



A guats Gschmack!

2B FS Kochen





Es fehlen: Simon Todesco, Oskar Wallnöfer



Emma Hellenstainer

Landesberufsschule für das
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe
Scuola professionale provinciale
alberghiera ed alimentare
Scola profescionala provinciala
per hotelaria y alimantazion

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

wir, die Klasse 2B Fachschule Kochen, der Landesberufsfachschule Emma Hellenstainer, haben im Rahmen des Projektunterrichts im zweiten Semester dieses Kochbuch erstellt.

Im ersten Semester des Schuljahres haben wir einen Kochwettbewerb geplant, bei dem wir die Möglichkeit wahrnehmen wollten, unser Können unter Beweis zu stellen. Den Wettbewerb möchten wir, sobald es die Situation zulässt, durchführen und unsere Eltern als Juror*innen an die Schule einladen, welche die Gerichte verkosten und anschließend bewerten werden. Dieses Kochbuch dient als große Hilfe dabei, den Wettbewerb umzusetzen, da es die Rezepte der verschiedenen Gerichte enthält.

Für dieses Kochbuch hat sich jede*r von uns ein Drei-Gänge-Menü ausgesucht und die Rezepte der jeweiligen Gerichte aufgeschrieben. Anschließend haben wir die Gerichte im Praxisunterricht gekocht und appetitlich angerichtet, damit sie fotografiert werden konnten.

Wir möchten uns bei den Lehrpersonen Frau Amrain, Frau Pradi, Herrn Kerschbaumer und Herrn Federspiel dafür bedanken, dass sie uns bei der Organisation und bei der Durchführung des Projekts tatkräftig unterstützt haben. Frau Pradi hat zusätzlich auch bei den Formatierungen der Rezepte mitgewirkt und Herr Kerschbaumer hat uns, gemeinsam mit Herrn Federspiel, beim Schreiben der Rezepte sehr weitergeholfen.

Danke auch an Simon Allneider, welcher, gemeinsam mit Frau Amrain und Frau Pradi, alle Fotos des Kochbuchs erstellt hat.

Wir sind sehr stolz darauf, dass das Projekt trotz des ständigen Wechsels zwischen Präsenz- und Fernunterricht durchgeführt wurde.

Wir hoffen, Sie haben Spaß beim Nachkochen und wünschen Ihnen ein gutes Gelingen.

Inhalt

Kevin Amoroso	8
Gazpacho	9
Simon Dal Lago	12
Speck-Zwiebelkuchen auf Wacholderrahmsauce	13
Geschmorte Kalbswange mit Ratatouille und Kartoffelkroketten	16
Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Pfefferorangen	20
Armin Eppacher	24
Schwarzbrotssuppe mit Schwarzbrotcroutons	25
Gebratenes Kalbshacksteak mit Kartoffelpüree und gedünsteten Karotten	27
Strauben mit Preiselbeermarmelade	32
Tommaso Falvo	36
Kartoffelcremesuppe mit Majoran	37
Rindsgulasch mit Kartoffelkroketten und Brokkoli mit Mandelbutter	39
Tiramisú	44
Laura Flenger	47
Truthahngeschnetzeltes in Curryrahmsauce	48
Apfelstrudel	50
Petra Heidenberger	53
Schalderer Krapfen mit in Butter gedünstetem Blattspinat	54
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Kartoffelgratin und frittiertem Paprikagemüse	57
Birne Helene	61
Nicolas Kogler	67
Karottencremesuppe mit Karottenchips	68
Rosa gebratenes Rib-Eye Steak mit Pommes und Karottensalat	72
Marinierte Sommerfrüchte mit Erdbeereis	77
Miriam Lechner	81
Käsepudding mit zweierlei Gemüsesaucen	82
Hühnerkeule mit Champignon, Tomaten und Safran-Kartoffeln	86
Apfelstrudel mit Vanillesauce	89
Merita Perzhilla	93
Gemüseragout im Sesamkissen	94
Rosa gebratenes Schweinsfilet im Kräutermantel mit Ofentomaten und Bratkartoffeln ...	98

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Hippen	102
Theo Pliger	107
Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinat-Füllung.....	108
Buchteln mit Vanillesauce	110
Giuseppe Reiserer	114
Eisacktaler Weinsuppe mit Zimtcroustons	115
Bauernbrat'l mit Weißkohl-Karotten-Salat	118
Kaiserschmarren mit Apfelmus	122
Alex Schenk	126
Spinatspätzle mit Schinken-Rahm-Sauce	127
Stubenküken mit gedünstetem Gemüse und Rosenkohl	130
Grießflammerl mit Erdbeersauce	135
Sarah Thaler	138
Kartoffelstrudel auf Kürbiscreme	139
Rosa gebratene Rindsspitzrose mit gebratenen Karotten, Roter Bete, Herzoginkartöffelchen und Zwiebelsauce	143
Crème Brûlée mit genierten Früchten	148
Simon Todesco	152
Speckknödelsuppe	153
Rosa gebratenes Zwischenrippenstück mit Kartoffelchips, gedünstetem Gemüse und Sauce Hollandaise.....	156
Schokoladenmousse.....	161
Oskar Wallnöfer	164
Kürbiscremesuppe.....	165
Erdäpfelblattl'n mit Sauerkraut und Surfleisch	167
Mohnkuchen mit Nusseis und Karamellsauce	171

| Kevin Amoroso

Gazpacho



Gazpacho

Für 4 Personen

Zutaten:

3	St.	Tomaten
1	St.	Gurke
2	St.	weiße Zwiebeln
4	EL	Olivenöl
1	St.	rote Paprika
2	St.	Knoblauchzehen
8	St.	Blätter Basilikum
20	g	Zucker
1	St.	grüne Paprikaschote
		Petersilie
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Tomaten, rote Paprika und Gurke putzen, waschen und fein würfeln.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen.
3. Alles in einen Mixer geben und mixen.
4. Mit zwei Esslöffeln Olivenöl Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken und ca. 4 Stunden (oder über Nacht) kaltstellen.
5. Basilikum waschen, trocken schütteln und anschließend die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.
6. Suppe mit dem fein geschnittenen Basilikum anrichten und mit zwei Esslöffeln Öl beträufeln.

Tipps und Empfehlungen:

-  Kalt servierte Gazpacho ist das perfekte Essen für heiße Tage.

| Simon Dal Lago

Speck-Zwiebelkuchen auf Wachholderrahmsauce



Speck-Zwiebelkuchen

Für 4 Personen

Zutaten:

Auslegeteig

50 g	Weizenmehl
25 g	Butter
20 ml	Wasser

Füllung

50 g	Butter
120 g	Zwiebel, Julienne
100 g	Bauchspeck in ca. 4 cm lange Streifen schneiden
150 g	Bergkäse in ca. 0,5 cm kleine Würfel geschnitten
50 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer

Eierguss

125 ml	Milch
100 ml	Sahne
4 St.	Eier

Zubereitung:

Auslegeteig

1. Für den Auslegeteig alle Zutaten zusammenmischen, kräftig durchkneten und in Klarsichtfolie 30 Minuten kaltstellen.

Kuchen

1. Auslegeteig dünn ausrollen und den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Backform mit dem Teig auslegen, mit Klarsichtfolie abdecken und kaltstellen.
3. Für die Füllung Zwiebel und Bauchspeck in Butter dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und erkalten lassen.
4. Bergkäse mit der Füllung vermischen und in den Formen gleichmäßig verteilen.
5. Für den Eierguss alle Zutaten verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken und in die Backform gießen.
6. Mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und im Backrohr bei etwa 180°C für ca. 30 Minuten backen.

Wacholderrahmsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

40	g	Butter
50	g	Schalotten, Brunoise
2	St.	Lorbeerblätter
6	St.	Wacholderbeeren (geschrotet)
50	ml	Weißburgunder
60	ml	Kalbsjus
40	ml	Sahne
1	EL	Wacholderbeeren, grob gehackt
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Schalotten in Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
2. Mit Kalbsjus auffüllen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen.
3. Sahne, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben, aufkochen und wenn nötig mit angerührter Speisestärke binden (Sauce soll leicht cremig sein).
4. Durch ein feines Saucensieb passieren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken.
5. Mit dem Speck-Zwiebelkuchen servieren.

Geschmorte Kalbswange mit Ratatouille und Kartoffelkroketten



Geschmorte Kalbswange

Für 4 Personen

Zutaten:

700	g	Kalbswangen
150	g	Zwiebeln
40	g	Karotten
40	g	Petersilienwurzel
2	St.	Knoblauchzehen (mit Schale zerdrückt)
1	EL	Tomatenmark
150	ml	Rotwein, trocken
40	ml	Portwein (rot)
1	L	Kalbsfond
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Parierte Kalbswangen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem passenden Rondeau in heißem Öl allseitig anbraten.
2. Die angebratenen Kalbswangen aus dem Bratengeschirr nehmen und zum Abtropfen in ein Sieb oder auf ein Bratengitter legen.
3. Für den Schmoransatz, wenn nötig, in das Bratengeschirr noch etwas Öl geben und darin das vorbereitete Mirepoix gut anrösten.
4. Zerdrückte Knoblauchzehen am Ende des Röstprozesses dazugeben und mitrösten.
5. Tomatenmark zum angerösteten Mirepoix dazugeben und kurz anziehen lassen.
6. Mit Rot- und Portwein deglacieren.
7. Angebratene Kalbswangen dazugeben, mit Kalbsfond aufgießen und aufkochen lassen.
8. Deckel daraufsetzen im ca. 170°C heißen Ofen für ca. 1,5 Stunden weich schmoren.
9. Kalbswangen herausnehmen, in Alufolie wickeln, heiß stellen und die Sauce abseihen.
10. Sauce auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren.

Kartoffelkroketten/Duchesse-Masse

Für 4 Personen

Zutaten:

Duchesse-Masse

350	g	Kartoffeln (mehlig)
1	St.	Eigelb
		Salz

Kartoffelkroketten

1	TL	Kartoffelstärke
2	St.	Eier
4	EL	Milch
100	g	Mehl
200	g	Brösel
		Frittieröl

Zubereitung:

Duchessemasse

1. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 5 cm gleichgroße Stücke schneiden.
2. In einem Topf mit Wasser knapp bedeckt und einer guten Prise Salz weichkochen.
3. Kartoffeln abseihen und wieder zurück in den Topf geben, aufs Feuer stellen und so lange erhitzen, bis die Restflüssigkeit der Kartoffeln vollständig verdunstet ist.
4. Kartoffeln mit einer Handpresse in eine Schüssel passieren.
5. Die noch heißen Kartoffeln mit Eigelb glattrühren.

Kartoffelkroketten

1. Ein Gastronorm-Blech mit Kartoffelstärke bestäuben.
2. Warme Duchessemasse in einem Dressiersack füllen und in Stangen von 1½ cm Durchmesser auf das vorbereitete Gastronorm-Blech dressieren.
3. Kartoffelstangen gut auskühlen lassen.
4. Ausgekühlte Stangen in 5 cm lange Stücke schneiden.
5. Eier und Milch mit einem Schneebesen gut verrühren.
6. Zum Panieren die einzelnen Stücke im Mehl wenden, durch das Ei-Milch-Gemisch ziehen und abtropfen lassen, anschließend in Semmelbröseln wälzen.
7. Kartoffelkroketten im ca. 180 Grad heißem Fett goldgelb frittieren.
8. Vor dem Anrichten auf Küchenkrepp gut abtupfen.

Ratatouille

Für 4 Personen

Zutaten:

30	ml	Olivenöl
60	g	Zwiebel, Brunoise
1	St.	Knoblauch, geschält, kleingeschnitten
150	g	Peperoni, in 0,4 cm große Würfel geschnitten
125	g	Melanzane in 0,4 cm große Würfel geschnitten
125	g	Zucchini in 0,4 cm große Würfel geschnitten
		Thymian
		Basilikum
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch in heißes Olivenöl andünsten.
2. Geschnittene Peperoni dazu geben und gut mitdünsten.
3. Melanzane- und Zucchiniwürfel dazugeben und weiterdünsten.
4. Danach mit Salz und Kräutern würzen.
5. Kurz darauf das Basilikum dazugeben und anschließend servieren.

Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Pfefferorangen



Schokotörtchen

Für 4 Personen

Zutaten:

200	g	Zartbitterschokolade
65	g	Butter
75	g	Zucker
5	St.	Eiweiß
5	St.	Eigelb

Zubereitung:

1. Soufflé Formen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.
2. Schokolade mit Butter auf einem Wasserbad schmelzen.
3. Eigelb cremig schlagen.
4. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dann Zucker dazugeben und erneut schlagen.
5. Eigelb mit Schokolade vermengen.
6. Anschließend Eiweiß nach und nach unterheben.
7. Formen füllen und für 10 Minuten bei 200° Umlufthitze backen.

Pfefferorangen

Für 4 Personen

Zutaten:

2	St.	Orangen
60	g	Zucker
2	EL	Brandy
250	ml	Orangensaft
1	TL	Grüne Pfefferkörner
2	St.	Sternanis
		Kartoffelstärke zum Binden

Zubereitung:

1. Die Orangen filetieren und bereitstellen.
2. Zucker erhitzen, bis er goldgelb ist.
3. Grüne Pfefferkörner dazugeben, mit Brandy und Orangensaft ablöschen und kurz köcheln lassen.
4. Vanillemark und Sternanis dazugeben, kurz köcheln lassen.
5. Mit Kartoffelstärke leicht binden.
6. Mit Orangenfilets anrichten.

| Armin Eppacher

Schwarzbrotsuppe mit Schwarzbrotcroutons



Schwarzbrotsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

50	g	Bauernbrot
50	g	Butter
600	g	Fleischsuppe
1	St.	Zwiebel
50	g	Speck
20	g	Butter
4	EL	Schwarzbrot
2	EL	Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Brot in 1 cm große Stücke schneiden.
2. Butter in einem Topf schmelzen, Brot darin braun rösten.
3. Mit Fleischsuppe aufgießen, Lorbeerblatt dazugeben.
4. Für ca. 5 Minuten kochen lassen, Lorbeerblatt herausnehmen.
5. Suppe mixen, durch ein Sieb seihen.
6. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
7. Speck in feine Streifen schneiden.
8. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin anrösten, Speck dazugeben und kurz mitrösten.
9. Zwiebel-Speckgemisch in die Suppe geben, nochmals aufkochen.
10. Mit Salz abschmecken.
11. Mit Schwarzbrotcroutons und fein geschnittener Petersilie servieren.

Schwarzbrotcroutons

Für 4 Personen

Zutaten:

100	g	Schwarzbrot
-----	---	-------------

Zubereitung:

1. Brot in 1 cm große Würfel schneiden
2. In geklärter Butter frittieren

Gebratenes Kalbshacksteak mit Kartoffelpüree und gedünsteten Karotten



Gebratenes Kalbshacksteak

Für 4 Personen

Zutaten:

Gebratenes Kalbshacksteak

40	g	Weißbrot (ohne Rinde)
110	ml	Milch
80	g	Zwiebel, Brunoise
1	St.	Knoblauchzehe, fein gehackt
20	ml	Samenöl
600	g	Kalbfleisch

Gewürze

1	Msp.	Muskatnuss, gerieben
1	TL	Majoran, frisch
1	Msp.	Zitronenschale, abgerieben
2	St.	Eier
1	EL	Petersilie, fein gehackt
		Salz, Pfeffer

Weiteres

20	g	Butter, geklärt
200	ml	Thymianjus

Zubereitung:

1. Entrindetes Weißbrot grob schneiden und in heißer Milch einweichen.
2. Zwiebel-Brunoise und gehackte Knoblauchzehe in heißem Öl weich dünsten und abkühlen lassen.
3. Pariertes Kalbfleisch mit dem Brot und den gedünsteten Zwiebeln gut vermischen und nicht zu grob faschieren.
4. Faschiertes Kalbfleisch mit Salz, Muskat, Pfeffer, Majoran und geriebene Zitronenschale gut würzen.
5. Mit den aufgeschlagenen Eiern und der fein gehackten Petersilie gut vermengen.
6. Sollte das Kalbfaschierte zu fest bzw. kompakt sein, sollte noch Milch dazugegeben werden.
7. Aus dem Kalbsfaschierten, Steaks formen und in heißer geklärter Butter anbraten, anschließend im Backrohr bei 160° fertig garen (durchbraten) und kurz rasten lassen.
8. Steaks mit Thymianjus anrichten.

Tipps und Empfehlungen:



Aus dem Kalbsfaschierten können statt Steaks auch Bällchen geformt werden.

Kartoffelpüree

Für 4 Personen

Zutaten:

300	g	Kartoffeln (mehlig)
30	g	Butter
100	ml	Milch
		Salz, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und schälen.
2. Kartoffeln in gleichgroße Stücke schneiden, dämpfen oder in Salzwasser weichkochen.
3. Gekochte Kartoffeln vor dem Passieren gut ausdämpfen lassen.
4. Heiße Kartoffeln sofort passieren und mit kalter Butter glattrühren.
5. Kartoffelmasse mit heißer Milch flaumig rühren.
6. Kartoffelpüree mit Salz und Muskatnuss würzen.

Tipps und Empfehlungen:

-  Die Milchmenge kann je nach Qualität der Kartoffeln variieren.

Karotten, gedünstet

Für 4 Personen

Zutaten:

10	g	Butter
200	g	Karotten, beliebig geschnitten oder tourniert
20	ml	Gemüsefond
		Salz

Zubereitung:

1. In einer Sauteuse Butter schmelzen.
2. Geschnittene oder tournierte Karotten dazugeben, leicht salzen und farblos andünsten.
3. Gemüsefond dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten.
4. Nach ca. 5 Minuten den Deckel entfernen und durchschwenken.

Thymianjus

Für 4 Personen

Zutaten:

30 ml	Erdnuss- oder Samenöl	Kräuter - Gewürze	
1 kg	Kalbsknochen	1 St.	Rosmarinzweige
20 g	Tomatenmark	1 St.	Thymianzweige
100 ml	Rot- oder Weißwein, trocken	1 St.	Salbeiblätter
		1 St.	Lorbeerblätter
50 ml	Portwein, rot	2 St.	Petersilienstängel
2 L	Kalbsfond, braun, kalt, entfettet	1 St.	Piment, zerdrückt
	Salz	1 St.	Knoblauchzehen, mit der Schale zerdrückt
Röstgemüse (Gemüse, gewaschen, geputzt, geschält)		1 St.	Gewürznelken
200 g	Zwiebel	4 St.	Pfefferkörner, weiß zerdrückt
80 g	Karotten	Weiteres	
80 g	Knollensellerie	1 St.	Tomaten, mittelgroß, halbiert, entkernt
80 g	Petersilienwurzeln	1 St.	getrocknete Steinpilze
			Thymian

Zubereitung:

1. Kalbsknochen nussgroß zerkleinern.
2. Röstgemüse vorbereiten.
3. Kräuterbündel und Gewürzsäckchen herstellen
4. Kalbsknochen und Parüren in erhitztem Fett auf allen Seiten gut anrösten.
5. Röstgemüse dazugeben und mitrösten, bis sich das Fett klar absetzt.
6. Überflüssiges Fett abgießen.
7. Tomatenmark unterrühren und sorgfältig mitrösten.
8. Bratenansatz mehrere Male mit wenig Wein und etwas braunem Kalbsfond ablöschen und immer wieder einkochen lassen. Diesem Vorgang so lange wiederholen, bis sich ein dunkler Sirup (Glace) bildet.
9. Den deglacierten Ansatz in eine passende Marmite umfüllen und abkühlen lassen.
10. Mit braunem Kalbsfond auffüllen und langsam zum Siedepunkt bringen.
11. Einmal aufkochen, abschäumen, abfetten und etwa 3 Stunden leicht köcheln lassen.
12. Geschmacksbildner wie Kräuterbündel, Gewürzsäckchen, entkernten Tomaten und getrocknete Steinpilze 1 Stunde vor Garende dazugeben.
13. Fertige Jus durch ein feines Saucensieb seihen, um die Hälfte einkochen und nach Bedarf leicht salzen.
14. Kalbsjus während des Einkochens durch ein Passiertuch (Etamin) seihen.
15. Am Ende Thymian hinzufügen.

Strauben mit Preiselbeermarmelade



Strauben

Für 4 Personen

Zutaten:

280	g	Mehl
40	g	Butter, zerlassen
250	ml	Milch
3	St.	Eigelb
3	St.	Eiweiß
20	g	Zucker
2	EL	Rum
		Salz
		Frittieröl
		Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Milch und Rum zu einem glatten Teig verrühren.
2. Mit Salz abschmecken.
3. Eigelb zum Teig dazugeben und das mit Zucker geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Frittieröl erhitzen (ca. 165 °C) und den Teig durch einen Trichter spiralförmig hineinfließen lassen.
5. Die Strauben einmal wenden, und goldgelb backen.
6. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Mit Puderzucker und Preiselbeermarmelade servieren.

Preiselbeermarmelade

Für 4 Personen

Zutaten:

120	g	Kristallzucker
2	kg	Preiselbeeren
2	EL	Zitronensaft
200	ml	Rotwein

Zubereitung:

1. Rotwein in einen Topf geben und sirupartig einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Preiselbeeren waschen, in den Topf geben, Zucker zufügen und etwa 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.
3. Hin und wieder umrühren und den Zitronensaft untermengen.
4. Schraubgläser bereitstellen, Preiselbeermarmelade einfüllen und den Deckel mit Schraubverschluss gut verschließen.
5. Die Marmelade auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Tipps und Empfehlungen:

- ☞ Wer möchte kann nach dem Kochen, die Preiselbeeren mit einem Pürierstab pürieren, und durch ein Sieb laufen lassen, so entstehen keine Stücke in der Marmelade.

| Tommaso Falvo

Kartoffelcremesuppe mit Majoran



Kartoffelcremesuppe

Für 4 Portionen

Zutaten:

500	g	Kartoffeln (mehlig)
50	g	Sahne
50	g	Butter
700	ml	Fleischsuppe
50	g	Kalte Butter
		Muskatnuss
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden.
2. Kartoffeln kochen oder dämpfen und passieren.
3. Sahne und Muskatnuss dazugeben.
4. Die Butter braun werden lassen und dazugeben.
5. Mit der kochend heißer Fleischsuppe aufgießen, verrühren und abschmecken.
6. Kalte Butterwürfeln dazugeben.
7. Die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen.

Tipps und Empfehlungen:

-  Die Suppe nicht zu stark im Mixer aufschlagen

Rindsgulasch mit Kartoffelkroketten und Brokkoli mit Mandelbutter



Rindsgulasch

Für 4 Portionen

Zutaten:

75	ml	Samenöl
600	g	Zwiebel in streifen
30	g	Tomatenmark
150	ml	Rotwein
25	g	Paprikapulver (edelsüß)
5	ml	Essigwasser
1	kg	Rindsschulter geschnitten in 40g Würfeln
500	ml	Fleischsuppe
1	St.	Lorbeerblatt
1	TL	Kümmel
1	St.	Knoblauchzehe, geschält
1	TL	Zitronenschale, gerieben
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebelstreifen in einer Flachkasserolle in heißem Öl hellbraun dünsten.
2. Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein deglacieren.
3. Den Ansatz mit Paprika bestreuen und mit Essigwasser ablöschen.
4. Rohe Rindfleischwürfel dazugeben, würzen und gut unterrühren.
5. Mit Fleischsuppe aufgießen, Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt 2-3 Stunden weichdünsten.
6. Kurz vor Garende eventuell binden, Gulaschgewürz dazugeben und abschmecken.
7. Für der Bindung Stärke benutzen und mit Wasser mischen.

Tipps und Empfehlungen:

- 👉 Die Zwiebel fast dunkelbraun anrösten lassen. Die Sauce bekommt dadurch eine schöne dunkle Farbe.

