

### Zutaten Vorspeise (4 Pers.)

ca. 300 g Ruccolasalat  
4 El. Balsamicoessig  
4 El. Walnußöl  
1 El. gemahlene Haselnüsse  
1 Apfel  
100 g Parmesankäse gehobelt  
2 Schalotten  
12 Scheiben Parmaschinken  
Salz, Pfeffer, Zucker



Steffen Lockemann

## Landgasthaus Lockemann – ein Haus mit Tradition

Bereits in der siebten Generation wird das Landgasthaus Lockemann von unserer Familie betrieben. Im Jahr 1871 wurde das Haus schon als Ausspann- und Vesperwirtschaft urkundlich erwähnt. Damals verzehrte die hart arbeitende Landbevölkerung ihre selbst mitgebrachten Speisen im Lokal.

1963 kam es zum ersten größeren Umbau. Der Saalanbau aus dem 19. Jahrhundert wurde aufgegeben, das Erdgeschoß völlig neu gestaltet. 1970 wurde das Gasthaus mit einem Hotelbetrieb verbunden. Helmut Lockemann, der seit 1979 Eigentümer ist, veranlaßte die Erweiterung von Küche, Theke und Sanitäranlagen in aktuellem Zustand. Renovierungsarbeiten Ende der 90er Jahre ließen die urgemütliche Stube entstehen.



### Zutaten Hauptspeise (4 Pers.)

2 Enten (à 2,2 kg)  
2 Äpfel  
2 Zwiebeln  
Rosinen  
Salz, Pfeffer und Muskat  
1 Kopf Wirsing  
300 ml Sahne

### Vorspeise

#### Parmaschinken an Ruccola-Apfelsalat mit Haselnußdressing und gehobeltem Parmesan

##### Zubereitung:

Den Ruccolasalat gut waschen und etwas kleinzupfen oder -schneiden. Den Balsamicoessig, das Walnußöl und die Haselnüsse miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Schalotten in Würfel schneiden und zu dem Dressing geben. Den Apfel vierteln und in feine Spalten schneiden. Jetzt den abgetropften Ruccolasalat und die Äpfel unter das Dressing heben und auf den 4 Tellern nett anrichten. Anschließend den Parmaschinken dazulegen und den gehobelten Parmesan über die Salate streuen.

Dazu vielleicht noch etwas ofenfrisches Baguette.

### Hauptspeise

#### Knusprige Ente mit frischem Wirsinggemüse in süßer Sahne

##### Zubereitung:

Die Enten von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den grob gewürfelten Äpfeln, Zwiebeln und den Rosinen füllen. Die Enten auf ein tiefes Backblech oder einen Bräter legen, im vorgeheizten Ofen ca. 2 h bei etwa 150° C Umluft garen. Zwischendurch ca. alle 25 Minuten mit dem gewonnenen Fond oder Wasser begießen.

Den Wirsing vom Strunk befreien, vierteln und in Streifen schneiden. Die Sahne im Topf erhitzen, den Wirsing unterziehen und fertiggaren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskat und vielleicht einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Die Ente fertig gegart aus dem Ofen nehmen und mit einer Geflügelschere halbieren. Die Füllung und den Bratenfond in einem Topf zusammen aufkochen. Die halbierten Enten auf ein Blech legen und bei Oberhitze oder 200° C ca. 10 Minuten im Ofen knusprig werden lassen.

Den Bratenfond durch ein Sieb gießen und wieder erhitzen, abschmecken und gegebenenfalls binden.

Dazu passen Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln.

### Landgasthaus Lockemann

Im Beeke 1  
37075 Göttingen-Herberhausen  
Telefon 05 51 / 20 90 20