



Nordstad

SUMMER MENU

lokal a saisonal



Carole Goerend



Steve Lentz



NORDSTAD





Entrée

PESTO MAT MUERTENGRÉNGS

lokal a saisonal

PESTO MAT MUERTENGRÉNGS, WALNËSS & HËPPERDANGER KÉIS

Fir dëse Plat hu mir folgend Liewensmëttel benotzt:



6 Persounen



15 Minutten
Virbereedung



10 Minutten
Kachzäit

- | | | | |
|--------|----------------------|---|--------------|
| 500 g | Nuddelen | > | Meyrishaff |
| 150 g | Muertengréngs | > | Am Gaertchen |
| 12 | Muerten (Optional) | > | Am Gaertchen |
| 150 g | Hëpperdanger
Kéis | > | BIOG |
| 80 g | Hackernëss | > | ZEWEN |
| 300 ml | Olivenueleg | > | EHTL |

2 Zéiwe Knuewelek
Salz & Pfeffer

Schwierigkeetsgrad





1

- > Fir d'Nuddelen, ongeféier 4 Liter Waasser mat 10 g Salz pro Liter zum kache bréngen.
- > Nuddele kache bis se al dente sinn, duerno ofschédde.



2

- > Fir de Pesto, 2/3 vum Hépperdanger rappen.



3

- > Muertengrénge wäschen a graff hacken.



4

- > An engem Mörser d'Hallschent vun den Nöss muelen.
- > Muertengrénge an de Knuewelek dobäi ginn a weider muelen.*



5

- > Zum Schluss, den Olivenueleg, de Kéis, Salz a Pfeffer dobäi ginn a gutt mëschen.



6

- > Nuddelen an enger Pan mam Pesto kuerz erhéizen.

* Alternativ kënnt dir och all Liewensméttel fir de Pesto mat engem Stabmixer oder an engem Blender mixen.



7

- > Op Telleren dresséieren a mat dem Rescht Nöss a gerappte Kéis garnéieren, alternativ den Hépperdanger mat engem Sparschäler a Sträife schneiden.



8

- > Optional: Muerten a Stécker schneiden, mat Olivenueleg, Salz a Pfeffer marinéieren a fir 15 Minutte bei 200° C Ëmloft am Schäffche baken.



9

- > Loos et dir schmaachen!





Haaptplat
FRESCH SUMMERZALOT
lokal a saisonal

Fir dëse Plat hu mir folgend Liewensmättel benotzt:

**FRËSCH ZALOT MAT POULET,
GEESSECAMEMBERT, HAMMBIER
& HANF VINAIGRETTE**

6 Persounen

80 Minutten, dovun 20 aktiv Virbereedung

15 Minutten Kachzäit

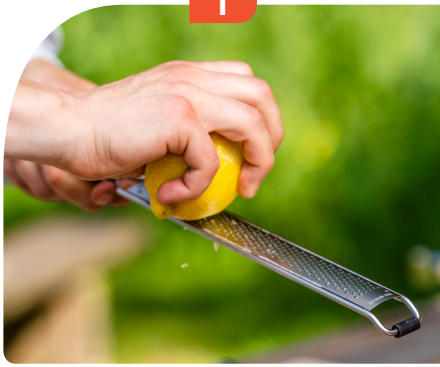
Schwierigkeetsgrad



- 4-6** Pouletsbrëscht > Meyrishaff
- 200 g** Hammbier-gebeess > Haff Ditgesbaach
- 125 g** Hammbier > Haff Ditgesbaach
- 150 ml** Hanfueleg > Ourdaller
- 2** Käpp Zalot > Am Gaertchen
- 2** Geessecamembert > Biohaff Baltes
- 30 ml** Olivenueleg > EHTL
- 90 ml** Äppelleseg > Äppelkëscht

- 1** Zitroun
- 80 ml** Sojaszooss
- 3** Zéiwe Knuewelek
- 1** Zoppeläffel Worcestershire Zooss
- 40 ml** Waasser
- 4** Schallotten
- 1** Bretzel oder puer Scheiwe Brout
- Salz & Pfeffer





1
 > Fir d'Marinade, Zitrounezeste rappen, duerno de Jus pressen an de Knuewelek hacken.