Kartoffelkroketten

Für 4 Personen

Zutaten:

1 TL	Kartoffelmehl
350 g	Duchesse-Masse
2 St.	Eier
4 EL	Milch
100 g	Mehl
200 g	Brösel
	Frittieröl

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Kartoffelmehl bestäubt.
2. Warme Duchesse- Masse in einem Dressiersack füllen und in Stangen von ½ cm Durchmesser auf das vorbereitete Backblech dressieren.
3. Kartoffelstangen gut auskühlen lassen.
4. Ausgekühlte Stangen in 5 cm lange Stücke schneiden.
5. Eier und Milch mit einem Schneebesen gut verrühren.
6. Zum Panieren die einzelnen Stücke mit Mehl wenden, durch das Ei-Milch-Gemisch ziehen und abtropfen lassen. Anschließend in Semmelbrösel wälzen.
7. Im ca. 180°C heißem Fett goldgelb frittieren.
8. Vor dem Anrichten auf Küchenkrepp gut abtropfen.

Duchesse-Masse Kartoffelkroketten

Für 4 Personen

Zutaten:

350	g	Kartoffeln
1	St.	Eigelb
		Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 5 cm gleichgroße Stücke schneiden.
2. In einem Topf mit Wasser knapp bedeckt und einer guten Prise Salz weichkochen.
3. Kartoffeln abseihen und wieder zurück in den Topf geben, aufs Feuer stellen und so lange erhitzen, bis die Restflüssigkeit vollkommen verdunstet ist (damit sie schön trocken werden).
4. Kartoffeln mit der Presse oder Handpassiergerät (Flotte Lotte) in eine Schüssel passieren.
5. Die noch heißen Kartoffeln mit dem Eigelb glattrühren.

Brokkoli mit Mandelbutter

Für 4 Personen

Zutaten:

400	g	Brokkoli in Röschen zerteilt
30-40	g	Mandeln, gehobelt und geröstet
50	g	Butter
		Salz

Zubereitung:

1. Brokkoliröschen in Salzwasser knackig kochen und sofort in Eiswasser abschrecken. Das Brokkoliwasser zum Wiederwärmen bereithalten.
2. Brokkoliröschen abseihen und auf Küchentuch gut abtropfen lassen.
3. Brokkoliröschen im Brokkoliwasser erhitzen, mit wenig zerlassener Butter beträufeln und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.
4. Anrichten und mit den gerösteten Mandeln bestreuen.
5. Butter in einer Sauteuse nussbraun erhitzen und mit einem Löffel darüber verteilen.

Tipps und Empfehlungen:

- 👉 Die Brokkoliröschen können auch gedämpft werden.

Tiramisú



Tiramisú

Für 4 Personen

Zutaten:

1 St.	Eigelb
1 St.	Ei
70 g	Zucker
250 g	Mascarpone
1 TL	Rum
1 EL	Eiermarsala
50 ml	Sahne, geschlagen
12 St.	Löffelbiskuit
2 EL	Espresso, Kakaopulver zum bestreuen

Zubereitung:

1. Das Ei mit dem Eigelb und dem Zucker schaumig rühren (Im Wasserbad auf 82°C erhitzen, dann kalt rühren).
2. Mascarpone, Rum und Eiermarsala unter die Eiermasse geben.
3. Die geschlagene Sahne unterheben.
4. Eine beliebige Form mit Löffelbiskuit auslegen, diese mit Espresso tränken und etwas von der Mascarponecreme darauf geben. Eine weitere Schicht mit Löffelbiskuit darüberlegen, wiederum mit Espresso tränken und mit der übrigen Creme bedecken.
5. Im Kühlschrank kaltstellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Tipps und Empfehlungen:

👉 Anstelle des Löffelbiskuits kann man auch eine Biskuitroulade nehmen.

| Laura Flenger

Truthahngeschnetzeltes in Curryrahmsauce



Truthahngeschnetzeltes in Curryrahmsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

300 g	Truthahn geschnetzelt	80 g	Äpfel, säuerlich, gewürfelt
	Weizenmehl zum Bestäuben	30 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Samenöl	1 TL	Weißweinessig
20 g	Butter geklärt	10 g	Curry
	Salz, Pfeffer	250 ml	Geflügelfond
Sauce		20 g	Mango reif gewürfelt
10 ml	Milch	100 ml	Sahne
1 EL	Kokosflocken, trocken		Salz
20 g	Butter	1 TL	Zitronensaft
100 g	Zwiebel, Brunoise	20 g	Butter, gewürfelt, kalt
	Zucker		
20 g	Karotten, Brunoise		

Zubereitung:

1. Kokosflocken mit heißer Milch übergießen und quellen lassen.
2. Für die Sauce Zwiebeln und Karotten in Butter andünsten, Äpfel dazugeben und mit Zucker leicht karamellisieren.
3. Mit Weißweinessig und Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.
4. Den Ansatz mit Curry bestreuen, kurz anziehen lassen und mit hellem Geflügelfond aufgießen.
5. In Milch geweichte Kokosflocken und Mangostücke dazugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen.
6. Sahne dazugeben und zur gewünschten Konsistenz kochen.
7. Die Sauce mixen, fein passieren, eventuell mit angerührter Speisestärke leicht binden, abschmecken und mit Zitronensaft verfeinern.
8. Geschnetzeltes Truthahnfleisch würzen, leicht mehlieren und in kleinen Mengen in heißem Fett rösten.
9. Geröstetes Truthahnfleisch in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
10. Fleisch zur Sauce geben und gut vermengen
11. Mit kalter Butter verfeinern
12. Zum Anrichten das Geschnetzelte mit frischen Kokosflocken und gebratenen Ananasstücken garnieren.

Apfelstrudel



Apfelstrudel

Für 4 Personen

Zutaten:

Teig

150	g	Weizenmehl, gesiebt
100	g	Butter
50	g	Staubzucker
1	Pkg.	Vanillezucker
2	St.	Eigelb
		Zitronenschale
		Salz

Füllung

400	g	Äpfel
50	g	Zucker
5	g	Zimt
30	g	Cashewnüsse
15	ml	Rum
25	g	Sultaninen
10	ml	Zitronensaft

Zubereitung:

1. Für den Mürbteig Butter, Eigelb und Aromen verkneten.
2. Weizenmehl dazugeben und kurz unterkneten.
3. Den Teig mit Klarsichtfolie zudecken und 30 Minuten kaltstellen.
4. Für die Apfel Füllung die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Blättchen schneiden.
5. Die Cashewnüsse hacken und ohne fett goldgelb anrösten.
6. Die Äpfel und alle weiteren Zutaten vermischen.
7. Den Mürbteig mit einem Nudelholz rechteckig ca. 0,5 mm cm dick ausrollen.
8. Mit der Apfelfüllung befüllen zusammenrollen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C für 30 Minuten backen.

Tipps und Empfehlungen:



Den Mürbteig nicht zu lange kneten, sonst wird er brandig.

| Petra Heidenberger

Schalderer Krapfen mit in Butter gedünstetem Blattspinat



Schalderer Krapfen

Für 4 Personen

Zutaten:

Teig			Füllung		
300	g	Kartoffeln, mehlig	200	g	Topfen
20	g	Eigelb	½	St.	Zwiebel
5	g	Butter, zerlassen	100	g	Gekochte, passierte Kartoffeln
1	Msp.	Muskatnuss, gerieben			Öl
20	g	Weizenmehl			Salz
20	g	Roggenmehl			Muskat
20	g	Hartweizenmehl, fein			

Zubereitung:

Teig

1. Gewaschene, geschälte, in gleich große Würfel geschnittene Kartoffeln in Salzwasser kochen.
2. Kartoffeln abseihen, ausdämpfen, passieren.
3. Passierte Kartoffeln mit Eigelb, zerlassener Butter und Gewürzen gut vermengen.
4. Masse abkühlen lassen.
5. Die Mehlsorten zur Masse geben und schnell zu einem Teig kneten.

Füllung

1. Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl goldgelb dünsten.
2. Topfen und Kartoffeln mischen, den gedünsteten Zwiebel dazugeben und vermischen.
3. Mit Salz und Muskat eher intensiv abschmecken.

Krapfen

1. Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen.
2. Mit einem runden Ausstecher Blätter von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen, die Fülle mit einem kleinen Löffel in die Mitte des Teigblattes geben.
3. Die Teigblätter zu einem Halbmond zusammenfalten und mit den Fingern den Rand gut andrücken (pitschen).
4. Die Krapfen in ca. 150°C heißen Fett beidseitig goldbraun frittieren.
5. Krapfen in vor dem servieren in Nussbrauner Butter schwenken.

Tipps und Empfehlungen:

- ☞ Die Krapfen gut pitschen (zudrücken), sonst gehen sie beim Backen auf und die Fülle fließt raus.

Blattspinat in Butter

Für 4 Personen

Zutaten:

800	g	Blattspinat, frisch
30	g	Butter
30	g	Zwiebel, Brunoise
1	St.	Knoblauchzehe, fein gehackt
		Salz, Pfeffer
		Muskatnuss, gerieben

Zubereitung:

1. In einem flachen Kochtopf die Butter schmelzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin andünsten.
2. Blattspinat hinzugeben und so lange durchschwenken, bis er gar ist und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tipps und Empfehlungen:

-  Nicht zu viel Spinat auf einmal in das Kochgeschirr geben, sonst kann das Wasser vom Spinat nicht verdampfen.
-  Man kann den Spinat auch vordünsten (Dazu empfehle ich einen Behälter mit Crash Eis befüllen, ein Blech darüberlegen, sodass dieses eiskalt wird, den Spinat dünsten und auf dem kalten Blech verteilen. So behält der Spinat die grüne Farbe).

Rosa gebratenes Kalbssteak mit
Kartoffelgratin und frittiertem
Paprikagemüse



Kalbssteak

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g	Kalbskaree ohne Knochen
	Samenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Vom Kalbsrückenfilet 4 Steaks schneiden, leicht klopfen und würzen.
2. Steaks in einer heißen Pfanne in Öl oder auf dem Grill auf beiden Seiten kurz anbraten.
3. Die angebratenen Steaks zum Abtropfen auf ein Bratengitter legen.
4. Im Backrohr bei ca. 120°C bis zur Kerntemperatur von 50 Grad weitergaren.
5. Kalbssteak vor dem Servieren kurz rasten lassen.

Frittiertes Paprikagemüse

Für 4 Personen

Zutaten:

100 g	Peperoni, gelb
100 g	Peperoni, rot
	Frittierfett
	Hartweizenmehl zum Panieren
	Salz

Zubereitung:

1. Peperoni waschen, putzen und in ca. 4 cm lange und 0,5 cm breite Stäbchen schneiden.
2. Peperonistäbchen mit Mehl bestäuben und anschließend das überschüssige Mehl gut abschütteln.
3. In heißem Frittierfett (170°C) schwimmend frittieren.
4. Gebackene Peperoni Stäbchen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

Kartoffelgratin

Für 4 Personen

Zutaten:

300	g	Kartoffeln, festkochend
20	g	Butter
40	g	Lauch, kurzfaserig in Streifen geschnitten
½	St.	Knoblauchzehe, fein gehackt
80	ml	Milch
80	ml	Sahne
10	g	Butter, weich
20	g	Parmesankäse, gerieben
10	g	Butter, zerlassen
		Salz
		Muskatnuss, gerieben
		Pfeffer, weiß, gemahlen

Zubereitung:

1. In einer Flachkasserolle Lauchstreifen und Knoblauch in Butter andünsten.
2. Milch, Sahne und Gewürze dazugeben und zum Kochen bringen.
3. Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Kartoffelscheiben zum Lauch geben und unter gelegentlichem Rühren 2-3 min kochen.
5. Eine feuerfeste Backform mit Butter ausstreichen.
6. Die Kartoffelmasse einfüllen, glattstreichen, mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln.
7. Im Backrohr bei 160-180 °C goldbraun backen (ca. 25 min).
8. Vor der Ausgabe 10 Minuten rasten lassen.

