

Unser Team

7 junge Gastronomen

rund um den Plauer See im Herzen der Mecklenburgischen Seenplatte haben es sich zur Aufgabe gemacht, gemeinsam zu zeigen, dass Kreativität im Umgang mit heimischen Produkten, Spaß am Kochen und Gastgeber dazu beitragen, unsere schöne Region auch über ihre Grenzen hinaus bekannt zu machen.

Unser Motto regional & weltoffen

Unser Thema Pasta-Sommer

Beginnen Sie Ihre Rundreise durch die 7 Restaurants in und um Plau am See und erfahren Sie mehr über die 7 sommerlichen Pastagerichte der 7 Küchenchefs von plau-kocht.de

Nachkochen unbedingt empfohlen!!! Hierfür halten wir in diesem Flyer die 7 Rezepturen zu den Gerichten für Sie bereit, welche Ihnen ein Stück kulinarisches Meck Pomm oder auch Erinnerungen an Ihren schönsten Urlaub, hier bei uns im Müritz- Seenland, zurück auf den heimischen Teller bringen sollen.

**Es grüßen Sie herzlich vom Fluss,
vom Berg, vom Feld und vom See
die Jungs und Mädels von plau-kocht.de**

Inhaltsverzeichnis

	Seite
<i>Hotel & Restaurant Fackelgarten</i>	2
<i>Rezept: Fackelgarten's Bolognese</i>	3
<i>Seehotel Plau am See</i>	4
<i>Rezept: Bandnudeln mit gebratenen Riesengarnelen</i>	5
<i>Fischerhaus Plau am See</i>	6
<i>Rezept: Tortelloni Plauer Lebensart</i>	7
<i>Impressionen Plau und Umgebung</i>	8
<i>Wochenend-Arrangement</i>	10
<i>Termine - 7. Staffel</i>	11
<i>Impressionen live-cooking</i>	12
<i>Pension & Schänke Lenzer Krug</i>	14
<i>Rezept: Surf'n turf'n pasta</i>	15
<i>Hotel Marianne · Restaurant „KIEK IN“</i>	16
<i>Rezept: Sautierter Hirschrückenstreifen</i>	17
<i>Parkhotel Klüschenberg</i>	16
<i>Rezept: Ananas-Kokosnuss-Lasagne</i>	17
<i>Strandhotel Seelust</i>	18
<i>Rezept: Der Strandhotel-Rinderschmortopf</i>	19



Foto rechte Seite (v.l.n.r.):

• Jana Unger (Parkhotel Klüschenberg) • Marco Storm (Restaurant KIEK IN) • Sebastian Rauer (Strandhotel Goldberg)
• Christian Rohde (Fischerhaus Plau) • Lars Degner (Falk Seehotels) • Thorsten Falk (Lenzer Krug) • Martin Wedel (Fackelgarten)





Auf unserer Speisekarte im Fackelgarten tummeln sich das ganze Jahr über pfiffige Pastagerichte. Mit Fackelgarten's Bolognese wollte ich unbedingt, passend zum Thema, einen alten Klassiker ins Gedächtnis unserer Gäste zurück rufen. Das Ergebnis ist frisch, sommerlich und ein wenig aufgepeppt, wovon Sie sich den ganzen Sommer überzeugen können - vielleicht noch ein Gläschen Fackelgartenspritz No² dazu und ein lauer Sommerabend auf unserer Terrasse ist perfekt. Beginnen Sie eine spannende Rundreise und probieren Sie 6 weitere Pastagerichte meiner Kollegen in den jeweiligen Häusern. Herzliche Grüße vom Fluss
Ihr Martin Wedel

Zutaten:

- 700g Rinderhackfleisch
- 280g Möhren, 100g Sellerie
- 100g Zwiebelwürfel
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 80 ml Olivenöl, 40ml Öl
- 1 Dose geschälte Tomaten
- Älteres Brot, etwas Olivenöl für die Chips
- 70g Wallnüsse, 80g Feta
- Pasta nach eigener Vorliebe (meine Empfehlung frische Pasta)
- 1 Ei, Semmelmehl zum Panieren
- ca. 60g Parmesan

