



Vulkanhof

Die Ziegenkäserei aus der Eifel



Abteibierziegenkäse
&
Saibling

... mit Kartoffelkruste und
frischen Kräutern





* *Zutaten:* Rezept für 2 Personen ~~~~~

Zwei frische Saiblinge {Lachsforellen}

Ein Stück Abteibierziegenkäse

Zwei Kartoffeln

Eine Zwiebel

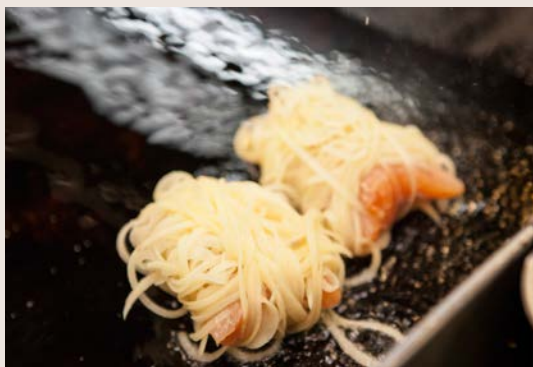
Frische Gartenkräuter





※ Zubereitung ~~~~~

- 01 Filettieren Sie die Saiblinge, entgräten Sie diese anschließend und zerteilen Sie jedes Filet in drei Stücke.
- 02 Spannen Sie die Kartoffeln in einen Spiralschneider ein, um sie zu dünnen Kartoffelspaghetti zu reiben.



- 03 Wickeln Sie die Saiblingstücke in die Kartoffelstreifen ein.
- 04 Schneiden Sie den Abteibierkäse in vier bis fünf Stücke und umwickeln Sie ihn mit den Kartoffelspaghetti.
- 05 Geben Sie die eingewickelten Saiblinge und Ziegenkäsestücke in eine Pfanne mit Öl und braten Sie alles knusprig an.



06 Richten Sie den angebratenen Ziegenkäse mit dem Saibling in Kartoffelkruste auf einem flachen Teller oder einer Schieferplatte an.

07 Dekorieren Sie das Gericht mit frischen Kräutern, in Öl geschwenkten Zwiebeln und einem Lorbeerblatt. Legen Sie eine hauchdünne, angebratene Scheibe Baguette dazu.

~~~~~  
08 *Mit Liebe servieren und mit allen Sinnen genießen!*





LANDHOTEL  
SAARSCHLEIFE

★★★★

Dieses leckere Rezept stammt aus der Feder von Michael Buchna und seinem Küchenteam im Landhotel Saarschleife. Ob raffinierte Leckerbissen oder typisch saarländische Gerichte – Michael Buchna, Christian Münch-Buchna, Celine Weisse und das Küchenteam verführen Sie nach allen Regeln der Kochkunst. Dabei steht die Qualität der Speisen und Ihr Genuss stets im Mittelpunkt. Das Landhotel legt großen Wert auf regionale Produkte/Lebensmittel und wir als Vulkanhof freuen uns immer ganz besonders, wenn unser Ziegenkäse bei Spitzenköchen so kreativ zum Einsatz kommt.

Und genau wie der Vulkanhof, so ist auch das Landhotel Saarschleife Mitglied bei „Slow-Food“.  
[www.hotel-saarschleife.de](http://www.hotel-saarschleife.de)



## Vulkanhof

Wir machen Ziegenkäse aus Leidenschaft. So ursprünglich, wie die Landschaft der Vulkaneifel, in reiner Handarbeit und nur aus den besten Zutaten. Entdecken Sie unseren Ziegenkäse, unseren Hof, unsere Ziegen und unsere Heimat.

Denn nur diese einzigartige Kombination lässt unseren Käse zu dem werden, was er ist: ein ganz besonderes Produkt, das es nur hier gibt. Auf dem Vulkanhof, im Herzen der Vulkaneifel.

Vulkanhof | Familie Thommes-Burbach

Vulkanstrasse 29  
D-54558 Gillenfeld/Vulkaneifel

Telefon: +49 (0) 65 73 - 91 48  
Telefax: +49 (0) 65 73 - 99 64 16

E-Mail: [info@vulkanhof.de](mailto:info@vulkanhof.de)  
Internet: [www.vulkanhof.de](http://www.vulkanhof.de)





Foto ©: www.phormat.de



## 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!

### 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)