Birne Helene



Birne pochiert

Für 4 Personen

Zutaten:

Läuterzucker

500	g	Wasser
1	St.	Zitrone
200	g	Zucker
1	St.	Zimtstange

Birne, pochiern

4	St.	Birnen
---	-----	--------

Zubereitung:

1. Für den Läuterzucker alle Zutaten einmal zum Kochen bringen.
2. Birnen schälen, der Länge nach halbieren.
3. Kerngehäuse herausstechen (Kugelausstecher)
4. Birnen mit Schnittfläche nach unten in einen weiten Topf geben (nebeneinander)
5. Birnen mit Läuterzucker überdecken.
6. Für ca. 10 Minuten knapp am Siedepunkt halten.
7. Birnen im Sud auskühlen lassen.

Vanilleeis

Für 4 Personen

Zutaten:

400	ml	Milch
60	g	Zucker
½	St.	Vanilleschote, längst aufgeschnitten
40	g	Vollei
48	g	Eigelb
60	g	Zucker
80	ml	Sahne
		Salz

Zubereitung:

1. Milch mit Zucker und Vanilleschote aufkochen.
2. Eier mit Eigelb, Zucker und einer Prise Salz in einem Schneekessel verrühren.
3. Die kochende Milch zum Eiergemisch geben und zu Rose abziehen (max. 85°).
4. Eiergemisch abseihen, Sahne dazugeben, auf Eis kalt rühren und in der Eismaschine gefrieren.

Schokosauce

Für 4 Personen

Zutaten:

70	ml	Schlagsahne
100	g	Zucker
70	g	Kuvertüre, bitter, zerkleinert
35	g	Kakaopulver
15	ml	Rum oder Kakaolikör

Zubereitung:

1. Sahne mit Zucker, zerkleinerter Kuvertüre und Kakaopulver aufkochen.
2. Ab und zu umrühren.
3. 2 Minuten langsam kochen lassen.
4. Die etwas abgekühlte Schokoladensauce mit Rum oder Kakaolikör verfeinern.

Hippengebäck

Für 4 Personen

Zutaten:

50 g	Butter, zerlassen
50 g	Staubzucker
50 g	Weizenmehl, gesiebt
1 St.	Eiklar
	Salz

Zubereitung:

1. Backrohr auf 200-220 ° vorheizen.
2. Zerlassene Butter mit Staubzucker, Weizenmehl, Eiklar und einer Prise Salz glattrühren.
3. Die Masse vor Gebrauch etwa 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Die Masse mittels einer Schablone sehr dünn auf ein gebuttertes und bemehltes Backblech oder einer Silikonmatte streichen.
5. im vorgeheizten Backrohr hellbraun backen.
6. Noch heiß in die gewünschte Form bringen und auskühlen lassen.

Tipps und Empfehlungen:

-  Für eine dunkle Hippenmasse werden zusätzlich 10 g gesiebtes Kakaopulver und 10 ml Milch verwendet.

| Nicolas Kogler

Karottencremesuppe mit Karottenchips



Karottencremesuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

200	g	Karotten
50	g	Butter zum Dünsten
50	g	Butter zum Verfeinern
500	g	Gemüsefond
50	g	Sahne
		Salz
		Zucker

Zubereitung:

1. Karotten waschen, schälen und rüsten und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
2. In einem Topf Butter schmelzen lassen, Karotten sowie Zucker dazugeben und für ca. drei Minuten dünsten.
3. Gemüsefond dazugeben, kochen, bis die Karotten weich sind.
4. Sahne zur Suppe geben, mixen und durch einen Saucensieb passieren.
5. Die kalte Butter in ca. 0,5 cm kleine Würfel schneiden.
6. Die Suppe mit der Butter verfeinern und mit Salz abschmecken.

Gemüsefond

Für 4 Personen

Zutaten:

40 g	Zwiebel
120 g	Karotten
75 g	Knollensellerie
50 g	Fenchel
1 L	Wasser
	Salz, Pfeffer
	Lorbeerblatt
	Samenöl

Zubereitung:

1. Gemüse rüsten und in Paysanne schneiden.
2. In einer passenden Marmite Zwiebel andünsten und das geschnittene Gemüse hinzugeben.
3. Mit kaltem Wasser auffüllen, leicht salzen und aufkochen.
4. Fond ca. 30 Minuten sieden lassen und dann die Gewürze hinzugeben (ca. 10 Minuten vor den abseihen).
5. Den fertigen Fond abseihen.

Tipps und Empfehlungen:

-  Gemüsefond kann auch mit Gemüseabschnitten hergestellt werden.

Karotten Chips

Für 4 Personen

Zutaten:

200	g	Karotten
		Salz
		Mehl zum bestreuen
		Frittierfett

Zubereitung:

1. Karotten in hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Karottenscheiben mit Mehl bestreuen.
3. In 120° C heißem Frittierfett frittieren.
4. Anschließend mit Salz würzen.

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak mit Pommes und Karottensalat



Rib-Eye Steak

Für 4 Personen

Zutaten:

600	g	Rib-Eye Steak
50	g	Butter
4	St.	Thymian
4	St.	Rosmarin
3	St.	Knoblauch
		Samenöl

Zubereitung:

1. Rib-Eye Steak mit Samenöl auf allen Seiten scharf anbraten (3 Minuten pro Seite).
2. Rib-Eye aus der Pfanne nehmen und 2 min ruhen lassen.
3. Butter in die Pfanne geben, Knoblauch und Kräuter hinzufügen und Rib-Eye wieder in die Pfanne geben.
4. Rib-Eye mit der Butter übergießen bis die Kerntemperatur ca. 54 °C ist.

Pommes

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g Kartoffel
 Samenöl zum Frittieren
 Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 7 cm lange und 1,5 cm große Stäbe schneiden.
2. Die Stäbe für ca. 10 Minuten in kaltes Wasser geben.
3. Fritteuse auf 140 °C erhitzen. Kartoffel für ca. 5 Minuten farblos frittieren.
4. Mit Küchenpapier abtrocknen.
5. Kartoffel in 170 °C heißen Öl goldgelb frittieren.
6. Vor dem Servieren salzen.

Karotten Salat

Für 4 Personen

Zutaten:

200	g	Karotten, orange
200	g	Karotten, gelb
1	EL	Olivenöl
2	EL	Weißweinessig
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Karotten waschen, schälen, in feine Streifen (Julienne) schneiden.
2. In Salzwasser knackig sieden.
3. Karotten mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Essig abschmecken.

Tipps und Empfehlungen:

-  Der Salat kann mit verschiedenen Kräutern verfeinert werden.

Kräuterbutter

Für 4 Personen

Zutaten:

100 g Butter
Kräuter: z.B. Rosmarin,
Thymian, Petersilie und
Origano, gehackt
Salz

Zubereitung:

1. Die Butter sollte Zimmertemperatur haben. Diese schlagen Sie dann so lange, bis viel Volumen entstanden ist. Dabei wird die Butter fast weiß.
2. Die Cremebutter mit Salz abschmecken und die gehackten Kräuter unterheben.
3. Kräuterbutter in beliebige Form bringen.
4. Zum Aufbewahren die Butter kühlstellen.

Tipps und Empfehlungen:

👩 Die Kräuter können beliebig zusammengesetzt werden.

Marinierte Sommerfrüchte mit Erdbeereis



Obstsalat

Für 4 Personen

Zutaten:

125	ml	Läuterzucker
50	g	Apfel
50	g	Banane
50	g	Birne
50	g	Orange
50	g	Trauben gemischt
50	g	Erdbeere

Zubereitung:

1. Früchte waschen, schälen, entkernen und in gleichmäßige mundgerechte Stücke schneiden.
2. Den Läuterzucker dazugeben und für ca. 5 Minuten marinieren.
3. Mit frischer Minze garnieren und servieren.

Läuterzucker

Für 4 Personen

Zutaten:

50	g	Zucker
50	ml	Wasser

Zubereitung:

1. Zucker und Wasser in einen Topf geben.
2. Einmal aufkochen lassen, damit der Zucker sich auflösen kann.
3. Den fertigen Läuterzucker abfüllen.

Tipps und Empfehlungen:

☞ Läuterzucker kann auch mit Zitronen-/Orangensaft verfeinert werden.

Fruchteis

Für 4 Personen

Zutaten:

500	ml	Wasser
375	g	Zucker
250	ml	Fruchtmark oder Fruchtsaft
25	g	Glukosesirup

Zubereitung:

1. Wasser mit Zucker aufkochen.
2. Fruchtmark oder Saft dazugeben.
3. Zitronensaft und Glukosesirup dazugeben und gut verrühren.
4. Das ganz auf Eis abkühlen lassen.
5. In der Eismaschine gefrieren.

| Miriam Lechner

Käsepudding mit zweierlei Gemüsesaucen



Käsepudding

Für 4 Personen

Zutaten:

25 g	Butter
20 g	Weizenmehl
125 ml	Milch
2 St.	Eigelb
50 g	Schnitt oder Bergkäse in kleine Würfel geschnitten
25 g	Parmesan, gerieben
2 St.	Eiklar
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Becherförmchen

30 g	Butter, weich
50 g	Brotbrösel

Zum Abschmälzen

Parmesankäse
Braune Butter

Zubereitung:

1. Die Formen ausbuttern und mit Brotbrösel ausstreuen.
2. Mit Mehl und Butter eine helle Mehlschwitze machen.
3. Die Milch hinzufügen und eine dicke Bechamel kochen.
4. Eigelb, Käse, und die Gewürze hinzufügen.
5. Das Eiklar mit einer Prise Salz zu Eisschnee schlagen.
6. 1/3 Des Eischnees unter die Heiße Masse heben.
7. Die Masse kurz abkühlen lassen und den restlichen Eischnee untermelieren.
8. Die Formen $\frac{3}{4}$ vollfüllen.
9. Die Formen ins heiße Wasserbad stellen, dass sie bis zur Hälfte im Wasser stehen.
10. Im vorgeheizten Backrohr bei 130 Grad eine $\frac{1}{2}$ Stunde pochieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Das Wasser darf auf keinen Fall kochen.
-  Mit Paprika und Zucchini-creme servieren.

Zucchini-creme

Für 4 Personen

Zutaten:

125	g	Zucchini
50	g	Zwiebel, Brunoise
1	St.	Knoblauchzehe, gehackt
1	EL	Butter
200	ml	Gemüsefond
		Salz, Pfeffer weiß

Zubereitung:

1. Zucchini waschen, rüsten und in ca. 1cm große Stücke schneiden.
2. In einen Topf Butter schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.
3. Zucchini dazugeben und mitdünsten.
4. Mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen und für ca. 5 Minuten sieden lassen.
5. Mit Salz, und Pfeffer würzen.
6. Mixen und durch ein Saucensieb passieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Die Zucchini dürfen nicht zu lange kochen, sonst wird die Creme braun.

Rote-Paprika-Creme

Für 4 Personen

Zutaten:

125	g	Paprika, rot
50	g	Zwiebel, Brunoise
1	St.	Knoblauchzehe, gehackt
1	EL	Butter
200	ml	Gemüsefond
		Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

1. Paprika waschen, rüsten und in ca. 1cm große Stücke schneiden.
2. In einen Topf Butter schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.
3. Paprika dazugeben und mitdünsten.
4. Mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und für ca. 10 Minuten sieden lassen.
5. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
6. Mixen und durch ein Saucensieb passieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Man kann auch gelbe, orange oder grüne Paprika verwenden.

Hühnerkeule mit Champignon, Tomaten und Safran-Kartoffeln



Hühnerkeule mit Champignon und Tomaten

Für 4 Personen

Zutaten:

4	St.	Hühnerkeulen
2	St.	Rosmarinzweige
4	St.	Salbeiblätter
2	St.	Thymianzweige
40	ml	Weißwein, trocken
		Salz, Pfeffer

Sauce

20	g	Butter
40	g	Zwiebel, Brunoise
1	St.	Knoblauchzehe gehackt
250	g	Champignons, geviertelt
5	g	Trockenpilze, eingeweicht, ausgedrückt, gehackt
120	g	Tomaten-concassè
200	ml	Gebundene Kalbsjus
1	EL	Petersilie gehackt

Zubereitung:

1. Die Hühnerkeulen einölen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Kräuter in eine Bratpfanne geben, die Hühnerkeulen auf die Kräuter legen.
3. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad 30-40 Minuten braten.
4. Nach ca. 20 Minuten die Hühnerkeulen herausnehmen und heiß stellen.
5. Die Butter in die Pfanne geben die Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.
6. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen.
7. Die Pilze hinzugeben und trockendünsten.
8. Mit dem Kalbsjus aufgießen und ca. 10min köcheln lassen.
9. Die Hühnerkeulen zur Sauce geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
10. Tomaten-concassè zur Sauce geben und servieren.

