

REZEPTE AUS DER MÄRKISCHEN KÜCHE

Mit bester Empfehlung der Brandenburger Landgasthöfe







Land Brandenburg

Vielfalt und Frische – Entdecken & Erleben & Genießen



Geprägt von ausgedehnten Kiefern- und Laubwäldern über weitläufige Seen-gebiete und Wasserstraßen bis hin zu farbenprächtigen Heidelandschaften ist Brandenburg in all seiner Vielfalt ein ideales Urlaubs- und Ausflugsziel.

Mit diesem Büchlein möchten Sie die Brandenburger Landgasthöfe zu einer geschmackvolle Rundreise anregen. Die vorgestellten Rezepte sollen dabei Appetit auf die Regionen mit ihren Köstlichkeiten und Spezialitäten machen.

Wer mehr will, ist herzlich eingeladen, auf einem kulinarischen Ausflug die unterschiedlichen Regionen Brandenburgs mit allen Sinnen zu entdecken, zu erleben und zu genießen.





I. Kochsalon "von Blythen"

Blüten kulinarisch entdecken & genießen



Martina Goldner-Kabitzsch



Blüten die es in sich haben



Maispaulardenbrust mit Haselnuss-Lavendel-Kruste, Linsen und karamellisierten Tomaten

Wir bieten Ihnen

- Essbarer Blütengarten mit kleinem Café
- Blüten-Kochkurse und Blüten-Dinner mit beeindruckenden Blütenmenüs
- Individuelle Firmen- und Privatevents
- Rezepte und Produkte mit Blüten als Aroma gebende Komponente
- Spezialitäten aus naturreinen Blüten für außergewöhnliche Genusserlebnisse

So erreichen Sie uns

- Autobahn A10 östlicher Berliner Ring, Abfahrt Rüdersdorf/Schöneiche
- aus Berlin über die B1/5 Richtung Frankfurt/Oder, Abfahrt Schöneiche
- S-Bahn 3 Richtung Erkner bis Berlin-Rahnsdorf, Bus 161 Richtung Schöneiche bis Lübeckerstraße

Kochsalon "von Blythen"

Brandenburgische Strasse 65 • 15566 Schöneiche bei Berlin
Telefon 030 / 648 490 27 • Fax 030 / 648 490 28 • info@von-blythen.de • www.von-blythen.de





Zutaten (für 4 Personen):

Maispouardenbrust

- 4 Maispouardenbrüste, à ca. 180g
- 2 EL Rapsöl
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Semmelbrösel
- 1 TL Lavendelblüten, fein gemörsert
- 70 g Butter
- 1 Eigelb
- Salz
- Pfeffer aus der Gewürzmühle

Belugalinsen

- 2 Schalotten
- ½ Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 200 g Belugalinsen
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Lavendelhonig
- 20 ml Aceto Balsamico

karamellierte Tomaten

- 150 g Cherrytomaten
- 20 g Puderzucker
- Fleur de sel



Zubereitung

1 Maispouardenbrüste rundum salzen und pfeffern und in einer Pfanne im heißen Öl von allen Seiten anbraten. Im Backofen bei 120°C ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse grob hacken. Die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen und die Haselnüsse, Semmelbrösel, das Eigelb und die Lavendelblüten untermischen. Mit Salz würzen und alles gut mischen. In einen Gefrierbeutel füllen, 3-4 mm dünn austreichen und kalt stellen. Das Fleisch anschließend mit einem entsprechenden Stück Haselnuss-Kruste belegen und im Ofen unter dem Grill (ca. 220°C) 3-5 Minuten goldbraun gratinieren.

2 Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Beides in einem Topf in der geschmolzenen Butter anschwitzen. Linsen zugeben, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Brühe nach und nach angießen und die Linsen bei mittlerer Hitze weichgaren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer, Honig und Balsamico abschmecken.

3 Cherrytomaten waschen und tropfnass in eine heiße Pfanne geben. Unter Schwenken aufplatzen lassen, mit Puderzucker bestäuben, mit Salz und Pfeffer würzen und karamellisieren.

Zum Anrichten die Linsen auf Tellern verteilen. Die Maispouardenbrüste in Tranchen schneiden, mit Fleur de Sel würzen und auf den Linsen anrichten. Die Tomaten daneben anrichten und servieren.

Guten Appetit!



2. METRO ACADEMY Berlin

Am Rande der Metropole Berlins und der Märkischen Schweiz

Wir bieten Ihnen

Lernen heißt erleben, fühlen, schmecken, riechen, aber vor allem auch: selber machen! So lautet das Motto der METRO ACADEMIES. 2012 wurde in Berlin die zweite METRO ACADEMY gegründet. Gastronomen und Hobbyköche haben hier die Möglichkeit, Technik und Produktsortiment der METRO zu testen. Auszubildende können in Schulungen Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Gewürze, also die gesamte kulinarische Bandbreite, kennen lernen und sich hier auf Ihre Prüfungen vorbereiten. Auf der 350 qm² großen Akademiefläche stellt die Küche mit 100 qm² das Herzstück dar. Sie ist mit neuester Technik ausgestattet und in neun Arbeitsbereiche unterteilt. Der Gastraum mit einer Front-Cooking-Station und einer Bar bietet bis zu 180 Personen die Möglichkeit, in entspannter Atmosphäre von Profiköchen Tipps und Tricks der gehobenen Küche zu lernen.

So erreichen Sie uns

- Autobahn A113, Abfahrt Waltersdorf, hinter dem großen Möbelhaus

METRO ACADEMY Berlin

METRO-Großmarkt Berlin-Schönefeld, separater Eingang • Grünauer Str. 5 • 12529 Schönefeld
Telefon 030 / 63 31 49 - 300 • steffen.schwarz@metro-cc.de • www.metro.de/academy





Steffen Schwarz



*Schweinebauch sous-vide gegart |
Rote Bete | Steckrübe | Linsen Petersilie*

Zutaten (für 4 Personen):

- 0,6 Kg Schweinebauch
- 15 g Meersalz
- 8 Panch Phoron (Ingo Holland Gewürz)
- 100 g Wurzelgemüse
- 1 EL Senf
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 250 g Schwarze Linsen
- 40 g Butter
- 500ml Hühnerbrühe (kräftig)
- 100ml Weißweinessig (6%)
- 50 Räucherspeck gewürfelt
- 50 g Zwiebelwürfel
- 1 Steckrübe
- 40 g Butter
- 10 g Salz
- 20 g Zucker
- 0,5 Liter Rote Bete-Saft
- 5 g Gelan

Zubereitung

1 Den Schweinebauch von der Schwarte befreien und mit Salz, den Gewürzen und dem Senf einreiben, dann im Vakuumbeutel bei 65°C ca. 14 Stunden garen. Die Linsen mit dem Speck, der Butter und den Zwiebeln anschwitzen, mit dem Essig ablöschen, dann mit der Hühnerbrühe aufgießen und köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

2 Die Steckrüben schälen und in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden, zusammen mit dem Salz, dem Zucker und der Butter im Topf mit Deckel 10 Minuten dünsten. Den Rote Bete-Saft mit dem Gelan vermischen und bis 90°C erhitzen, dann 4 h kalt stellen, danach mit dem Schneebesen verrühren, das ein feines Gel entsteht.

3 Den Schweinebauch vor dem Anrichten in gleich große Portionen schneiden und mit einem Brenner eine leichte Kruste geben und auf dem Teller mit den anderen Beilagen dekorativ anrichten.

Guten Appetit!





3. Hotel & Gasthof „Zur Linde“

Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt.



Wir bieten Ihnen

Der Gasthof „Zur Linde“ mit seinem umfangreichen Veranstaltungsprogramm ist einer der lebendigsten und beliebtesten Landgasthöfe der Mark Brandenburg. Regelmäßig werden Konzerte, Tagungen und Feste ausgerichtet und nicht zuletzt die Nähe zur Wildenbrucher Feldsteinkirche und zum Standesamt im Alten Schulhaus gleich auf der anderen Straßenseite hat den Gasthof „Zur Linde“ zu einem begehrten Austrichungsort für Hochzeitsfeiern werden lassen.

Unsere Vision im Gasthof „Zur Linde“

1. Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt.
2. Wir begeistern unsere Gäste durch ehrliche Küche mit frischen Produkten der Region.
3. Wir sind uns der Verantwortung bewusst, dass Ernährung und Gesundheit das wichtigste Gut sind.
4. Wir fördern und fordern unser Lindenteam. Das WIR macht uns stark!
5. Durch die kontinuierliche Kreativität sichern wir die ständige Verbesserung unserer Qualität.
6. Unser Tun & Wirken ist darauf ausgerichtet, die Wirtschaftlichkeit zu sichern.
7. Um das zu erreichen, achten wir auf den Menschen, wir erkennen ihn an, bieten Sinn, akzeptieren und wertschätzen ihn.

