

Ein Hideaway mit Genuss Faktor

Romantik Hotel Stryckhaus in Willingen

Ein romantisches Hotel, davor plätschert ein kleiner Bach, drum herum nichts als lichter Wald, Wiesen und Natur – schöner als das Stryckhaus in Willingen kann ein Hotel für ein Hideaway mit Genuss- und Wellness-Faktor nicht sein. Im Haus wird frisch gekocht und die Karte sorgt mit ihrem regionalen und internationalen Angebot für Genuss – auf der weiten Terrasse, im eleganten Restaurant bei Kerzenschein, in der kleinen Bar oder in der urig-gemütlichen Jugendstilkeipe „Wirtsstube“.



Hoteldirektor und Gastgeber Andre Turba (m.) mit seinem Team

Bei hausgemachtem Kuchen und herzhaften Leckereien finden dort auch Wanderer und Tagesgäste eine schöne Einkehr. Das umfangreiche Angebot aus dem Weinkeller rundet das kulinarische Erlebnis ab.

Frischer Wind mit regionalen Wurzeln

Mit dem neuen Hoteldirektor André Turba ist seit kurzem auch ein weitgereister und exzellenter Gastgeber in seine Heimat Willingen zurückgekehrt. Der 39-Jährige

blickt auf zahlreiche Erfahrungen in der gehobenen Hotellerie mit Stationen im Kempinski Hotel Heiligendamm, im Adlon Berlin und in den Travel Charme Hotels zurück.

„Es war ein ganz großer Wunsch nach den Wanderjahren wieder zurück zu meinen Wurzeln zu finden. Das Angebot, das renommierte Romantik Hotel Stryckhaus als Hoteldirektor zu führen, war wie ein Sechser im Lotto. Ich bin überglücklich, dieses Hotel zusammen mit meinem Team zu dem führenden Hotel in Willingen und der Umgebung zu machen“, zeigt sich Hoteldirektor André Turba begeistert von seiner Aufgabe. „Eine einfache, gute, bodenständige Küche mit regionalen Produkten“, so sieht er die kulinarische Ausrichtung des Stryckhauses. Dem stimmt auch sein Küchenchef Marius Peich zu, der seine Leidenschaft zum Kochen in Rüters Parkhotel und in Göbel’s Landhotel in Willingen unter Beweis stellen konnte.

Das „Stryckhaus“ als romantisches Urlaubs- und Tagungshotel mit allem Kom-

fort und einer gehobenen Frischeküche und Gourmetpension findet Erwähnung und Auszeichnungen u. a. im Guide MICHELIN, Der Feinschmecker, VARTA Führer und dem ARAL Schlemmeratlas.

Weitere Informationen

www.stryckhaus.de

Das Herbstmenü

VORSPEISE
Zweierlei vom Diemel-Saibling
Tatar und Tranche

HAUPTGERICHT
Rehrücken im Olivenmantel

DESSERT
Kaltschale von
Bio-Buttermilch aus der
Upländer Bauernmolkerei

Fotos: futec AG / Gerhard Bestler, Archiv Stryckhaus



Aus der einstigen Sommerfrische ist ein attraktives Hotelresort entstanden



Küchenchef Marius Peich im hoteleigenen Kräutergarten



Im Restaurant genießt man die Frischeküche mit Ausblick





Dessert

Zutaten für 4 Personen

Kaltschale

500 ml Buttermilch

60 g Zucker

1 Stck Orange, davon Abrieb und Saft

1 EL Honig

100 g geschlagene Sahne

Cassis-Sorbet

800 g Püree von
schwarzen Johannisbeeren

100 g Läuterzucker

4 cl Crème de Cassis

½ Stck Vanilleschote, davon das Mark

1 Stck Limette, davon Abrieb und Saft

Marinierte Blaubeeren

600 g Blaubeeren

4 cl Creme de Cassis

50 g Puderzucker

Kaltschale von Bio-Buttermilch aus der Upländer Bauernmolkerei Cassis-Sorbet | marinierte Blaubeeren von der Willinger Hochheide

Zubereitung

Kaltschale

Buttermilch mit Orangensaft und Abrieb, dem Zucker und Honig verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Cassis-Sorbet

Alle Zutaten mischen und die Sorbetmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Marinierte Blaubeeren

Die Blaubeeren in eine Schüssel geben. Mit Crème de Cassis beträufeln und in Puderzucker wenden.



Zutaten für 4 Personen

Rehrücken

700 g Rehrücken

5 EL Olivenerde

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Sauce von Fliederbeeren

200 ml Wildjus

50 g Fliederbeeren (Holunderbeeren)

2 cl Sherry

2 cl Portwein

1 EL Butter

Pilze allerlei

600 g gemischte Waldpilze

2 EL Butter zum Anbraten

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Upländer Kartoffelkuchen

800 g rohe Kartoffeln

400 g gekochte Kartoffeln

250 ml Sahne

4 Stck Eier

75 g durchwachsener Speck

Muskat, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rehrücken im Olivenmantel Sauce von Fliederbeeren | Pilze allerlei | Upländer Kartoffelkuchen

Zubereitung

Rehrücken

Den Rehrücken am Stück mit einem scharfen Messer von möglichen Sehnen befreien. Das Wildfleisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in Olivenerde wälzen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 95 °C für ca. 22 Minuten garen lassen.

Sauce von Fliederbeeren

Die Fliederbeeren, auch Holunder genannt, kurz in der erhitzten Butter in der Pfanne schwenken. Mit dem Sherry und dem Portwein ablöschen und anschließend mit dem Wildjus auffüllen. Nun das Ganze noch ca. 1 Minute aufkochen und ziehen lassen.

Pilze allerlei

Die Waldpilze je nach Größe einmal durchschneiden und in der zerlassenen Butter in der Pfanne anbraten und erst ganz zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Upländer Kartoffelkuchen

Die rohen Kartoffeln reiben. Die bereits gekochten Kartoffeln durchpressen. Alles mit Eiern und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Speck fein würfeln und in der Pfanne auslassen. Unter die Kartoffelmasse geben. Einen Topf passend zur Kartoffelmasse ausfetten.

Die Masse einfüllen und bei 200 °C für ca. 45 Minuten im Backofen backen. Danach etwas abkühlen lassen und stürzen. Abgekühlt den Kartoffelkuchen in Scheiben schneiden und runde Taler ausstechen. In der Pfanne von beiden Seiten knusprig braten.



Zutaten für 4 Personen

Tatar

300 g Saiblingsfilet (ohne Haut)

1 EL Zitronenöl

1 EL Fliegenfischkaviar

2 EL geschlagene Sahne

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Tranche

200 g Saiblingsfilet (ohne Haut)

1 EL Zitronensaft

2 EL Sonnenblumenöl

4 Handvoll Wildkräuter

Etwas Mehl zum Bestäuben

Salatgurke

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zweierlei vom Diemel-Saibling Tatar und Tranche Gurke | Wildkräutersalat

Zubereitung

Tatar

Das Saiblingsfilet in kleine Würfel schneiden. Mit den Gewürzen, dem Zitronenöl und der geschlagenen Sahne sowie dem grünen Fliegenfischkaviar vermischen. Mit einem Esslöffel Nocken formen und auf einem Teller anrichten.

Tranche

Das Saiblingsfilet abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit etwas Mehl bestäuben und von beiden Seiten in der Pfanne in Sonnenblumenöl kurz anbraten. Anrichten der Tranche zu den Nocken aus Saibling-Tatar zusammen mit einigen Scheiben der Gurke und dem Wildkräutersalat.