Tipps und Empfehlungen:

 Dazu passen Safran-Kartoffeln.

Safran-Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten:

400	g	Kartoffeln festkochend
500	ml	Wasser
1/2	TL	Safranpulver
		Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Das Safranpulver ins Wasser geben und salzen.
3. Kartoffelwürfel für ca. 10 Minuten im Safranwasser kochen.

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Apfelstrudel

Für 4 Personen

Zutaten:

Mürbteig (1:2:3)

150	g	Mehl, gesiebt
100	g	Butter, gewürfelt, temperiert
50	g	Staubzucker
2	St.	Eigelb
1/2	Pkg.	Vanillezucker
1	Msp.	Zitronenschale
		Salz

Apfelfüllung

300	g	Äpfel
25	g	Sultaninen
10	ml	Zitronensaft
1	Msp.	Zitronenschale
15	ml	Rum
30	g	Cashewnüsse
		Zimt

Zubereitung:

1. Für den Mürbteig Butter, Staubzucker, Eigelb und Aromen verkneten.
2. Weizenmehl dazugeben und kurz unterkneten.
3. Den Teig mit Klarsichtfolie zudecken und 30 Minuten kaltstellen.
4. Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in 0,5 cm Stücke schneiden.
5. Die Äpfel und alle weiteren Zutaten außer die Cashewnüsse vermischen.
6. Die Cashewnüsse hacken und ohne Fett goldgelb anrösten.
7. Den Mürbteig mit einem Nudelholz Rechteckig ca. 1 cm dick ausrollen.
8. Mit der Apfelfüllung befüllen zusammenrollen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° C 30 Minuten backen.

Vanillesauce

Für 4 Personen

Zutaten:

250	ml	Milch
10	g	Weizenstärke
1/4	St.	Vanilleschote
1	Msp.	Zitronenschale, gerieben
2	St.	Eigelb
50	g	Zucker
75	ml	Sahne
5	ml	Rum

Zubereitung:

1. Milch, Zucker, Vanilleschote und Zitronenschale unter stetem rühren aufkochen, vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen.
2. Eigelb mit Weizenstärke verrühren.
3. Heiße Milch in die Eigelbmasse rühren, zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren einmal ganz kurz aufkochen lassen (max.85°C).
4. Die Vanillesauce durch ein feines Sieb passieren und kurz überkühlen lassen.
5. Die Sauce mit angeschlagener Sahne und Rum verfeinern.

| Merita Perzhilla

Gemüseragout im Sesamkissen



Gemüseragout im Sesamkissen

Für 4 Personen

Zutaten:

50	g	Rote Paprikawürfel, gedünstet
50	g	Zucchiniwürfel, gedünstet
50	g	Fenchelwürfel, gedünstet
50	g	Karottenwürfel, gedünstet
50	g	Brokkoliröschen, gekocht
50	g	Blumenkohlröschen, gekocht
40	g	Butter
50	g	Lauch, in Blättchen geschnitten
150	g	Gemüserahmsauce (siehe Rezeptur)
50	g	Tomaten geschält, in Würfel geschnitten
1	EL	Petersilie, gehackt
1	EL	Basilikum, gehackt
150	g	Blätterteig (siehe Rezeptur)
1	St.	Eigelb
1	EL	Sesamsamen Blüten zum garnieren

Zubereitung:

Gemüseragout

1. In einem Topf Butter schmelzen, Lauch dazugeben, farblos andünsten.
2. Gemüse und Gemüserahmsauce dazugeben, erhitzen, mit Salz, Pfeffer abschmecken.
3. Vor dem Servieren die Tomatenwürfel und die Kräuter untermischen.

Für die Blätterteigkissen

1. Blätterteig zu einer rechteckigen ca. 0,5 cm dicken Platte ausrollen und ca. 20 Minuten kaltstellen.
2. 4 Quadrate (7-10 cm) ausschneiden auf ein Backblech legen und etwa 20 Minuten kaltstellen.
3. Die Blätterteigquadrate dünn mit Eigelb bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C backen.

Tipps und Empfehlungen:

-  Das Gemüseragout in tiefe Teller geben, mit Blätterteigkissen belegen mit Blüten garnieren und servieren.

Gemüserahmsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

15	g	Butter
10	g	Weizenmehl
200	ml	Gemüsefond, kräftig
250	ml	Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss		

Zubereitung:

1. Aus Butter und Weizenmehl eine helle Mehlschwitze (Roux blanc) herstellen und auskühlen lassen.
2. Gemüsefond mit Sahne und Gewürzen aufkochen, zur Mehlschwitze gießen und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten kochen lassen.
3. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps und Empfehlungen:

-  Die Sauce wird in der Klassischen Küche für eine Vielzahl von Ableitungen benötigt.

Blätterteig

Für 4 Personen

Zutaten:

Butterteig

220	g	Butter
70	g	Weizenmehl

Wasserteig

170	g	Weizenmehl
20	g	Butter
5	g	Salz
90	g	Wasser

Zubereitung Butterteig

1. Butter (sie soll eine Verarbeitungstemperatur von ca. 18 °C haben) mit dem Mehl gut verkneten, zu einem Ziegel formen und bereitstellen.

Zubereitung Wasserteig

1. Mehl, Butter, Salz und Wasser verkneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt 20 Min. rasten lassen.

Zubereitung:

1. Wasserteig kleeblattförmig ausrollen und den Butterteig darin einschlagen.
2. Zu einem ca. 2 cm dicken Rechteck ausrollen, mit Klarsichtfolie zudecken und 20 Minuten kaltstellen.
3. Eine einfache Tour geben: Ein Drittel des Teigrechteckes in die Mitte des Teiges legen und mit dem dritten Drittel überlappen, zudecken und 20 Minuten kaltstellen.
4. Eine doppelte Tour geben: Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen und das rechte und linke Viertel des Teigrechteckes in die Mitte legen, dann die Hälfte des Teiges mit der anderen überlappen, mit Klarsichtfolie zudecken und 20 Minuten kaltstellen.
5. Den Teig noch eine doppelte und eine einfache Tour geben.
6. Zwischen den Touren immer zugedeckt im Kühlschrank ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Tipps und Empfehlungen



Blätterteiggebäck bei ca. 180-200°C für ca. 15 Minuten backen.

Rosa gebratenes Schweinsfilet im Kräutermantel mit Ofentomaten und Bratkartoffeln



Schweinsfilet im Kräutermantel

Für 4 Personen

Zutaten:

500	g	Schweinsfilet
2	EL	Öl
2	EL	Senf
3	EL	Schnittlauch
2	EL	Petersilie
3	EL	Kerbel
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Filet mit einem scharfen Messer von Sehnen und dergleichen befreien.
2. Mit Salz, Pfeffer würzen und im heißen Öl allseitig nicht zu stark anbraten.
3. Angebratenes Filet auf ein Gitter mit darunter einem GN- Blech legen und im 140 °C heißen Ofen bei einer Krentemperatur von 50 °C braten.
4. Filet im Hold a-mat bei 70 °C Grad 10 Minuten nachziehen lassen.
5. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
6. Petersilie fein schneiden.
7. Geschnittene Kräuter mischen.
8. Filets mit Senf bestreichen und in den Kräutern wälzen.
9. Filet schneiden, anrichten und die Schnittfläche mit geklärter Butter bepinseln.

Tipps und Empfehlungen:

-  Das Filet kann man mit verschiedenen Kräutern wälzen.

Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten:

400 g	Kartoffeln
40 g	Butter
	Salz

Zubereitung:

1. Kaufen Sie festkochende Kartoffeln.
2. Kartoffeln waschen, schälen, in beliebige, aber gleich große Stücke schneiden.
3. Wasser zum Kochen bringen, salzen, Kartoffeln hineingeben und für 1 Minute kochen lassen (blanchieren).
4. Blanchierte Kartoffeln mit Butter vermischen und auf ein Backblech geben.
5. Im Backrohr bei etwa 180 °C unter ab und zu wenden braten.
6. Vor der Ausgabe mit geklärter Butter schwenken, salzen und servieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Die Kartoffeln kann man mit gehackten frischen Kräutern schwenken.

Ofentomaten

Für 4 Personen

Zutaten:

10	St.	Cocktailtomaten
100	g	Olivenöl
1	TL	Salz
		Staubzucker
2	St.	Knoblauchzehen
1	St.	Rosmarin
1	St.	Thymian
2	St.	Basilikum

Zubereitung:

1. Tomaten blanchieren, häuten.
2. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen.
3. Tomaten dicht nebeneinander auf das Blech legen, salzen und den Staubzucker drüberstreuen.
4. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit den Kräutern über die Tomaten verteilen.
5. Im 80 °C heißen Ofen etwas 3 Stunden trocknen lassen.
6. Knoblauch und Kräuter entfernen und servieren.

Tipps und Empfehlungen:

 Anstatt Cocktailtomaten kann man auch Datteltomaten verwenden

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Hippen



Vanilleeis

Für 4 Personen

Zutaten:

500	ml	Milch
120	g	Zucker
1	St.	Vanilleschoten
6	St.	Eigelb
120	ml	Sahne

Zubereitung:

1. Milch mit 60 g Zucker und Vanilleschotte aufkochen.
2. Eigelb mit 60 g Zucker gut verrühren.
3. Heiße Milch unter stetem Rühren durch ein feines Sieb zum Eigelb gießen.
4. Heiße Eismasse in einem passenden Topf geben, zur Rose abziehen (max.85 Grad) und fein abseihen.
5. Sahne dazugeben, sofort auf Eiswasser abkühlen und anschließend in der Eismaschine gefrieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Das Eis schmeckt besonders gut, wenn man die Eismasse vor dem Gefrieren einige Stunden reifen lässt.

Heiße Himbeeren

Für 4 Personen

Zutaten:

250	g	Himbeeren
80	g	Zucker
80	g	Wasser
20	g	Zitronensaft
50	g	Himbeeren
1	EL	Himbeergeist

Zubereitung:

1. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen.
2. Wasser, Zitronensaft dazugeben, Karamell auflösen.
3. Mit dem Schuss Himbeergeist abschmecken.
4. 100 g Himbeeren gleich dazugeben und passieren (Himbeermark).
5. Himbeermark erhitzen mit 100g frischen Himbeeren schwenken.
6. Heiß anrichten und servieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Zu heißen Himbeeren passt Eis, Pudding, Joghurt und noch vieles mehr.

Hippen

Für 4 Personen

Zutaten:

50 g	Butter, zerlasen
50 g	Staubzucker
50 g	Weizenmehl
1 St.	Eiklar
	Salz

Zubereitung:

1. Backrohr auf 200 - 220 °C vorheizen.
2. Zerlassenen Butter, Staubzucker, Mehl, Eiklar und Salz verrühren (Zuerst Eiweiß + Staubzucker)
3. Die Masse vor Gebrauch etwa 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Die Masse mit einer Schablone auf einer Silikonmatte sehr dünn aufstreichen.
5. Für ca. 5 Minuten hellbraun Backen.
6. Noch heiß in die gewünschte Form bringen und auskühlen lassen.

