



Feldsalat vom Keltenhof mit Weintrauben, geschmolzenem Ziegenkäse und Sauce Cumberland

Feldsalat:

Zutaten für 4 Personen:

250g Feldsalat

Die Wurzel vom Feldsalat entfernen, waschen, trocken legen und evtl. in mundgerechte Stücke zupfen.

Den Feldsalat kurz vorm Servieren mit dem Dressing marinieren.

Glasierte Trauben:

Zutaten für 4 Personen:

200g Trauben, grün + entsteint

200g Trauben, rot + entsteint

2EL Butter

100ml Weißwein

Salz, Zucker

Den Strunk von den Trauben entfernen, waschen und evtl. halbieren.

In einer heißen Pfanne mit der geschmolzenen Butter die Trauben glasig anschwitzen.

Mit dem Weißwein ablöschen und mit Zucker und Salz würzen.

Herausnehmen und servieren.

Ziegenkäse:

Zutaten für 4 Personen:

Ca. 800g Ziegenkäse

200g brauner Zucker

Bunsenbrenner

Den Ziegenkäse portionieren, auf ein Blech geben und mit etwas braunem Zucker überstreuen.

Mit Hilfe eines Bunsenbrenners den Zucker gold- braun karamellisieren.

Servieren.



Sauce Cumberland:

Zutaten für 4 Personen:

200g dunkle Johannisbeeren
100g Preiselbeeren
200g Zucker
1Stk Orange
1El Senf
2El Meerrettich
200ml Rotwein

Aus dem Zucker ein Karamell kochen und dieses mit dem Rotwein ablöschen, dann die Johannisbeeren, die Preiselbeeren sowie den Meerrettich und den Senf einrühren und alles einmal aufkochen lassen. Dann fein pürieren und die Zeste sowie den Saft der Orange dazu reiben. Nach Belieben abschmecken.

Den Feldsalat mit etwa der Hälfte der Sauce Cumberland marinieren, den Rest zur Dekoration verwenden, auf den Feldsalat die Kürbiskerne streuen.

Brotteig:

Zutaten für 10 Personen:

Ca. 500g Mehl
Ca. 300ml Wasser, lauwarm
½ Block Hefe, frisch
1 Prise Salz, grob
1EL Honig, flüssig

Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Mehl vermengen.

Die Prise Salz und den Honig hinein geben und alles gut verkneten.

Den kompakten Teig (evtl. Mehl oder Wasser hinzufügen) anschließend für ca. 10 Minuten auf dem Tisch ruhen lassen.

Danach formen z.B.: Baguette Stangen oder Brötchen.

Auf der Oberfläche mit einem Messer leicht einschneiden und auf ein Backblech legen.

Mit etwas Wasser die Brote bepinseln und in einen vorgewärmten Backofen bei 65°C ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

Danach den Backofen auf 190°C umstellen und für ca. 35 Minuten gold- braun zu Ende backen(ggf. das Brot/Backblech zwischendurch drehen).

Herausnehmen, für ca. 15 Minuten abkühlen lassen und aufschneiden.

Tipp: Mit z.B. getrockneten Tomaten, Kräutern, Oliven usw. gibt man dem Brot einen besonderen Geschmack.