



*Vulkanhof*<sup>®</sup>

*Die Ziegenkäseerei aus der Eifel*



## Frühlingsmenü

... die Rezepte entstanden an der  
Julius-Wegeler-Schule in Koblenz, unter der  
Leitung von Herrn Seel und Herrn Jakobs.

Diese wurden von den Auszubildenen  
in der Küche zubereitet.

Die Fotos entstanden unter der Leitung von  
Herrn Michaelis (Ausbilder Fotograf).





## *Bärlauchcremesuppe*

*mit gratinierter Tomate und Eifelrische Ziegenkäse*



❖ *Zutaten:* ~~~~~

- 100g Bärlauch
- 650ml Sahne
- 5g Glatte Petersilie
- 1,1l Wasser
- 70g Eifelrische
- 100g Karotte
- 100g Sellerie
- 50g Lauch
- 60g Mehl
- 60g Butter
- 100g Zwiebeln
- 10 Eier Tomaten





### ❖ *Zubereitung*

---

- Gemüsefond mit Karotten, Sellerie, Lauch , und 50g Zwiebel in einem Topf mit kaltem Wasser ansetzen
- mit Salz , Pfeffer und Wacholderbeere würzen und mindestens 1h Stunde auf mittlerer Stufe ziehen lassen.
- wenn die Brühe Geschmack hat , durch ein feines Spitzsieb passieren.
- Butter zerlassen und Zwiebeln in einem Topf an schwitzen
- mit Mehl bestäuben
- verrühren und mit Brühe nach und nach aufgießen
- die Tomaten am unteren Ende mit einem scharfen Messer ein feines Kreuz hineinschneiden
- in kochendem Wasser kurz blanchieren , bis sich am unteren Ende die Haut leicht ab pellet
- die Tomaten in Kaltem Wasser abschrecken und erkalten lassen
- Haut vorsichtig entfernen und an beiden Enden die Tomate gerade abschneiden
- das obere Ende vorsichtig mit einem kleinen Löffel aushöhlen
- den Frischkäse mit Salz und Pfeffer sowie fein gehackter Petersilie abschmecken
- einen Spritzbeutel aus Backpapier formen, die Frischkäsemasse einfüllen und vorsichtig in die ausgehöhlte Seite der Tomate einspritzen
- nun die gefüllten Tomaten in einer Pfanne unter dem Salamander /Backofen 200grad 5 Minuten Oberhitze goldgelb gratinieren
- wenn diese soweit sind , den Bärlauch in den Ansatz mixen und Sahne zugeben.

### *Tipp zum Anrichten:*

---

Die Suppe in einen Suppenteller füllen und die Tomate(1 Tomate) aufrecht in die Mitte stellen. Etwas angeschlagene Sahne (ca. 50g) außen als Kreis um die Tomaten ziehen .