Tipps und Empfehlungen:



Für die dunkle Hippenmasse Kakaopulver hinzufügen.

| Theo Pliger

Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinat-Füllung



Schlutzkrapfen

Für 4 Personen

Zutaten:

Teig

125	g	Roggenmehl gesiebt
125	g	Weizenmehl gesiebt
1	St.	Ei
55	ml	Wasser lauwarm
10	ml	Öl
		Salz

Füllung

25	g	Butter
40	g	Zwiebel (Brunoise)
1	St.	Knoblauch, gehakt
125	g	Spinat gekocht gehackt
125	g	Topfen trocken
25	g	Parmesan gerieben
1	El	Schnittlauch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Weiteres

75	g	Parmesan gerieben
1	El	Schnittlauch geschnitten
50	g	Nussbraune Butter

Zubereitung:

Teig

1. Beide Mehlsorten mischen.
2. Eier, Wasser, Öl sowie Salz zum Mehl gebe und zu einem glatten Teig kneten.
3. Einwickeln in Klarsichtfolie und 30 Minuten rasten lassen.

Füllung

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter dünsten.
2. Spinat, Topfen, Parmesan und Schnittlauch hinzugeben und verrühren.
3. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schlutzkrapfen

1. Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen.
2. Mit einem runden Ausstecher (7 cm Ø) ausstechen.
3. Die Füllung auf die Teigkreise auftragen, zu Halbmonde falten und die Ränder pitschen.
4. Die Schlutzkrapfen in kochendes Salzwasser geben, 4-6 Minuten kochen.
5. Mit geriebenem Parmesan und Schnittlauch verfeinern und mit Nussbrauner Butter abschmälzen.

Buchteln mit Vanillesauce

Buchteln

Für 4 Personen

Zutaten:

25	g	Hefe, zerbröselt
40	g	Zucker
100	ml	Milch, lauwarm
300	g	Weizenmehle, gesiebt
2	St.	Eier
1	Pkg.	Vanillezuckere
½	TL	Zitronenschale, gerieben
40	g	Butter (flüssig)
10	ml	Rum
40	g	Butter
100	g	Marillenmarmelade
		Salz

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Für das Dampfl: Hefe mit Zucker, lauwarmer Milch und 1 El Weizenmehl vermischen (Hefe gut auflösen).
3. Für ca.15 Minuten zugedeckt gehen lassen (Max. 35 Grad).
4. Eier mit Aromen verrühren und leicht erwärmen.
5. Eier-Aroma, Dampfl mit dem restlichen Weizenmehl verrühren und die zerlassene Butter einarbeiten.
6. Den Teig gut kneten bzw. schlagen bis er Blasen wirft und wieder zugedeckt gehen lassen (15-20 Minuten).
7. Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz ausrollen (ca. 1cm).
8. Mit einem runden Ausstecher (6-7 cm Ø) ausstechen.
9. Mit Marmelade füllen und gut verschließen.
10. Die Buchteln in zerlassene Butter tauchen.
11. Mit dem Verschluss nach unten gerichtet und nebeneinander einreihen.
12. Mit einem Tuch zudecken und 15 Minuten in einem warmen Raum gehen lassen.
13. Im Backofen bei 180°C backen, etwa 30 Minuten.
14. Auseinandernehmen und noch warm servieren.

Vanillesauce

Für 4 Personen

Zutaten:

500	ml	Milch
15	g	Weizenstärke
½	St.	Vanilleschote
1	Msp.	Zitronenschale
4	St.	Eigelb
100	g	Zucker
100	g	Sahne

Zubereitung:

1. Milch, Vanilleschote und Zitronenschale aufkochen lassen.
2. Ca. 2 Minuten abkühlen lassen.
3. Eigelb mit Zucker und Weizenstärke verrühren.
4. Heiße Milch in die Eigelbmasse rühren, zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren zur Rose abziehen (max. 85°).
5. Die Vanillesauce durch ein feines Sieb passieren und sofort abkühlen.
6. Die Sauce mit angeschlagener Sahne verfeinern.

| Giuseppe Reiserer

Eisacktaler Weinsuppe mit Zimtcroustons



Eisacktaler Weinsuppe mit Zimtcroustons

Für 4 Personen

Zutaten:

Weinsuppe

300	ml	Fleischsuppe, kräftig
100	ml	Terlaner Weißburgunder
6	St.	Eigelb
100	ml	Sahne
1	Msp.	Zimtpulver
1	Msp.	Muskatnuss, gerieben
		Salz

Zimtcroustons

30	g	Weißbrot (Toastbrot), entrindet
20	g	Butter, geklärt
1	Msp.	Zimtpulver

Vorbereitung:

1. Für die Zimtcroustons das entrindete Weißbrot in ca. 0,5 cm Würfel schneiden und in heißer Butter goldbraun rösten.
2. Kurz vor der Fertigstellung mit wenig Zimtpulver bestreuen, einmal durchschwenken und sofort aus der Pfanne nehmen.
3. Zimtcroustons für die Ausgabe bereitstellen.

Zubereitung:

1. Fleischsuppe mit Weißwein erhitzen.
2. Eigelb mit Sahne verrühren (Liaison).
3. Die heiße Suppe mit der Liaison legieren: Die Suppe am besten in einem Schneekessel im 80-90° C heißen Wasserbad oder auf Dampf cremig schlagen. Die Suppe darf dabei niemals kochen.
4. Die aufgeschlagene Suppe mit Salz, Zimt und Muskat abschmecken.
5. Die Schaumige Suppe auf bereits vorgewärmte Teller oder Tassen verteilen, mit Zimtcroustons bestreuen und sofort servieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Die Zimtcroustons können auch separat dazuserviert werden.

Fleischsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

500	g	Rindsknochen, zerkleinert
2,5	L	Wasser, kalt
250	g	Rindsfleisch (Schulter, Beinflleisch, Brustspitz- oder Brustkern, Tafelspitz), gewaschen
50	g	Karotten
50	g	Knollen- oder Stangensellerie
50	g	Petersilienwurzeln
50	g	Lauch
1	St.	Zwiebel, mit der Schale quer halbiert und gebräunt
1	St.	Tomate, gewaschen, gerüstet, halbiert
1	St.	Lorbeerblatt
1	St.	Thymianzweig
5	St.	Pfefferkörner, weiß, zerdrückt
		Salz

Zubereitung:

1. Rindsknochen blanchieren, heiß und kalt abspülen und in einen Kochtopf geben.
2. Mit kaltem Wasser und auffüllen und zum Siedepunkt bringen.
3. Gewaschenes Rindsfleisch dazugeben, aufkochen lassen, leicht salzen und während des Siedens öfters abschäumen und entfetten.
4. Gemüse, waschen, rüsten, schälen, schneiden und zu einem Bündel zusammenbinden.
5. Nach etwa 1½ Stunden Garzeit Gemüsebündel, gebräunte Zwiebelhälften und Tomaten dazugeben.
6. Für weitere ca. 45 Minuten sieden lassen.
7. Die Gewürze dazugeben und weitere 15 Minuten sieden lassen.
8. Gekochtes Rindsfleisch entnehmen (Garzeit etwa 2 Stunden).
9. Bouillon sorgfältig durch ein Etamin seihen und mit Salz abschmecken.

Tipps und Empfehlung:

-  Das gekochte Rindfleisch kann als Suppeneinlage, Saures Rindfleisch, oder Rindfleischsalat weiterarbeitet werden.

Bauernbrat'l mit Weißkohl-Karotten-Salat



Bauernbrat!

Für 4 Personen

Zutaten:

1	kg	Schweinebauch, bratfertig
Marinade		
2	St.	Knoblauchzehen, geschält, halbiert
2	St.	Majoranzweige
4	St.	Thymianzweige
2	St.	Rosmarinzweige
2	St.	Salbeiblätter
2	St.	Apfelminzblätter
1-2	EL	Samenöl
1	kg	Kartoffeln, festkochend, geschält und gewaschen
2	St.	Zwiebeln, klein, geschält und gewaschen
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den bratfertigen Schweinebauch mit Knoblauch, Kräutern und Samenöl gut einreiben bzw. marinieren und zugedeckt einige Stunden, besser über Nacht kaltstellen.
2. Den marinierten Schweinebauch frühzeitig vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen, Knoblauch und Kräutern entfernen. Knoblauch und Kräuter aufbewahren.
3. Den Schweinebauch mit Salz und Weißpfeffer würzen und in einem passenden Bräter allseitig gut anbraten.
4. Der Schweinebauch im etwas 170 Grad heißen Backrohr unter gelegentlichem Arrosieren und Wenden etwa 1 Stunde braten.
5. Geschälte Kartoffeln und Zwiebeln in gleichmäßige Stücke schneiden, in den Bräter zu dem Bauch geben und etwa 1 Stunde weiterbraten. Hitze auf etwa 140 Grad senken.
6. Am Ende der Garzeit das Backrohr ausschalten, aufbewahrten Knoblauch und Kräuter dazugeben und 15-20 Minuten nachziehen lassen.
7. Vom Schweinebauch den Knoblauch und die Kräuter wieder entfernen, tranchieren und mit den Kartoffeln, den Zwiebeln sowie mit dem beim Braten entstandenen Saft in einem passenden, vorgewärmten Teller gefällig anrichten und sehr heiß servieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Aus dem Bratensatz kann auch eine Bratenjus gezogen werden.

Grund-Vinaigrette

Für 4 Personen

Zutaten

40	g	Weißweinessig
25	g	Wasser
120	g	Samen Öl
		Salz, Pfeffer
		Zucker

Zubereitung

1. Essig, Wasser mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren (Salz löst sich gut auf).
2. Öl einrühren und eventuell nachwürzen.

Tipps und Empfehlung

- 👩 Ersetzt man Wasser mit frischgepressten Säften und Essig mit Zitronensaft erhält man besonders fruchtige Vinaigretten.

Weißkohl-Karotten-Salat

Für 4 Personen

Zutaten:

400	g	Weißkohl, gerüstet, gewaschen
2	St.	Karotten
1	St.	Gelbe Karotte
1	St.	Lauch
		Grund-Vinaigrette
		Weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Weißkohl mit einem Messer oder einer Gemüseschneidemaschine in dünne Streifen schneiden (Julienne).
2. Karotten, Gelbe Karotten und Lauch in dünne Streifen schneiden (Julienne) und Knackig kochen.
3. Gekochtes Gemüse mit dem Weißkohl mischen und mit Grund-Vinaigrette und Weißer Pfeffer abschmecken.

Kaiserschmarren mit Apfelmus



Kaiserschmarren

Für 4 Personen

Zutaten:

250	g	Milch, handwarm
10	ml	Rum
1	Pkg.	Vanillezucker
1	Msp.	Zitronenschale, gerieben
120	g	Weizenmehl, gesiebt
4	St.	Eigelb
4	St.	Eiklar
30	g	Zucker
20	ml	Samenöl
30	g	Rosinen, gewaschen und in wenig Rum geweicht
20	g	Butter, zerlassen
		Salz
		Staubzucker

Zubereitung:

1. Milch mit Aromen und Weizenmehl glattrühren.
2. Eigelb einrühren.
3. Eiklar mit einer Prise Salz und Zucker zu einem kompakten und geschmeidigen Eischnee schlagen unter den Grundteig mischen.
4. Eine passende Pfanne erhitzen, wenig Öl in die Pfanne gießen und eine Portion Teig darin verteilen, einen Teil der in Rum geweichten Sultaninen oder Rosinen einstreuen.
5. Den Teig hellbraun anbacken, wenden, etwas Butter dazugeben und gut ausbacken.
6. Kaiserschmarren mit zwei Kochlöffeln in Stücke reißen bzw. zerteilen, mit Staubzucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.

Tipps und Empfehlung

-  Der Schmarren kann nach dem Zerreißen auch mit Butter und Zucker karamellisiert werden.
-  Der Schmarren kann nach dem Anbacken auch im heißen Backrohr fertig gebacken werden.