So erreichen Sie uns

Von Berlin kommend verlassen Sie die A10 an der Anschlussstelle Potsdam-Süd / Michendorf (17) in Richtung Michendorf und fahren auf die Luckenwalder Straße (L73). Nach 300m rechts nach Luckenwalde/Wildenbruch, dann die Chaussee bis das Ortseingangsschild RECHTS steht. Dort dann noch zweimal rechts abbiegen, bis zur Dorfkirche fahren – direkt gegenüber befindet sich bereits der Gasthof.



Wohlfühlambiente in idyllischer Umgebung



Wohlfühlambiente in idyllischer Umgebung

Hotel & Gasthof „Zur Linde“

Kunersdorfer Straße 1 • 14552 Michendorf / OT Wildenbruch
Telefon 033205 / 23 02 0 • www.linde-wildenbruch.de • linde@linde-wildenbruch.de

Zutaten (für 4 Personen):

Wirsingrouladen

- 800 g Zanderfilet
- 10 große Wirsingblätter
- 500 g Champignons
- 4 Schalotten
- 1 Bd Petersilie
- 2 Zitronen
- 4 EL Creme fraiche
- 400 g Sahne
- Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer



Steckrübenpüree

- 1 Stück Steckrübe (ca. 400 g)
- 2 säuerliche Äpfel (ca. 400 g)
- Salz
- 4 EL Creme fraich
- 1 EL Butter



Zubereitung

1 Von den Wirsingblättern schneiden Sie die dicke Hauptrippe ab und Blanchieren Sie in heißem Salzwasser etwa 5 Minuten weich. Lassen Sie die Blätter danach gut abtropfen und im Eiswasser auskühlen.

Die geputzten Champignons und die gepellten Schalotten schneiden Sie in feine Würfelchen. Hacken Sie die Petersilienblätter fein, pressen die Zitrone aus und schneiden Sie das Zanderfilet in 10 gleichgroße Stücke.

Erhitzen Sie Öl in einem Topf, braten darin die Schalotten- und Champignonwürfel etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren gar. Löschen Sie mit dem Zitronensaft ab, würzen kräftig mit Salz und Pfeffer und lassen den Saft auf die Hälfte einkochen. Rühren Sie dann die Creme fraiche und die Petersilie ein, kochen solange, bis eine streichbare Masse entstanden ist und lassen diese dann abkühlen.

Nun bestreichen Sie die Zanderstücke mit je 1 EL der Champignonmasse, schlagen sie in je 2 Blätter Wirsing ein, binden diese wie Küchengarn zusammen, damit sie nicht auseinanderfallen und dämpfen diese Päckchen in einem Sieb über kochendem Wasser etwa 10 Minuten.

Für die Sauce erhitzen Sie die restliche Champignonmasse, fügen die Sahne hinzu, schmecken noch einmal mit Salz und Pfeffer ab und lassen die Sahne einkochen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

2 Äpfel entkernen und schälen, Steckrübe schälen und beides in Würfel schneiden. Alles zusammen mit etwas Salz in einen Topf geben, so viel Wasser zugießen, dass die Zutaten knapp zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt einmal aufkochen, dann etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Kochwasser abgießen, den Topf auf die heiße Herdplatte zurückstellen und kurz ausdampfen lassen. Mit dem Mixstab pürieren und die restlichen Zutaten, Creme fraich, Butter, Salz & Pfeffer mit dem Schneebesen unterrühren.



Zanderfilet im Wirsingmantel
 auf Steckrübenpüree

Guten Appetit!



4. INSELHOTEL Potsdam-Hermannswerder

Regional geprägte Gerichte, leicht und modern interpretiert



*Traumhafte Aussicht auf
den Templiner See*



Wir bieten Ihnen

- 4-Sterne-Privathotel direkt am Templiner See
- 88 Doppelzimmer und Suiten, teilw. mit Balkon oder Terrasse
- Spa- & Wellnesscenter „Aquamarin“ mit beheiztem Außen- und Innenpool und schwimmender Seesauna
- 13 variable Veranstaltungsräume für bis zu 350 Personen
- Seerestaurant mit Kamin, großer Seeterrasse und sehr guter Küche
- Eigene Schiffsanlegestelle und Yachthafen

So erreichen Sie uns

- Aus Richtung Berlin: A115 (AVUS), Anschlussstelle Potsdam/Babelsberg, Nutheschnellstraße, Abfahrt Friedrich-List-Straße, Richtung Caputh/ Hermannswerder, Auffahrt auf die Insel Hermannswerder durch das rote Backsteintor, folgen Sie den Hinweisschildern zum Hotel
- Vom Berliner Ring: BAB 10 Abfahrt Michendorf, über B 2 Richtung Potsdam. Nach Erreichen der Stadtgrenze Potsdam an der 1. Ampel links in die Templiner Straße einbiegen, Auffahrt auf die Insel Hermannswerder durch das rote Backsteintor, folgen Sie den Hinweisschildern zum Hotel
- Mit dem Bus vom Hauptbahnhof Potsdam: Bus 694 bis Haltestelle „Alter Tornow“ oder mit dem Taxi (Fahrzeit knapp 10 Min.)

INSELHOTEL Potsdam-Hermannswerder

Seerestaurant • Hermannswerder 30 • 14473 Potsdam

Telefon 0331 / 23 20 0 • Fax 0331 / 23 20 -100 • info@inselhotel-potsdam.de • www.inselhotel-potsdam.de



Feines Ragout vom Müritzer Lamm mit Süßkartoffel in der Blätterteigpastete

Zutaten (für 4 Personen):

Lammfleisch

- 800 g Lammkeule oder -schulter (ohne Knochen)
- 80 g Speck, in Würfel geschnitten

Gemüse

- 150 g Zwiebeln
- 60 g Karotten
- 60 g Stangensellerie
- 200 g Süßkartoffeln

Ragout

- 2 EL Mehl
- 4 EL Öl zum Anbraten
- 1 EL Tomatenmark
- 125 ml Rotwein
- 750 ml Brühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymian- und 1 Rosmarinzwig
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 1 TL Stärkemehl

Zubereitung

1 Das Lammfleisch in 30 g schwere Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestreuen.

2 Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Karotten, den Sellerie sowie die Süßkartoffel putzen, waschen und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Zusammen mit dem Speck in einen Topf geben und dünsten.

Das Fleisch in Öl von allen Seiten braun anbraten, dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller warm stellen

3 Das Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark in einem Topf mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Das angebratene Lammfleisch dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Etwas später den Knoblauch, den Thymian- sowie den Rosmarinzwig dazugeben und zugedeckt dünsten lassen.

Tipp: Sollte die Sauce zu dünnflüssig sein, kann man diese mit angerührter Speisestärke binden.

Garzeit: ca. 1 Stunde

- Die Blätterteigpastete können Sie beim Bäcker Ihres Vertrauens kaufen.
- Die Blätterteigpastete im Ofen erwärmen und das Ragout einfüllen.

Guten Appetit!



5. Strandhaus

Boutique Resort & Spa

Wir bieten Ihnen

Mit 20 Zimmern & Suiten gehört das Strandhaus, ausgezeichnet mit 4-Sterne Superior, zu den kleinen aber feinen Boutique Hotels in Brandenburg. Der vom Relax Guide mit einer Lilie ausgezeichnete SPA bietet mit seinen Panorama-Saunen und den exklusiven Ruhewürfeln pure Entspannung, traumhafte Ausblicke in die Natur und einmalige Wellness-Programme.

Auf unserer Sommer-Terrasse, direkt am Wasser genießen Sie wunderbare Sonnenuntergänge und üppige Grillbuffets bei Live-Musik oder Sie entspannen bei einem guten Glas Wein im Schatten der alten Kastanie in unserer Außenlounge.

So erreichen Sie uns

- Zwischen Berlin und Dresden liegt Lübben, das Tor zum Unter- und Oberspreewald.
- Über die A 13 und die B 87 in gut einer Stunde mit dem Auto aus beiden Richtungen gut zu erreichen. Oder per Bahn aus Berlin mit direktem Halt in Lübben.



