

PETER GAYMANN

HANS-ALBERT STECHL

# Kulinamische Achterbahnfahrt

Das *Kochbuch* aus dem  
Europa-Park

Leseprobe  
© Rombach Verlag



rombach



- 🍷 **Vorspeisen**
- 🌿 **Vegetarisch**
- 🐟 **Fisch**
- 🍗 **Geflügel**
- 🍖 **Fleisch**
- 🍰 **Dessert**



## 9 SPICES – Küchen der Welt

- 12 🍷 Blattsalat mit Mango-Tamarinden-Dressing
- 13 🍗 Chicken Fa fa
- 14 🍖 Hamshuka
- 15 🌿 Tandoori-Buttersoße

## 17 Schloss Balthasar

- 19 🐟 Rheinzander auf Sauerkraut mit Meerrettichsoße
- 20 🍰 Karamellisierte Creme
- 22 🍗 Süppchen vom Butternusskürbis mit Croûtons
- 25 🍷 Apfelscheiterhaufen & Vanillesoße
- 26 🍗 Gebratene Entenbrust

## 29 The Three Piglets

- 30 🍖 Aberdeen Angus Burger
- 33 🍗 Muligatawny-Suppe
- 34 🐟 Fish and Chips

## 37 Bistro Tomi Ungerer

- 40 🍗 Coq au Vin
- 43 🍰 Eclair mit Vanillecreme
- 45 🍰 Flammkuchen mit Apfel
- 48 🍗 Hähnchenkeule in Riesling

## 51 Taverna Mykonos

- 52 🍖 Gyros
- 53 🍖 Soutzoukakia am Holzspieß
- 54 🍗 Zaziki
- 56 🍖 Moussaka
- 58 🌿 Tomatenreis
- 59 🌿 Zucchini-Puffer

## 61 The O'Mackays Café und Pub

- 63 🍖 Shepherd's Pie
- 64 🐟 Seafood Chowder
- 67 🍖 Irish Stew mit Wirsing

**69 Restaurant Medici**

- 71  Doraden-Carpaccio
- 74  Fettuccine mit Kalbfleisch-Bolognese
- 77  Gerösteter Oktopus mit knusprigem Brotsalat
- 80  Lammkoteletts mit Zitrone und Grillgemüse
- 85  Rindercarpaccio mit Sommertrüffel und Rucola

**87 Tre Krønen**

- 88  Sellerie-Smørrebrød
- 91  Getrüffelte Lauchsuppe mit Räucheraal
- 92  Gebratenes Zanderfilet mit Nussbutter-Spitzkohl
- 94  Rentierrücken mit Hagebuttensoße und Quarkknöpfe
- 97  Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

**99 Bell Rock**

- 100  Pastrami Lachs
- 103  Geschmorte Short Ribs
- 106  Schokoladen-Brownie
- 107  Beef Tataki

**109 Bamboe Baai**

- 110  Ramen-Suppe
- 111  Poffertjes
- 112  Vegane Poke Bowl

**115 Restaurant Seehaus**

- 116  Feldsalat mit Birnen-Walnuss-Dressing
- 117  Kürbissuppe
- 118  Hirschgulasch

**121 Sala Santa Isabel**

7

- 123  Pastéis de Nata
- 125  Piri-Piri-Hähnchen
- 126  Venusmuscheln nach Bulhao-Pato-Art

**131 Walliser Stuben**

- 133  Käsefondue
- 134  Rösti mit Raclettekäse überbacken
- 137  Käsespätzle

**139 Fjord Restaurant**

- 140  Köttbullar
- 142  Buttermilch-Hähnchen in Knusperpanade
- 143  Nudelpfanne mit Lachstranche
- 146  Smørrebrød mit Hering
- 146  Smørrebrød mit Roastbeef

**149 Restaurant Don Quichotte**

- 150  Crema Catalana
- 152  Gefüllte Calamari
- 155  Geschmorte Kaninchenkeule auf mallorquinische Art
- 157  Meeresfrüchte-Paella aus dem Ofen
- 158  Pollo Fino und Kaninchen-Paella

**161 Ammolite –  
The Lighthouse Restaurant**

- 162  Birnen-Passionsfrucht-Chutney
- 164  Ente an Haferwurzel mit Rotkohl-Cannelloni
- 167  Karotten-Vadouvan-Suppe
- 168  Zander-Kürbis-Curry

**... und zum guten Sch(l)uss**

- 172  Die Stadionwurst des SC-Freiburg aus dem Europa-Park Stadion





An Guadn!

