Apfelmeerrettich-Rahmsüppchen mit Kräutercroutons [4 Personen]

Zutaten

½ Zwiebel, ¼ Stange frisch geriebenen Meerrettich, 0,2 l naturtrüber Apfelsaft, Salz, Pfeffer, Honig, 1 l Fleischbrühe, ¼ l Sahne, etwas Soßenbinder, Butter (zum Braten), frische Kräuter, Semmelwürfel

Suppe

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem frisch geriebenen Meerrettich in Butter anschwitzen und mit 0,2 l naturtrüben Apfelsaft ablöschen. Anschließend mit 1 l Fleischbrühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Honig würzen.
Anschließend mit etwas Soßenbinder und ¼ l Sahne binden und nochmals kurz aufkochen lassen.

Croutons

Aus alten Brötchen Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Semmelwürfel hinzu geben und zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern rösten, bis sie goldbraun sind. Anschließend auf die Suppe streuen und servieren.

Geschmorte Kalbshaxe „Schöne Winzerin“ mit feiner Franken-Riesling-Sauce dazu Kartoffelklöß und junger Rosenkohl mit brauner Butter [4 Personen]

Zutaten

1 frische hintere Kalbshaxe, Zwiebeln, Liebstöckel, Zitronenkraut, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, weißer Riesling (aus Franken), Muskatnuss

Haxe

Kalbshaxe mit Salz und grobem Pfeffer würzen und in Pflanzenöl heiß anschmoren, dann die grob gehackten Zwiebeln, den frischen Liebstöckel und das Zitronenkraut zugeben. Auf kleiner Hitze zugedeckt ca. 2 Stunden im Backofen schmoren lassen. Ab und an mit etwas Frankenwein aufgießen.
Haxe heraus nehmen und warm stellen.
Sauce mit Salz, grobem Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken und dann mit Soßenbinder leicht binden und durch ein Sieb abgießen.

dazu

Garniert mit kernlosen Weintrauben reicht man zu diesem Gericht gerne Kartoffel- oder Semmelklöße, sowie als Beilage jungen Rosenkohl mit brauner Butter oder Salate der Saison.

Radio Ochsenkopf 4 Topfzucker

Gebackene Bayerische Apfelringe

Zutaten

Äpfel, Pfannkuchenteig, Rum, Öl zum frittieren

Zubereitung

Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Dann den Apfel in dicke Scheiben schneiden und mit Zucker und Zimt bestreuen.
Für die Panade, dicken Pfannkuchenteig mit einem Schuss Rum anrühren, Apfelringe darin eintauchen und in heißem Fett oder Öl ausbacken.
Mit Vanilleeis, Puderzucker und Sahne anrichten.

Familie Herold vom Landgasthof „Goldener Stern“ in Oberwarmensteinach