



# WESTFALEN

## Gastro

Genießen und Lebensart

Ausgabe Frühjahr 2008  
Einzelverkaufspreis 2,50 €



Ruhrgebiet im Wandel

Kanäle - Revier für Freizeitkapitäne

Gegrillter Stör mit Kartoffeln der Zarin





## Der Seehof – Tagungshotel im Grünen

Haltern und dessen Umgebung sind ein beliebtes Ziel für Erholung suchende Menschen aus der Umgebung und der gesamten Region. Der 1930 geflutete Stausee, die Westruper Heide und die großen Waldgebiete der Haard sind ideal für die Wochendausflüge ganzer Familien. Das inhabergeführte Vier-Sterne-Hotel bietet seinen Gästen ein breit gefächertes Programm. Seit Jahrzehnten besuchen an schönen Tagen viele Tagestouristen das im Naturpark Haard gelegene Hotel und genießen auf der großen Terrasse nicht nur das kulinarische Angebot des Hauses, sondern auch den herrlichen Blick auf den See. Die Landschaft bietet ein kleines bisschen Urlaub direkt vor der Haustür. Mit dem großen neuen Anbau wurde 2001 zusätzlich ein Hotel mit 116 Komfortzimmern

und acht Tagungsräumen geschaffen. Das alte und das neue Gebäude wurden architektonisch auf gelungene Weise miteinander verbunden. Große Unternehmen veranstalten hier gerne ihre Seminare, Tagungen und Mitarbeiterschulungen, weil die Lage des Hotels Erholung und Motivation fördert. Neben drei räumlich getrennten Restaurants bietet das vierte, das „große Restaurant“, ausreichend Platz für Veranstaltungen, wie Firmen- und große Familienfeiern. Küchenchef Christof Peeters bedient seit vielen Jahren mit seiner Küchenbrigade auf gekonnte Weise die eine und die andere Klientel.

Der von ihm zubereitete gefüllte Kaninchenrücken ist eine seiner Spezialitäten.



Blick von der Terrasse auf den Halterner Stausee



## Gefüllter Kaninchenrücken mit Trauben-Walnussbutter und gebackenen Trüffelkartoffeln

### Zutaten für eine Person

1 Stck Kaninchenrücken  
(im Ganzen ausgelöst mit Bauchlappen)  
100 g Hähnchenbrustfilet in Würfel  
geschnitten  
80 ml kalte Schlagsahne  
80 g Butter  
1 Stck Eiweiß  
1 EL Walnussöl  
1 EL gehackte Walnüsse  
2 EL abgezogene, entkernte Trauben  
2 EL Weinbrand  
50 g geröstete Weißbrotwürfel  
100 g Möhrenbrunoise  
2 Stck Trüffelkartoffeln  
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Knoblauch,  
Rosmarin, Thymian



Christof Peeters

Seit März 2001 ist Christof Peeters Küchenchef im Seehof. Sein Handwerk erlernte er im Hotel Krautkrämer in Münster. Seine Erfahrungen sammelte er unter anderem im „Alten Gymnasium Husen“ und im „Wald- und Schlosshotel Friedrichsruh“. Im Seehof ist Flexibilität gefragt. Einerseits versorgt die Küche an manchen Tagen 250 bis 300 Tagungsteilnehmer und bereitet teils gleichzeitig für die Gäste im à la carte Restaurant raffinierte Vier-Gänge-Menüs zu.

Seine privaten Favoriten sind die neue rustikale, westfälische (z.B. Blutwurstravioli) und die leichte Mittelmeerküche.

### Zubereitung

#### Farce

Gewürfeltes Hähnchenfleisch in einen Mixer geben. Salzen, pfeffern und mit dem Weinbrand, dem Walnussöl und dem Eiweiß und der Sahne zu einer glatten Farce verarbeiten. Möhren- und Brotwürfel unterheben.

#### Kaninchenroulade

Ein Stück Alufolie mit etwas Walnussöl bestreichen. Darauf etwas Salz und Pfeffer geben. Den Kaninchenrücken auf die Alufolie legen und mit der Farce bestreichen. Jetzt die Folie mit dem Kaninchenrücken aufrollen. Wie ein Bonbon fest zudrehen und mit einer Gabel einstechen. Die Rolle in einer Pfanne mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian anbraten und dann im Ofen bei 120°C ca. 30 – 40 min garen.

#### Sauce

Für die Sauce die gehackten Walnüsse in heißer Pfanne anschwanken und die abgezogenen, entkernten Trauben kurz mit andünsten.

#### Kartoffelchips

Trüffelkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelchips in heißem Fett ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Anrichten

Kaninchenrücken aus der Folie wickeln, schräg aufschneiden und mit der Trauben-Walnussbutter umgießen. Die blau-violetten Kartoffelchips als Fächer auf dem Teller drapieren.

Als Beilage empfehlen wir z.B. geschmorten Chicorée, umwickelt mit Parmaschinken.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht

Christof Peeters