



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

**MENÜ VON FRANZ & KARL ROSENBAUCH,
ZWEI-HAUBEN RESTAURANT ROSENBAUCHS,
EBEREICHSDORF**

Minibratwürste auf Sauerkraut und Dijonsenf-Eis

Gebratene Rohrer Entenbrust auf soutierten Kaisersaitlingen und Krautstrudel

Quadratur von Manjari-Schokolade

(Rezepte für 4 Personen)



Minibratwürste auf Sauerkraut und Dijonsenf-Eis

Sauerkraut

500g Sauerkraut

100g Zwiebel

50g Frühstücksspeck

4dl Rindssuppe



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

5 EL Schmalz
1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, 3 Pfefferkörner

Sauerkraut kalt wässern. Zwiebeln klein schneiden und Speck glasig andünsten, anschließend mit Suppe aufgießen. Sauerkraut begeben und mit den Gewürzen zugedeckt weich dünsten. Vor dem Servieren Gewürze entfernen und abschmecken.

Dijonsenf-Eis

1 Ei
2 Dotter
20g Zucker
20g Dijonsenf
20g Estragonsenf
125g Rindsuppe
125g Obers
125g Milch
1g Salz

Rindsuppe, Milch, Obers und Salz aufkochen. Ei, Dotter, Zucker und Senf über Wasserbad warm aufschlagen und anschließend mit der Milch-Obers-Mischung zur Rose ziehen. 24 Stunden tiefkühlen und vor dem Servieren aufschlagen.

Mit 12 Stk. kleinen Bratwürsteln servieren.



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS



Gebratene Rohrer Entenbrust auf soutierten Kaisersaitlingen und Krautstrudel

4 Entenbrüste á 20g
1/4 l Entenfond, etwas Rotwein
1/8 l Öl
50g Butter
Salz, Pfeffer, Thymian

Die Entenbrüste einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig in Öl und Butter anbraten und die Kräuter hinzu geben. Anschließend im Rohr bei 195 Grad ca. 8 Minuten braten und danach rasten lassen.

Den Bratenrückstand mit Rotwein und Entenfond aufkochen, einreduzieren lassen und gut abschmecken

Krautstrudel

500g Weißkraut
1 Zwiebel
3 EL Öl
2 Äpfel
Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt Strudelteig



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, Zucker begeben und leicht bräunen. Das Kraut fein schneiden, einsalzen und hinzu fügen. Mit Salz und Zimtpulver würzen, anschließend Suppe untergießen und kernig dünsten. Das Kraut abkühlen lassen und dann die in kleinen Würfel geschnittenen Äpfel untermengen. Kraut-Mischung auf dem Strudelteig verteilen, straff einrollen, und die Enden verschließen. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten im Rohr backen.



Quadratur von Manjari-Schokolade

Für das Schokoladeneis

4 Dotter

1 Ei

50g Zucker

100g Obers

400g Milch

150g Manjari-Schokolade

Eier und Zucker aufschlagen. Milch und Obers aufkochen lassen, die Schokolade hinzu geben, mit den Eiern vermengen und anschließend zur Rose ziehen. 24 Stunden tiefkühlen und vor dem Servieren aufschlagen.



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

Für die heiße Schokolade

200g Obers
100g kalte Milch
300g Manjari-Schokolade

Die Schokolade im Obers schmelzen und anschließend mit kalter Milch aufmixen

Für das Schokoladen-Mousse

3 Eier
2 Dotter
250g Manjari-Schokolade
1/2 l Obers
50g Zucker

Eier, Dotter und Zucker über Wasserbad Heiß und kalt schlagen. Anschließend die lippenwarme Schokolade in die Masse einrühren und das geschlagene Obers unterheben.

Für den Schokolade-Kuchen

250g Manjari-Schokolade
187g Butter
60g Mehl
8 Eier
110 g Zucker

In einem Schneekessel die Butter und die Schokolade über Wasserbad lippenwarm schmelzen. Die Eier mit Zucker solange cremig aufrühren, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend alles unter die Schokomasse heben und das gesiebte Mehl in die Masse einarbeiten. 12 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Die Masse in einen Spritzsack füllen und in runde, gut ausgebutterte Formen zu 3/4 füllen. Im Heißluftofen bei 220 Grad ca. 6 Minuten backen – der Kuchen muss innen noch flüssig sein.