(der Geschmack ist immer gut, denn sie werden geerntet wenn sie reif sind)
Zum Verfeinern: Thymian, Majoran, Rosmarin

Zum Abschmecken: Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft

Möhrenbrotsticker: Zwei Möhren schälen und in lange Stifte schneiden, salzen und ca. 10 min ziehen lassen. Jetzt die Möhrenstifte in Semmelmehl panieren (geben Sie dem Semmelmehl etwas getrockneten Thymian bei, dann wird es aromatischer)

Oma Tudda's Croutons: Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Knoblauch pellen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Weißbrotwürfel in eine heiße Pfanne mit Öl geben und goldbraun anbraten, dann das Ganze salzen.

Bolognese: Möhren und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Hackfleisch in einer Pfanne oder einem breiten Topf anbraten, die Gemüse und Zwiebelwürfel mit hinzu geben. Die geschälten Tomaten pürieren und den Ansatz damit auffüllen. Das Ganze mit dem Knoblauch und Kräutern verfeinern. Die Bolognese mit den Gewürzen und der Zitrone abschmecken.

Der Pasta Tipp: Die Pasta nach dem Kochen in etwas Knoblauchöl schwenken-schmeckt nochmal so gut!!!!!!



Hotel & Restaurant Fackelgarten

Dammstraße 1 • 19395 Plau am See

Tel. 03 87 35 - 85 30 • info@fackelgarten.de

www.fackelgarten.de



Fackelgarten's Bolognese – einfach kann soooo gut sein!!!!!!

Für 4 Personen



Warum dieses Gericht:

Wenn ich an ein Pastagericht denke fallen mir ganz spontan ein paar Dinge ein: frische Pasta, Olivenöl, Tomaten.

Manchmal kann kochen so einfach sein.

Für ein ausgefallenes Pastagericht fehlen natürlich noch ein paar Zutaten.

Probieren Sie selbst.

Ihr Lars Degner

Zutaten:

- 1000 g frische Pasta (abgekocht)
- 250 ml Geflügelbrühe
- 100 ml Rama Creme fine
- 24 Stk Riesengarnelen
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Zweige Rosmarin,
- Olivenöl, Rapsöl
- 400 g Kräutersaitlinge
- 100 g Lauchzwiebeln
- 500 g Cocktailltomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- grober Pfeffer, Thymian,
- 160 g Cashewkerne

Rapsöl mit dem groben Pfeffer, frischem Thymian und Knoblauch erhitzen, Cocktailltomaten dazugeben und durchziehen lassen / Riesengarnelen vorbereiten in Olivenöl, Knoblauch marinieren / frische Pasta abkochen und gut abschrecken / Kräutersaitlinge in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten würzen / die Pasta zu den Kräutersaitlingen geben mit etwas Geflügelbrühe und Rama Creme fine für die richtige Soßenmenge auffüllen / Pasta vor dem anrichten mit Lauchzwiebeln vollenden und abschmecken / Riesengarnelen saftig in dem Marinieröl anbraten, für den Geschmack einen Rosmarinzweig in die Pfanne legen / vor dem anrichten die Tomaten zu den Riesengarnelen legen und leicht erwärmen / die Pasta in einem Teller anrichten und mit den Riesengarnelen und den Tomaten vollenden / ein paar geröstete Pinienkerne geben diesem Gericht noch den letzten mediterranen Kick



FrISCHE Bandnudeln mit gebratenen Riesengarnelen

auf angeschwenkten Kräutersaitlingen, geschmolzenen Tomaten
und gerösteten Cashewkernen

Zutaten für 4 Gäste



Sie suchen einheimische Gerichte, liebevoll nach traditionellen Rezepten zubereitet und eine gemütliche, familiäre Atmosphäre?

