



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

PRESSEINFORMATION

"Kochen ist Leben" – 2-Sternekoch Boris Rommel stellt sein erstes Kochbuch vor

**Das perfekte Weihnachtsgeschenk für alle,
die ihre Kochkünste perfektionieren möchten.**

Zweiflingen, im November 2018 – Im Februar 2016 startete Boris Rommel als Küchenchef im 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe (Baden-Württemberg) und begeisterte von Anfang an Gourmets und Kritiker gleichermaßen. Eine sensationelle Karriere nahm ihren Lauf: Schon ein knappes Jahr später konnte er sich über seinen ersten Stern im Guide Michelin freuen, im nächsten Jahr folgten dann der zweite Stern und 17 Punkte im Gault&Millau. Im Frühjahr 2018 zeichnete das internationale Gastronomie Fachmagazin Rolling Pin den 34-Jährigen Spitzenkoch zum "Aufsteiger des Jahres" aus.

Nun überrascht Boris Rommel mit seinem ersten Kochbuch, das in Kooperation mit der Heilbronner Stimme entstanden ist. Unter dem Titel **"Kochen ist Leben – Zwischen Kunst und Handwerk"** stellt der kreative Sternekoch **45 ausgewählte Lieblingsrezepte** vor, die durchaus von ambitionierten HobbyköchInnen nachgekocht werden können: Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichte, Hauptgänge und Desserts. Alle Gerichte sind typisch für seinen besonderen Kochstil – klassische französische Küche modern interpretiert. Alle kommen geschmacklich an die Sternegastronomie heran, sind jedoch im Aufwand und Anrichten einfacher gehalten. Auch die benötigten Zutaten sind überall erhältlich. So findet man im Buch beispielsweise Rezepte wie "Rinderrückensteak mit Zwiebel-Senfkruste", "Lauchquiche mit Ziegenkäse und eingelegten Trauben" oder "Obazda-Schweinefilet im Kräutermantel mit Biersauce" und "Pannacotta mit



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

einem flüssigen Kern aus Himbeermark". Dabei können alle Gänge individuell zu verschiedenen Menüs kombiniert werden.

Für alle, die sich der 2-Sterneküche annähern möchten, ist auch ein sehr anspruchsvolles viergängiges Gourmet-Menü mit dem Hauptgericht "Kalbsfilet im Tramezzinimantel" beschrieben. Boris Rommel betont: „Einige Gerichte bzw. Kombinationen stammen aus unserem Gourmet-Restaurant „Le Cerf“, einige haben wir extra für das Buch rezeptiert. Aber es sind alles definitiv Gerichte, von denen ich komplett überzeugt bin und die mir persönlich sehr gut schmecken“.

Auf den insgesamt 200 Seiten widmet sich Boris Rommel ebenso dem wichtigen Thema Herstellung von Fonds und Saucen und gibt hilfreiche Tipps zum raffinierten, kunstvollen Anrichten. Denn schließlich isst ja auch das Auge mit!

Das Buch ist für 29,90 Euro erhältlich – online unter www.stimmeshop.de, telefonisch unter 07131 615-702, im Buchhandel, bei Amazon sowie im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe.

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
Kärcherstraße 11
74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Telefon: +49 (0)7941/60 87-0
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Pressekontakt:
Karin Storz Kommunikation / Zürich
Telefon: +41 (0)43 811 53 67
E-Mail: mail@KarinStorz.com



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

★★ **BORIS ROMMEL**

Kochen ist Leben

ZWISCHEN KUNST
UND HANDWERK





Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

56 SUPPEN

SUPPEN 57

WARENKORB

- Kürbis-Zitronengrassüppchen**
- ca. 800 g Hokkaidokürbis
- 100 g Zwiebeln
- Sonnenblumenöl
- 5 Stangen Zitronengras
- 1/2 EL Currypulver
- 500 ml Kokosmilch
- 2 TL Gemüsesoda
- 5 g frischer Ingwer
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 2 g Himalayalimonsäure
- Limonsäure
- Salz
- Zucker
- Jakobsmuscheln**
- 8 Jakobsmuscheln
- Salz
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Sonnenblumenöl
- Butter
- Thymian
- Kürbiskerne**
- 20 g Kürbiskerne
- Salz
- Zucker
- Kürbisöl
- Deko**
- Feldsalzbüchse