## Restaurant Seehaus

Das »Restaurant Seehaus« macht seinem Namen alle Ehre, sitzt man doch bei schönem Wetter im Freien mit den Füßen – fast – im Wasser des parkeigenen Sees. Innen strahlen die mit Zirbenholz vertäfelten Decken und Wände, der blitzblanke Holzfußboden, das rustikale Mobiliar sowie der Kachelofen eine rundum alpenländische Gemütlichkeit aus. Und noch eine Spur uriger und gelassener geht es zu im Liesl-Mack-Stüble, dem die Mutter von Roland Mack den Namen gegeben hat. Hier lässt sich nachfühlen, was der österreichische Komponist Gustav Mahler einmal zum besten gegeben hat: **»Wenn die Welt einmal untergehen sollte, ziehe ich nach Wien, denn dort passiert alles fünfzig Jahre später.«**

**Ganz der österreichischen Tradition verpflichtet** ist auch das gastronomische Angebot. Klar, dass hier saftiger Tafelspitz mit Meerrettich und knusprig heraus gebratenes Wiener Schnitzel zur unverrückbaren kulinarischen Grundausstattung gehören. Ebenso wie das Hirschgulasch oder, bei den Süßspeisen, der bei Jung und Alt beliebte Kaiserschmarrn. Nur in der Saison gibt es die herrlich sämige Kürbissuppe, der ein paar Tropfen vom **Steirisches Kürbiskernöl** den entscheidenden geschmacklichen Pfiff verleihen.



# Feldsalat mit Birnen-Walnuss-Dressing

Zutaten für  
vier Personen

- 400 g Feldsalat
- 1 kleine weiße Zwiebel
- ½ Williamsbirne aus der Dose
- 3 EL Birnensaft
- 30 ml trockener Weißwein
- 30 ml Wasser
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- ¼ Zimtstange
- 1 gehäufte TL Feigensenf
- 2 EL Walnussöl
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer

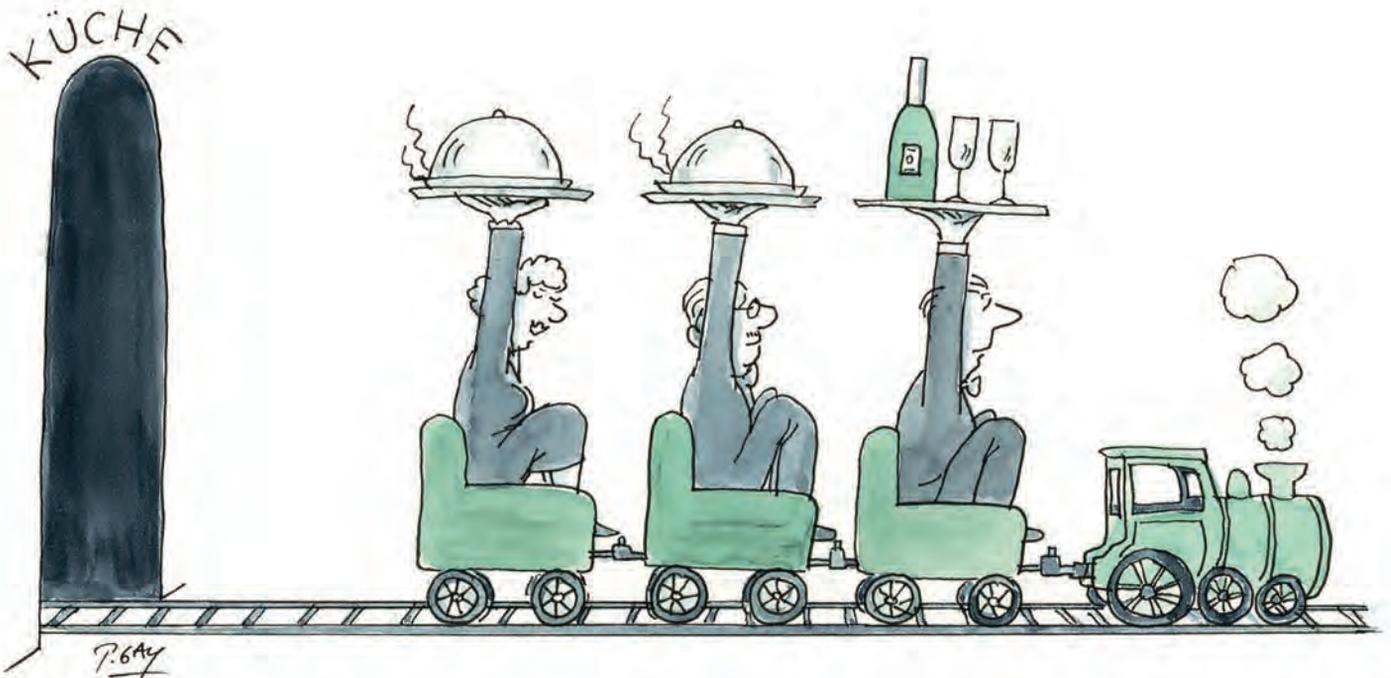
Den Feldsalat gut waschen, putzen und trocken schleudern.