4-Sterne Superior



Der Herr der Küche Mario Uckert :)



Wildburger 50



Strandhaus

Boutique Resort & Spa • Ernst-von-Houwald-Damm 16 • 15907 Lübben (Spreewald)

Telefon 03546 / 73 64 • Fax 03546 / 22 63 99 • reservierung@strandhaus-spreewald.de • www.strandhaus-spreewald.de

Zutaten (für 4 Personen):

Wildburger

- heimisches Wildhack

Zwiebelmarmelade

- 1 kg rote Zwiebeln
- 500 g Gelierzucker
- Balsamico
- Salz

Apfelchutney

- 1 kg Äpfel gewürfelt
- 200 g Zwiebeln
- 200 g brauner Zucker
- 25 g Ingwer
- 2 Chilischoten
- 1 TL Salz
- 1 TL Apfelkuchengewürz
- 400 ml Weißweinessig
- 3 TL Zitronensaft
- 100 g Gelierzucker (2:1)

Homemade Bun

- 150 g mehligte Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 400 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 42 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 3 EL Sahne
- Sesam

Zubereitung

1 Die Zwiebeln klein stückeln und in einem Topf mit etwas Salz vermengen. Ein paar Spritzer Balsamico darüber geben und zugedeckt 4 Stunden ruhen lassen. Den Gelierzucker hinzugeben und gut vermengen und weitere 3-4 h ziehen lassen. Die Masse 3-4 Minuten sprudelnd kochen und anschließend 15-20 Minuten köcheln lassen.

2 Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Dann die Chili, den Ingwer und Zwiebeln fein hacken. Den Essig in einem Topf zum kochen bringen und darin den braunen Zucker auflösen. Alle Zutaten außer dem Gelierzucker mit in den Topf geben und ca. 1 Stunde bei mäßiger Hitze einkochen. Den Gelierzucker jetzt hinzu geben, kurz mit aufkochen und 5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Das heiße Chutney in Einmachgläser füllen und auf den Kopf stellen. Das Chutney ist so bis zu 6 Monate lagerfähig.

3 Die Kartoffeln garen und die Milch erwärmen. Das Mehl und das Salz mischen und die Hefe, wie auch den Zucker mittig hineinbröseln. Langsam die Milch zugießen und zum Vorteig verrühren. Diesen mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Die gekochten Kartoffeln pellen, ausdampfen lassen und fein zerstampfen. Ein Ei und die Kartoffeln zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Die Teigkugel weitere 30 Minuten bedeckt gehen lassen und danach in mehrere kleine, aber gleichgroße Teigkugeln auf dem Backblech verteilen und leicht flach drücken. Wieder bedeckt 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen vorheizen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Teigkugeln damit dünn bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Buns ca. 20 Minuten goldbraun backen, dann auskühlen lassen.

Guten Appetit!





6. Gasthof & Pension "Zum Löwen"

Mit besten Empfehlungen von Familie Karsten Ulrich und Chefkoch Lars Wagner



Unser Gasthof



*Karsten Ulrich und
Chefkoch Lars Wagner*

Wir bieten Ihnen

- Restaurant mit Fisch- und Wildspezialitäten
- regionale und saisonale Gerichte
- gemütlicher Biergarten im Hof
- Ausrichtung von Feiern aller Art
- Räumlichkeiten bis 150 Personen
- 6 schöne Doppelzimmer in unserer Pension

So erreichen Sie uns

- Autobahn A10 südlicher Berliner Ring, Abfahrt Genshagen (Nr.13) rechts nach Löwenbruch abbiegen
- Aus Richtung Berlin und Luckenwalde über die B 101, Abfahrt Ludwigsfelde, dann Richtung Zossen, an der nächsten Kreuzung links nach Löwenbruch abbiegen

Gasthof & Pension "Zum Löwen"

Inhaber: Karsten Ulrich • Alt-Löwenbruch 31 • 14974 Ludwigsfelde / OT Löwenbruch
Telefon 03378 / 202 88 - 0 • Fax 03378 / 202 88 - 9 • mail@zum-loewen.net • www.zum-loewen.net



märkischer Lammrücken an lauwarmen Linsensalat mit Rösti vom Löwenbrucher Kürbis



Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Möhren
- 2 Schalotten
- 200 g Linsen (Bunt)
- 100 ml Aceto Balsamico
- 2 EL Zucker
- 1 Bd. Schnittlauch
- 400 g Kürbis (Hokkaido)
- 200 g mehlig kochende Kartoffel
- 2 gehäufte EL Mehl
- Meersalz
- Muskat
- Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin
- frischer Knoblauch
- 300 ml Gemüsebrühe
- Olivenöl zum Braten
- 4 Stück Lammrücken

Zubereitung

1 Möhren und Schalotten in kleine Würfel schneiden. Schalottenwürfel kurz in heißem Öl anschwitzen und nacheinander Linsen wie auch Möhren dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Linsen so lange kochen bis sie weich sind.

2 Balsamico mit dem Zucker zu einen dickflüssigem Sirup einkochen. Linsenwasser abgießen und den Linsensalat mit der Balsamicoreduktion und Schnittlauch vermengen und abschmecken. Kürbis und geschälte Kartoffeln raspeln, mit Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen und zu kleinen Rösti formen. Diese bei schwacher Hitze goldbraun braten.

3 Den Lammrücken parieren, würzen und in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch im Ofen bei 120 °C ca. 8-10 Minuten fertig garen (rosa). Den gebratenen Lammrücken herausnehmen mit Alufolie abdecken und ruhen lassen.

Linsensalat Kürbisrösti und den Lammrücken auf einen Teller, mit ein paar Tropfen Balsamico-Reduktion und etwas Schnittlauch anrichten und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und

Guten Appetit!



7. Gasthof Reuner

Eine kulinarische Entdeckungsreise mit regionalen Produkten



*Lassen Sie es sich in unserem
Biergarten gut gehen*



Chefkoch Christian Reuner



Wir bieten Ihnen

- Restaurant mit regionalen Speisen
- Steinofenbrot und Wurstspezialitäten aus eigener Produktion
- Räumlichkeiten bis 80 Personen für Familienfeiern und Gruppen
- gemütliches Kaminzimmer und idyllischer Biergarten

So erreichen Sie uns

- Wir sind zu erreichen von der A13, Abfahrt Glashütte, Baruth/Mark
- oder auf der B96 in Baruth/Mark nach Glashütte

Gasthof Reuner

Hüttenweg 18 • 15837 Baruth / OT Glashütte

Telefon 033704 / 67 06 5 • Fax 033704 / 67 06 6 • info@gasthof-reuner.de • www.gasthof-reuner.de





Zutaten (für 4 Personen):

Schnitzel vom Wildschwein

- 600 g Wildschweinerücken ohne Knochen
- 500 g Roggensemmelmehl
- 50 g Hanf
- 200 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Zweig Thymian
- 200 ml Pflanzenöl

Waldpilz-Kartoffel-Ragout

- 400 g Waldpilze
- 400 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 200 g Sahne
- 30 ml Balsamicoessig
- 50 g Butter
- 50 ml Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1 Wildschweinerücken in ca. 150 g große Scheiben schneiden und leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Roggensemmelmehl mit Hanf und Thymian mischen. Das Fleisch mit Mehl, dann Ei und zum Schluss mit der Roggenmischung panieren, im heißen Pflanzenöl ca. 2 min je Seite goldbraun braten. Danach 3-5 min. auf ein Küchenkrepp ruhen lassen.

Wildschweinerücken, Hanf und Roggensemmelmehl gibt es im „Alten Dorfkonsum“ in Glashütte zu kaufen!

2 Die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in dem erhitzten Fett anbraten, etwas später die Waldpilze und Zwiebelwürfel zugeben und dabei ab und zu umrühren. Mit Balsamicoessig ablöschen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und 5 min. kochen lassen.

Guten Appetit!



8. Restaurant Schönblick

Am Rande der Metropole Berlins und der Märkischen Schweiz

Wir bieten Ihnen

Im wald- und seenreichen Erholungsort Woltersdorf befindet sich das Restaurant Schönblick. Günstig gelegen auch für Tagesausflügler, die mit der S-Bahn aus Berlin kommen, bietet das kleine, familiäre Restaurant Schönblick dem Gast gehobene regionale deutsche Küche mit saisonalen Aktionen und Spezialitätenwochen. Zum Verweilen lädt zusätzlich eine Terrasse mit 36 Sitzplätzen ein. Ein sehr guter Service erfüllt nahezu alle Wünsche und weckt die Lust auf mehr.

So erreichen Sie uns

- Aus Richtung Rüdersdorf oder Erkner kommend, biegen Sie bitte von der Woltersdorfer Landstr./Rüdersdorfer Str. in die Berliner Straße ein
- In unmittelbarer Nähe hält auch die Straßenbahnlinie 87 auf ihrer Fahrt zwischen dem S-Bahnhof Berlin-Rahnsdorf und der Woltersdorfer Schleuse (Haltestelle: Eichendamm)



Unsere Sommerterrasse



Ralf Achilles versteht sein Handwerk



Restaurant Schönblick

Berliner Straße 48 • 15569 Woltersdorf • Telefon 03362 / 93 81 77 • Fax 03362 / 93 81 76
anfrage@restaurant-schoenblick-woltersdorf.de • www.restaurant-schoenblick-woltersdorf.de



Das Schönblick im Winter



*Blätterteigrolle mit Ragout vom
Waltersdorfer Schwarzkittel*

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Wildschweinschulter
- 100 g Chorizo
- 50 g Sellerie
- 50 g Petersilienwurzel
- 50 g Möhren
- 50 g Zwiebel
- Schmalz zum anbraten
- 1 Ei
- Rotwein
- Knoblauch
- Senf
- Wacholder
- Thymian
- Salz
- Zucker
- 1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal

Zubereitung

1 Wildschweinfleisch und Chorizo in kleine Würfel schneiden. In einer schweren Kasserolle Würfelzucker in Schmalz karamellisieren. Kleingewürfeltes Wurzelwerk und Zwiebeln darin anlaufen lassen, das Fleisch beifügen, mit Knoblauch, Senf, Salz, Wacholder und Thymian würzen. Mit etwas Rotwein löschen und zugedeckt weich dünsten.