---

*Mit Liebe servieren und mit allen Sinnen genießen!*







♥  
—

*Gebratene Eifelpouardenbrust  
mit Ziegenkäse, Spinat-Füllung und Petersilienkartoffeln*

~~~~~

✻

✻ *Zutaten:* ~~~~~

- 2Kg Eifelpoularde
- 250g Ziegenkäse
- 100g frischer Spinat
- 1,8Kg ungeschälte Kartoffeln
- 30g Frische Petersilie
- 75ml Sahne
- 50ml Weißwein
- 50g Schalotten
- 20g Butter
- Shiso-Kresseblüten





### ❖ *Zubereitung*

---

- die Poulardenbrüste vom Knochen auslösen, die Haut dran lassen!
- nun eine Tasche in die Poulardenbrüste schneiden und kalt stellen
- den Spinat blanchieren und anschließend ausdrücken
- die Schalotten fein würfeln und an schwitzen
- nun den Spinat, den Ziegenkäse und die Schalotten zusammen fein Kuttern und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch Würzen
- die Poularden nun mit dieser Masse füllen und von außen salzen
- Kartoffeln schälen und Kochen
- die Poularden in der Pfanne bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten Braten
- wenn die Poularden fertig sind schräg aufschneiden für ein schönes Schnittbild
- die gekochten Kartoffeln mit der Gehackten Petersilie & Butter in einer Pfanne schwenken

### ❖ *Sauce*

- nachdem die Poularden aus der Pfanne sind, die Pfanne mit Weißwein Ablöschen und Reduzieren lassen
- anschließend die Sahne hinzufügen und nochmals auf die Hälfte reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat & Zitrone abschmecken.
- die Sauce durch ein Spitzsieb passieren
- mit einem Stabmixer die Sauce schaumig mixen und das Fleisch damit napieren

### *Tipp zum Anrichten:*

---

Shiso-Kresseblüten (oder andere essbare Blüten)  
mit Paprikawürfeln

---

*Mit Liebe servieren und mit allen Sinnen genießen!*





*Ziegenkäsemousse  
mit Rhababerconfit*



\* *Zutaten:* ~~~~~

- 800g Rhabarber
- 50g Zucker
- 200ml Weißwein
- 450g Ziegenkäse
- 1000g Schlagsahne
- 10 Blatt Gelatine
- Abrieb von drei Limonen
- Puderzucker und Honig zum abschmecken nach Geschmack
- Dunkle Schokolade & Minze zum anrichten





### ❖ *Zubereitung*

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 500g Sahne schlagen.  
Diese im Anschluss daran kalt stellen.
- den Ziegenfrischkäse durch ein feines Sieb streichen um zu verhindern, dass kleine Klümpchen in der Creme entstehen.
- den Ziegenfrischkäse im Anschluss daran mit ca. 500 ml flüssiger Sahne glatt rühren.
- danach die Masse mit Puderzucker und Honig abschmecken.  
Dazu den Puderzucker sieben, um Klümpchen zu vermeiden.
- einen kleinen Teil der Ziegenkäsecreme in einen Topf geben, leicht erwärmen und die gut ausgedrückte, eingeweichte Gelatine in der Masse auflösen. Dabei unbedingt rühren, um das Anbrennen der Gelatine zu verhindern.
- zunächst die Ziegenkäse-Gelatine-Masse in die Grundmasse sorgfältig einrühren.
- jetzt die geschlagene Sahne unterheben.
- die Ziegenkäsecreme in Schälchen abfüllen und 2 bis 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### ❖ *Rhabarberconfit:*

- Rhabarber an beiden Enden abschneiden und die roten Fäden abziehen
- die Hälfte in grobe Scheiben schneiden und die andere Hälfte in feine Würfel schneiden
- Zucker in einem kleinen Topf vorsichtig auf kleiner Stufe karamellisieren lassen
- mit Weißwein ablöschen
- zunächst die groben Stücke mitzugeben und kurz mitdünsten lassen.
- wenn die Masse kühl ist, die Würfel zugeben und alles kühl stellen.

### *Tipp zum Anrichten:*

- Schokolade flüssig machen
- mit einem Pinsel einen Streifen mit dunkler Schokolade ziehen
- die Mousse in die Mitte des Streifens stürzen
- das Rhabarberconfit nach Belieben neben den Schokoladenstreifen auf den Teller geben.
- ein paar Minzblätter bieten einen farblichen Kontrast dazu und können auf die Mousse gesetzt werden

*Mit Liebe servieren und mit allen Sinnen genießen!*







## Besuchen Sie die Vulkaneifel

Wenn Sie den Besuch auf dem Vulkanhof mit einem Tagesausflug oder Kurzurlaub in der Region verbinden, haben wir ein paar ganz besondere Tipps für Sie.

Freuen Sie sich zum Beispiel auf einen Spaziergang um das wunderschöne Pulvermaar in Gillenfeld, den größten Vulkansee in der Vulkaneifel. Ganz in der Nähe liegt außerdem das Vulkanmuseum 'Vulkanhaus Strohn' mit der beeindruckenden, fast 120 Tonnen schweren 'Strohner Lavabombe'. Hier erfahren Sie mehr zu der Entstehungsgeschichte der Vulkaneifel. Unweit von Gillenfeld führt auch einer der schönsten Wanderwege der Republik vorbei: der Lieserpfad. Auf insgesamt 73 Kilometern folgt er dem Lauf des Flüsschens Lieser von Daun bis zur Mündung in die Mosel. Hier lohnt ein kleiner Ausflug – zum Beispiel nach Manderscheid, wo sich der Pfad unterhalb der imposanten Manderscheider Burgen entlang schlängelt. Auch Daun mit seinen berühmten drei Maaren und zahlreichen Wandermöglichkeiten um die Vulkanseen ist nicht weit von Gillenfeld entfernt. Willkommen in der Vulkaneifel!



Foto ©: www.phormat.de

### Unsere Partner



[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)



[www.geopark-vulkaneifel.de](http://www.geopark-vulkaneifel.de)



[www.gesundland-vulkaneifel.de](http://www.gesundland-vulkaneifel.de)

Wir fördern



Slow Food®  
Deutschland e.V.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)