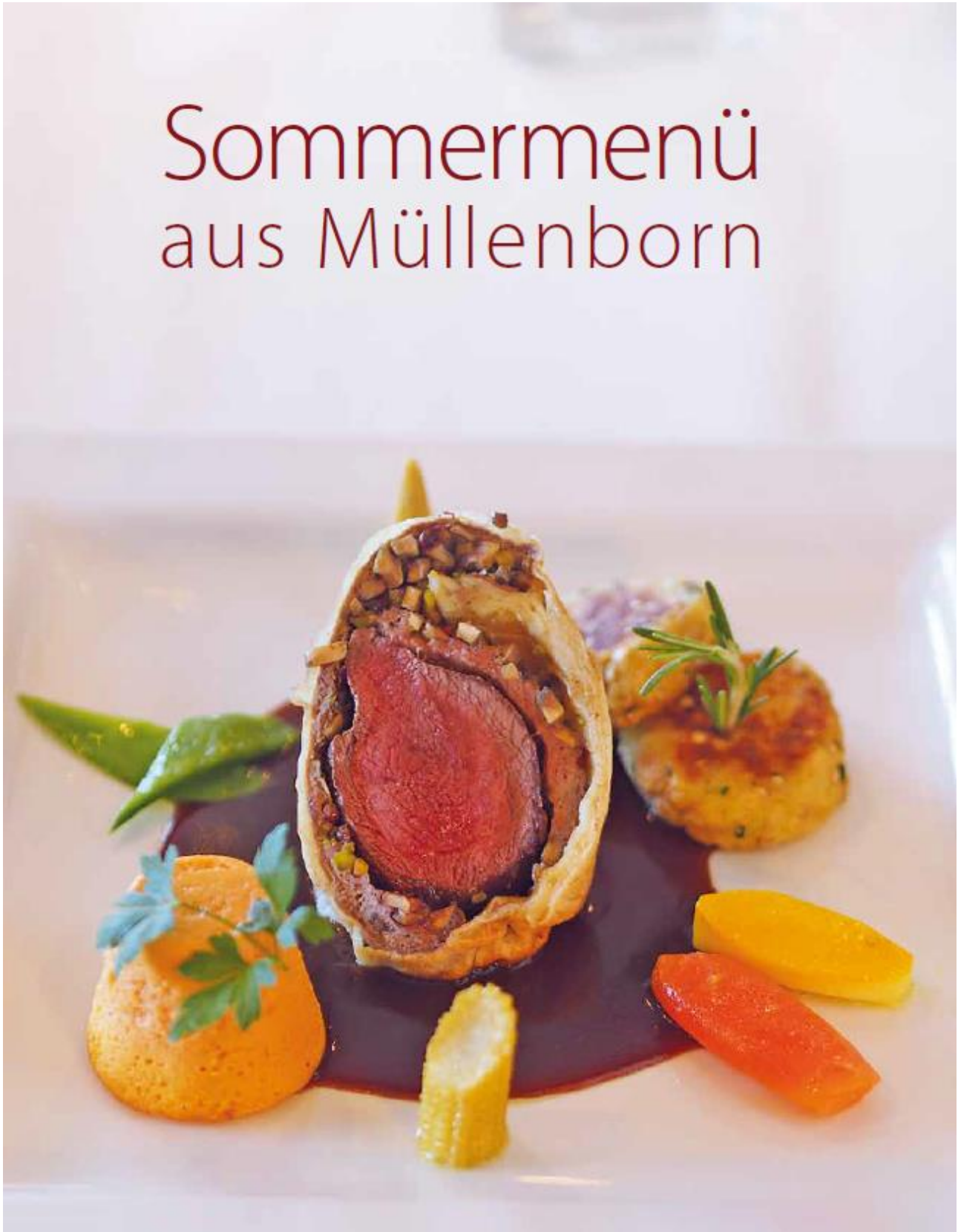


Sommermenü aus Müllenborn





Die Entstehung des Landhaus Müllenborn ist eine typische Eifelgeschichte, so wie sie seit jeher und immer wieder passiert: Ein Jagdpächter mit Generationen langer Eifelerfahrung möchte die Region auch für Freunde und andere Eifelfans erschließen.