2 Abgekühltes, eingekochtes Ragout in Blätterteig einrollen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen, den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und 20-25 min backen.

Dazu können Sie Schnittlauchquark, Gemüseragout oder einfach einen Salat reichen.

Zubereitungszeit zirka 90 Minuten.

Guten Appetit!



9. Resort Mark Brandenburg

Ein Blick aus dem Restaurant auf den Ruppiner See



Wir bieten Ihnen

Im Mittelpunkt des Küchenkonzeptes der 3 Restaurants "Seewirtschaft", „Parvizal“ und „Bistro“ stehen Nachhaltigkeit und Natürlichkeit. Küchenchef Matthias Kleber achtet sehr darauf, dass möglichst viele Produkte von lokalen Partnern und Erzeugern aus einem Umkreis von 30 km bezogen und nachhaltig verarbeitet werden. Erdverbunden und Ehrlich nennt er seine Küchenphilosophie. Er kennt jeden Produzenten und pflegt einen regen Austausch, so dass gesunde und saisonale Lebensmittel immer ganz oben auf der Speisekarte stehen.

So erreichen Sie uns

Sie fahren die A24 Abfahrt Neuruppin ab und folgen zunächst der B167 (hier sehen Sie auch die Schilder des „Hotelrouten“- Leitsystems). Sie bleiben auf der B167 bis zur Kreuzung Wittstocker Allee, hier biegen Sie rechts ab und fahren weiter auf der Hauptstraße bis zur nächsten Ampelkreuzung. An dieser biegen Sie links in die Steinstraße ein. Nehmen Sie nun die vierte Einfahrtsstraße rechts, die „An der Seepromenade“ und Sie gelangen direkt zu uns.



Resort Mark Brandenburg

S.I.B.N. Hotel GmbH • An der Seepromenade 20-21 • 16816 Neuruppin

Telefon 03391 / 403 50 • Fax 03391 / 403 524 59 • info@resort-mark-brandenburg.de • www.resort-mark-brandenburg.de

Zutaten (für 4 Personen):

Tafelspitz

- Tafelspitz vom Hakenberger Havellandrind 600 g
- Rinderfett ausgelassen 100 g
- Salz
- Pfeffer

Topinambur mit Petersilie

- Topinambur 900 g
- Kartoffeln mehlig 300 g
- Blattpetersilie 1 Bund
- Butter 50 g
- Kuhmilch 50 g
- Salz
- Muskat
- Pfeffer

Wurzelgemüse und Liebstöckel-Joghurt Molke

- Liebstöckel 1 Bund
- Joghurt Molke 500 ml
- Karotten 200 g
- Sellerie 200 g
- Petersilienwurzel 200 g
- Schalotten 200 g
- Lauch 200 g
- Kräutergewürzöl von Matthias Kleber



Tafelspitz mit Topinambur, Petersilie, Wurzelgemüse und Liebstöckel-Joghurt Molke

Zubereitung

1 Tafelspitz zu recht schneiden und mit dem ausgelassenen Rinderschmalz einstreichen. In Frischhaltefolie straff einwickeln und ca. 1,5 h im Wasserbad bei 70-80 °C pochieren. Danach auswickeln mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

2 Die Topinambur waschen und mit Schale im Ofen bei 160°C für 30 min backen. Danach die Knolle halbieren und das Fruchtfleisch mit einen Löffel ausschaben. Darauf achten das die Schale nicht beschädigt wird. Die Topinambur Schalen nochmals in den Ofen geben und schön kross backen. Kartoffeln schälen und weich kochen oder dämpfen. Danach mit der Kartoffelpresse zerkleinern. Blattpetersilie blanchieren und die Blätter klein mixen. Topinambur und Kartoffeln mit flüssiger Butter und Milch zu Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Püree mit dem Petersilienblatt-Püree vermengen und abschmecken. Die gebackenen Schalen mit dem Püree füllen.

3 Liebstöckelblätter mit der Joghurt Molke mixen und mit Salz abschmecken. Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden und in Kräutergewürzöl anschwanken.

Guten Appetit!



RESORT MARK BRANDENBURG
Wellness | Thermalbäder | Natur



10. Zum Elstertal

Rustikale Hausmannskost mit dem Flair, einer Jägergaststätte

Wir bieten Ihnen

- Rustikale Hausmannskost mit dem Flair, einer Jägergaststätte
- gutbürgerliche Küche mit Zutaten, bei denen sehr großer Wert auf Regionalität gelegt wird
- wir bieten frische regionale Küche, die saisonal immer abwechslungsreich ist
- profitieren Sie von immer neueren Ideen und Raffinessen unseres erfahrenen Kochs Herrn Ihlo
- lernen Sie Zutaten und Gerichte neu kennen
- eignen Sie sich die Kunst des Obst-/Gemüseschnittens an und besuchen Sie unsere Schnitzkurse unter der Leitung von unserem Koch Herrn Ihlo
- verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unserer Spezialität des Hauses: unseren Schaschlyks, für die wir weit bekannt sind

So erreichen Sie uns

- Zeischa liegt an der Schwarzen Elster inmitten der idyllischen Landstriche Südbrandenburgs



Gemütliches Jägerflair



Unser Koch Herr Ihlo zeigt Ihnen wie es geht.

Zum Elstertal

Dorfstraße 27 • 04924 Bad Liebenwerda OT Zeischa
Telefon 035341 / 21 00 • zum-elstertal@t-online.de



Zutaten (für 4 Personen):

Wildschweinspieß

- 400 g mariniertes Wildschweinfilet
- 4 blaue mittl. Zwiebeln
- 100 g braune Champignonsköpfe
- 1 rote Paprika
- 6 Scheiben Bauchspeck vom Schwein
- 6 lange kräftige Rosmarinzweige
- Salz
- 1 Chilischote
- Pfeffer
- Rapsöl
- 2cl Calvados



Graupensalat

- 125 g mittlere Graupen
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 Schalotten
- Rucola
- Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe
- Granatapfelkerne
- Parmesan



Chutney

- 4 mittelgr. säuerliche Äpfel
- 4 mittl. Zwiebeln
- Weißweinessig
- Ingwer
- Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Apfelsaft



Zubereitung

1 Die Stücken vom Filet in Bauchspeck wickeln und die geputzte Paprika, Zwiebeln und Champignonsköpfe in mundgerechte Stücke schneiden. Das ganze dann mit den Filetstücken im Wechsel auf Rosmarinzweige stecken. Die Spieße scharf anbraten, zum Schluß würzen und nach Belieben mit Calvados flambieren.

2 Die geputzten Schalotten würfeln und im Schmalz anbraten, Graupen dazugeben und mit Brühe in Abständen aufgießen. Alles so lange kochen lassen bis die Graupen die gewünschten Konsistenz haben. Nun alles abkühlen lassen, den gehackten Rucola und den geriebenen Parmesan unterheben.

3 Den Zucker karamellisieren und gehackte Zwiebeln, wie auch die gewürfelten Äpfel dazugeben. Mit dem Ingwer und den Gewürze nach Belieben abschmecken, mit Essig und Apfelsaft ablöschen und einreduzieren lassen.

Guten Appetit!



II. Gasthof zum grünen Baum

Tachschoen in der Uckermark



Wir bieten Ihnen

In unserer Küche verarbeiten wir vorwiegend regionale Produkte. Dabei kombinieren wir traditionelle Gerichte kreativ mit saisonalen Produkten für immer neue Geschmackserlebnisse. Wenn Sie Ihren Aufenthalt in unserem schönen Gasthof verlängern möchten, lässt sich die erholsame Zeit in der Uckermark in unseren fünf Gästezimmern problemlos auf ein paar Tage ausweiten. Und in unserem landKONSUM finden Sie Regionales und Schönes für Zuhause.

So erreichen Sie uns

Mit der Bahn fahren Sie bis Prenzlau oder Templin, dann weiter mit dem Bus nach Boitzenburg. Von Berlin ist Boitzenburg mit dem Auto in etwa 1,5 Stunden über die A11 oder über die Bundesstraße B109 gut zu erreichen.