Apfelmus

Für 4 Personen

Zutaten:

2	St.	Vanilleschote (Mark ausgekratzt)
80	ml	Apfelsaft
2	EL	Zucker
1	kg	Äpfel
2	St.	Zimtstangen
1	St.	Zitrone

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
2. Apfelsaft in einem Topf mit den Vanilleschoten (Mark und Schote), Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen.
3. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden und zum Apfelsaft hinzugeben.
4. Für ca. 15 bis 20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.
5. Danach die Vanilleschote und Zimtstange entfernen und die Äpfel mit einem Pürierstab mixen und warm oder kalt servieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Man kann etwas Zitronensaft beim Kochen zufügen, dann verfärbt sich das Apfelmus nicht.

| Alex Schenk

Spinatspätzle mit Schinken-Rahm-Sauce



Spinatspätzle

Für 4 Personen

Zutaten:

500	g	Mehl
4	St.	Eier
250	ml	Wasser
400	g	Spinat
100	g	Schinken
250	ml	Rahmsauce

Zubereitung:

1. Den Spinat kochen, ausdrücken und passieren.
2. Mehl, Eier, Wasser, Spinat und Salz zu einem Teig verrühren.
3. Ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
4. Den Teig mit einem Spätzlehobel ins kochende Salzwasser geben.
5. Ca. eine Minute aufkochen lassen.
6. Die Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abseihen.
7. Den Schinken in Würfel (Brunoise) schneiden,
8. Schinkenwürfel in Butter anrösten, mit Weißwein löschen, salzen, pfeffern und die Rahmsauce aufgießen.
9. Mit Parmesankäse bestreuen.

Tipps und Empfehlungen:

-  Die Schinken-Rahmsauce kann auch mit eingekochtem Rahm zubereitet werden.

Rahmsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

10	g	Butter
6	g	Weizenmehl
130	ml	Milch
160	ml	Sahne
1	Msp.	Muskatnuss, gerieben
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Aus Butter und Weizenmehl eine helle Mehlschwitze herstellen und auskühlen lassen.
2. Milch und Sahne mit Gewürzen aufkochen.
3. Die heiße Milch-Sahne zur Mehlschwitze gießen und unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten kochen.
4. Die Rahmsauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Tipps und Empfehlungen:

 Passt zu Pfannengerichten wie z.B. Kalbsrahmschnitzel oder Kalbsmedaillons.

Stubenküken mit gedünstetem Gemüse und Rosenkohl



Stubenküken gebraten

Für 4 Personen

Zutaten:

2	St.	Stubenküken
4	TL	Paprika, edelsüß
2		Rosmarinzweig
2		Thymianzweige
20	g	Butter
		Samenöl zum Anbraten
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Innen und außen waschen und mit Küchenpapier gut trocknen.
2. Flügelspitze, Fußgelenke abtrennen, auf Teller für die Jus bereitstellen.
3. Knoblauch, Salz, Paprika und Pfeffer vermischen = Würzmischung.
4. Küken mit Öl bestreichen, und mit Würzmischung einreiben, Kräuter und die kalte Butter in die Bauchhöhle geben und binden.
5. Küken im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 35 min. braten.
6. Gebratenes Küken aus dem Bratengeschirr nehmen, zum Abtropfen auf ein Bratengitter geben und bei etwa 80 Grad warm stellen.

Tipps und Empfehlungen:

-  Statt Stubenküken können Sie auch ein Masthuhn verwenden.

Gedünstetes Gemüse und Rosenkohl

Für 4 Personen

Zutaten:

50 g	Karotten
50 g	Kartoffel
50 g	Rosenkohl

Zubereitung:

1. Karotten schälen und in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Stäbchen schneiden.
2. Kartoffel schälen und in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Stäbchen schneiden.
3. Karotten dünsten.
4. Kartoffel in einen Topf in Salzwasser kochen.
5. Rosenkohl, im Wasser kochen und kalt abschrecken.

Tipps und Empfehlungen:

-  Sie können anderes Gemüse wie Petersillwurzel oder Knollensellerie verwenden.

Kartoffel gekocht

Für 4 Personen

Zutaten:

300 g Kartoffel
Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und schälen.
2. In 5 cm lange, und 1 cm breite Stäbchen schneiden.
3. In kochendem Salzwasser 5 min. Kochen lassen.

Rosenkohl in Butter

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g	Rosenkohl
1 EL	Butter
	Salz

Zubereitung:

1. Rosenkohl waschen.
2. Rosenkohl-Strunk so abschneiden, sodass so viel wie möglich äußere Blätter abfallen.
3. Blätter in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.
4. Das Rosenkohlherz in Salzwasser knackig kochen.
5. Rosenkohlblätter und Rosenkohlherz in Butter schwenken, salzen und servieren.

Grießflammeri mit Erdbeersauce



Grießflammeri

Für 4 Personen

Zutaten:

200	ml	Milch
1	Msp.	Zitronenschale
1	Msp.	Orangenschale
1	Pkg.	Vanillenzucker
35	g	Weizengrieß
40	g	Zucker
1		Blatt Gelatine
1,5	EL	Grand Marnier
200	ml	Sahne
		Salz

Zubereitung:

1. Die Formen mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Gelatine im kalten Wasser einweichen.
3. Die Milch mit Salz, Zitronenschale, Orangenschale und Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen.
4. Die Schote aufschlitzen, ausstreifen und das Mark in die Milch geben.
5. Den Weizengries unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in die kochende Milch schütten und auf kleiner Flamme 10 Minuten kochen lassen.
6. Den Topf vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen, dann den Zucker einrühren.
7. Die vorher eingeweichte Gelatineblätter in einem kleinen Topf mit Grand Marnier im Wasserbad zergehen lassen und zur Grießcreme geben.
8. Die Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Grießcreme heben.
9. In beliebige Formen füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen, bis der Griesflammeri fest ist.
10. Griesflammeri mit Erdbeeren auf das Teller schön anrichten.

| Sarah Thaler

Kartoffelstrudel auf Kürbiscreme



Kartoffelstrudel

Für 4 Personen

Zutaten:

50	g	Zwiebel, gehackt
20	g	Butter
30	g	Lauch, in Streifen geschnitten
30	g	Bauchspeck, in Streifen geschnitten
100	ml	Sahne
300	g	Kartoffeln (Julienne)
1	Msp.	Muskatnuss
1	St.	Eigelb
1	TL	Majoran
250	g	Topfenteig
1	St.	Ei
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffelfüllung

1. Die Kartoffeln schälen / waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Die gehackte Zwiebel mit Butter andünstet.
3. Den Lauch und Speck dazugeben und mitdünsten.
4. Die Kartoffeln dazugeben.
5. Die Sahne dazugeben und für etwa 10 Min unter ständigem Rühren kochen lassen.
6. Eigelb, Majoran zu den Kartoffeln geben, vermischen und abschmecken.

Fertigstellung:

1. Topfenteig rechteckig ausrollen.
2. Den Teig mit der Masse befüllen und zu einem Strudel formen.
3. Den Strudel mit aufgeschlagenem Ei bestreichen.
4. Den Strudel für etwa 20 Min bei 180° C backen.

Topfenteig

Für 4 Personen

Zutaten:

100	g	Weizenmehl, gesiebt
100	g	Butter
100	g	Topfen
		Salz

Zubereitung:

1. Weizenmehl auf einer Marmorplatte geben und eine Mulde bilden.
2. Gewürfelten Butter dazugeben.
3. Topfen, Salz dazugeben und zu einem Teig verkneten.
4. Teig in Klarsichtfolie einwickeln.
5. Für ca. 30 min kaltstellen und ruhen lassen.

Kürbiscreme

Für 4 Personen

Zutaten:

200	g	Hokkaido Kürbis
1	EL	Oliven Öl
1	EL	Knoblauch
1	EL	Rosmarinzweig
4	EL	Weißwein
1	EL	Sahne
3	EL	Wasser
1	EL	Ahornsirup

Zubereitung:

1. Den Kürbis schälen, klein schneiden, mit der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig in Öl anbraten, dabei immer wieder rühren.
2. Mit Wein ablöschen.
3. Die Sahne und das Wasser dazugeben.
4. Mit einem Deckel zudecken und 10- 15 min. sieden lassen.
5. Den Knoblauch und den Rosmarin entfernen.
6. Den Kürbis zu einer feinen Creme mixen.
7. Mit Salz, Muskat und Ahornsirup abschmecken.

Rosa gebratene Rindsspitzrose mit
gebratenen Karotten, Roter Bete,
Herzoginkartöffelchen und Zwiebelsauce



Rindsspitzrose

Für 4 Personen

Zutaten:

500	g	Rindsspitzrose
3	EL	Senf
3	EL	Kräuterbutter
		Salz, Pfeffer
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian

Zubereitung:

1. Die Rindsspitzrose mit Salz, Pfeffer und Dijonsenf leicht marinieren und dann in einer Pfanne anbraten.
2. Rindsspitzrose aus dem Bratengeschirr legen und rundum mit wenig Senf bestreichen.
3. Ein Bratengeschirr oder eine GN-Schale mit Rosmarin, Thymian auslegen, angebratenes Rindsspitzrose darauflegen.
4. Die Rindsspitzrose im vorgeheizten Heißluftofen oder Backrohr rosa braten.
5. Beim Erreichen einer Kerntemperatur von etwa 52° C herausnehmen und auf ein Bratengitter legen. Im Hold-o-matt bei 60°C mindestens 10 Minuten rasten

Herzoginkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten:

500	g	Kartoffeln
50	g	Butter
2	St.	Eigelb
		Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen, abseihen, ausdämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Die lauwarme Masse mit Butter, Eigelb und Muskat vermischen.
3. In einen Spritzbeutel füllen und mit der großen sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten drücken.
4. Das zweite Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit einpinseln.
5. Im vorgeheizten (175° C) Ofen ungefähr 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb geworden sind.

Zwiebelsauce

Für 4 Personen:

Zutaten:

12	St.	Zwiebel
200	ml	Kalbsjus
5	ml	Öl

Zubereitung:

1. Das Öl in einer etwas höheren Pfanne erhitzt und die Zwiebelwürfel hineingeben.
2. Unter ständigem Rühren die Zwiebeln mittelbraun anrösten.
3. Nun die Kalbsjus aufgießen und bei mittlerer Hitze 5 min. köcheln lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebratene Karotten mit Roter Beete

Für 4 Personen

Zutaten:

1	St	Rote Beete
4	St.	Kleine Karotten
2-3	EL	Olivenöl
2	TL	Dattelsirup/Honig
1	TL	Brauner Zucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Rote Bete waschen und ungeputzt in einem Topf mit Wasser (ohne Salz) ca. 20 Minuten kochen. Anschließend kurz abkühlen lassen, schälen und vierteln.
3. Die Karotten waschen, putzen und schälen und längs halbieren.
4. Die Karotten und die Rote Beete auf ein Backblech geben, mit 2-3 EL Olivenöl, Dattelsirup oder Honig und Salz vermischen.
5. Im Ofen ca. 20 Minuten braten.

Crème Brûlée mit genierten Früchten



Crème Brûlée

Für 4 Personen

Zutaten:

1	St.	Vanilleschote
200	ml	Milch
250	ml	Sahne
4	St.	Eigelb
50	g	Zucker
60	g	Brauner Zucker (zum Karamellisieren)

Zubereitung:

1. Das Mark der Vanilleschote auskratzen.
2. Vanillemark, Milch, Sahne, Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel verquirlen.
3. Die Masse in kleine, flache und ofenfeste Förmchen füllen.
4. Die Förmchen ins heiße Wasserbad stellen, dass die bis zur Hälfte im Wasser sind.
5. Die Crème brûlée bei 120 Grad (bei Umluft) für 40 bis 50 Minuten im Backofen stocken. Sie sollte nicht weich sein, aber auch noch nicht so fest wie ein Pudding.
6. Nun die Crème brûlée nach dem Backen abkühlen und für ein bis zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Zum Schluss die Crème brûlée mit einem Esslöffel braunem Zucker bestreuen und den Zucker mit Hilfe eines Gasbrenners karamellisieren.