Unser Fischerhaus ist genau die richtige Adresse für Sie. Architektonisch ansprechend in die Landschaft integriert und mit dem typischen Reetdach versehen ist das Fischerhaus ein wahrliches Schmuckstück.

Nudelteig:

- 240g Grieß
- 160g Mehl
- 4 Eier
- 2 El Olivenöl
- 10 g Salz

Füllung:

- Rauch Aal
- 200 g geräucherter Aal
- 80 g gekochte Kartoffeln
- 60 ml Sahne
- 20 ml Pernod

Füllung:

- 100 g Kräutersaitlinge
- 100 g Rinderhack
- 1 Eigelb
- 20 g Schalotten Würfel

Tortelloni füllen und in Salzwasser gar kochen. Pesto in einer Pfanne erwärmen und die noch heißen Tortelloni dazu geben kurz erwärmen und dann anrichten! Kurz vor dem Servieren noch etwas geriebenen Pecorino oder Parmesan rüber reiben und dann ist das Gericht fertig!

Giersch Pesto:

- 100 g Pecorino
- 200 Mandeln geröstet
- 3 Zehen Knoblauch, 1 Tl Salz
- 1 Bund Giersch (2 Handvoll)
- ½ Bund Petersilie & Basilikum
- 200 ml Olivenöl

Sahne mit dem Olivenöl erwärmen. Klein geschnittenen Aal und die passierten Kartoffeln zugeben. Alles zusammen vermengen und Pikant abschmecken mit etwas Salz, Zitronen, Pfeffer und Cayenne!

Hackfleisch mit Zwiebeln, etwas Knoblauch, und Eigelb mischen, mit Salz, Pfeffer und wenig Senf abschmecken



Fischerhaus Plau am See

An der Metow 14 • 19395 Plau am See

Tel. 03 87 35 - 83 930 • fischerhaus@ferieninplau.de

www.ferieninplau.de



Tortelloni Plauer Lebensart

Rauch Aal & Kräutersaitling, Giersch Pesto

Für 4 Personen



Ihr Terminkalender für das Wochenende* ganz im Sinne des guten Geschmacks

25.10.-27.10.2013	Parkhotel Klüschenberg
08.11.-10.11.2013	Fischerhaus Plau am See
06.12.-08.12.2013	Strandhotel Goldberg
17.01.-19.01.2014	Lenzer Krug
21.02.-23.02.2014	Seehotel Plau am See
14.03.-16.03.2014	Restaurant Kiek In
04.04.-06.04.2014	Hotel & Restaurant Fackelgarten

*Der plau-kocht.de Abend

ist auch buchbar als Abendveranstaltung Beginn (Samstag) 19.00 Uhr

- 49,- € pro Person / Vorverkauf in den jeweiligen Häusern

Kreative, frische Küche,
kochlöffelvernarrte Köche und
ein sympathisches Maß an Unterhaltung erwarten Sie.

Das besondere Arrangement für unsere Gäste:

- 🍷 2 Übernachtungen
- 🍷 2 x Frühstück plau-kocht.de- Style (schon das Frühstück wird Sie verwöhnen und macht Lust auf mehr)
- 🍷 HP am Anreiseabend - hier überrascht Sie das Haus ganz individuell nach eigenen Kreationen
- 🍷 plau-kocht.de Abend -
**Erleben Sie die 7 Köche live.
Ein amüsanter Abend
mit vielen kulinarischen Highlights...**

Preis pro Person: 169,00 €

Das besondere *Arrangement

-Das Wochenende ganz im Sinne des guten Geschmacks-
von Oktober bis April **live-cooking - 7 Köche**

