

Created by: Debra C. Argen

Kurhaus Restaurant Rezepts - Heiligendamm, Germany (German)

Chef Steffen Duckhorn der **Kurhaus Gaststätte** [Großartiges Hotel Heiligendamm](#) in [Deutschland](#) teilt seine Rezepte für ein elegantes Dreikurs Menü.

Ich aß wundervolles an der Kurhaus Gaststätte zu Abend, die regionales cuisine während meines Aufenthalts im Hotel im März 2008 kennzeichnet. Chef Steffen Duckhorn stellte eine fabelhafte Einleitung zu den lokalen Produkten durch sein sorgfältig vorgewählt zur Verfügung, Menüs schmeckend.



Nach Abendessen hatte ich die Gelegenheit, Chef Duckhorn hinzusitzen und zu treffen, der das Großartige Hotel Heiligendamm verband, als es 2003 sich öffnete. Im Januar 2008 wurde er zur Position des Executivchefs aller Küchen befördert. Er kam zum Großartigen Hotel Heiligendamm, nachdem er seine Karriere mit einer Lehre Frankfurt morgens in der Hauptleitung abgezogen hatte, und arbeitete auf einem Kreuzfahrtschiff alle Teile der Welt sehend, bevor er nach Deutschland zurückging, in dem er in Berlin im Hotel Adlon Kempinski und im Kempinski Bristol Hotel arbeitete. Als ich ihn fragte, wo sein Lieblingsplatz in der Welt ist, antwortete er „zu Hause mit meiner Familie.“ Chef Duckhorn und seine Frau haben drei Töchter, eines und 1 Jahr eines 4 Jahres - - alte Zwillinge.

Chef Duckhorn mag deutsches regionales cuisine und genießt auch zu bieten und festlich zu bewirten, und gesagt, daß das Gipfel G8 (gehalten 2007) ein wundervoller Fall war, damit er deutsches regionales cuisine zur Schau stellt. Das Hotel hat Krautgärten; es gibt frische Lachse von der Ostsee, von den delectable Käsen von der Region und von einem Wirt anderer Spezialgebiet Produkte, die die Region ein kulinarisches Paradies bilden.

Beim Arbeiten nicht in der Küche oder Verbringen von Zeit mit seiner Familie, genießt er, sein Honda CVR 600 Motorrad zu reiten und laute Schwermetallmusik von Metallica, Mann des Krieges und von Pantera zu hören. Sein Traum? Ein kundenspezifisches Harley-Davidson Motorrad eines Tages besitzen.

Er teilt liebenswürdig seine Rezepte, damit ein Reizen Dreikurs Menü einen köstlichen Geschmack der Kurhaus Gaststätte zur Verfügung stellt.

Menü

Schaumsuppe vom Sellerie mit Wachtelei

Duett vom Rehrücken mit Spitzkohl und Walnußknödeln

Gebackene Ananas mit Passionsfruchteis und Kokos

Schaumsuppe vom Sellerie mit Wachtelei

für 4 Personen

Zutaten für Suppe:

1 Stck Knollensellerie
500 ml Schlagsahne
500 ml Geflügelbrühe
2 Schalotten
8 cl weißen Portwein
100 g Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:Die Sellerieknolle waschen und schälen, dann in Walnußgroße Stücke schneiden. Mit den gepellten Schalotten im heißen Topf mit Öl anrösten und mit dem Portwein ablöschen. Dann mit der Geflügelbrühe auffüllen und zum Schluß die Sahne dazugeben. Den Sellerie weich kochen lassen und dann in einem Küchenmixer durchmischen und dort die kalten Butterstückchen zugeben bis die Suppe schön schaumig ist, abwürzen - fertig!

Duett vom Rehrücken mit Spitzkohl und Walnußknödeln

Zutaten für Hauptgang:

1 ganzen Rehrücken (je nach Vorlieben auch am Knochen)
1-2 Köpfe Spitzkohl
Schalotten, etwas Speck
300 ml dunkle Fleischbrühe
10-15 alte Semmeln
200 g Walnußkerne
3 Eier, Salz, Muskat, Pfeffer, Milch
Rosmarin, Wacholder, Butter, Semmelbrösel

Zubereitung: Den Rehrücken am Knochen in der Mitte halbieren und von der einen Hälfte die Rückenstränge ablösen und in 4 gleichgroße Stücke portionieren. Den Spitzkohl waschen und in gleichgroße Blättchen schneiden. Mit geschnitten Schalotte und etwas Speckwürfeln anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit dunkler Fleischbrühe auffüllen und garschmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Kümmel würzen. Die alten Semmeln in Würfel schneiden, die Walnußkerne kleinhacken. Die Eier dazugeben und mit warmer Milch die Masse übergießen, so dass man kleine Knödel abdrehen kann. Mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer würzen, die Knödel abdrehen und in heißem Wasser abkochen.

Den Rehrücken am Knochen anbraten und mit Kräutern für ca.15min bei 180°C im Ofen garen. Die 4 Stückchen kurz von beiden Seiten anbraten und mit einer Kruste aus Butter, Semmelbröseln und Rosamrinbelegen und auch für ca.4-5min im Ofen garen. Das ganze nett anrichten und mit etwas Sauce vom Spitzkohl vollenden.

Gebackene Ananas mit Passionsfruchteis und Kokos

Zutaten für Dessert:

150 g Mehl
4 Eier
50 g Zucker
100 ml süßen Weißwein
50 g Kokosflocken
1 Prise Salz
1 große reife Ananas
1 Packung Passionsfruchteis

Created by: Debra C. Argen

300 g Quark
100 g Himbeeren
1 Kokosnuß

Zubereitung: Aus Mehl, Eier, Zucker, Kokosflocken und Weißwein einen Backteig herstellen.

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Die Ananasstücke im Weinteig wenden und in einer Friteuse goldgelb ausbacken. Mit je einer Kugel Passionsfruchteis und frisch geriebener Kokosnuß anrichten.

Read other articles on the in **Grand Hotel Heiligendamm** the **Destinations, Hotels and Resorts, Spas, Restaurants, Chefs' Recipes,** and **Adventures** sections.



Kurhaus Restaurant
Grand Hotel Heiligendamm
18209 Heiligendamm, Germany
Telephone: +49 38203 740 0
Fax: +49 38203 740 7474
Email: reservations@grandhotel-heiligendamm.de
www.GrandHotel-Heiligendamm.de

Read other articles on **Germany** in the [Destinations](#), [Hotels and Resorts](#), [Spas](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#), and [Performances](#) sections.

For information on **Heiligendamm** and **Bad Doberan**, please visit the website, www.Bad-Doberan-Heiligendamm.de.

© May 2008. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.