



Lammkeule im Heubettchen

Marinade 2 Knoblauchzehen | 1 TL Salz | 1 EL Olivenöl | 1 EL Thymianpulver | 1 EL Rosmarinpulver | 1 EL Zitronensaft | 1 EL Honig | 1 EL Weißwein | 1 EL Öl | 4 EL Cognac

1 kg Lammkeule | Salz, Pfeffer aus der Mühle | Zitronensaft | Olivenöl | 1 Bund Rosmarin | 1 Bund Thymian | 1 Bund Knoblauch | 1 Bund Petersilie | 1 Bund Schnittlauch | 1 Bund Dill | 1 Bund Basilikum

■ Für die Marinade Knoblauch fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Weißwein, Cognac und Rosmarin, Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Dill und Basilikum vermischen.

Mit Rosmarin, Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Dill und Basilikum garnieren.

Verveine-Sorbet

1 unbehandelter Bio-Zitronen | 200 ml Vodka | 200g Zucker | 1 unbehandelter Zitronensaft | 1 Bio-weißer Cassia | 20 ml Limonade

Garnitur 100g Zitrone | Zitronensaft

■ Einige Streifen Zitronenschale dünn abschneiden. Die Zitronen halbiert und auspressen.

■ Zitronensaft und -schalenstreifen mit Wein und Zucker in einem Topf aufkochen. Den in einem Topf abkühlen lassen, bis er sich abgekühlt hat und die Zitronenschalen entfernt werden.

■ In geschältem Maltodextrin die Zitronensaftmischung unter den Sud geben.

■ In einem sauberen Platz einen Sud geben lassen, danach die Zitronensaftmischung durch ein Sieb abgießen.

■ In dem Sud leicht erhitzen und die kalt eingeweichten Gelatine darin auflösen. Mit Zitronensaftmischung und Zitronenschale füllen. In dem Gefrierfach gefrieren lassen.

■ Nach 4 Minuten die Zitronenschale entfernen, so dass die Zitronenschale bei der Kristallbildung nicht sichtbar ist. Nach 4 Stunden fertig.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.

■ In Gläsern servieren.



Weiberwirtschaften Rheinland-Pfalz
Refugien für Leib und Seele

Wirtinnen und ihre Lieblingsrezepte von Christa Aubei und Barbara Feyerabend

HÄDECKE PRESSE-INFORMATION

Kochkünstlerinnen und weibliche Wirtshauskultur in Rheinland-Pfalz

Kochbuch und kulinarischer Reiseführer: Porträts und Lieblings-rezepte von 29 Wirtinnen, mit einem Extrakapitel der Winzerinnen und frauengeführten Weingüter.

Wo guter Wein wächst, wird auch gut gekocht. Kein Wunder also, dass es an Rhein und Mosel und an der Deutschen Weinstraße so viele ausgezeichnete Lokale gibt, ebenso in den Wäldern von Eifel, Hunsrück und Pfälzer Wald, und nicht wenige davon werden von Frauen geführt. Dieser ungewöhnliche Restaurantführer stellt 29 Wirtinnen vor, die mit Leib und Seele ihre Gasthäuser, Wirtsstuben und Restaurants führen. Dabei verwöhnen sie ihre Gäste mit bodenständigen Gerichten der Region oder internationalen Köstlichkeiten, denn viele von ihnen sind weit in der Welt herum gekommen, ehe sie in Rheinland-Pfalz ihre gastronomische Heimat fanden.

Nicht ohne Grund sagt man, die Wirtin sei die Seele eines Gasthauses. Die Menüs sind besonders liebevoll zusammengestellt, die Restaurants strahlen Gemütlichkeit aus – man muss sich einfach wohlfühlen. Mit amüsanten Anekdoten, den Lieblingsrezepten und Tipps der Wirtinnen führt das Buch durch die weibliche Wirtshauskultur in Rheinland-Pfalz. Öffnungszeiten, Ausflugstipps rund ums Lokal, eine Übersichtskarte und eine Liste von Weingütern, in denen Winzerinnen für Qualität sorgen, machen das Buch zu einem echten kulinarischen Reise(ver)führer.

Weiberwirtschaften Rheinland-Pfalz

Refugien für Leib und Seele – Wirtinnen und ihre Lieblingsrezepte

Texte von Christa Aubel und Barbara Feyerabend, Fotos: Angela Francisca Endress
200 Seiten, 205 Farbfotos, 175 x 270 mm, Hardcover

Für Deutschland: €[D] 19,90

Für die Schweiz: SFr 25.90

Für Österreich: €[A] 20,50

ISBN 978-3-7750-0504-3

November 2011. WALTER HÄDECKE VERLAG, Weil der Stadt.

www.haedecke-verlag.de

In derselben Reihe: Bayerische Weiberwirtschaft'n

Text von Hannelore Fiskus, Fotos von Barbara Lutterbeck, Idee und Konzeption von Ria Lottermoser-Fetzer, 144 Seiten, 156 Farbfotos, 175 x 270 mm, Hardcover

Für Deutschland: €[D] 19,90 / Für die Schweiz: SFr 25.90 / Für Österreich: €[A] 20,50

Bitte senden Sie mir per Mail

die Coverdaten

das PR-Bild (Cover + aufgeschlagene

Doppelseite)

Print-Version (CMYK, 300 dpi)

Web-Version (RGB, 72 dpi)

WALTER HÄDECKE VERLAG, Postfach 1203, 71256 Weil der Stadt
Fon +49 (0)7033 / 13 80 80, Fax 13 80 813, Mail presse@haedecke-verlag.de

HÄDECKE PRESSE-INFORMATION

Überarbeitete Neuauflage Nov..2011. ISBN 978-3-7750-0621-7.

Bitte senden Sie mir per Mail

-
- die Coverdaten das PR-Bild (Cover + aufgeschlagene
Doppelseite)
- Print-Version (CMYK, 300 dpi) Web-Version (RGB, 72 dpi)

WALTER HÄDECKE VERLAG, Postfach 1203, 71256 Weil der Stadt
Fon +49 (0)7033 / 13 80 80, Fax 13 80 813, Mail presse@haedecke-verlag.de