Liebhaber

der Kochkunst



live-cooking
Plau am See -
Mecklenburg



gemeinsam gekocht - kocht man weniger allein



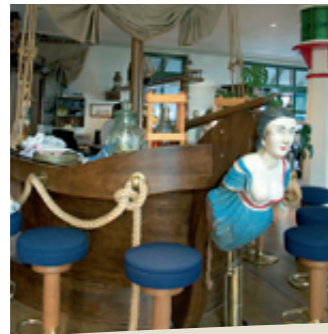
plau-kocht.de

Der plau-kocht.de Abend – 7. Staffel

- 26.10.2013 Parkhotel Klüschenberg
- 09.11.2013 Fischerhaus Plau am See
- 07.12.2013 Strandhotel Goldberg
- 18.01.2014 Lenzer Krug
- 22.02.2014 Seehotel Plau am See
- 15.03.2014 Restaurant Kiek In
- 05.04.2014 Hotel & Restaurant Fackelgarten

Beginn 19.00 Uhr / 49,- € pro Person / Vorverkauf in den jeweiligen Häusern





Bei unserem Lieblingsgericht kombiniert sich der saftige Fleischgeschmack der Steaks mit der knackigen Frische der Garnelen.

Zusammen mit frischer Pasta, Pesto und Kirschtomaten ein leichtes Sommergericht mit viel Geschmack.

Ihr Thorsten Falk

Zutaten

- 600 g frische Pasta
- 200 g Flusskrebsschwänze (geschält)
- 600 g Rumpsteak
- 100 g Pesto
- 100 g Kirschtomaten
- 100 g Lauchzwiebeln
- 50 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Vorbereitung:

- die Pasta bissfest kochen
- das Rumpsteak in etwa 1 cm breite Streifen schneiden
- die Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden
- die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne goldbraun rösten
- die Kirschtomaten vierteln

Zubereitung:

- etwas Olivenöl in einem Wok erhitzen
- die Rumpsteakstreifen zugeben und scharf anbraten
- dann die Flusskrebse zugeben und kurz mit braten
- Pesto, Lauchzwiebeln, Tomatenviertel und Pinienkerne zugeben
- durchschwenken und eventuell noch etwas Olivenöl zugeben
- die heiße Pasta unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- und servieren.



Pension & Schänke Lenzer Krug

Am Lenz 1 • 17213 Luftkurort Malchow
Tel. 03 99 32 - 16 70 • info@lenzer-krug.de

www.falk-seehotels.de



Surf'n turf'n pasta

Für 4 Personen



Das leichte Pastagericht überzeugt durch die pikante Kombination von Wild, Nudel und frischen Gemüsen.

Es ist durch seine Einfachheit das ideale Gericht zu allen Anlässen.

Wir wünschen guten Appetit
Marco Storm und Familie

Teig:

- 1kg Hartweizengrieß
- 8 Volleier
- 2 Teelöffel Olivenöl,
- Tomatenmark, grüne Kräuter

Speckschaum:

- 120 g Bauchspeck
- 200 ml Schlagsahne

- 600 g Hirschrücken schier
- 40g rote Paprika
- 40g Cherrytomaten
- 40g grüne Zucchini
- 40 g gelbe Zucchini
- 30 g Rosé Champignons
- 20g Lauchzwiebeln
- 20 g Butterschmalz
- Salz, Knoblauch, Thymian, bunter Pfeffer, Portwein

In den Weizengrieß eine Mulde machen, die Eier, etwas Olivenöl und Salz hinzufügen und alles gut vermischen, bis eine krümlige Masse entsteht, in 3 Stücke teilen. Einen Teil mit etwas Tomatenmark und den anderen Teil mit durchpürierten Kräutern vermengen. Alle drei Teigkugeln 20 Min. gut durchkneten bis sie geschmeidig sind. Bei zu festem Teig etwas Wasser oder Öl zugeben. Eine Stunde ruhen lassen, danach dünn ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden und im kochenden Wasser garen lassen.

