



Wine–Food–Cigar Consulting

Tel.: +43-650-9010467

Mail: wfc_consulting@me.com

Site: <http://www.wine-food-cigar-consulting.com>

Schmackhafte, kalte und warme Gerichte aus der klassischen Küche

Wer diese Seiten nun in seinen Händen hält, hat die Rezeptsammlung entweder von meiner Homepage runtergeladen, oder diese von mir persönlich erhalten.

Weshalb ich diese Rezeptsammlung zusammengestellt habe, ist ganz einfach erklärt. Nur die wenigsten Menschen können es sich leisten, täglich in einem guten Restaurant zu speisen und im Zeitalter der "Junkfood – Restaurants" ist es gar nicht so einfach, gut und preiswert zu essen. Langsam, aber sicher, verschwinden unsere bodenständigen Gasthäuser und Restaurants, wo man noch zu vernünftigen Preisen gutes Essen bekommt.

Der Schritt in die heimische Küche und die Verwirklichung der eigenen Kochkünste, machen wirklich Sinn. Abgesehen von der persönlichen Arbeitsleistung ergeben sich nur die Kosten für Waren und Energieverbrauch und das hält sich im Vergleich zu Restaurantpreisen in Grenzen.

Ich habe mit Absicht keine "ausgefallenen", sondern klassische Gerichte gewählt, da deren Zubereitung nicht all zu schwierig ist und die Arbeitszeit in der Küche hält sich ebenfalls in Grenzen. Auch einige sehr schmackhafte vegetarische Rezepte (gekennzeichnet mit "V") sind in dieser Sammlung zu finden.

Die meisten dieser Rezepte habe ich von meiner Familie und von meinen Freunden erhalten. Bei der Zusammenstellung der Rezeptsammlung wurde auch darauf geachtet, dass die "Heimküchenausrüstung" den Rezeptanforderungen gerecht wird.

Den Großteil dieser Rezepte habe ich bereits **erfolgreich ausprobiert** (gekennzeichnet mit ✓). Der Kochlust und dem Genuss steht also nichts mehr im Weg.

Viel Spaß in der Küche und bei Tisch

Sollten sich trotz meiner mehrmaligen Textkontrolle Druckfehler eingeschlichen haben, bitte ich das zu entschuldigen.

Kalte und warme Vorspeisen, kalte Partygerichte und Zwischengerichte

Käse – Rolle:

für zirka 10 Vorspeisenportionen (Zubereitung: ca. 30 bis 40 Minuten)

Klassische - Käserolle: ✓

300 g	Gauda im Ganzen
200 g	Pressschinken, dünn geschnitten
200 g	Kräuterfrischkäse (z.B. Bojar)
080 g	Butter
02 Stk.	hartgekochte Hühnereier

Weitere Zutaten: 1 mittelgroßes Häuptel Zwiebel (rot), Pfeffer schwarz, Salz.

Eier und Zwiebel hacken, die Butter etwas erwärmen. Anschließend mit dem Kräuterfrischkäse gut verrühren und nach Geschmack etwas salzen und pfeffern.

Den Gauda bei ca. 150°C im Backrohr erhitzen, sodass er weich wird und sich auswaken lässt (nicht zum Schmelzen bringen). Mit dem Nudelholz wischen zwei Pergamentpapierbögen auf ca. 3 mm Stärke auswaken.

Den Pressschinken auf den ausgewalkten Gauda auflegen und mit der Käsemasse 3 bis 5 mm dick bestreichen. Einrollen und für mehrere Stunden kalt stellen.

Tipp: Eine gute Stunde ins Tiefkühlfach und die eiskalte Käserolle ca. eine halbe Stunde vor dem Servieren in Portionen schneiden.

Alpenländische Käserolle: ✓

300 g	Emmentaler
200 g	leicht geräucherter Beinschinken
150 g	Frischkäse (45% Fett)
100 g	Schafkäse (in Salzlake gereift)
080 g	Butter

Weitere Zutaten: 1 Bund Schnittlauch, 1 Zehe Knoblauch, 2 mittelgroße Gewürzgurkerl, Basilikum, Rosmarin, Dille, Pfeffer bunt, Salz.

Kräuter, Knoblauch und Gurkerl fein hacken, mit Salz und frisch geriebenem Pfeffer und 3 bis 4 Tropfen Speiseöl gut mischen. Nun den Frisch- und Schafkäse mit der Butter gut verrühren und die Kräutermischung gut untermischen (eventuell Mixer), bis eine streichfähige Masse entsteht.

Die Zubereitung erfolgt wie bei der klassischen Käserolle. Der Emmentaler kann aber ruhig ein wenig mehr erhitzt werden, dadurch lässt er sich leichter auswalken.

Tipp: Das Einrollen sollte sehr vorsichtig erfolgen, da Emmentaler wesentlich härter ist, als Gauda und dadurch bekommt er auch leicht Risse.

Peppersweet - Käserolle: "V" ✓

300 g Gauda

250 g Peppersweet Käseballchen

Weitere Zutaten: 3 Stück Piri Piri, 1 Zehe Knoblauch, 1 Bund Schnittlauch, Pfeffer bunt, Salz.

