

LIEBLINGS- REZEPTE

Verena und Christian Haubner



Vom
Landhaus
Haubner

INHALT



Unser Brot 15

Brotzeiten 21

Suppen 29

Vorspeisen 51

Hauptgerichte 73

Was Süßes 93



Vorwort 3

Unsere Geschichte 5

Das Haus gestern
und heute 9

Impressum 120



Unsere Heimat -
Geschichte und Geschichten 98

Wandertipps 110





UNSER BROT

Wo Das Herz des Hofes: Wenn der Holzofen flüstert

Es gibt ein Geräusch, das für uns den Beginn eines perfekten Tages markiert: Das Knistern der Buchenscheite im großen Steinofen hinter unserem Haus. Wenn der erste Rauch sanft aufsteigt und die kühle Morgenluft mit dem Duft von verbranntem Holz erfüllt, wissen wir: Heute wird ein guter Tag.

Das Backen im eigenen Holzofen ist für uns weit mehr als nur ein Handwerk. Es ist eine Verbeugung vor der Zeit. Während moderne Öfen auf Knopfdruck gehorchen, fordert der Holzofen Geduld, Intuition und Respekt. Man muss ihn lesen lernen – die Farbe der Glut, die Strahlungswärme der Steine und das leise Knacken, wenn die Hitze tief in das Gewölbe einzieht.

Die Magie der Speicherwärme

Im Gegensatz zum Elektroherd backen wir hier mit der sogenannten „fallenden Hitze“. Wir heizen den Ofen über Stunden kräftig auf, fegen die Glut fachmännisch aus und lassen die Steine die Arbeit machen. Wenn die Brotlaibe dann auf den heißen Steinboden schießen, passiert etwas Magisches: Die enorme Startwärme lässt den Teig explosionsartig aufgehen, während der Wasserdampf für eine Kruste sorgt, die so kräftig, so dunkel und so aromatisch ist, wie es kein anderer Ofen vermag.

Unsere Philosophie: Mehl, Wasser, Salz – und Zeit

Ein gutes Hausbrot braucht keine künstlichen Zusätze. In unserer Backstube regiert der Natursauerteig, den wir wie ein Familienmitglied pflegen. Die lange Teigführung sorgt dafür, dass das Brot nicht nur unvergleichlich schmeckt, sondern auch bekömmlich ist. Das Holzfeuer gibt dem Ganzen dann seine Seele – eine feine, rauchige Note, die perfekt mit einer dicken Schicht Butter oder unseren frischen Aufstrichen wie der Zitronen-Ricotta-Creme harmoniert.

Ein Stück Gastfreundschaft zum Brechen

In unserem Restaurant ist das Brot nicht bloß eine Beilage. Es ist der erste Gruß aus der Küche, das erste „Willkommen“, das wir unseren Gästen reichen. Brot zu brechen bedeutet Gemeinschaft. Wenn die Kruste unter dem Messer kracht und das noch warme Innere dampft, beginnt die Geselligkeit.



GERÖSTETES LANDBROT MIT AVOCADO-ZITRONEN- CREME & FETA-CRUNCH

Ein moderner Klassiker mit Tiefgang

Zutaten (für 2 Scheiben)

Brot: 2 dicke Scheiben Sauerteig-Bauernbrot oder ein kräftiges Ciabatta.

Creme: 1 reife Hass-Avocado, Saft von 1/2 Bio-Zitrone, Meersalz, eine Prise Chiliflocken.

Topping: 100 g feste Kirschtomaten, 50 g echter griechischer Feta

Kräuter: 1 kleiner Bund Schnittlauch

Finish: Bestes Olivenöl Extra Vergine, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Avocado-Basis: Halbiere die Avocado, entferne den Kern und löfle das Fleisch in eine Schüssel. Zerdrücke es grob mit einer Gabel (nicht pürieren, wir wollen Textur!). Mische sofort den Zitronensaft, eine Prise Salz und die Chiliflocken unter, damit das „Grün“ leuchtend bleibt.
2. Die Tomaten-Salsa: Schneide die Tomaten in sehr feine Würfel. Mische sie in einer kleinen Schale mit einem Teelöffel Olivenöl und etwas Pfeffer.
3. Das Röstbrot: Röste die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten kross an.
4. Das Schichten:
Trage die Avocadocreme großzügig auf das warme Brot auf.
Verteile die Tomatenstückchen gleichmäßig darüber. Zerkrümle den Feta mit den Fingern direkt über das Brot (der Kontrast aus groben und feinen Stücken ist wichtig!).
5. Das Finale: Schneide den Schnittlauch in feine Röllchen und streue sie als letztes Frische-Element darüber. Ein letzter Schuss Olivenöl krönt das Ganze.



SAUERTEIGBROT MIT ZITRONEN-KÄSECREME & GURKEN-CARPACCIO

Knusprig, cremig und unverschämt frisch.

Zutaten (für 2 Scheiben)

Brot: 2 dicke Scheiben rustikales Sauerteigbrot

Die Basis: 150 g feiner Frischkäse (Doppelrahmstufe) oder Ziegenfrischkäse, Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone, ein Spritzer Olivenöl, Meersalz.

Das Grüne: 1/2 Bio-Gurke, 1 Handvoll frischer Feldsalat, 1 kleiner Bund Schnittlauch.

Modern Twist: Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ein paar Tropfen weißer Balsamico-Essig.

Zubereitung

1. Das Fundament: Röste die Brotscheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun an, bis sie außen knusprig und innen noch weich sind.
2. Die Käsecreme: Verrühre den Käse mit dem Zitronenabrieb und einer Prise Meersalz. Streiche die Creme großzügig (ca. 1 cm dick) auf das noch warme Brot.
3. Der Feldsalat: Putze den Feldsalat gründlich. Marinieren ihn in einer Schüssel ganz kurz mit einem Tropfen Olivenöl und weißem Balsamico, damit er glänzt. Verteile ihn locker auf der Creme.
4. Das Gurken-Carpaccio: Hoble die Gurke in hauchdünne, fast transparente Scheiben. Lege diese fächerförmig oder in leichten Wellen über den Salat.
5. Das Finish: Schneide den Schnittlauch in extrem feine Röllchen (nicht hacken, damit er nicht bitter wird!) und streue sie wie grünen Regen über das Brot. Mit grobem Pfeffer abschließen.

Unser Tipp: Ein paar Spritzer Honig über die Gurken geben einen modernen, süßlichen Kontrast zum Schnittlauch.