Für Carl Conrad Bolten, Unternehmer aus Mönchengladbach, war der Bau eines Vier-Sterne-Hotels, im Jagdrevier in Müllenborn, die gesuchte Möglichkeit, die Vulkanifel für Erholung suchende Städter aus dem Rheinland und den Beneluxstaaten mit dem entsprechenden Hotel- und Gastronomieangebot zu öffnen.

Foto: Klaus A. Krenk

Seit dem ist das Landhaus, im Dezember 1987 an den Start gegangen, eine der besonderen und nachgefragten Adressen in der Eifel. „Fremde“ und Einheimische fühlen sich gleichermaßen wohl, genießen aus hoher Hanglage den Blick auf Müllenborn, das Oosbacher Tal und den

gegenüberliegenden Berg, die „Ooser Nase“. Die Lage des Landhauses kann man nur als außergewöhnlich bezeichnen. Alles, was die Schönheit der Vulkanifel ausmacht, erschließt sich den Blicken von der Terrasse und den Hotelzimmern.

Da verwundert es nicht, dass sich im Lauf der Jahrzehnte eine treue Stammkundschaft gebildet hat, die das Hotel regelmäßig und immer wieder zum Ziel wählt. Der Eifelsteig, nur Minuten entfernt, hat auch die Wanderer zu noch intensiveren Gästen des Landhauses werden lassen.

Küche und Köche



Links oben: Ein traumhafter Ausblick bietet sich von der Terrasse des Restaurants

Rechts oben: Jungkoch Kevin Thome in der Restaurantküche

Links unten: Küchenchef Peter Leyens

Gute Seele des Hauses: Maria Meyer, ein Eifeler Mädchen, wie sie sich bezeichnet, die seit 2005 als Gastgeberin, so steht es auf der Visitenkarte, die Geschicke des Hotels leitet. Sie zählt zu den Urgesteinen des Teams, denn bereits seit 1992 ist die ausgebildete Hotelmeisterin im Landhaus aktiv. Sie und ihre 15 Mitarbeiter umsorgen die Gäste, die die familiäre Atmosphäre und die Ruhe auf dem Berg genießen. Das Hotel ist als Ausbildungsstätte nachgefragt, ob im Hotel-, Gastronomie- oder Küchenbereich, es werden regelmäßig Lehrlinge ausgebildet und zur Prüfung geführt.

Das Hotel bietet 20 Komfortzimmer und viele Möglichkeiten, das kulinarische Angebot zu genießen. Die gemütliche Bierstube „Fuchsbau“, das Kaminzimmer und das Restaurant „Zwölfender“ zeigen dabei die „jagdliche“ Nähe der Betreiber.

Davon profitierten auch Küchenchef Peter Leyens, seine Küchencrew und seine Gäste. Zu den Jagdzeiten kann er



Rechts oben: Marianna Kaya (Küchenmitarbeiterin), Kevin Thome (Jungkoch), Peter Leyens (Küchenchef), Antonia Bell (Praktikantin)
 Unten Mitte: Maria Meyer, „Gastgeberin“ des Landhaus Müllenborn

auf die erlegten Rehe, Hasen und Wildschweine aus dem Bolten-Revier zugreifen. So wie er es beim Sommermenü für „VulkanEifel – Heimat hautnah“ praktiziert hat. Die verwendeten Produkte sind regional und darauf legt der Chef in der Landhaus-Küche auch Wert. Er ist ein „Eigengewächs“, hat seine Lehre im Landhaus absolviert, um danach, unter anderem in Österreich, auf kulinartsche Wanderschaft zu gehen. Seit 2007 ist der gebürtige Gerolstener zurück in der Heimat, um im Landhaus „anspruchsvolle, regional wie international geprägte Küche“ zu präsentieren.

