

## Rhöner Zickleinbraten aus der Keule, gefüllter Rücken mit Apfel-Erdkohlraben

Für 10 Portionen

### Zutaten:

Zickleinkeule mit Knochen	1,5 kg
Zickleinrücken, ohne Knochen, mittig ein Loch gestochen	1,0 kg
Pfeffer, weiß aus der Mühle, nach Bedarf	
Kalbsbrät	100 g
Zickleinfleisch, gewolft	100 g
Äpfel, in Würfel	50 g
Erdkohlraben in Würfel, vorgekocht	100 g
Kräuter aus heimischem Garten	10 g
Salz und Pfeffer nach Bedarf	

### Zubereitung:

1. Die Zickleinkeule und den Rücken mit Pfeffer aus der Mühle leicht würzen.
2. Das Kalbsbrät mit dem Zickleinfleisch vermengen dann die Äpfel, Erdkohlraben und Kräuter untermengen, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
3. Die Masse in den Zickleinrücken spritzen, die Öffnungen mit Rouladennadeln zustecken, dann würzen.
4. Im Backofen bei 160 Grad die Keule langsam ca. 1 Stunde braten kurz vor dem Garende den Rücken dazugeben und weitere 15 Minuten mit braten dann das Fleisch ruhen lassen.
5. Von der Zickleinkeule eine Scheibe abschneiden, ebenso vom gefüllten Zickleinrücken mit der Sauce vom Braten angiessen.

**Tipp:** Ziegenkeule vom Metzger auslösen lassen, die Garzeit verringert sich.

## Pfirsich-Rosencreme von der Steinfurther Rosenblüte

### Für 10 Portionen

#### Zutaten:

Eigelb	150 g
Zucker	150 g
Milch 3,5 %	500 ml
Vanillestange (Mark)	1.Stück
Gelatine	14 g
Pfirsiche püriert	200 g
Sahne 30 % geschlagen	250 ml
Rosenöl	2 Tropfen
Rosenblätter ( Bio )	2 Rosen

#### Zubereitung:

1. Eigelb mit Zucker im Wasserbad aufschlagen, dann die warme Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote dazugeben und im Wasserbad abziehen bis die Creme eine Konsistenz von Honig hat.
2. Die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und unter die Creme geben.
3. Wenn die Creme anfängt zu Stocken dann das Pfirsichpüree unterheben mit zwei Tropfen Rosenöl parfümieren die Sahne unterheben und in Gläser abfüllen, kühl stellen.
4. Mit frischen Bio-Rosenblättern garnieren.

**Tipp:** Rosenöl ist sehr intensiv, Rosenblätter mit Zitrone bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

*Das Dessert kann mit Biskuit schichtweise in Gläser eingesetzt werden.*