



**Restaurant Domherrnhof**, Domplatz 5, 85072 Eichstätt, **Tel: 08421/6126**, E-Mail: [waldmueller@domherrnhof.de](mailto:waldmueller@domherrnhof.de)



# Rezepte der Sendungen

"Landgasthäuser" Sendung "Hopfen und Malz" vom 22.März´2013:

## **Spanferkelschäufele**

ARD Mittagsbüffet vom 22.März 2013:

## **Gefüllter Bauerngockel**

Viel Spaß beim Nachkochen  
und gutes Gelingen!

# Gefüllter Bauerngockel mit Rosmarinsoße und gelbe Rübengemüse

---

Rezept für 4 Personen

## **Zutaten:**

1 Bauerngockel  
Füllung:  
5 alte Semmeln  
2-3 Eier  
Petersilie  
Leber vom Gockel  
1 kleine Zwiebel  
½ Milch  
Butter  
Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuß

*Für das gelbe Rübengemüse:*

4 große Rüben  
Zucker  
Butter  
Mineralwasser

## **Zubereitung:**

Semmeln in feine Scheiben schneiden, salzen mit lauwarmer Milch übergießen kurz ziehen lassen; dann mit feingewiegter in Fett angedünsteter Petersilie mit Zwiebel und die in Würfel geschnittene Leber und den Eiern zu Teig verarbeiten Gockel auswaschen salzen und pfeffern die Füllung zugeben Gockel formen und mit Bindfaden umwickeln; dann erst mit Brustseite nach unten in der Röhre braten, ab und zu mit Butter bestreichen wenden und nach und nach seitlich aufgießen.

Garzeit etwa 1,5 Std.

Gelbe Rüben in Scheiben schneiden in Zucker und Butter karamelisieren mit Mineralwasser ablöschen und weichköcheln

# Spanferkelschäufelerle mit Weizenbocksoße, geschmortes Gemüse und Reibeknödel

---

Rezept für 4 Personen

## **Zutaten:**

Zwei Spanferkelschultern beim Metzger Ihres Vertrauens bestellen  
und das Schulterblatt durchsägen lassen

1 kg Kartoffeln

3 gelbe Rüben

1 Sellerie, 2 Zwiebeln und 3 Tomaten

## **Zubereitung:**

Die Schwarte beim Schäufelerle in Rauten einschneiden

Salz und Pfeffer dann scharf anbraten

Gemüse, Zwiebeln und Tomaten und in Würfel schneiden

mit dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std im Ofen schmoren lassen

mit Weizenbock ablöschen kleine Briesse Kümmel dazu

abschmecken und tomatisieren

½ kg Kartoffel schälen und raspeln. Die Kartoffelmasse fest ausdrücken

½ kg gekochte Kartoffeln durchdrücken und mit der rohen Kartoffelmasse verkneten,  
Knödel formen und mit Röstbrot füllen.

In reichlich kochendes Wasser etwas Salz geben und 15 Minuten ziehen lassen.

Spanferkelschäufelerle mit Röstgemüse Starkbiersoße und Kartoffelknödel

auf einen vorgewärmten Teller anrichten.

# Kaiserschmarrn mit karamelisierten Apfel und Vanillesoße

---

Rezept für 4 Personen

## **Zutaten:**

300gr. Mehl  
4 Eier (getrennt )  
1ltr Milch  
Salz  
2 Äpfel  
Weinbeeren  
4 cl Calvados  
zum Bestreuen:Zucker

## **Zubereitung:**

Mehl mit Milch und 2 Eigelb glattrühren  
Eiweiß steif schlagen und unterheben  
Nach Belieben die in Calvados eingelegten Weinbeeren dazugeben.  
Teig 1cm hoch in heißes Fett auf die Stielpfanne geben und leicht anbacken und wenden, in größere Stücke zerstoßen, noch in der Pfanne zuckern,, und noch auf dem Ofen lassen bis der Zucker glänzend aussieht.  
Mit den restlichen 2 Eigelb, Milch und Zucker dazu eine ganze Vanilleschote zur Rose abziehen und glattrühren.  
Apfel schälen und Kernhaus entfernen in Scheiben schneiden in der Stielpfanne mit Zucker goldgelb karamelisieren  
Kaiserschmarrn mit Apfelspalten anrichten und Vanillesoße dazu reichen

# Schwarzwurzelsalat mit Lachsforellenfilet

---

Rezept für 4 Personen

## **Zutaten:**

12 Stangen Schwarzwurzel  
4 Lachsforellenfilet  
Dill  
Salate der Saison  
Himbeeressig, Rapsöl, Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Schwarzwurzeln waschen und schälen danach in kochendes Wasser mit etwas Zitrone weichkochen.  
Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Dill die Schwarzwurzeln anmachen.  
Forellenfilets würzen und in der Pfanne kurz anbraten  
danach mit dem Schwarzwurzeln und Feldsalat auf die Teller anrichten