

Kurhaus Restaurant Rezepts - Heiligendamm, Germany (German)

Chef Steffen Duckhorn der **Kurhaus Gaststätte Groÿartiges Hotel Æ Heiligendamm** in **Deutschland** teilt seine Rezepte für ein elegantes Dreikurs Menü.

Æ Ich äÿ 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, Menü's schmeckend.



Nach Abendessen hatte ich die Gelegenheit, Chef Duckhorn hinzusitzen und zu treffen, der das Groÿartige Hotel Heiligendamm verband, als es 2003 sich öffnete. Im Januar 2008 wurde er zur Position des Executivechefs aller Küchen ernannt. Er kam zum Groÿartigen 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 genieÿt 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, genieÿt 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

Created by: Debra C. Argen

Duett vom RehrÄ¼cken mit Spitzkohl und WalnuÄ¼kerneÄ¼deln

Gebackene Ananas mit Passionsfruchteis und Kokos

Schaumsuppe vom Sellerie mit Wachtelei

fÄ¼r 4 Personen

Zutaten fÄ¼r Suppe:

1 Stck KnollensellerieÄ¼
500 ml Schlagsahne
500 ml GefÄ¼gelbrÄ¼he
2 Schalotten
8 cl weiÄ¼en Portwein
100 g Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:Die Sellerieknolle waschen und schÄ¼len, dann in WalnuÄ¼groÄ¼e StÄ¼cke schneiden. Mit den gepellten Schalotten im heiÄ¼en Topf mit Ä¼l anrÄ¼sten und mit dem Portwein ablÄ¼schen. Dann mit der GefÄ¼gelbrÄ¼he auffÄ¼llen und zum SchluÄ¼ die Sahne dazugeben. Den Sellerie weich kochen lassen und dann in einem KÄ¼chenmixer durchmischen und dort die kalten ButterstÄ¼ckchen zugeben bis die Suppe schÄ¼n schaumig ist, abwÄ¼rzen - fertig!

Duett vom RehrÄ¼cken mit Spitzkohl und WalnuÄ¼kerneÄ¼deln

Zutaten fÄ¼r Hauptgang:Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼ Ä¼

1 ganzen RehrÄ¼cken (je nach Vorlieben auch am Knochen)
1-2 KÄ¼pfe Spitzkohl
Schalotten, etwas Speck
300 ml dunkle FleischbrÄ¼he
10-15 alte Semmeln
200 g WalnuÄ¼kerne
3 Eier, Salz, Muskat, Pfeffer, Milch
Rosmarin, Wacholder, Butter, SemmelbrÄ¼sel

Zubereitung: Den RehrÄ¼cken am Knochen in der Mitte halbieren und von der einen HÄ¼lfte die RÄ¼ckenstrÄ¼nge ablÄ¼sen und in 4 gleichgroÄ¼e StÄ¼cke portionieren. Den Spitzkohl waschen und in gleichgroÄ¼e BlÄ¼ttchen schneiden. Mit geschnitten Schalotte und etwas SpeckwÄ¼rfeln anbraten, mit WeiÄ¼wein ablÄ¼schen und mit dunkler FleischbrÄ¼he auffÄ¼llen und garschmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig KÄ¼mmel wÄ¼rzen.Ä¼ Die alten Semmeln in WÄ¼rfel schneiden, die WalnuÄ¼kerne kleinhacken. Die Eier dazugeben und mit warmer Milch die Masse Ä¼bergieÄ¼en, so dass man kleine KnÄ¼del abdrehen kann. Mit MuskatnuÄ¼, Salz und Pfeffer wÄ¼rzen, die KnÄ¼del abdrehen und in heiÄ¼em Wasser abkochen.

Den RehrÄ¼cken am Knochen anbraten und mit KrÄ¼utern fÄ¼r ca.15min bei 180Ä¼C im Ofen garen. Die 4 StÄ¼ckchen kurz von beiden Seiten anbraten und mit einer Kruste aus Butter, SemmelbrÄ¼seln und Rosmarinbelegen und auch fÄ¼r ca.4-5min im Ofen garen.Das ganze nett anrichten und mit etwas Sauce vom Spitzkohl vollenden.

Gebackene Ananas mit Passionsfruchteis und Kokos

Zutaten fÄ¼r Dessert:Ä¼ Ä¼

150 g Mehl
4 Eier
50 g Zucker
100 ml sÄ¼Ä¼en WeiÄ¼wein
50 g Kokosflocken
1 Prise Salz

Created by: Debra C. Argen

1 große reife Ananas
1 Packung Passionsfruchteis
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 Weiteig 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.