Die Zwiebeln fein würfeln und in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Williamsbirne zusammen mit dem Saft, Weißwein, Wasser und den Gewürzen dazugeben und einmal aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Dann die Gewürze aus dem Topf nehmen und alles fein pürieren. Senf, Öl und Essig mit dem Schneebesen in den Sud einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feldsalat in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen.





## Kürbissuppe

Zwiebeln, Karotten, Sellerie und den Apfel putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Kürbis – den Hokkaidokürbis muss man nicht schälen – in grobe Stücke schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen, ohne dass sie braun wird. Dann alle Gemüse und die Apfelstücke dazugeben und ein paar Minuten unter gelegentlichem Umrühren bei eher milder Hitze anschwitzen, bis die Zwiebelstückchen glasig, allenfalls goldgelb sind. Nun den Weißwein und die Gemüsebrühe sowie alle Gewürze in den Topf geben und bei geringer Hitze köcheln, bis der Kürbis weich ist. Orangensaft und Sahne dazugeben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb gießen.

Zutaten für  
vier Personen

400 g Hokkaidokürbis  
70 g Karotten  
70 g weiße Zwiebeln  
70 g Knollensellerie  
1 großer Apfel  
30 g Butter  
50 ml trockener Weißwein  
150 ml Gemüsebrühe  
150 ml Orangensaft  
100 ml Sahne  
½ TL Ingwerpulver  
½ TL Zimt  
1 Prise Muskat  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer



## Hirschgulasch

Zutaten für  
vier Personen

800 g Hirschgulasch  
500 g Zwiebeln  
½ l trockener, kräftiger Rotwein  
200 g Tomatenmark  
400 ml Wildfond  
insgesamt 1 gehäufte EL  
Wacholderbeeren,  
Piment und Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
Öl zum Braten

Die Fleischwürfel in einem Topf bei kräftiger Hitze rundherum gut anbraten. Zwiebeln fein schneiden, die Hitze etwas zurückdrehen und die Zwiebeln dazugeben. Sobald sie glasig sind, das Tomatenmark in den Topf drücken und kurz mit anbraten. Nun mit 100 ml Rotwein ablöschen, den Wein fast vollständig einkochen lassen. Dann weitere 100 ml dazugießen, wieder einkochen lassen und so fort, bis der Rotwein aufgebraucht ist. Dann mit dem Wildfond auffüllen.

Die Gewürze in einer Pfanne in etwas Öl anrösten und in eine Gewürzsäckchen geben. Das Gewürzsäckchen hat den Vorteil, dass man alle Gewürze zum Schluss herausnehmen kann, sonst schwimmen sie in der Soße herum. Wenn man kein Gewürzsäckchen hat, leistet auch ein Tee-Ei gute Dienste. Das Gewürzsäckchen in den Topf geben und alles auf kleiner Flamme garen lassen.

Nach einer Dreiviertelstunde ein Stück Fleisch probieren, ob es gar, also zart und mürbe ist. Das Gewürzsäckchen entfernen, die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Stärke abbinden.

Mit Nudeln und Preiselbeeren servieren.