2
 > An enger Schossel, d'Zitrounezesten, den Zitrounejus, d'Sojaszooss, 4 Löffelen vum Äppellesseg, de Knuewelek, d'Worcestershire Zooss an 100 g vum Hammbiergebeess mat engem Schnéibiesen mäschchen, mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.



3
 > Pouletsbrëscht an d'Marinade leeën a mindestens 1 Stonn am Frigo roue loossen.



4
 > Fir d'Vinaigrette, de Rescht Gebeess, 8 Löffelen Äppellesseg an d'Waasser mat engem Stabmixer (Blender) vermëschen. Duerno, ouni mam Mixen opzehalen, lues den Hanfueleg derbäi ginn a mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.



5
 > Zalot kleng rappen a botzen
 > De Geessecamembert, Schallotten a Bretzel oder Brout a Stécker schneiden.
 > Schallotten a Brout am Olivenueleg kuerz ubroden a mat Salz a Pfeffer wierzen.



6
 > De Poulet aus der Marinade huelen an um Grill oder an der Pan broden. Reegelméisseg mam Rescht vun der Marinade mat engem Pinsel besträchen.



7
 > Zalot mat der Vinaigrette mäschchen an de Poulet a Stécker schneiden.



8
 > An enger flotter Schossel, Zalot mat all den Ingredienten garnéieren.
 > Zum Schluss ee Schotz Olivenueleg fir ze verfeinern.



9
 > Looss et dir schmaachen!



Dessert

ÄERDBIER PANNA COTTA

lokal a saisonal

PANNA COTTA MAT HIELENNER-
SIROP A MARINÉIERTEN
ÄERDBIEREN MAT GIN

Fir dëse Plat hu mir folgend Liewensmëttel benotzt:



6 Persounen



20 Minutten
Virbereedung



2-3 Stonnen Rouzäit
am Frigo

500 g	Äerdbieren	> Am Gaertchen
1	Bond Peffermënz	> Am Gaertchen
30 g	Hunneg	> Beieveräin Kanton Dikrich
100 ml	Hielenner Sirop	> Haff Ditgesbaach
100 g	Äerdbiergelee	> Haff Ditgesbaach
50 ml	Gin	> Sloe Gin vun Opyos
700 ml	Ram	> Luxlait

1 Sachet Vanillpudder

6 Blieder Gelatinn

Schwieregkeetsgrad





1
> Gelatinn Blieder 5-10 Minutten a kaalt Waasser leeën.



2
> 350 ml vun der Ram mam Hunneg, Hielenner Sirop a Vanillpudder op ongeféier 70°C erhëtzen (net kache loossen).



3
> Reschtlech Ram mat der waarmer Ram vermëschen.

> Gelatinn aus dem kalen Waasser huelen, ausdrécken an an der waarmer Ram schmëlze loossen. Mam Schnéibiesem vermëschen bis se sech opgeléist huet.



4
> Dat Ganzt a 6 Glieser verdeelen.
> Am Frigo 2-3 Stonne fest gi loossen.



5
> Äerdbiere wäschen an a 4 schneiden.
> Peffermënz wäschen a kleng hacken.



6
> Äerdbieren, Äerdbiergelee, Gin, Peffermënz an enger Schossel mat engem Löffel vermëschen.



7
> Déi marinéiert Äerdbieren op déi fest Panna Cotta dresséieren.



8
> Mat engem Blat Peffermënz an Hielenner Bléien dekoréieren.

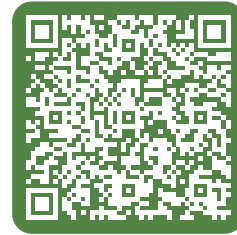


9
> Loos et dir schmaachen!



Rezept & Video

www.nordstad.lu



ee Projet vun:

NORDSTAD



an Zesummenaarbecht mat:



B O I K S



ënnerstëtzt vun:



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Énergie et de
l'Aménagement du territoire

Département de l'aménagement
du territoire



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural