

Tann



Menu

D  elikater Hirschcarpaccio

auf zarten Wildsalaten dazu
Waldchutney und hausgemachtes Nussbrot

L  eichte Gemüsebouillon

mit Fritatten vom Sauerampfer

R  isotto von der **G** erste

an Tann Latschenkieferpesto

K  albsmedaillon mit Pfifferlingen

und Cremespinat

H  albgefrorenes vom Fichtennadelhonig

aus dem Tannwald mit Waldbrombeeren

Rezept Waldchutney:

500 gr. verschiedene Waldfrüchte
500 gr. Zucker
¼ l Rotwein
20 Wacholderbeeren – 10 gr. Senfkörner
10 gr. Ingwerwurzel
10 gr. Latschennadeln
1 TL Tann****Hagebuttensalz
Peperoncino nach Geschmack

Waldfrüchte mit Zucker karamellisieren
und mit Rotwein ablöschen – alles etwas einkochen lassen –
dann fein gehackte Wacholderbeeren, Senfkörner, Ingwer,
Latschennadeln und Peperoncino in die Marmelade einrühren
und weiterhin etwas einköcheln lassen, bis die Marmelade
schön dickcremig wird
am Schluss mit Tann****Hagebuttensalz etwas abschmecken

Rezept Fritatten vom Sauerampfer

50 gr. Blätter vom Sauerampfer
an einwandfreier Stelle gepflückt
2 Eier ganz
50 gr. Mehl – 10 gr. Maismehl
Tann****Kräutersalz

Die frisch gepflückten Blätter gut waschen – dann mit den
Eiern in der Mixer und gut durchmischen – die Masse in eine
Schüssel geben und das Mehl und die Maizena unterheben –
mit Tann****Kräutersalz abschmecken
von der Masse dünne Palatschinken machen und dann in
Streifen schneiden

Gemüsebouillon

Wurzelgemüse aller Art in fein gehacktem Zwiebeln kurz mit
braten, Tann****Schafgarbensalz und mit Wasser aufgiessen
– alles bei niedriger Temperatur köcheln lassen – zum
abschmecken geben Sie bitte noch Liebstöcklstaude dazu

Latschenkieferpesto

100 gr. Latschenkiefernadeln – 100 gr. Petersilblätter
140 gr. Sonnenblumenkerne – 250 ml Rapsöl –
Tann****Latschenkiefersalz

Sammeln Sie latschenkieferzweige und entnehmen Sie die
schönen Nadeln – die Nadeln fein hacken und mit Petersilie
mischen – dann das Öl, die Nadeln und die Petersilie
zusammen mit den Sonnenblumenkernen und
Tann****Latschenkiefersalz in einen Standmixer geben und
auf höchster Stufe mixen – abschmecken und fertig ist die
Köstlichkeit – je nach belieben kann diese Pesto flüssiger oder
konsistenter gemacht werden