

GENUSSVOLL
KRAFT SCHÖPFEN



*„Du liebst alles, was ist,
und verabscheust nichts von dem,
was Du gemacht hast ...
Du schonst alles, weil es Dein Eigentum ist,
HERR, Du Freund des Lebens.“*

Weish 11,24a.26



EINE EMPFEHLUNG AUS DER
KLOSTERKÜCHE

*Spiral-
Gemüsetarte*



KLOSTER ARENBERG

UNSER AUFTRAG: DIE SCHÖPFUNG WERTSCHÄTZEN UND BEWAHREN

Gott hat die Erde mit Liebe zum Detail geschaffen. Wir glauben, dass wir Menschen den Auftrag haben, uns mit derselben Liebe um diese Schöpfung zu kümmern. Wir gehen respektvoll um mit dieser Erde, die uns nährt. Neben unserem eigenen Wohlbefinden haben wir auch das aller anderen Lebewesen im Blick. Konkret bedeutet dies: eine authentische Küche aus natürlichen und hochwertigen Zutaten, zubereitet und serviert von einem Team, das Lust hat, Sie zu verwöhnen. Damit Sie mit allen Sinnen und genußvoll Kraft schöpfen können. Seien Sie unser Gast!



Kloster Arenberg

Cherubine-Willimann-Weg 1

56077 Koblenz

Telefon: 0261 6401-0

E-Mail: info@kloster-arenberg.de

www.kloster-arenberg.de

GENUSSVOLL KRAFT SCHÖPFEN

Das neue Verpflegungskonzept
im Gästehaus Kloster Arenberg.



KLOSTER ARENBERG



SPIRAL-GEMÜSETARTE

ZUTATEN

Mürbeteig:
 · 250 g Mehl
 · 125 g Butter
 · 1 Ei
 · 1 TL Salz

Gemüse:
 · 2 Zucchini gelb
 · 2 Zucchini grün
 · 3 violette Urkarotten
 · 2 gelbe Karotten
 · 2 Karotten

Royal:
 · 3 Eier
 · 200 g Schmand
 · Salz, Pfeffer
 · 1 Zehe Knoblauch
 · 3 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

- Für den Mürbeteig das Mehl, die Butter, das Salz und das Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Eine 24-cm-Tarteform einfetten und den Teig etwas größer ausrollen als die verwendete Form.
- Den ausgerollten Teig auf die Form legen und andrücken. Den Überstand mit einem Messer abschneiden. Danach den Mürbeteig mit einer Gabel ein paarmal einstechen und bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten blind backen. Dazu auf den Teig ein Backpapier legen und getrocknete Hülsenfrüchte wie z. B. Erbsen obenauf füllen, somit kann der Teig beim Backen nicht zu stark aufgehen.
- Für die Royalmasse die Eier mit dem Schmand, dem gehackten Knoblauch und dem Thymian gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Gemüsespirale die Karotten schälen und mit dem restlichen Gemüse in dünne Streifen von ca. 2 mm schneiden. Wir empfehlen dazu eine Aufschnittmaschine oder einen Gemüsehobel zu verwenden. Die Streifen sollten eine ähnliche Höhe haben, deswegen muss das ein oder andere Gemüse halbiert werden.
- Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Gemüsescheiben direkt auf dem abgekühlten Mürbeteigboden eng aufrollen. Dazu z.B. mit einem Zuchnistreifen anfangen, eng aufrollen und dann mit einem Streifen Karotte umwickeln. Abwechselnd aufrollen, damit ein schönes Farbmuster entsteht.
- Die fertige Spirale mit Salz und Pfeffer würzen und die Royalmasse vorsichtig darübergießen.
- Ca. 40 Minuten im Backofen bei 175 °C auf der untersten Schiene backen, leicht abkühlen lassen und z.B. mit einem grünen Salat genießen.

*„Gott, der HERR,
 nahm den Menschen und gab ihm
 seinen Wohnsitz im Garten von Eden,
 damit er ihn bearbeite und hüte.“*

Gen 2,15



LEIB & SEELE GUTES TUN.

Für uns ist Essen mehr als Nahrungsaufnahme. Essen ist für uns Gemeinschaft, Geschmackserlebnis – und vor allem: Genuss. Unsere Küche bereitet Ihre Mahlzeiten mit Liebe zu.



WAS UNS WICHTIG IST.

• Genuss

Unser Essen ist frisch zubereitet und hausgemacht. Wie früher. Wählen Sie täglich zwischen zwei Gerichten. Lassen Sie sich von der Kreativität unserer Küche überraschen. Und sagen Sie uns gerne, welches Essen Ihnen hier am besten geschmeckt hat!

• Verantwortung

Wenn immer es möglich ist, beziehen wir die Zutaten für unsere Gerichte hier aus der Region – von Partnern, die wir kennen. Unser Anspruch geht auch über saisonale Produkte und ökologischen Anbau hinaus. Als Christen wissen wir: Diese Schöpfung ist uns anvertraut. Deshalb möchten wir Ihnen nur Fleisch aus artgerechter Haltung servieren.