

Kornelkirsche

(*Cornus mas*)



Familie : Hartriegelgewächse (Cornaceae)

Sammelzeit : Früchte von Juli bis Oktober.

Vorkommen : in lichten Eichenwäldern und sonnigem Gebüsch.

Geschmack : der Geschmack der Früchte ist sauer, johannisbeerartig bis süß.

Kulinarische Verwendung : man verarbeitet die reifen Früchte gern zu Fruchtsäften, zu

Inhaltsstoffe : verschiedene Zucker, Gerbstoffe, organische Säure, B-Vitamine, Vitamin

Eifel-Gasthof Kleefuß . In der Hardt 1 . 56746 Kempenich

Telefon 02655 - 94 18 80 | kleefuss@eifelgasthof.de | www.eifelgasthof.de

Kornelkirsche-Fischsauce



Für 6 Personen

2 Handvoll Kornelkirschen
2 EL Wasser

2 Schalotten
1 EL Butter
100 ml Weisswein
500 ml Fischfond
500 ml Sahne
Mondamin
Salz/Pfeffer
1 EL Butter

75 g Zucker



Die Kornelkirschen waschen und in einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Langsam
Die Schalotten in Streifen schneiden, in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem
Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Fischsauce dazugeben, dann das Kornelkirschen
Auf dem Bild oben, ist die Sauce zu Kabeljaufilet mit Gierschroyale und Gemüse-Lasagne

Eifel-Gasthof Kleefuß . In der Hardt 1 . 56746 Kempenich

Telefon 02655 - 94 18 80 | kleefuss@eifelgasthof.de | www.eifelgasthof.de