Das schiere Hirschfleisch in Streifen schneiden und in Butterschmalz leicht von allen Seiten anbraten. Alles gestiftete Gemüse in Butterschmalz unter Zugabe von Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian anschwanken, das Hirschfleisch hinzugeben. Alles mit etwas Portwein ablöschen, die Bandnudeln hinzugeben und gut durch schwenken. Den Speck scharf anbraten, zu Staub mahlen, mit Sahne einkochen lassen und mit einem Zauberstab zu einem Schaum mixen.

Diesen Speckschaum beim Anrichten um die Pasta arrangieren.



Hotel Marianne · Restaurant „KIEK IN“

Quetziner Straße 77 · 19395 Plau am See
Tel. 03 87 35 - 82 30 · mail@hotel-marianne-plau.de

www.hotel-marianne-plau.de

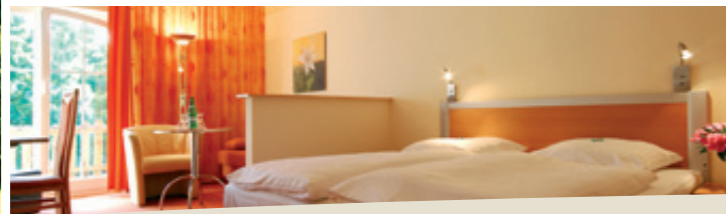


Sautierte Hirschrückenstreifen

breite Nudeln

Gemüsestifte und Speckschaum

Für 4 Personen



Willkommen zu einem erholenden Aufenthalt im Parkhotel Klüschenberg, inmitten des altehrwürdigen Kurparks des Luftkurortes Plau am See.

Unser Restaurant empfängt Sie mit behaglicher Atmosphäre, den Blick in den Park, einer Gartenterrasse und engagiertem, geschultem Personal.

Unsere Köche kochen leichter, saisonal-frische Gerichte, überwiegend aus Produkten heimischer Zulieferer.

Ananas-Kokosnuss-Lasagne

- 250 g Lasagneplatten
- 1 Ananas
- 5 EBl. Zucker
- 2 cl Weißwein
- 800 ml Kokosnussmilch
- 200 ml Milch
- 4 cl Kokossirup
- 70 g Zucker

Zucker karamellisieren und kleine, feine Ananaswürfel leicht anziehen lassen, mit Weißwein ablöschen und evtl. mit Stärke wenig binden. Aus Kokosnussmilch, Milch, Vanillepuddingpulver, Zucker und Kokossirup eine leicht gebundene Sauce kochen.

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Lasagneplatten, Kokosmilchsauce und Ananaswürfel einschichten. Die Form ca. 30 min bei 150°C im Ofen backen. Nach 20 minütigem Backen Kokosraspeln oben auf streuen und zu Ende backen, so dass die Raspeln goldgelb sind.

Für das Sahneeis die Hälfte der Sahne aufkochen, darin Espressobohnen 10 min ziehen lassen und passieren. Ei und Eigelb mit Zucker im heißen Wasserbad aufschlagen. Essenssahne dazugeben und alles zur Rose aufschlagen. Ei-Sahne Masse abkühlen und mit restlicher geschlagener Sahne und Baileys vollenden. Bei -18°C gefrieren und zum Servieren Nocken abstechen.

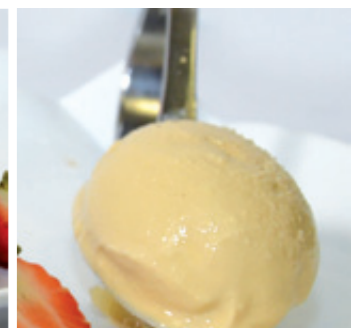
Beeren der Saison in einem „Parfüm“ aus je 100g Ahornsirup, Aprikosenmarmelade und Vanillesirup, sowie je 4cl gutem Rum und Grand Marnier marinieren, abtropfen und nett neben der Lasagne anlegen.

Gutes Gelingen und guten Appetit.