Regional hilft der Standort: Die Metzgerei Müller in Müllenborn gehört zu den Vorzeige-Unternehmen der Regionalmarke Eifel und liefert Eifeler Schwein und Rind oder den Premiumschinken frisch in die Landhausküche. Das Wild aus eigenem Revier versteht sich, die Forellen aus dem Oosbach benötigen auch nur zwei Kilometer bis zur Pfanne und ausgesuchten Käse und Honig bietet die VulkanEifel ebenfalls.

Foto: Klaus Krieger/epa

Daher verwundert es nicht, dass Leyens, noch mehr als bisher, auf den Ausbau der regionalen Küche setzen will. Eine emsige Helferin, um Eifeler Kräuter und Früchte zu nutzen, hat er in seiner Mutter gefunden. Ob Bärlauch, Waldbeeren, Holunder, Waldmeister oder Schlehen, für ihren Sohn und die Gäste im Landhaus Müllenborn „jagt und sammelt“ Mutter Leyens alles, was die Natur bietet. (hff) ■

STECKBRIEF

Landhaus Müllenborn – Hotel und Restaurant
 Auf dem Sand 45, 54568 Müllenborn
 Telefon (0 65 91) 95 88 0, Telefax (0 65 91) 95 88 77
 info@landhaus-muellenborn.de
 Öffnungszeiten Küche: Montag & Dienstag: 18 – 21,30 Uhr
 Mittwoch – Sonntag: 12 – 14 Uhr, 18 – 21,30 Uhr
 www.landhaus-muellenborn.de

VulkanEifel Heimat hautnah. 69

Küche und Köche

Vorspeise

Kerbelschaumsüppchen mit Tatar von der Oosbachtaler Räucherforelle

Kerbelsuppe

10 weiße Zwiebelwürfel
10 g Butter
100 ml Weißwein
2 EL Mehl
300 ml Geflügelbrühe
1 Bund fein geschnittener Kerbel
100 g geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer
Brotcroûtons

Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen, leicht einkochen, Mehl darin anschwitzen, mit Brühe aufgießen, 10 min leicht köcheln, durch ein Haarsieb passieren, aufkochen, fein geschnittenen Kerbel dazu, mit geschlagener Sahne mit dem Pürierstab aufschäumen.

Fordlentatar

100 g geräucherter Oosbachtaler Forellenfilet
1 Spitzer Zitronensaft
10 g sehr feine weiße Zwiebelwürfel
10 g frisch geriebener Meerrettich
10 g feine Schnittlauch-Röllchen
50 g geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer

Forellenfilet ohne Haut und Gräten in feine Würfel schneiden und mit Zitrone leicht marinieren, separat die Zwiebeln mit restlichen Zutaten mischen, die Forellen-Würfeln vorsichtig unterheben.

Anrichten:

Die aufgeschäumte Suppe in vorgewärmte Gläsern oder Tassen geben, das Tatar separat daneben setzen, mit Croûtons und Kerbel dekorieren.

70 *Vulkantafel* Heimat hautnah.

Hauptgericht

Eifeler Rehrücken-Filet im Pilzmantel auf Thymian-Sauce mit Möhrenflan und Kartoffel-Buchweizenplätzchen

Thymiansauce

600 g zeitkleinerte Reh-Knochen
200 g Röstgemüse bestehend aus Zwiebel, Karotte und Sellerie
4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
4 Pfefferkörner
2-3 Zweige Thymian
1 EL Tomatenmark
1 angedrückte Knoblauchzehe
0,1 l dunkler Balsamico
0,4 l trockener Rotwein
0,5 l Kalbsfond
Salz

Knochen mit etwas Pflanzenöl im Bräter unter Rühren braun rösten, aus dem Topf nehmen, im Bratensatz das Röstgemüse ebenfalls Farbe nehmen lassen, Tomatenmark sowie Gewürze und den Thymian kurz mitschwitzen, mit Rotwein ablöschen, aufkochen. Balsamico und Kalbsfond sowie die gerösteten Knochen dazu geben, aufkochen, etwa 3 Stunden leicht köcheln, evtl.

etwas Wasser ergänzen. Durch ein Haarsieb passieren, entfetten, nach Geschmack einkochen und reduzieren, danach erst salzen.