Lauschiger Innenhof



Ihre Gastleute Carsten Frerich
und Ulrike Hesse

Gasthof zum grünen Baum

C. Frerich + U. Hesse GbR, Templiner Straße 4 • 17268 Boitzenburg / Boitzenburger Land
Telefon 039889 / 56 99 95 • tachschoen@boitzenburger.de • www.boitzenburger.de



Zutaten (für 2 Burger):

Burger

- 360 g bestes Rinderhackfleisch
- etwas Knoblauch, fein gehackt
- etwas Salz und Pfeffer
- Butterschmalz
- 2 Körnerbrötchen
- 6 Tomatenscheiben
- Salat nach Geschmack

Burgersosse

- je 25 g Honig und Senf
- 15 g Tomatenmark
- je 10 g Zwiebeln, Gewürzgurke,
- getrocknete Tomaten, alles grob gehackt
- 5 g Löwenzahnsirup (alternativ Honig)
- 100 ml Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- Chili



Zubereitung

1 Zwiebeln, Gurken und Tomaten anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Honig, Senf, Tomatenmark und Sirup in ein hohes Gefäß geben, mit etwa der Hälfte des Öls auffüllen und mit dem Pürierstab fein pürieren, dabei nach und nach Öl zugeben, bis sich eine homogene Soße ergibt (nach Gefühl mehr oder weniger Öl verwenden). Alle anderen Zutaten sehr fein pürieren, zur Soße dazugeben und noch einmal zusammen pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Aus dem Hackfleisch mit etwas Salz, Pfeffer und dem Knoblauch zwei flache Buletten formen, etwa 2 1/2 min in Butterschmalz anbraten, Bulette wenden, Käse darauf verteilen und 2 1/2 min weiterbraten.

3 Brötchen aufschneiden und beide Seiten mit Burgersosse bestreichen, Salat und Tomatenscheiben auf die untere Hälfte legen, Bulette und die obere Brötchenhälfte auflegen.

Guten Appetit!



GENIESSER



AUF TOUREN

www.geniessertouren.org | 033205 63366



Lassen Sie sich von uns in die Schönheit des Landes Brandenburg entführen. Wir sind hier aufgewachsen oder irgendwann dazugekommen, um unseren Traum einer liebevoll geführten Gaststätte, eines Gourmet-Restaurants oder einer freundlichen Landpension zu verwirklichen. Wir kennen die Schätze unserer Region, ihre schönsten Orte, ihre herzlichsten Menschen. Wir möchten, dass unsere Region so schön bleibt, wie sie ist, und noch schöner wird. Diese zarte Schönheit möchten wir mit Menschen teilen, die zu genießen wissen.

Das Land Brandenburg bietet so viele kleine versteckte Wunder. Wir möchten Sie an die Hand nehmen, um diese zu entdecken und wünschen Ihnen eine schöne Zeit!





12. "Die Buhne"

Eine urig- inspirierende Atmosphäre zum Wohlfühlen und Entspannen

Wir bieten Ihnen

- Rustikal-liebevoller Ambiente auf zwei Etagen mit individuellem Charme
- Familienbetrieb seit 1997
- Festscheune für Feiern bis zu 50 Personen
- Scheunenhof mit 70 Außenplätzen
- kulturelle Veranstaltungen
- Parkplätze direkt vor dem Haus



Herzlich willkommen



So erreichen Sie uns

- Autobahn A111 Abfahrt Ruppiner Chaussee, Richtung Hennigsdorf, beim Kreisverkehr 2. Ausfahrt, an der ersten Ampelkreuzung links abbiegen Richtung Spandau/Nieder Neuendorf, nach ca. 3 km befindet sich das Restaurant auf der rechten Seite.
- Über Spandau Richtung Hennigsdorf/Nieder Neuendorf



... gemütliches Ambiente

"Die Buhne"

Dorfstraße 26a • 16761 Hennigsdorf / OT Nieder Neuendorf
Telefon 03302 / 22 70 47 • info@diebuhne.de • www.diebuhne.de



*Chili Hähnchenroulade an
Vanille-Süßkartoffeln*



Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Stück Hähnchenbrust
(ca. 180 g pro Stück)
- 1 kg Süßkartoffeln
- 2 Chilischoten
- 4 Peperonischoten
- 600 ml Sahne
- 1 EL Chili Pulver
- 1 Vanilleschote
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zitrusöl



Zubereitung

1 Peperoni und frische Chili entkernen und zusammen mit dem Chili Pulver und Olivenöl pürieren, dass es zu einer dicken Paste wird.

2 Die Hähnchenbrüste quer durchschneiden und flach klopfen, dann mit Salz und Pfeffer würzen, der Chili Paste bestreichen und zu Rouladen rollen. Evtl. mit einer Schnur oder einem Spieß verschließen. Kurz von allen Seiten anbraten und dann im Ofen bei 180 Grad ca. 15-20 min garen.

3 Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen und zu der Sahne in einen Topf geben, mit Salz abschmecken. Die gewürfelten Süßkartoffeln mit 1 TL Zitrusöl in der Vanille-Sahne köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Hähnchenrouladen und Kartoffeln mit der Sahne anrichten.

Guten Appetit!



13. Kleines Haus Linum

Café & Restaurant

Wir bieten Ihnen

Kreative kulinarische Ideen gepaart mit regionalen, frischen Zutaten – dafür steht unser Café und Restaurant in Linum (Fehrbellin). In gemütlichem Ambiente verwöhnen wir Sie mit köstlichem Slow Food, basierend auf ausgewählten Zutaten aus der Region.

Im Café & Restaurant Kleines Haus Linum erwartet Sie unsere ganz eigene Interpretation der gesunden, regionalen Küche. Sie werden begeistert sein, welche kulinarischen Schätze die Region für Sie bereithält und was wir daraus für Sie zaubern können!

So erreichen Sie uns

Linum ist ein Straßendorf, das sich an der Nauener Straße - der alten Berlin-Hamburger Poststraße - parallel zur A 24 entlangschlängelt. Es liegt zwischen Fehrbellin und Kremmen, ca. 45 km nordwestlich von Berlin und ungefähr 19 km südlich von Neuruppin im Rhinluch. Aus Fehrbellin kommend befindet sich „Das kleine Haus“ auf der linken Seite.



Klein, aber oho!



... gemütlich muss es sein!

Kleines Haus Linum

Café & Restaurant • Nauener Str. 58 • 16833 Linum
Telefon 033922 / 90 85 5 • info@kleineshaus-linum.de • www.kleineshaus-linum.de



Frank Buttmann



Linsengemüse mit Kassler,
Gewürzgurke und Meerrettich



Zutaten (für 2 Personen):

- 200 g gekochte Brandenburger Linsen
- 75 g Kasslerkamm in Würfel geschnitten
- 1 Schalotte gewürfelt
- 1 Gewürzgurke mit etwas Fond
- Meerrettich frisch gerieben nach Geschmack
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas Öl
- Fischfond
- Sahne oder Schmand
- 1 Stück Fisch gebraten (Empfehlung: Maräne, Hecht oder Barsch)

Zubereitung

1 Den Kassler zusammen mit den Schalotten in Öl anschwitzen, die kleingeschnittene Gewürzgurke und die Linsen zugeben, mit Fischfond ablöschen und etwas Sahne oder Schmand zugeben.

2 Das Ganze etwas einkochen lassen, bis die Flüssigkeit sämig wird, Meerrettich nach Geschmack reiben und abschmecken, etwas geschnittene Petersilie zugeben. Das ganze Zusammen mit dem Fisch anrichten.

Guten Appetit!



14. Flair Hotel Reuner

In der Region zuhause

Wir bieten Ihnen

- ein familiengeführtes Hotel
- Wildlamm-, Wachtel- und Kaninchenzucht
- eigene Gärtnerei, fast alles aus eigenem Anbau
- Wintergarten-Restaurant: Veranstaltungen für bis zu 70 Personen
- regionale und saisonale Gerichte

So erreichen Sie uns

- von der A10 / Abfahrt Rangsdorf, dann auf der B96 Richtung Zossen, nach dem Ortseingang Zossen noch ca. 100 m links
- von der A13 Abfahrt Mittenwalde, dann auf der B246 Richtung Zossen, in Zossen auf der B96 Richtung Berlin, am Ende rechts abbiegen



Genießen, wo es wächst



Flair Hotel Reuner

Machnower Chaussee 1a • 15806 Zossen
Telefon 03377 / 30 13 70 • info@hotel-reuner.de • www.hotel-reuner.de



Chef Daniel Reuner



Reuner's BrandenBurger



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Wildfleisch (Schwein, Reh, Hirsch)
- 2 große Zwiebeln
- 4-5 Karotten
- 250 g Champignons
- 1 L Rotwein
- 1 L Brühe
- 2 EL Butterschmalz
- 3 Lorbeerblätter
- 5-6 Wacholderbeeren
- 1 Zehe Knoblauch
- Majoran
- Kümmel gemahlen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1 Das Wildfleisch in kleine Würfel schneiden und in einem großen Topf, mit den kleingeschnittenen Zwiebeln, im Butterschmalz gut anbraten.