- etwas Weizen
- etwas Vanillepuddingpulver
- Kokosraspeln zum Bestreuen

Espresso-Sahneeis:

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 200 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 20 g Espressobohnen
- 4 cl Baileys



Parkhotel Klüschenberg

Klüschenberg 14 • 19395 Plau am See
Tel. 03 87 35 - 4 92 10 • info@klueschenberg.de

www.klueschenberg.de



Ananas-Kokosnuss-Lasagne an Espresso-Sahneeis und parfümierten Beeren

Für 10 Personen



Wohlfühl-Essen leicht gemacht.
Eines meiner Lieblingsgerichte aus einfachen Zutaten, die Sie jederzeit bekommen und Zuhause leicht nachkochen können. Das Original genießen Sie am besten auf der Terrasse im Strandhotel-Goldberg. Wer es lieber mal vegetarisch mag, kann den Schmortopf auch weglassen und aus der gleichen Menge Rucola, etwas Parmesan und Olivenöl ein herrliches Pesto zaubern – Sommerfrische auf dem Teller.

Viel Spaß beim Genießen
Ihr Sebastian Rauer

Gnocchi

- 1 Bund Rucola
- 4 große Kartoffeln
- Olivenöl
- 1 Eigelb
- 100g Mehl
- 100g Kartoffelmehl

Schmortopf:

- 1 kg Oberschale vom Rind
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Zwiebeln in Würfel
- 1 Möhre in Würfeln
- 1/2 Fl. kräftigen Rotwein
- 1/2 Zimtstange
- 1 Tl Fenchelsamen
- 1 Tl Wacholder zerstoßen
- 1 Chilischote
- 800 g Tomaten
- Oregano, Salbei, Meersalz und Pfeffer

Den Ofen vorheizen, die ungeschälten Kartoffeln mit Olivenöl einreiben und mit einer Gabel einstechen. Bei 220° für 1 Stunde garen bis sie außen leicht knusprig sind.

Das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels aus der Kartoffel schaben und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zur Masse ein Eigelb geben und mit reichlich Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rucola in der Küchenmaschine fein pürieren und zu der Kartoffelmasse geben. Aus der Masse 3 lange Würste formen und mit Hilfe eines Teigschabers gleichmäßige Gnocchi abstechen. Die fertigen Gnocchi im gut gesalzenen Wasser ca. 4 min kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Rinderoberschale gut würzen und von allen Seiten im Schmortopf anbraten, alle Gemüse und Gewürze dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Oberschale wie einen Braten behandeln, kurz vor Ende der Garzeit (ca. 1 1/2 Std.) die Oberschale aus dem Schmorfond nehmen leicht abkühlen lassen und zerteilen. Das Fleisch wieder in den Schmorfond geben und diesen noch zur leichten Bindung reduzieren lassen.



