

Inhalt

Kulinarische Schätze in Sachsen-Anhalt 4

„Atrium“, Stendal 7

Kabeljau-Filet mit Kartoffelkruste auf Gurkensalat 10

„Schloss Tangermünde“, Tangermünde 13

Karree vom Elbwiesenlamm unter einer Bärlauchkruste,
serviert auf Erdbeer-Pfeffer-Jus mit Altmärkischem Spargel 16

„Fischerhof Gahrns“, Gardelegen 19

Forelle blau 22

„Kaiserhof“, Letzlingen 25

Letzlinger Waldpilzragout 28

„Waldschänke“, Hohenwarthe 31

Pikanter Eintopf von Edelfischen 34

„Die Saison“, Magdeburg 37

Rinderfilet auf einem Kressebeet mit Fenchelschaum,
gebackenen Cherrytomaten und Quark-Kartoffelnocken 40

„Landhaus Hadrys“, Magdeburg 43

Praliné und Medaillon vom Bördeländer Schwein
auf Senfkraut und Wurzeln 46

„Burg Wanzleben“, Wanzleben 49

Wanzlebener Bauernsalat 52

„Elbblick“, Schönebeck 57

Pannekoeken „Elbblick“ 60

„von Rephuns Garten“, Zerbst 63

Medaillon vom Kalbsfilet mit Pfifferlingen im Rahm,
bunten Gemüsen, Rotweinschalotten
und Kartoffel-Zucchini-Rösti 66

„SonderBar“, Bernburg	69
Wiener Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln	72
„Villa am Bernsteinsee“, Bitterfeld	75
Goitzscher Fischsuppe	78
„Pächterhaus“, Dessau	81
Lammkeulenbraten mit Speckböhnchen und Semmelknödeln	84
„Chateau & Co“, Halle (Saale)	87
Maishähnchenbrust gefüllt mit Boudin Noir auf einer Salbeisauce, dazu ein Rote-Bete-Apfelgemüse	90
„Fünf Linden“, Wickerode	93
„Coq au vin“ mit Räucherspeck	96
„Zum Klosterfischer“, Blankenburg	99
Fischfiletteller „Klosterfischer“ mit Hummerschaumsoße	102
„Zu den Rothen Forellen“, Ilsenburg	105
Kalbstatar vom Harzer Höhenvieh	108
„Schloßhotel Schkopau“, Schkopau	111
Gebratenes Havelzanderfilet auf warmen Auberginen und Strauchtomaten	114
„Zur Henne“, Naumburg	117
Zarte Hirschrückenmedaillons an Wacholder Jus, mit gebratenen Steinpilzen und altdeutschem Kartoffelkuchen	120
„Fischhaus“, Bad Kösen	123
Gebratene Forelle mit Trauben, Mandeln und Risotto	126