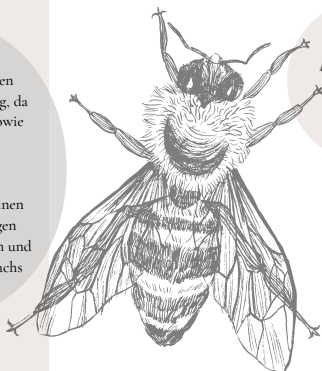


## Honigwahl

Für das Tatar verwenden wir einen löwenzahnlastigen Obstblütenhonig, da das blumig-fruchtige des Obstes sowie die Schärfe des Löwenzahns aromatisieren.

Für die rote Bete verwenden wir einen Tannenhonig, da die erdig-malzigen Noten mit der Bete korrespondieren und auch perfekt zum geräuchertem Lachs passen.



Celler  
Imkertage  
2026

# Tatar von der geräucherten Lachsforelle mit roter Bete & Pollen-Vinaigrette



2 Portionen

## Zutaten

- 100g geräucherte Lachsforelle
- 2 kleine Schalotten
- 1 kleine Gurke
- 2 kleine Gewürzgurken
- 2 Stiele Dill
- 5 Stiele Schnittlauch
- 1 Bio-Limette
- Kapernäpfel
- Dijonsenf
- 2 kleine rote Beten (vorgekocht)
- 6 Radieschen
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Tannenhonig
- Obstblütenhonig
- Oliveneöl
- Apfelessig
- Bienenpollen
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

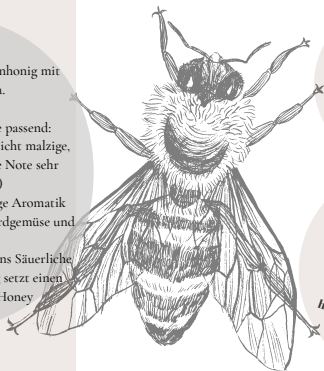
1. Eine der Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und mit 2 EL Olivenöl, 1 EL Apfelessig, ½ EL Tannenhonig und einem ½ EL Bienenpollen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen. Die rote Bete und die Radieschen mit einem feinem Hobel hobeln und das Dressing darüber verteilen und marinieren lassen.
2. Den Dill und den Schnittlauch fein schneiden. Die andere Schalotte, die Gewürzgurken und die Gurke fein würfeln. Die Lachsforelle fein schneiden und damit vermengen. Mit Dijonsenf, Olivenöl, den Kräutern, Limettenabrieb und Limettensaft, Obstblütenhonig, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den rote Bete-Salat auf den Tellern verteilen und das Tatar drauf platzieren. Mit einem Kapernäpfel garnieren. Guten Appetit!

## Honigwahl

Für den Hot Honey passt Akazienhonig mit seinem dezenten Aroma.

Für den Coleslaw sind 3 Honige passend:

- Eichenblatthonig (durch das leicht malzige, die leichte Säure und beerige Note sehr passend zum Kohl)
- Sonnenblumenhonig (fruchtige Aromatik und feine Säure ergänzen das Erdgemüse und die Vinaigrette)
- Heidehonig (der herbe, leicht ins Sauerliche gehende, leicht bittere Honig setzt einen Kontrapunkt zum Hot Honey)



Celler  
Imkertage  
2026

**HOT HONEY**  
250ml Akazienhonig  
1 TL Chiliflocken 1 EL  
Apfelessig  
Honig mit Chili in einem  
Topf erwärmen (nicht  
aufkochen!). Essig  
hinzufügen, abfüllen und  
abkühlen lassen.