2 3 - 4 mal mit Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeer, Knoblauch würzen.

3 Dann mit der Brühe aufgießen und das ganze gut 1,5 - 2 Stunden Schmoren lassen. Dann die Champignons kleingeschnitten extra anbraten und dazugeben. Bei Bedarf mit Stärke abbinden.

4 Um den Burger zu bauen, benötigen Sie noch einen Klofsteig (Halb und Halb Kartoffelteig) für Boden und Deckel sowie Preiselbeerrotkohl.

Zum verfeinern 3 - 4 Apfelspalten pro Burger in Zucker karamellisieren lassen.

Das ganze, wie auf dem Bild zusehen, zum Burger zusammen stellen.

Guten Appetit!



15. Hirschhof – Hildebrandt

Biohof - Pension - Gasthof

Wir bieten Ihnen

Gemütliche Zimmer und gepflegte Gasträume im Landhausstil, natürliche biologische Landwirtschaft mit Direktvermarktung von Fleisch und Wurst, Gastronomie vom Grillabend bis zum stilvollen Abendessen am Kamin. Entspannen Sie im Freibad oder in unserer Feldsteinsauna. Sammeln sie mit Hilfe unseres Kneippkurangebotes Energie für Körper und Seele.

Wir fahren Sie mit unserem Traktorkremser zu einem verschwiegenen See oder zu unseren Hirsch-, Mufflon- und Rinderherden die ganzjährig in Freilandhaltung leben. Wir zeigen Ihnen versteckte Burgen, Schlösser, Herrenhäuser, romantische Dorfkirchen und verborgene archäologische Kostbarkeiten unserer schönen Heimat. Im gemütlichen Gasträum mit max. 70 Sitzplätzen (Kaminecke und separater Buffetraum) finden Sie optimale Bedingungen für Familienfeiern oder stilvolle Jagdessen. Für unvergessene Stunden sorgt der überdachte Hofbiergarten.

So erreichen Sie uns

A24 von Berlin kommend, Ausfahrt Wittstock an der Dosse benutzen in Richtung Wittstock, der Beschilderung Richtung Meyenburg/Freyenstein folgen (15 Min), im Ort an der Kirche links abbiegen, nach 150 m haben sie den Hof erreicht.



Natur zum anfassen



Im Winter gut vor Kälte geschützt

Hirschhof – Hildebrandt

16909 Wittstock / OT Freyenstein • Küsterland 19

Telefon 033967 / 60 30 7 • Fax 033967 / 60 36 1 • info@hirschhof-hildebrandt.de • www.hirschhof-hildebrandt.de



Medaillons mit Kräuterkruste, karamellisierten Schwarzwurzeln und Schupfnudeln

Zubereitung

1 Gekochte Kartoffeln durch Presse quetschen, mit Eigelb, Mehl vermengen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse zu einer fingerdicken Rolle verarbeiten, mit einem Messer portionieren und mit Händen in Form bringen. Die fertig geformten Nudeln in leicht siedendes Salzwasser geben und 10 min fertig garen.

2 Schwarzwurzeln schälen, in Zitronenwasser abwaschen und in Salzwasser bissfest garen.

3 Kräuter klein hacken, Zwiebel klein schneiden, Butter auflösen, alles zusammen mit Parmesan und Semmelbrösel zu einer Masse verarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Medaillons salzen und in heißer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, danach etwas Pfeffern und im Ofen bei 160 Grad Umluft 10 min fast fertig garen. Dann die Medaillons mit der Kräuterbuttermasse bestreichen und mit der Grillfunktion des Ofens 5 min goldbraun gratinieren.

5 Gegrarte Schwarzwurzeln und Schupfnudeln in 2 Pfannen mit zerlassener Butter fertig schwenken bis sie leichte Röstaromen haben – danach Anrichten und genießen!

Guten Appetit!

Zutaten (für 4 Personen)

- 720 g Rückenfilet vom Mufflonschaf
- 1 Knoblauchzehe
- Frische Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian)
- 5 Stück Schalotten
- 200 g Butter
- 25 g Parmesan
- 50 g Semmelbrösel
- 600 g Schwarzwurzeln
- 250 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Eigelb
- 25 g Mehl
- Muskat
- Salz
- Pfeffer



Chefkoch Björn Hildebrandt nimmt sich die Zeit für seine Gäste



16. Zickengang

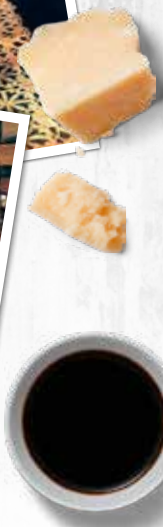
Das Wohnstubenrestaurant

Wir bieten Ihnen

In einer alten Schmiede entstand das gemütliche Wohnstubenrestaurant mit regionaler aber auch ausgefallener Küche. Hier finden das ganze Jahr über hochkarätige Musik und Comedy Veranstaltungen statt. Die Einrichtung des Familienbetriebs setzt sich aus vielen kleinen Geschichten zusammen und lässt viel berichten so dass die Zeit in unserer Wohnstube wie im Flug vergeht.

So erreichen Sie uns

- Direkt an der B102 von Brandenburg bzw. Bad Belzig kommend
- Abfahrt Brandenburg auf der A2 von Hannover kommend nehmen dann Richtung Bad Belzig oder Abfahrt Lehnin auf der A2 von Berlin kommend dann über Michelsdorf nach Golzow
- Abfahrt Niemeck auf der A9 über Bad Belzig oder von Berlin kommend Abfahrt Brück über Freienthal, Damsdorf, Cammer nach Golzow



Wohnstubenrestaurant Zickengang

Brandenburger Str. 92 • 14778 Golzow
Telefon 033835 / 41 36 7 • daniela.beiler@yahoo.de • www.zickengang.de



Zutaten (für 4 Personen):

Karpfen

- 800 g Karpfenfilet
- Semmelbrösel
- 2 Eier
- Ein Stück Butter zum Braten
- Parmesan
- Knoblauchpfeffer
- Frischer Dill
- Limetten

Erbspüree

- 1,5 kg grüne Erbsen
- 1 Süßkartoffel
- 3 Möhren
- Prise Muskat
- 100 g Butter

Chutney

- 4 Birnen
- 6 rote Zwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 ml Sojasoße dunkel
- 100 ml rote Beete Saft
- Eine Handvoll Erdnüsse
- Rapsöl
- 4 EL Honig



Schröder's Karpfenfilet dazu Birnen Chutney mit roten Zwiebeln und Erbspüree



Mit Outdoor-Küche :)

Zubereitung

1 Zwiebeln und Birnen in Spalten schneiden und zusammen mit den Erdnüssen, dem Knoblauch und dem Ingwer in einer heißen Pfanne mit Rapsöl anschwanken. Mit der Sojasoße und dem Rote Beete Saft ablöschen. Nun ca. 20 min köcheln lassen - kurz vor Ende den Honig dazugeben.

2 Die Erbsen mit der kleingeschnittenen Süßkartoffel und den Möhren in leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Nach 20 min Butter und Muskat hinzugeben und pürieren.

3 Das Karpfenfilet in daumengroße Stücke schneiden und mit dem Ei und den Semmelbröseln panieren. In der Butter braten und kurz vor Schluss Parmesan drüberstreuen und mit Knoblauchpfeffer würzen. Mit frischem Dill und einer Limettenscheibe servieren.

Guten Appetit!



17. Mutterwelt

Mit besten Empfehlungen



Wir bieten Ihnen

- neue deutsche Küche
- von raffiniert bis deftig
- große Summerlounge mit 100 Plätzen
- Veranstaltungssaal für 120 Gäste

So erreichen Sie uns

- auf der A10 bis Abfahrt Rangsdorf, von dort auf die B96 Richtung Berlin
- nächste Abfahrt Richtung Dahlewitz nehmen
- im Kreisverkehr die 2. Ausfahrt auf die Thälmannstraße nehmen
- nach ca. 750 m links abbiegen in die Straße Am Bahnhofsschlag



Edles Ambiente



*Inhaber Michael Walter &
Chefkoch Mirko Weisheit*



Mutterwelt

Am Bahnhofsschlag 1 • 15827 Dahlewitz
Telefon 033708 / 93 60 79 • info@mutterwelt.com • www.mutterwelt.com

Zutaten (für 4 Personen)

Straußenragout

- 1 kg Straußenfleisch
- 0,5 l Hühnerbrühe
- 1 Stück Ingwerknolle
- 250 ml Sahne
- 3 EL Honig
- 50 ml heller Balsamicoessig
- 2 Stück rote Paprika
- 1 Stück helle Zwiebel
- Frische Kräuter nach belieben
- Pfeffer
- Salz
- Curry

Blattspinat

- 1 kg frischen Blattspinat
- 2 EL Butter
- Pfeffer
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1 Das Straußenfleisch in Würfel oder Streifen schneiden. Das geschnittene Straußenfleisch in einer Pfanne scharf von allen Seiten anbraten. Mit dem hellen Balsamicoessig ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mit der Hühnerbrühe auffüllen. Ein Teelöffel Curry, den Honig und die Sahne dazu geben, leicht köcheln lassen bis das Straußenfleisch weich ist. Die Ingwerknolle schälen und mit einer Reibe in das Ragout reiben. Abschmecken und bei Bedarf etwas abbinden. Die roten Paprika putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel und Paprikastreifen mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Pfeffer und Salz würzen und zu dem Straußenragout geben. Frisch geschnittene Kräuter unterheben.