Möhrenflan

150 g Möhren
1/2 weiße Zwiebel in feinen Würfeln
1 EL Butter
100 ml Sahne
2 Eier
etwas Zucker
Salz, Pfeffer

Möhren geschält in feinen Scheiben mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Zucker im Kochtopf in der erhitzten Butter bei geschlossenem Deckel glasig dünsten, mit Sahne weichkochen, etwas abkühlen, dann mit den Eiern sehr fein pürieren. In gebutterte Portionsförmchen geben und im vorgeheizten Ofen im heißen Wasserbad zugedeckt bei 180 Grad etwa 20-30 Min festwerden lassen. Etwas abkühlen lassen, dann mit einem kleinen Messer vorsichtig aus der Form lösen.

Foto: Klaus Knecht

Kartoffel-Buchweizenplätzchen

180 g gekochte, durchgedrückte Kartoffeln
 30 g Buchweizen trocken und leicht geröstet, dann zudeckt in Wasser mit etwas Salz weichgekocht
 1 EL Paniermehl
 1 Eigelb
 1 EL Butter
 1 EL feine Schnittlauch-Röllchen
 etwas Mehl oder Mondamin zum Bearbeiten
 80 g Butterschmalz

Alles zu einer teigigen Masse mischen und zu einer 2-Eurostück großen Rolle formen, davon knapp fingerdicke Plätzchen abschneiden und diese in Butterschmalz goldgelb ausbraten.

Rehrücken-Filet

2 mal 140 g Rehrücken-Filet, sauber pariert
 1 Zweig Thymian
 1/2 angedrückte Knoblauchzehe
 30 g Butterschmalz
 Salz, Pfeffer
 1/2 TL Butter, Alufolie

Das Fleisch mit Küchenkrepp trocken tupfen, salzen, pfeffern, in der heißen Pfanne im Butterschmalz rundum anbraten, in Alufolie zusammen mit Thymian und der Butter einschlagen, 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Pilzmantel

150 g Pilze in kleinen Würfeln
 10 g weiße Zwiebelwürfel
 10 g Butter
 1 EL Thymian gehackt
 1 Msp. gehackter Knoblauch
 Salz, Pfeffer
 1 Ei mit zwei EL Sahne verquirlt
 4 Strudelteigblätter

Zwiebelwürfel in erhitzter Butter glasig dünsten, dazu die Pilzwürfel mitschwitzen, mit Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen.

Je zwei Strudelblätter übereinander geben, zwischen den Blättern mit Ei einstreichen, die oberliegenden Seiten ebenfalls rundum am Rand einstreichen. Das vorbereitete Fleisch darauf geben, darüber die Pilzwürfel verteilen. Nun den Teig wie bei einer Rinderroulade einschlagen, mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei etwa 160 Grad für ca 20 Minuten garen.

Anrichten:

Den erwärmten Flan mit den Kartoffel-Plätzchen auf vorgewärmte Hauptgangteller geben, die erhitzte Sauce mit kalter Butter anrühren, nicht mehr kochen (montieren) und ebenfalls auf die Teller geben, das Rehrücken-Filet schräg halbieren und auf die Sauce setzen. Mit frischem Thymian dekorieren.



Dessert

Erdbeer-Joghurt-parfait mit Vanille-Sabayon

Parfait

250 g Erdbeeren, 50 g Zucker
 5 cl Grand Marnier
 100 g Joghurt, 150 g geschlagene Sahne

Am besten 1 Tag vorher zubereiten: Erdbeeren mit Grand Marnier und Zucker pürieren, durch ein Haarsieb streichen, Joghurt und Sahne unterheben, in Terrineform oder Portionsförmchen eingefüllt mindestens 6 Stunden gefrieren.

Vanille-Sabayon

2 Eigelbe, 50 g Zucker, 5 cl Weißwein

Alles über dem heißen Wasserbad solange aufschlagen, bis die Eier binden.

Anrichten:

Parfait und Sabayon abwechselnd auf kalte Teller geben, mit frischen Erdbeeren und etwas Minze dekorieren.