# Frittierte Maispoularde mit Hot Honey & Coleslaw



2 Portionen

## Zutaten

200g Maispoulardenbrust  
Honig (Eichenblatt-, Sonnenblumen-  
oder Heidehonig)  
Sojasauce  
Paprikapulver  
Knoblauchpulver  
Zwiebelpulver  
neutrales Öl  
Mehl  
100g Spitzkohl  
100g Rotkohl  
Mayonnaise  
1 Karotte  
Apfelessig  
2 EL Joghurt  
Dijonsenf  
2 Stangen Lauchzwiebeln  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Maispoularde in ca. 2cm große Stücke schneiden.  
Mit Honig, Sojasauce, Öl, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer marinieren und beiseite stellen.
2. Den Spitzkohl und Rotkohl in feine Streifen schneiden.  
Die Karotte fein raspeln. Alles mit Mayonnaise, Dijonsenf, Apfelessig, Joghurt und Honig nach Wahl vermengen. Dabei immer abschmecken um eventuell mehr Säure oder Süße hinzuzufügen. Coleslaw ziehen lassen.
3. Mehl mit allen Gewürzen vermengen und Öl in einer Pfanne erhitzen (ca. 2cm Füllhöhe). Die Maispoulardenstücke abtropfen lassen und in dem Mehl wenden. In dem heißen Öl ausfrittieren.
4. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Coleslaw auf den Tellern verteilen und die Poularde ebenfalls. Hot Honey und Lauchzwiebeln drüber verteilen. Bon Appetit!

## Honigwahl

Für die Mousse ist ein milder Frühlingsblütenhonig mit einer blumigen, nicht zu süßen Aromatik passend. Auch mit ein bisschen Säure um nicht mit den laktischen Aromen und der Vanille zu konkurrieren.

Für die Hippe kann ebenfalls ein Frühlingsblütenhonig verwendet werden. Hier geht es mehr um das Süßen, statt die Aromatik (sonst würde auch ein Akazienhonig gehen).



Cellar  
Imkertage  
2026

# Milch-Honig-Mousse mit Honig-Hippe



2 Portionen

## Zutaten

100ml Milch  
100ml Sahne  
½ Vanilleschote  
Frühlingsblütenhonig  
170g Puderzucker  
135g Butter  
80g Mehl  
70g Frühlingsblütenhonig  
45ml Wasser  
Pistazienkerne & frische  
Früchte als Deko  
Bienenpollen

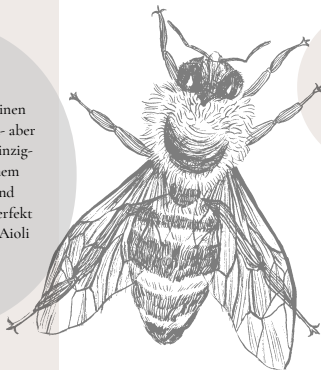
## Zubereitung

1. Die Vanilleschote auskratzen und mit der Milch und der Sahne verrühren. Frühlingsblütenhonig nach Geschmack hinzufügen. Alles in einen Sahnesyphon geben und kalt stellen.
2. Puderzucker, Butter, Mehl, Frühlingsblütenhonig und Wasser mischen, kurz aufkochen lassen und anschließend sofort kalt stellen.
3. Honighippen austreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C goldbraun backen.
4. Mousse auf den Tellern verteilen und mit Honig-Hippe, Pistazien, Bienenpollen und Früchten garnieren. Bon Appetit!

## Honigwahl

Für die Garnelen nehmen wir einen Lindenhonig möglichst ohne Tau- aber mit Götterbaumanteil, da der minzig-frische Lindenhonig mit weichem

Abgang und seinem Zitrus- und Grapefruitnoten die Garnelen perfekt ergänzen und hervorragend zur Aioli korrespondieren.



Celler  
Imkertage  
2026

# Flammbierte Garnelen mit Honigsauce & Bienenpollen-Aioli



2 Portionen

## Zutaten

---

8 Garnelen  
Olivenöl  
Lindenhonig  
4 Stängel Petersilie  
3 Knoblauchzehen  
Chiliflocken  
Honigwhiskey  
1 Zitrone  
4 EL Mayonnaise  
1-2 EL Bienenpollen  
knuspriges Brot nach Wahl

## Zubereitung

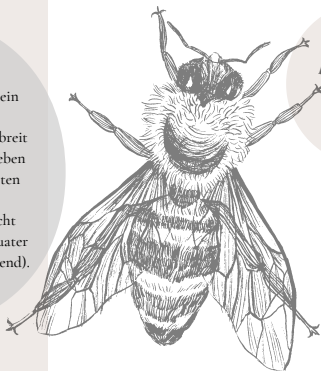
---

1. Die Mayonnaise mit dem Saft einer halben Zitrone, 1 zerdrückten Knoblauchzehe und Bienenpollen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Garnelen gut waschen und gegebenenfalls die Schale, den Kopf und den Darm entfernen (aus Kopf und Schale lässt sich ein leckerer Fond kochen).
3. Die Petersilie fein hacken und den restlichen Knoblauch in feine Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen hinzufügen und bei starker Hitze braten. Honig und etwas Chiliflocken hinzufügen und kurz mitbraten. Einen kleinen Schuss Honigwhiskey in die Pfanne geben und sofort mit einem Feuerzeug flammbieren. Die gehackte Petersilie hinzufügen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen mit Brot und Aioli servieren. Bon Appetit!