2 Blattspinat falls nötig waschen. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen, den Blattspinat dazugeben. Blattspinat nur kurz erhitzen bis er zusammen fällt. Mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

Das Straußenragout auf dem gebratenen Blattspinat anrichten und nach Belieben dekorieren

Viel Spaß beim Nachkochen und einen

Guten Appetit!



*Ragout vom Luckauer Strauß
in Balsamico-Honigrahm*





18. Gasthaus Haveleck-Steinförde

Fisch und Fleisch aus der Region

Wir bieten Ihnen

Unser Gastraum ist rustikal eingerichtet. Familienfeiern, Versammlungen und andere Veranstaltungen sind hier bis zu einer Teilnehmerzahl von 40 Personen möglich. Der Vereinsraum hat genügend Platz für ca. 20 Personen. Im Saal finden bis zu 100 Personen Platz und dann gibt's da noch zwei Biergärten . . .

Auf der Speisekarte steht Fisch und Fleisch aus der Region.

Partyservice ist eine Sache die uns sehr viel Freude bereitet. Wir liefern kalte Platten, warme Speisen, Getränke auf Kommission - wir stellen Ihnen Festzeltgarnituren oder ein Zelt zur Verfügung.

So erreichen Sie uns

- mit dem Fahrrad am Radfernweg Berlin – Kopenhagen
- zu Fuß am Laufpark Stechlin
- per Boot 100 m bis zur Havel
- mit dem PKW: in Fürstenberg/Havel von der B96 in Richtung Steinförde fahren, ca. 2 km



Edles Ambiente



*Inhaber Michael Walter &
Chefkoch Mirko Waisheit*

Gasthaus Haveleck-Steinförde

Steinerne Furth 10 • 16798 Fürstenberg / OT Steinförde
Telefon 033093 / 61 43 41 • info@gasthaus-haveleck.de • www.gasthaus-haveleck.de





Steaks vom Frischlingsrücken mit frischen Champignons und Kartoffelkroketten



Mit Outdoor-Küche :)

Zutaten (für 4 Personen)

- 12 Steaks vom Frischlingsrücken
a 60 g
- 12 Scheiben Bacon
- Wildgewürz
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Braten
- 600 g frische Champignons
- 200 ml Sahne
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 20 Kroketten / Frittierfett oder
Ofen

Zubereitung

1 Die Frischlingsrücken parieren und in 60 Gramm schwere Steaks zerschneiden. Jedes Steak mit einem Streifen Bacon umwickeln, möglichst fest. Die Steaks mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne mit etwas Öl medium braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

2 Die geviertelten Champignons in die Pfanne geben, leicht anbraten und mit der Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne einkochen lassen, bis sie anfängt einzudicken. Nun die in Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln hinzugeben. Nebenbei die Kroketten frittieren oder im Backofen zubereiten.

Die Rahmchampignons auf einen vorgewärmten Teller geben, pro Portion drei Steaks auflegen, die Kroketten anlegen und mit Petersilie und einem frischen Champignon dekorieren.

Guten Appetit!



19. KochHÜTTE

QCW Ausbildungsrestaurant



*Wir überzeugen nicht nur
durch gutes Essen*

Wir bieten Ihnen

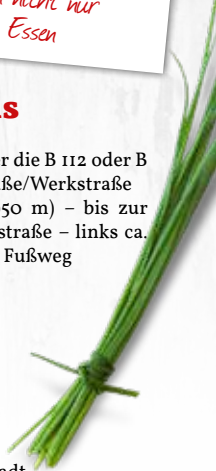
Wir bieten Ihnen bekannte, moderne oder neu interpretierte Speisen an. Unser Ziel im Ausbildungsrestaurant ist es, traditionelle Werte mit Inspiration der modernen Küche zu kombinieren. „Kochen ist unsere Leidenschaft – frische Zutaten, ausgesuchte Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind für uns Anspruch und Verpflichtung.

So erreichen Sie uns

- Zufahrt nach Eisenhüttenstadt über die B 112 oder B 246 – bis zur Kreuzung Lindenstraße/Werkstraße
- weiter auf der Werkstraße (ca. 950 m) – bis zur Kreuzung Werkstraße/Seefichtenstraße – links ca. 300 m – links auf Parkplatz – 50 m Fußweg

KochHÜTTE

QCW Ausbildungsrestaurant - KochHÜTTE • Werkstraße 18 • 15890 Eisenhüttenstadt
Telefon 03364 / 37 50 08 • gastro.management@qcw.de • www.qcw.de





Das Auge isst immer mit :)



*Flussbarschfilets unter
der Sauerkrautkruste*

Zutaten (für 4 Personen)

- 600 g Flussbarschfilet (alternativ kann auch Zanderfilet verwendet werden)
- 150 g Sauerkraut
- 100 g Creme double
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 ml Weißwein
- 1 Stück Zitrone
- Öl zum Braten
- Salz
- Weißen Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1 Das Flussbarschfilet (alternativ Zanderfilet) in portionsgerechte Stücke schneiden, die Haut (evtl. noch schuppen) leicht über Kreuz einschneiden. Mit dem Saft der Zitrone und dem Weißwein marinieren und mit etwas Salz und weißen Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Fischfilets in der Pfanne mit der Hautseite zuerst kurz von beiden Seiten braten. Anschließend auf ein Blech geben und auskühlen lassen.

2 Für die Sauerkrautkruste nehmen wir fertig gekochtes und abgeschmecktes Sauerkraut (z.B. vom letzten Eisbeissen). Das Sauerkraut fein hacken und mit einem Tuch trocken auspressen, anschließend mit dem Creme double und dem feingeschnittenen Schnittlauch verkneten. Diese Masse auf die angebratenen Zanderfilets fingerdick gleichmäßig auf der Innenseite auftragen. Im Ofen bei Oberhitze von ca. 160° ca. 8 min garen, bis die Kruste schön goldgelb ist.

Dazu empfehlen wir Ihnen Kartoffelrösti und einen frischen knackigen Salat.

Guten Appetit!



20. Zum Alten Hafen

Als Fremder kommen, als Freund gehen ... und mit allen Sinnen genießen.



In unserem Gasthaus heißt Sie ...



*... Chefkoch Sebastian Crakau
und sein Team ...*



... herzlich willkommen.

Wir bieten Ihnen

Genießen Sie regionale Küche mit abwechslungsreichen und besonderen Gaumenfreuden – nur mit besten, frischen und regionalen Zutaten für Sie zubereitet!

Verweilen Sie bei einem leckeren Cocktail an der maritimen Bar und freuen Sie sich auf das zukünftige Angebot in der Café Cocktail Lounge. Entspannen Sie bei einem aromatischen Whisky in unserer stilvollen Lounge mit Clubsesseln oder verbringen Sie den Abend mit Freunden in geselliger Runde am urigen Stammtisch. Weinliebhaber laden wir herzlich ein, exquisite Weine in unserer Weinlounge zu probieren.

Zum Alten Hafen

Am Alten Hafen 1 • 14712 Rathenow

Telefon 03385 / 499 27 27 • Fax 03385 / 499 27 10 • kontakt@zum-alten-hafen.de • www.zum-alten-hafen.de

Zutaten (für 4 Personen)

Belag

- Camembert 80 g
- Wildkräuter 100 g

Burger

- Straußenfleisch 750 g
- Rosmarin
- Thymian

Soße

- 100 ml Olivenöl
- 2 Eigelb
- 2 EL Senf
- 2 EL Preiselbeer Gelee
- Salz
- Zucker



Straußenburger

Zubereitung

1 Für die Soße das Eigelb und den Senf mit Hilfe eines Pürierstabes verquirlen und unter ständigem rühren das Olivenöl dazu geben. Es ergibt sich langsam eine Emulsion. Danach einfach mit dem Preiselbeer Gelee und den Gewürzen abschmecken.

