



## Weineempfehlung vom Weingut Büchin

### 2019 Weissburgunder

Trocken und saftig am Gaumen bestechen zarte Noten von Mirabellen, reifen Äpfeln und Kastanienduft. Die gut balancierte Säure harmonisiert hervorragend mit der feinen Aromatik vom Duett aus Kaninchen und Jacobsmuschel.



Alpin Lifestyle Hotel  
Löwen & Strauss  
Kirchstraße 1 | 87561 Oberstdorf  
Telefon 08322 800080

## Rezept Februar von Sternekoch Peter A. Strauss



## Allgäuer Landkaninchen | Bretonische Felsen Jacobsmuschel | Wurzel Gemüse - Pilz Allerlei | Shimeji - Kombu Dashi

### Kaninchen Brickrolle

400 g Landkaninchen Rücken von **Delta Fleisch**  
2 Brickblätter, 1 Eigelb  
Spinatblätter fein  
Algomasio Gewürz, Meersalz Mühle

Den Brickteig zuschneiden und leicht mit Eigelb bestreichen, Blattspinat Matte legen und das leicht gewürzte Rückenfilet einrollen im Fett kross und leicht glasig garen. Rolle zum Anrichten aufschneiden.

4 Felsen Jacobsmuscheln von **Delta Fleisch**  
Zweig Thymian  
Limonenöl, 1 Ei Nussbutter  
Meersalz Mühle, Piment d'Espelette

Frische Jacobsmuschel auslösen und säubern, goldbraun anbraten und mit Nussbutter und Thymian aufschäumen aber noch innen glasig lassen, würzen und anrichten.

40 g **Oona Caviar – Echter Schweizer Alpen Kaviar** mit auf den Teller schön anrichten, das gibt dem Gericht eine Mineralische Note.

### Rote Beete - Linsen Hummus

150 g Rote Beete  
150 g Rote Linsen  
1 Schalotte, Meersalz Mühle, 1 Ei Himbeeressig

Linsen im Salz Wasser einkochen, Rote Beete auch zuerst im Salzwasser kochen, schälen und im Thermomix mit den Restlichen Zutaten zu einer feinen Hummus Creme mixen, abschmecken mit Himbeeressig, Salz und Pfeffer

### Allerlei Pilze nach Saison

50 gr Shimeji ( Buchenpilze) und weitere z.B. Pfifferlinge, Kräutersaitlinge, Steinchampignons, Halimach auch eingelegt vom Herbst

### Allerlei Wurzel Gemüse oder Rüben

Frisch nach Saison oder eingeweckt aus dem Gewürzsud Radieschen, Fingermöhren, Rote Zwiebeln, Lauch, Wilder Broccoli, bunte Ringelbeeten mit Rohrzucker und Zirbenessig kurz eingekocht und mit Kräuter wie frischem Lorbeer oder Thymian mariniert.

### Shimeji -Kombu Dashi Sud

100 gr. Shimeji Pilze  
20 gr. Kombu Alge  
100 gr. Kaninchen Rückenknöchel  
10 gr. Bonito Flocken  
10 gr. Schalotten  
10 gr. getrocknete Shi Take Pilze  
10 gr. Staudensellerie  
10 gr. Fenchel

Alle Zutaten bei geringer Temperatur ziehen lassen für 30 Minuten und zum Schluss die Bonito Flocken kurz mit ziehen lassen und von der Hitze nehmen, passieren und reduzieren bis ein feiner würziger Sud entsteht, leicht salzen.

Alle Komponenten zu einem schönen Gericht anrichten.

Ausgarnieren mit **Bean Blossom, Jasmine Blossom, BlinQ Blossom, Pazzizz Tops von Koppert Cress.**

Zum Schluss noch die frittierten Pastinacken Chrunchi-Chips anrichten. Am Tisch beim Gast dazu den Würzigen Dashi Sud auf den Teller angießen.