## Honigwahl

Für die Kürbis-Creme eignet sich ein Sommerblütenhonig.

Ein Sommerhonig kann üppig und breit sein, wie z.B. in der Kindheit oder eben dezent zurückhaltend. Für den zarten Saibling nehmen wir einen zurückhaltenden, säuerlichen, leicht fruchtigen Sommerhonig (ein adäquater Frühjahrs Honig wäre aber auch passend).



Celler  
Imkertage  
2026

# In Bienenwachs confierter Saibling mit Kürbis-Honig-Creme & Zitronen-Zucchini



2 Portionen

## Zutaten

200g Saiblingsfilets  
500ml Bienenwachs  
Olivenöl  
3 EL Butter  
0,5 L Gemüsebrühe  
1 kleiner Hokkaidokürbis  
1 große Schalotte  
1 Stängel Thymian  
2 Knoblauchzehen  
1 große Zucchini  
1 Zitrone  
Sommerblütenhonig

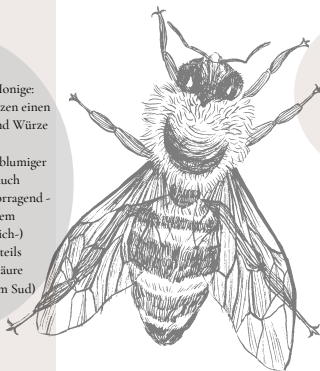
## Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Die Schalotte würfeln und den Knoblauch grob hacken und alles beiseitestellen.
2. 1 EL Butter mit etwas Olivenöl in einem Topf schmelzen und den Kürbis, die Schalotten und den Knoblauch kurz anbraten. Die Gemüsebrühe hinzufügen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis weich. Danach die restlichen Butter hinzufügen und alles mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Sommerblütenhonig abschmecken.
3. Währenddessen das Wachs schmelzen und auf ca. 90°C erhitzen. Die Saiblingsfilets von beiden Seiten salzen. In ein Gefäß mit Silikonmatte mit der Fleischseite nach unten geben und das Wachs drüber gießen. Ca. 10-15min garen und danach aus der Form brechen.
4. Die Zucchini mit einem Kugelausstecher ausstechen und in einer Pfanne mit Olivenöl, dem restlichen Knoblauch und Thymian scharf anbraten bis bissfest. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zusammen anrichten. Bon Appetit!

## Honigwahl

Für die pochierte Birne eignen sich 3 Honige:

- Waldhonig (malzig- warme Noten setzen einen Kontrast und eine schwache Säure und Würze ergänzen den Sud)
- Kirschhonig (intensiv-aromatischer, blumiger Kirschgeschmack mit einem Hauch Bittermandel ergänzen den Sud hervorragend - ein Obstblütenhonig mit starkem Kirscheinschlag wäre auch möglich-)
- Phaceliahonig (leicht fruchtige, teils zitrusfruchtige Note und feine Säure harmonieren gut mit der Orange im Sud)



Cellar  
Imkertage  
2026

# In Rotwein & Honig pochierte Birne mit Zimt-Honig



2 Portionen

## Zutaten

2 kleine Birnen  
250ml trockener Rotwein  
1 Bio-Orange  
1 Zimtstange  
1 Nelke  
Wald-, Kirsch- oder  
Phaceliahonig  
50g Mascarpone  
2 EL Joghurt  
Zimt, gemahlen  
Bienenpollen

## Zubereitung

1. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen. Den Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen und Honig nach Wahl, die Zimtstange, die Nelke und Abrieb von der Orange hinzufügen. Die Birnen bei mittlerer Hitze (nicht kochen) pochieren bis sie bissfest sind.
2. Währenddessen die Mascarpone mit Joghurt, gemahlenem Zimt, Honig nach Wahl und restlichen Abrieb und etwas Saft von der Orange verrühren. Alles abschmecken.
3. Die pochierten Birnen auf der Honig-Zimt-Creme verteilen und etwas Pollen über dem Dessert streuen. Bon Appetit!