Marinierte Beeren

Für 4 Personen

Zutaten:

20	g	Erdbeeren
20	g	Brombeeren
20	g	Himbeeren
20	g	Heidelbeeren
1	EL	Zitronensaft
1	St.	Unbehandelte Orange
30	g	Zucker
1	PK	Vanillezucker

Zubereitung

1. Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren rüsten, abwaschen und abtropfen lassen.
2. Von einer halben Orange die Schale abreiben und anschließend den Saft auspressen.
3. Orangenschale und Orangensaft mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und den Beeren mischen.
4. Für ca. 15 min ziehen lassen.
5. Erdbeeren abwaschen, putzen und vierteln, zu den marinierten Beeren dazugeben und vermengen.
6. Anschließend servieren.

| Simon Todesco

Speckknödelsuppe



Speckknödel

Für 4 Personen

Zutaten:

180	g	Knödelbrot
30	g	Butter
½	St.	Zwiebel
100	g	Speck
10	g	Mehl
2	St.	Eier
125	g	Milch
1	EL	Petersilie fein gehakt
4	St.	Speckchip
1	EL	Schnittlauch
		Salz

Zubereitung:

1. Knödelbrot in eine Schüssel geben.
2. Die gehackte Zwiebel in der Butter dünsten und zum Brot geben.
3. Speck in ca. 0,3 cm kleine Würfel schneiden ebenso zum Brot geben.
4. Mehl hinzufügen und untermischen.
5. Eier, Milch, Petersilie und Salz verrühren, in die Brot-Maße geben und vermischen.
6. Das Ganze etwa 15 Minuten ruhen lassen.
7. Danach aus den Teig Knödel formen und im Salzwasser 20 Minuten kochen lassen.
8. Die Speckknödel in der Suppe servieren.
9. Mit Schnittlauch bestreuen.
10. Mit Speckchips garnieren.

Tipps und Empfehlungen:

-  Speckknödel können auch mit einem bunten Blattsalat serviert werden.

Fleischsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

500	g	Rindknochen
350	g	Rindfleisch
1	Stk	Zwiebeln
1	Stk.	Tomate
50	g	Petersilienwurzel
1	Stk.	Karotte
70	g	Sellerieknolle
1	Stk.	Lorbeerblatt
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Zwiebel mit Schale halbiert und die Schnittfläche in einer Pfanne bräunen.
2. Einen Topf (samt Zwiebeln, Fleischstücke und Knochen) mit Wasser aufgießen und etwa 1 Stunde kochen, danach das Suppengrün und die Gewürze hinzufügen und eine weitere Stunde kochen lassen.
3. Das Fleisch herausnehmen.
4. Die Suppe durch ein Tuch abseihen, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps und Empfehlungen:

-  Sobald die Suppe kalt ist entfetten mit einem Löffel oder per Hand

Rosa gebratenes Zwischenrippenstück
mit Kartoffelchips, gedünstetem
Gemüse und Sauce Hollandaise



Entrecote double

Für 4 Personen

Zutaten:

800	g	Entrecotes Doubles
1/8	L	Olivenöl
		Pfeffer
		Thymian
		Salzblüte

Zubereitung:

1. Entrecôtes mit Pfeffer, Thymianzweig in Olivenöl einlegen. Zwei Stunden durchmarinieren lassen.
2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch beidseitig braun anbraten.
3. In das Backrohr geben und ca. 20 Minuten bei 180 °C braten bis es eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht hat.
4. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und 15 Minuten warm rasten lassen.
5. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und mit Salzblüte würzen

Tipps und Empfehlung:

-  Die Entrecôte müssen nicht im Ofen zu ende gegart werden sondern auch im Holzkohle grill anbraten

Kartoffelchips

Für 4 Personen

Zutaten:

400	g	Kartoffeln
5	EL	Öl (zum Bepinseln)
		Salz

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden, kurz auf einer Lage Küchenpapier die Stärke abtropfen lassen und mit Öl bepinselt ab in den Backofen oder direkt in die Fritteuse geben.
3. Die Kartoffeln im vorgeheizten Ofen 15 Minuten knusprig backen.
4. Zwischendurch etwas durchmischen und umdrehen. Oder direkt in die Fritteuse geben und sobald sie goldbraun sind herausnehmen.

Variation gedünstetes Gemüse

Für 4 Personen

Zutaten:

500	g	Gemüse (Zucchini, Karotten, Sellerieknolle)
2	EL	Olivenöl Petersilie Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Gemüse klein würfeln und in eine Pfanne mit hohem Rand oder einen Topf geben.
2. Den Boden mit Wasser bedecken und aufkochen lassen.
3. Bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme ca. 10 Minuten dünsten bzw. bis das Gemüse weich und bissfest ist
4. Das Öl zum Gemüse geben, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben wenigen anderen Gewürzen abschmecken.

Sauce Hollandaise

Für 4 Personen

Zutaten:

170	g	Butter
2	St.	Weizenmehl
2	EL	Wasser
1	TL	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Butter in einem Topf zerlassen
2. Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen.
3. Mit einem Rührbesen solange rühren, bis die Masse cremig ist.
4. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Soße) und jetzt im faden die flüssige Butter zugeben.
5. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und sofort servieren

Schokoladenmousse



r

Schokoladenmousse

Für 4 Personen

Zutaten:

120	g	Schokolade
1	EL	Likör
2	St.	Eigelb
20	g	Staubzucker
200	ml	Sahne

Zubereitung:

1. Sahne separat steif schlagen.
2. Eigelb mit Likör und Staubzucker warm schlagen
3. Schokolade aufhacken und dann im Wasserbad schmelzen.
4. Die Schokolade zum Eigelb geben und untermischen
5. Die Sahne dazugeben und unterheben
6. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
7. Nicht zu kalt servieren.

Tipps und Empfehlungen:



Die Schokolade darf nicht zu hoch erhitzt werden den sobald sie mit der Eimasse und sahne Unterrührt wird die Bindung scheitert falls die Schokolade zu heiß ist

| Oskar Wallnöfer

Kürbiscremesuppe



Kürbiscremesuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

200 g	Kürbis
50 g	Butter
400 g	Gemüsefond
50 g	Sahne
50 g	Butter, kalt
	Salz

Zubereitung:

1. Den Kürbis waschen, schälen, rüsten.
2. Den Kürbis in ca. 1cm große Stücke schneiden.
3. In einem Topf Butter schmelzen lassen, Kürbis dazugeben und ca. 1 Minuten dünsten.
4. Gemüsefond dazugeben, kochen, bis der Kürbis weich geworden ist.
5. Sahne zur Suppe geben, mixen und durch ein Saucensieb passieren.
6. Suppe aufkochen, abschmecken.
7. Kalte Butter in ca. 0,5 cm kleine Würfel schneiden.
8. Kürbissuppe vom Feuer nehmen und die Butter einrühren (verfeinern).

Tipps und Empfehlungen:

-  Man kann die Suppe mit getoastetem Brot und Schnittlauch servieren.
-  Als Einlage eignen sich auch geröstete Kürbiskerne.

Erdäpfelblattlen mit Sauerkraut und Surfleisch

Erdäpfelblattlen

Für 4 Personen

Zutaten:

400	g	Kartoffel, mehlig, gekocht und passiert
2	St.	Eigelb
1	St.	Ei
20	g	Butter, zerlassen
1/2	TL	Kümmel
20	g	Hartweizenmehl
100	g	Weizenmehl
		Salz

Zubereitung:

1. Für den Kartoffelteig die passierten, ausgekühlten Kartoffeln mit Eigelb, Ei, Butter und Gewürzen gut vermengen.
2. Beide Mehlsorten vermischen, dazugeben und rasch zu einem Teig kneten.
3. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 – 3 mm dick ausrollen.
4. Mit einem runden Ausstecher (6 – 8 cm Ø) Blätter ausstechen.
5. Die Teigblätter auf ein bemehltes Tuch legen und bereitstellen.
6. Die Teigblätter in heißem Fett bei etwa 180 Grad goldgelb backen, herausnehmen und zum Entfetten auf Küchenkrepp legen.

Surfleisch

Für 4 Personen

Zutaten:

500	g	Surfleisch
1	St.	Zwiebel
1	St.	Lorbeerblatt
2	St.	Gewürznelken
100	g	Knollensellerie
2	St.	Stangensellerie

Zubereitung:

1. Reichlich Wasser in einem passenden Topf zum Kochen bringen.
2. Knollensellerie, Stangensellerie, in ca. 2 cm Stücke schneiden und zusammen mit den Gewürzen und dem Surfleisch in das Wasser geben.
3. Surfleisch für ca. 40-60 Minuten bei etwa 85 Grad pochieren.

Tipps und Empfehlungen

-  Um den Garprozess der Fleischstücke zu unterbrechen und ein Austrocknen zu vermeiden, sollte man das Fleisch in kaltes Wasser legen oder besser noch im Pochierfond auskühlen lassen.

Sauerkraut

Für 4 Personen

Zutaten:

500	g	Sauerkraut
30	ml	Samenöl
60	g	Zwiebel, gehackt
80	g	Bauchspeck (ein Stück)
60	ml	Weißwein
400	ml	Fleischsuppe, kräftig
		Wacholder
		Lorbeerblatt
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Gehackte Zwiebel und Bauchspeck in Samenöl anschwitzen.
2. Sauerkraut dazugeben.
3. Mit Weißwein und Fleischsuppe aufgießen, leicht salzen und zum Kochen bringen.
4. Ein bisschen Pfeffer, Wacholder und Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt ca. 1 Stunde garen lassen.
5. Bauchspeck und die Gewürze entfernen und mit angerührter Speisestärke leicht binden.
6. Mit Salz abschmecken.

Mohnkuchen mit Nusseis und Karamellsauce

Mohnkuchen

Für 4 Personen

Zutaten:

80	g	Butter
20	g	Marzipanrohmasse
25	g	Zucker
40	g	Weizenstärke
1/3	Pkg.	Vanillezucker
1	TL	Zimtpulver
1	TL	Nelkenpulver
1	TL	Zitronenschale, gerieben
3	St	Eigelb
2	St	Eiklar
60	g	Zucker
70	g	Mohn, gemahlen
60	g	Weizenmehl
10	g	Orangeat
20	g	Mandeln, gerieben
30	g	Korinther
		Salz

Zubereitung:

1. Weiche Butter mit Marzipanrohmasse, Zucker, Weizenstärke, Vanillezucker, Zimt- und Nelkenpulver sowie Zitronenschale schaumig rühren.
2. Eigelb nach und nach einrühren.
3. Eiklar mit Zucker und Prise Salz zu Eischnee schlagen und unter die Buttermasse heben.
4. Mohn mit Weizenmehl, Orangeat, Mandeln und Korinthen vermischen und unterheben.
5. Mohnmasse in die vorbereitete Rehrückenform füllen, Oberfläche glattstreichen und im vorgeheizten Backrohr für 55 bis 60 min. bei einer Temperatur von 160 bis 180°Cbacken.

Nusseis

Für 4 Personen

Zutaten:

250	ml	Milch
75	g	Zucker
1	St.	Vanilleschote
1	St.	Vollei
2	St.	Eigelb
75	g	Zucker
100	ml	Sahne
100	g	Geröstete Haselnüsse
		Salz

Zubereitung:

1. Milch mit Zucker und Vanilleschote aufkochen.
2. Eier mit Eigelb, Zucker und einer Prise Salz in einem Schneekessel verrühren.
3. Die Kochende Milch zum Eiergemisch geben und zur Rose abziehen (max. 85°C).
4. Eiergemisch abseihen, Sahne, Geröstete Haselnüsse dazugeben, auf Eis kalt rühren und in der Eismaschine gefrieren.

Karamellsauce

Für 4 Personen

Zutaten:

25	ml	Wasser
75	g	Zucker
250	ml	Sahne
1	St.	Eigelb
10	ml	Rum

Zubereitung:

1. Wasser mit Zucker so lange kochen, bis kräftiger Karamell entsteht.
2. Den Topf vom Herd nehmen und mit Sahne ablöschen.
3. Unter stetem Rühren kochen, bis der Karamell aufgelöst ist.
4. Eigelb mit etwas Sauce verrühren, die Karamellsauce damit legieren und mit Rum parfümieren.
5. Die Sauce umschütten und abkühlen lassen.
6. Zugedeckt bereitstellen.

Tipps und Empfehlungen:

- 👉 Beliebig kann die Sauce mit angeschlagener Sahne verfeinert werden.

Notizen

[illegible]

[illegible]

