOST SEIT 1846



Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG

ÄLTESTE MEERRETTICHMARKE DER WELT SEIT 1846

D-91083 Baiersdorf / Bayern | Johann-Jakob-Schamel-Platz 1

Fon 09133 7760 0 | Fax 09133 776077 | info@schamel.de

www.schamel.de