

## Friedrich Franz Rezepts - Heiligendamm, Germany (German)

**Chef Ronny Siewart** der Michelin Stern gaststätte **Friedrich Franz** an [Großartiges Hotel Heiligendamm](#) in [Deutschland](#) stellt seine Rezepte für ein Reizenmeerestierabendessen dar.

 

Ronny Siewart verband vor kurzem das   Großartige Hotel Heiligendamm im März 2008 als der Chef de Cuisine der Michelin Stern Friedrich Franz Gaststätte, nachdem er seine Fertigkeit bei Residenz Heinz Winkler (3 Sterne) abgezogen hatte und mit dem berühmten Chef-Di teter M ller (3 Sterne ) gearbeitet, und Chef Helmut Thielges (3 Sterne). Sein Fokus ist auf klassischem französischem cuisine für die gourmet Gaststätte, Friedrich Franz.

Menü

### **Gebratener Boddenzander auf roter Zwiebelmarmelade**

**mit Kartoffel-Lauchcreme und fruchtigem Meerrettichschaum**

#### **Gebratener Boddenzander auf roter Zwiebelmarmelade    **

Rezeptes für 4 Personen

600

Gramm

Zanderfilet

Zwiebelmarmelade Zutaten:

600

Gramm

Rote Zwiebeln

400

MI

trocknen Rotwein

100

Gramm

braunen Rohrzucker

zum abschmecken je nach Bedarf Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

**Kartoffel-Lauchcreme      **

Created by: Debra C, Argen

Kartoffel-Lauchcreme Zutaten:

200

Gramm

Vorwiegend festkochende Kartoffeln

300

Gramm

FrÃ¼hlingslauch(Lauchzwiebeln)

150

MI

trockenen WeiÃŸwein

500

MI

GeflÃ¼gelfond

150

MI

Sahne

zum abschmecken je nach Bedarf Salz, Pfeffer aus der MÃ¼hle, Zucker, Zitronensaft

**Merrettichschaum**

Meerrettichschaum Zutaten:

100

Gramm

frisch geriebenen Meerrettich

150

Gramm

Cox Orange Ã„pfel

300

MI

Apfelsaft aus frischen Ã„pfeln

400

Created by: Debra C, Argen

MI

Geflügel

200

MI

Sahne

zum abschmecken je nach Bedarf Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Zitronensaft



Zwiebelmarmelade Zubereitung: Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Solange bis kaum noch Flüssigkeit in der Masse ist, dann nach Belieben leicht süßlich abschmecken.

Kartoffel-Lauchcreme Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und mit dem Weißem vom Lauch in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein und Geflügel abgelassen. Die Flüssigkeit auf 2/3 einreduzieren lassen. Danach die Sahne und das Grün vom Frühlingslauch dazugeben. Alles im Küchenmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren, danach abschmecken.

Meerrettichschaum Zubereitung: Den Apfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. In Butter mit dem frisch geriebenen Meerrettich anschwitzen. Mit dem frisch gepressten Apfelsaft abgelassen und zur Hälfte reduzieren lassen mit Geflügel und Sahne auffüllen und nochmals leicht einkochen lassen. Die Sauce pürieren passieren und abschmecken.

Viel Spaß beim nachkochen.

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



**Grand Hotel Heiligendamm**

**18209 Heiligendamm, Germany**

**Telephone: +49 38203 740 0**

**Fax: +49 38203 740 7474**

**Email: [reservations@grandhotel-heiligendamm.de](mailto:reservations@grandhotel-heiligendamm.de)**

**[www.GrandHotel-Heiligendamm.de](http://www.GrandHotel-Heiligendamm.de)**

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

Created by: Debra C, Argen

For information on **Heiligendamm** and **Bad Doberan**, please visit the website,  
[www.Bad-Doberan-Heiligendamm.de](http://www.Bad-Doberan-Heiligendamm.de).

Â© May 2008. Luxury Experience. [www.LuxuryExperience.com](http://www.LuxuryExperience.com)All rights reserved.

Â