2 Das durch den Wolf gelassene Fleisch mit den angegebenen Gewürzen vermengen und zu ca. 160 g großen Pettis pressen. Die Pettis bei hoher Hitze in einer Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und bei 160 Grad im Ofen 5 Minuten ziehen lassen. Den Käse auf den Petti geben und leicht zerlaufen lassen.

Zum Schluss den Burger wie auf dem Foto zusammenbauen.

Guten Appetit!





21. Hotel und Restaurant „Zum Birkenhof“

BUROW – mittendrin im Städte-Dreieck Gransee-Fürstenberg-Rheinsberg

Wir bieten Ihnen

- Familiengeführtes Hotel mit 2 EZ, 3 DZ, 2 DZ mit Wohnbereich,
- 4 FeWo bis 5 Personen
- Restaurant mit Separee, Garten- und Hausterrasse
- Speisen von einfach deftig bis ausgesucht raffiniert
- Das Restaurant ist barrierefrei, über den Gartenweg, vorbei an unseren Keramikskulpturen erreichbar
- Ein behindertenfreundliches WC ist vorhanden

So erreichen Sie uns

- A10 Berliner Ring bis Kreuz Oranien- burg, B96 bis Gransee, dort Richtung Menz/Neuglobsow bis Abzweig Zerni- kow (ca. 11 km), über Zernikow nach Burow (4 km)
- B96 von Norden bis Fürstenberg, dann Richtung Neuglobsow, Abzweig nach Altglobsow bis Burow
- A19/24 über Neuruppin, Rheinsberg, Menz Rich- tung Gransee bis Abzweig Zernikow nach Burow



Unsere Garten- und Hausterrasse



Wir verstehen unser Handwerk :)



Genug Platz für Ihre Feier

Hotel und Restaurant „Zum Birkenhof“

Waldstrasse 1 • 16775 Großwoltersdorf OT Burow

Telefon 033082 / 40 48 48 • Fax 033082 / 40 48 47 • zum-birkenhof-burow@gmx.de • www.birkenhof-stechlin.de



Stechlinseemarinade in Aspic mit hausgemachter Remoulade und Gemüsebratkartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 mittelgroße Kohlrabi
- 2 mittelgroße Möhren
- 200 g Paprikamix
- 500 g Kartoffeln
- 4 EL Rapsöl
- frische Kräuter
- 12 filetierte Stechlinseemarinaden
- 500 ml Fischfond
- 50 ml Essig (5%)
- 12 Blatt Gelatine
od. 20 g Pulvergelatine
- 100 g Gewürzgurke
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 500 g Mayonnaise
- 2 mittelgroße Gewürzgurken
- 1 mittelgroßer Apfel
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1 Maränenfilets aufrollen, in ein ansprechendes, hitzebeständiges Glas schichten, mit Gewürzgurke und roten Zwiebelringen garnieren und mit heißem Aspicfond auffüllen. Über Nacht kalt stellen.

2 Kartoffeln schälen, Gemüse putzen und alles in dünne Scheiben schneiden, im Rapsöl bissfest braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem servieren frische Kräuter unterheben. Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden und unter die Mayonnaise heben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Dieses Gericht ist laktose- und glutenfrei.

Viel Spaß beim Nachkochen und

Guten Appetit!





22. Gasthaus & Pension „Alter Hafen“

Als Fremder kommen, als Freund gehen ... und mit allen Sinnen genießen.

Wir bieten Ihnen

- Regionale Frischeküche mit Produkten von Anbietern aus der Region
- Wasserterrasse an der Havel mit ca. 100 Plätzen
- Restaurant mit 50 Plätzen, Saal für Festlichk. bis 80 Gäste
- Bewirtung im historischen Ringofen des Ziegeleiparks für bis zu 300 Gäste
- idealer Ausgangspunkt für vielfältige Freizeitaktivitäten: im Ziegeleipark Mildenberg gelegen, direkt am Havelradweg und Radweg Berlin-Kopenhagen, an der Havel-Wasserstraße, inmitten der Tonstichlandschaft, 60 km nördlich von Berlin
- 45 Betten in unterschiedlichen Preisklassen: moderne DZ und Ferienwohnungen, Radlerhütten, Zimmer mit einfachem Standard, Camping

So erreichen Sie uns

- Pkw: Ab Berliner Ring B96 Richtung Norden bis Gransee, von dort über Badingen zum Ziegeleipark Mildenberg
- Bahn: In der Ferienzeit ab Südkreuz, Hauptbahnhof oder Gesundbrunnen stündlich mit dem RE5 Richtung Stralsund oder Rostock bis Gransee, dann mit dem Shuttle zum Ziegeleipark Mildenberg
- In den übrigen Monaten: mit dem RE5 oder der S-Bahn bis Oranienburg, weiter mit dem RB12 bis Zehdenick, dann mit dem Rufbus oder via Radweg 6 km bis zum Ziegeleipark



Direkt an der Havel gelegen

Gasthaus & Pension „Alter Hafen“

Ziegelei 11 • 16792 Zehdenick

Telefon 03307 / 30 18 70 • willkommen@gasthaus-alter-hafen.de • www.gasthaus-alter-hafen.de





Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Zanderfilets (ca. 600 g)
- 1 Zucchini
- 1 Knolle rote Beete
- 2 Eier
- 600 g Kartoffeln
- 100 g Möhren
- 200 ml Weißwein halbtrocken
- 200 ml Apfelsaft
- 400 ml Sahne
- Mehl
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Muskat



Filet vom Zander mit Zucchini­schuppen, Kartoffel-Möhrenpuffer und Weißweinschaum

Zubereitung

1 Kartoffeln und Möhren schälen und reiben. Die Masse mit den Eiern vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Puffer formen und in der Pfanne goldbraun braten.

2 Zanderfilet in gleich große Stücke schneiden, würzen, leicht melieren und in der Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten.

3 Zucchini in 2 mm dicke Scheiben schneiden, auf die Zanderfilets legen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad circa 5 Minuten backen.

4 1/3 Weißwein, 2/3 Sahne und etwas Salz und Zucker in den Sahnesyphon geben, gut durchschütteln und schlagen.

5 Rote Beete schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Danach im Apfelsaft 5 Minuten blanchieren. Anschließend in eine Pfanne mit Olivenöl geben, ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht mit etwas Salat, Zitrone und Dill auf dem Teller anrichten.

Guten Appetit!



Für jeden Anlass geeignet





Impressum

Herausgeber:

pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes
in der Region Brandenburg – Berlin e.V.

Projektleitung:

Tobias Donth
pro agro e.V.
Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 / 20 77 0
Fax: 033230 / 20 77 69
kontakt@proagro.de

Konzept, und Gestaltung:

Sonderformart (info@sonderformart.com)
Thomas Lübke
Präsidentenstr. 25
16816 Neuruppin

Titel:

Sonderformart (info@sonderformart.com)
Thomas Lübke

Fotos:

depositphotos.com

Druck und Verarbeitung:

wir-machen-druck



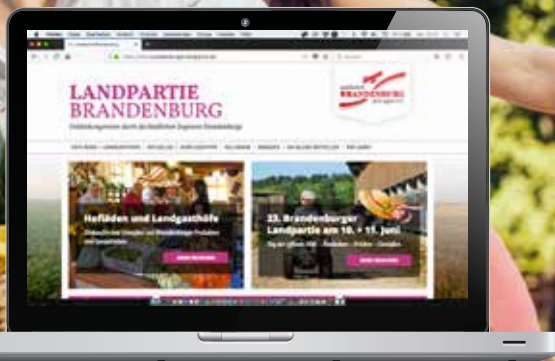
Eine Garantie für die Richtigkeit der Angaben kann vom Herausgeber nicht übernommen werden. pro agro haftet nicht für eventuelle Veränderungen, die nach dem Druck des Booklet bekannt wurden. Die Nutzung des Booklets zu entgeltlicher, gewerbsmäßiger Adressenveräußerung an Dritte ist nicht gestattet. Nachdruck, auch auszugsweise, und die Nutzung von Ausschnitten zu gewerblichen Zwecken ist untersagt und wird wegen des Verstoßes gegen das Wettbewerbsgesetz bzw. wegen Verletzung des Urheberrechts geahndet. Alle Rechte bei pro agro - Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg – Berlin e.V.

Die Landpartie Brandenburg wird unterstützt durch:



LANDPARTIE BRANDENBURG

Entdeckungsreisen durch die ländlichen Regionen Brandenburgs



ERLEBEN & GENIEßEN!
www.landpartie-brandenburg.de



*Und sollten Sie unterwegs sein, nutzen Sie unsere mobile Version.
So finden Sie ganz gewiss die vielzähligen Hofläden in der Region.*

Die Landpartie Brandenburg wird unterstützt durch:



