

Rosa & Marie: Kulinarische Erlebnisse, die das Herz berühren!

Rosa & Marie: Private Catering von Emilia Orth-Blau und Fiona Saurer bietet exquisite Kulinarik mit Fokus auf Vegetarisches.

Wangerooge, Deutschland - Rosa & Marie, ein innovatives Private Catering, erfreut sich wachsender Beliebtheit und überzeugt mit kulinarischen Erlebnissen, die auf Exklusivität und Qualität setzen. Gegründet von den leidenschaftlichen Köchinnen Emilia Orth-Blau und Fiona Saurer, ist der Name des Unternehmens eine Hommage an ihre Zweitnamen. Die beiden Unternehmerinnen legen besonderen Wert auf die Verarbeitung frischer Zutaten und möchten ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln schaffen. Alten und traditionsreichen Rezepten verleihen sie dabei eine moderne Note.

Stark im Fokus steht auch die Erlebniskulinarik, die den Gästen mehr als nur das pure Essen bietet. Emilia und Fiona integrieren Fleisch meist als Beilage, während vegetarische Gerichte die Hauptakteure sind. Vor den Augen der Gäste werden die Produkte zubereitet, was das Erlebnis noch intensiver macht. Weitere Informationen sind auf der **Website von Rosa & Marie** zu finden.

Besondere Rezepte

Zu den Highlights auf der Speisekarte gehören zwei außergewöhnliche Rezepte, die für die Gäste ein unvergessliches Geschmackserlebnis bieten. Das erste Rezept, Kraut im Fleckerl Eckerl, benötigt folgende Zutaten:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1 kleiner Krautkopf (ca. 400 g)
- 200 g Butter
- 2 Bio-Zitronen
- 50 g brauner Zucker
- 1/8 l Weißwein
- 50 g Sauerrahm
- 1 Handvoll Petersilie

Die Zubereitung umfasst das Herstellen eines Pastateigs, das Anbraten des Krauts in Butter sowie das Karamellisieren mit Zucker und Weißwein. Anschließend wird der Teig hergestellt, gefüllt und in Nussbutter serviert.

Das zweite Rezept, Lachsforellen Ceviche für vier Personen, erfordert:

- 300 g Lachsforellenfilet
- 1 Limette
- Saft von 1/2 Orange
- 1/2 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- Salz und weißer Pfeffer
- 2 Stangen Sellerie
- 100 ml Wasser
- 50 ml weißer Balsamico
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 150 ml Maracujasaft
- 100 ml Buttermilch
- 2 Radieschen
- 2 EL gepuffter Mais oder Popcorn
- Schnittlauchöl

Die Zubereitung umfasst das Einlegen des Selleries und das Marinieren des Lachsforellenfilets, das zusammen mit einer

Buttermilch-Maracuja-Reduktion serviert wird.

Persönliche Einblicke und Philosophie

Emilia Orth-Blau hat eine Abneigung gegen Säure in Speisen und betont die Dankbarkeit für jeden Tag, den sie gesund und geschätzt leben darf. Ihr wichtigster Kochtipp lautet: „The more butter the better“ – ein simples Motto, das den Kern ihrer Kochphilosophie widerspiegelt. Dennoch ist sie auch daran interessiert, für Menschen in Hospizen zu kochen, um ihnen in ihrem letzten Lebensabschnitt mit gutem Essen ein Lächeln zu schenken. Diese Ansätze spiegeln einen tiefen Respekt und eine Fürsorglichkeit wider, die über die reine Kulinarik hinausgeht, und stehen für das Engagement von **Gaumenhoch** für ein nachhaltiges und wertvolles Essvergnügen.

Parallel zur Arbeit von Rosa & Marie gibt es auch das Radieschen, ein gastronomisches Unternehmen, das seit seiner Gründung 1983 auf der Nordseeinsel Wangerooge für seine hochwertigen Speisen bekannt ist. Dieses Angebot wird heute in Darmstadt-Eberstadt in zweiter Generation fortgeführt. Das Radieschen verfolgt genauso wie Rosa & Marie das Ziel einer nachhaltigen und genussvollen Ernährung. Aspekte der Gesundheitsförderung sind wesentliche Bestandteile ihrer täglichen Arbeit, wie in der **Über uns-Seite des Radieschens** dargestellt wird.

Details	
Ort	Wangerooge, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• gaumenhoch.at• radieschen.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at