

**Rezept****Grünkern-Risotto  
mit Waldpilzen und Blattpetersilie****Zutaten  
für 4 Personen**

100 g Gemüsebrunoise (Gemüsewürfel) -Karotte, Sellerie, Lauch-  
80 g Butter  
160 g Grünkern  
200 g Waldpilze  
1 Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe  
250 ml Weißwein  
500 ml Geflügelbrühe  
Salz, Pfeffer  
Blattpetersilie

**Zubereitung**

Die gewaschenen und geputzten Pilze in Butter anbraten. Karotte, Sellerie und Lauch würfeln (Gemüsebrunoise) und in Butter anschwitzen. Grünkern und das Lorbeerblatt dazugeben. Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Alles ca. 2 Stunden kochen lassen. Zum Schluss mit etwas Butter abbinden, mit Salz und Pfeffer würzen sowie die Blattpetersilie und die Pilze dazugeben.

**Preis pro Person:**

1,50 €

**Hubert Retzbach****Küchenchef im Restaurant „Zirbelstube“****Hotel Victoria, Poststraße 2-4, 97980 Bad Mergentheim**

## Rezept

## Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanille-Sauce

**Zutaten für 10 Personen:** 3 Brötchen oder ½ Baguette  
60 g Butter  
40 g gemahlene Haselnüsse  
5 Äpfel  
50 g Rosinen  
4 cl Rum

Royal:

5 Eier  
350 g flüssige Sahne  
1 Prise Salz

Quarkmasse:

500 g Quark  
100 g Zucker  
30 g Vanillecrèmepulver  
3 Eier  
Saft einer Zitrone  
200 g geschlagene Sahne

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Die Rosinen mit Rum tränken und mit den Apfelscheiben vermischen.

Zucker, Vanillecrèmepulver und Eier verrühren. Quark und Zitronensaft zugeben, alles gut verrühren und zum Schluss die geschlagene Sahne und die Apfelmischung unterheben.

Förmchen oder eine große Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Haselnüssen bestreuen.

Aus Eiern, flüssiger Sahne und Salz eine Royal (Guss) herstellen. Die Brötchen (Baguette) in feine Scheiben schneiden und in der Royal einweichen. Die Förmchen (oder Auflaufform) mit getränktem Weißbrot auslegen und die Apfel-Quarkmasse darauf verteilen. Zum Schluss nochmals mit getränkten Weißbrotscheiben abdecken und im Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Danach kurz abkühlen lassen und nochmals ca. 10 Minuten bei 180°C fertig backen.

Den Ofenschlupfer serviert man am Besten mit Weinschaumeis, Vanilleeis oder Vanillesauce.

**Rezept****Vanille-Sauce****Zutaten für 12 Personen**

1 Liter Milch  
150 g Zucker  
1 Vanillestange  
12 Eigelb

**Zubereitung:**

1 Liter Milch, 75 g Zucker und 1 Vanillestange zusammen aufkochen,  
12 Eigelb mit 75 g Zucker gut verrühren

Die aufgekochte Milch langsam auf die Eigelb gießen; dabei gut rühren und vorsichtig zur Rose abziehen. Dazu einen Kochlöffel in die Masse tauchen und auf den Löffelrücken pusten. Entstehen dabei einige Rosenfiguren oder kleine wellenförmige Linien, ist die Masse fertig. Die Sauce anschließend gleich durch ein Sieb passieren.

**Preis pro Person:**

1,- €

**Hubert Retzbach**

**Küchenchef im Restaurant „Zirbelstube“**

**Hotel Victoria, Poststraße 2-4, 97980 Bad Mergentheim**