

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-Diätetiker Müller (3 Sterne) gearbeitet, und Chef Helmut Thieltges (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

Kartoffel-Lauchcreme Zutaten:

Created by: Debra C, Argen

200

Gramm

Vorwiegend festkochende Kartoffeln

300

Gramm

Frühlingslauch(Lauchzwiebeln)

150

MI

trockenen Weißwein

500

MI

Geflügelfond

150

MI

Sahne

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

Merrettichschaum

Meerrettichschaum Zutaten:

100

Gramm

frisch geriebenen Meerrettich

150

Gramm

Cox Orange Äpfel

300

MI

Apfelsaft aus frischen Äpfeln

400

MI

Created by: Debra C, Argen

Geflügelfond

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 Geflügelfond ablöschen. Die Flüssigkeit auf 2/3 einreduzieren lassen. Danach die Sahne und das Grüne 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 ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen mit Geflügelfond 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
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.