Der Strandhotel-Rinderschmortopf mit Rucola-Gnocchi und Oliven-Tomatenbutter

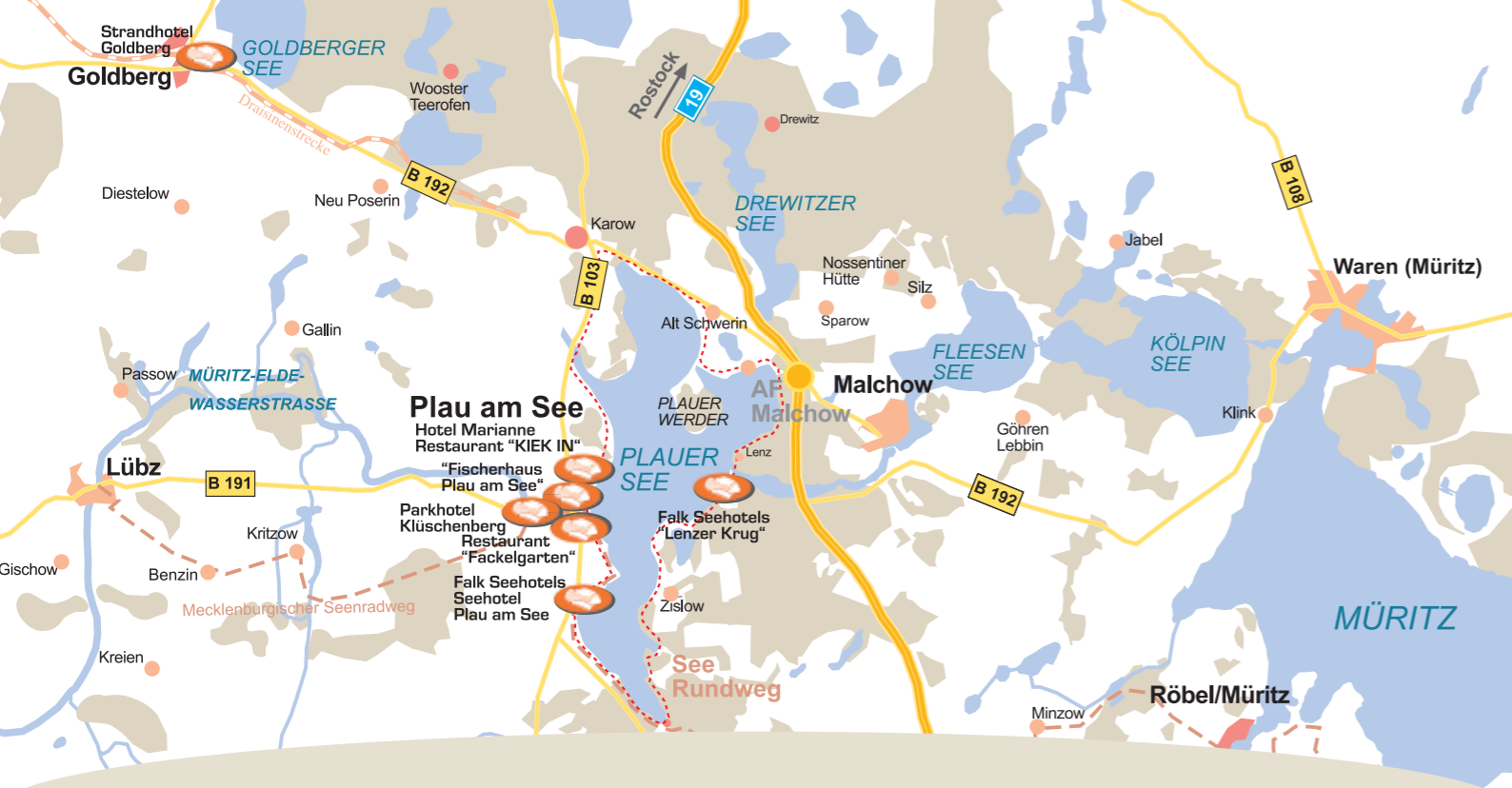
Für 4 Personen

Strandhotel Seelust

Badestrand 4 • 19399 Goldberg
Tel. 03 87 36 - 82 30 • info@strandhotel-goldberg.de

www.strandhotel-goldberg.de

Strandhotel Seelust
IN GOLDBERG



Deutschland
Land der Ideen



Ausgewählter Ort 2012



Impressum:

Herausgeber: Plau-kocht.de - Gastrostammtisch | Verkehrsverein Plauer See e.V.,
Geschäftstelle „Tourist Info Plau am See GmbH“, Markt 20, 19395 Plau am See,
E-Mail: info@plau-kocht.de.de,
1. Vorsitzender: Herr Thorsten Falk | Tel: 039932 1670,
2. Vorsitzender: Herr Ernst Gotzian | Tel: 038735 49210,
Schatzmeister: Herr Remo Block | Tel: 038735 83930,
Eingetragen im Vereinsregister des Amtsgerichtes Parchim Nr VR 238