Kürbis-Zitronengrassüppchen mit Zweierlei von der Jakobsmuschel



Kürbis-Zitronengrassüppchen
Die Zwiebeln und den Hokkaidokürbis schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Sonnenblumenöl zunächst die Zwiebeln anschwitzen und etwas später den Kürbis zugeben. Das Zitronengras in feine Scheiben schneiden und zusammen mit dem Currypulver zum Kürbis geben. Das Ganze leicht salzen und zuckern, Kokosmilch und Gemüsesoda angießen. Die Gewürze zu einem Gewürzstäbchen binden. In die Suppe geben und etwa 25 Minuten bei milderer Hitze kochen lassen. Abschließend das Gewürzstäbchen herausnehmen, die Suppe miten und durch ein Sieb passieren. Mit etwas Salz und Limettensaft abschmecken.

Zweierlei von der Jakobsmuschel
Die Hälfte der Jakobsmuscheln fein hacken und mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft marrieren. Die übrigen Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl scharf anbraten, zum Ende der Garzeit hin etwas Butter und Thymian zufügen und mit Salz würzen.

Kürbiskerne
Die Kürbiskerne in einer Pfanne bei milderer Hitze rösten, mit Salz und Zucker würzen und beim Anrichten gemeinsam mit einigen Tropfen Kürbisöl auf die Suppe geben.



TIPP
Für ein Gewürzstäbchen einfach einen leeren Teelöffel mit dem jeweiligen Gewürzen füllen und zubinden. Alternativ kann auch ein Tee-Ei verwendet werden.

122 HAUPTGERICHTE

HAUPTGERICHTE 123

Kurz gebratene Kalbsröllchen mit Tomaten-Brotsalat und Minz-Paprikasalsa



Minz-Paprikasalsa
Zwei Paprika schälen, das Kerngehäuse entfernen und mit dem Saft einer Zitrone pürieren. Die dritte Paprika in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die gewürfelte Paprika in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, den gewürfelten Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben und polentatisch röhren. Nun die pürierte Paprika einstreuen lassen, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Zwei Blätter Minze für zwanzig Minuten in der Salsa ziehen lassen und wieder entfernen. Die übrigen drei Blätter Minze fein hacken und mit dem Balsamicoessig zur Salsa geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Marinade für Tomaten Brotsalat
Alle Zutaten gut miteinander vermengen.

Tomaten-Brotsalat
Das Ragout in Würfel schneiden, mit dem Öl vorerhitzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft für etwa 10 Minuten rösten. Währenddessen die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die so gewonnenen Filets nochmals vierteln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomate mit dem Brot, den Zwiebelwürfeln und der Marinade vermengen.

Kalbsröllchen
8 Esslöffel vom Tomaten-Brotsalat mit einem Messer fein hacken. Die Kalbsfleischscheiben plattieren, salzen und auf jede Scheibe flach einen Esslöffel vom zerhackten Tomaten-Brotsalat geben. Die Scheiben straff einrollen und am Ende mit einem Zahrstocher fixieren. In einer Pfanne in etwas Sonnenblumenöl von allen Seiten goldbraun anbraten, auf ein Backblech geben, mit einem Thymianzweig und einer Butterflocke versehen, eventuell leicht salzen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft für etwa 4 Minuten garen.

WARENKORB

- Minz-Paprikasalsa**
- 3 Paprika rot
- 1/2 Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- 40 g Zwiebeln rot
- 5 Blatt Minze groß
- 20 ml Balsamicoessig
- Pfeffer
- Salz
- Zucker
- Marinade für Tomaten-Brotsalat**
- 35 ml Balsamicoessig dunkel
- 25 ml Olivenöl
- 60 g Creme fraîche
- Salz
- Zucker
- Tomaten-Brotsalat**
- 150 g Baguette
- 45 ml Olivenöl
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel rot
- Kalbsröllchen**
- 8 Scheiben Kalbsfleisch 45 g
- Thymian
- Salz
- 20 g Butter
- Sonnenblumenöl