



Butter	1 TL Puderzucker	400 g Brezeln, altbackene
1 Filet vom Reh	1 EL Honig	1 Bund Petersilie
1 Bund Salbei	½ Liter Rotwein	4 Eier
200 g Speck, geschnitten	2 Lorbeerblätter	2 Eiweiß
2 Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian	Butter
Salz und Pfeffer	150 ml Milch	etwas Semmelbrösel
500 g Schalotten	50 ml süße Sahne	Muskat

Medaillons vom Berlepscher Reh

in Salbei und Speck gewickelt mit Rotweinschalotten und Brezelsoufflée

zubereitung

Zunächst die Rotweinschalotten zubereiten. 1 EL Butter in einem Schmortopf erhitzen und die geschälten Schalotten im Ganzen in der Butter anschwitzen. Anschließend den Puderzucker darüber streuen, karamellisieren lassen und den Honig dazugeben. Nach und nach mit Rotwein ablöschen, die Kräuter dazugeben und sirupartig einkochen lassen. Am Schluss mit einer Prise Salz abschmecken und die Kräuterzweige entfernen.

Für das Brezelsoufflée die Brezeln (Laugenstangen gehen natürlich auch) in Würfelchen schneiden, die Milch mit der Sahne erwärmen und darüber gießen. Die Eier trennen und das Eigelb zu der Brezel-Masse geben. Mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und reichlich Muskatnuss würzen und gut vermengen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Kleine

Förmchen ausbuttern, mit Semmelbröseln bestreuen und mit der Brezel-Masse füllen. Die Förmchen in ein Wasserbad stellen und im Rohr bei 220°C Umluft 10 bis 15 Minuten backen. (Achtung: Das Rohr vorher nicht öffnen! Soufflée ist sehr empfindlich!) Für die Rehmedaillons ein Rehfilet (möglichst vom heimischen Jäger) in Medaillons schneiden. Die Speckscheiben auslegen und jeweils auf eine Scheibe zwei Blättchen Salbei legen. Nun den Speck um die Medaillons wickeln und mit Küchegarn befestigen. Die Filets in Butter schön medium braten. Am Schluss mit Pfeffer würzen.

Auf einem großen Teller (ca. 31 cm Durchmesser) leicht aufgeschnitten anrichten.

Viel Spaß beim Nachkochen
Norbert Raub, Küchenmeister

»Schloss Berlepsch«

Schloss Berlepsch blickt auf 650 Jahre Geschichte und Tradition zurück. Die Berlepscher Familie erbaute das Gebäude im 14. Jahrhundert und hat damit eines der herausragenden Kulturdenkmäler Nordhessens geschaffen. Mit einer mittelalterlich ausgerichteten Küchenmeisterei und zwei Restaurants bietet Schloss Berlepsch neben der geführten Besichtigung des Denkmals eine hervorragende und breitgefächerte Gastronomie aus anderer Zeit. Es ist sowohl ein kulinarisches als auch historisches Erlebnis, in die Welt von Schloss Berlepsch einzutreten.

Die **Schlostaverne** bietet rustikale mittelalterliche Gerichte und eine Café-Karte für den Besucher des Denkmals. Ob im urigen Schlossgewölbe oder auf der Schlossterrasse – man speist an rustikalen Eichentischen und genießt das Ambiente aus einer anderen Zeit in vollen Zügen.

Die **Berlepscher Tafelrunde** serviert gehobene mittelalterliche Kochkunst im wunderschönen Festsaal des Schlosses. Die abwechslungsreiche regionale und saisonale Karte erweitert das Erlebnis auf Schloss Berlepsch mit exzellenten Gerichten.

Öffnungszeiten (Mi–So u. feiertags):

Die Berlepscher Schlostaverne:
12.00 – 21.00 Uhr

Die Berlepscher Tafelrunde:
Mi bis So und feiertags
12.00 – 14.30 Uhr und 17.00 – 21.00 Uhr

Tel. 05542 999200
www.schlossberlepsch.de
www.facebook.com/schlossberlepsch

Schloss Berlepsch
37218 Witzenhausen



Küchenchef Norbert Raub (links) mit Servicemanager Jan Standhardt