Piri Piri, Knoblauch und Schnittlauch hacken und mit den Peppersweet Frischkäseballchen gut vermischen (Mixer) und würzen.

Tipp: Die Peppersweet Käseballchen gibt es fertig in Öl eingelegt vom "Waldviertler Käsemacher". Einen Teelöffel vom Einlegeöl mit der Masse vermischen; das ergibt eine sehr elegante, frische Note.

Getränkertipp: Zu allen Variationen der Käserolle passt ein gutes Bockbier, oder ein pfeffriger Grüner Veltliner aus dem Weinviertel oder dem Kamptal.

Schinken – Kohl – Sülzchen:

für 6 bis 7 Vorspeisenportionen (Zubereitung ca. 50 bis 60 Minuten)

300g Pressschinken (ca. 5 mm dicke Scheiben)

200g Kohlblätter

1 Bund Schnittlauch

250 ml klare Suppe, oder Seichfond

5 Blätter Gelatine

Weitere Zutaten: Salz, schwarzer Pfeffer



Eine Terinnenform mit ca. 750 ml Fassungsvermögen, mit kaltem Wasser spülen und anschließend mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Mittelrippen aus den Kohlblättern schneiden und die Kohlblätter im Salzwasser weichkochen. Anschließend kalt abschrecken und abtropfen.

Suppe salzen, pfeffern und erhitzen. Nun die Gelatine im kalten Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und in der Suppe auflösen. Die Suppe abkühlen lassen, Schnittlauch hacken und mit der Suppe vermischen. Den Boden der Terinnenform mit Suppe bedecken und anschließend im Kühlschrank ca. 15 bis 20 Minuten stocken lassen.

Danach eine Lage Schinken auflegen und mit Suppe übergießen. Nun abwechselnd Kohl und Schinken auflegen und jede Lage immer wieder mit Suppe übergießen. Die Form bis zum Rand mit Suppe aufgießen (letzte Lage = Kohl).

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 5 Stunden kalt stellen. Danach aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Portionen zuschneiden, leicht marinieren und mit Blattsalat garnieren.

Marinaden - Tipp: 50g Champignons putzen, waschen und kleinwürfelig schneiden. 4 Esslöffel milden Weinessig mit Salz, Pfeffer und 2 Esslöffel Wasser vermischen. 5 Esslöffel Speiseöl unter ständigem Rühren zugießen. Die Champignons mit einem 1/2 Teelöffel Petersilie einrühren. 3 bis 4 Tropfen Balsamicoessig zur Verfeinerung.

Getränkettipp: Ein leichter steirischer Welschriesling, oder ein mittelkräftiger Sauvignon Blanc werden mit dem Sülzchen hervorragend harmonieren.

Waldviertler Erdäpfelaufstrich: "V" ✓

für ca. 30 bis 35 Brötchen (Zubereitungszeit ca. 45 Minuten)

125 g Butter

250 g Speckige Erdäpfel (Ditta)

1/8 l Sauerrahm

Weitere Zutaten: 1 mittelgroßes Häuptel Zwiebel, 1 Bund Schnittlauch, schwarzer Pfeffer, Salz.

Erdäpfel kochen, schälen und auskühlen lassen. Anschließend reiben und mit dem Sauerrahm verrühren (Mixer). Schnittlauch und Zwiebel hacken und untermengen.

Nun wird diese Masse mit der abgetriebenen Butter gut verrührt und kräftig mit Pfeffer (frisch aus der Mühle) gewürzt. Salz je nach Geschmack begeben.

***Tipp:** Die Gewürze entfalten Ihren vollen Geschmack erst nach einigen Stunden, daher ist es ratsam den Aufstrich bereits einen halben Tag vorher zuzubereiten. Der Erdäpfelaufstrich schmeckt vorzüglich auf frischem Schwarzbrot.*

Getränkertipp: Da dieser Aufstrich nicht extrem würzig ist, empfiehlt sich als Begleitung ein fruchtiger junger Weißwein oder ein gut gekühltes Märzenbier.

Selchfleisch Aufstrich:

für ca. 30 Brötchen (Zubereitung ca. 20 Minuten)

300 g gekochtes Selchfleisch

100 g Butter (Zimmertemperatur)

200 g Gervais

1 Esslöffel gehackte Petersilie

2 bis 3 Esslöffel frisch gerissenen Kren

1 gestrichener Esslöffel Dijon Senf

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen

Selchfleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Mixer fein pürieren. Butter cremig rühren, mit Gervais, Kren und Senf mischen. Nun das pürierte Selchfleisch unterrühren und den Aufstrich mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zirka 15 bis 20 Minuten kalt stellen.

Für den Selchfleischaufstrich empfehle ich würziges Krustenbrot, oder Wachauer Laberl.

Getränkertipp: Die Bodenständigkeit dieses Aufstrichs verlangt nach einem würzigen Vollbier.

Avocado Schrimps: "V" ✓

für ca. 15 Brötchen (Zubereitung ca. 35 Minuten)

2 hartgekochte Hühnereier, oder 6 Wachtleier

100 g essfertige Schrimps

1 Avocado

125 g Creme Fraiche

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Limettensaft



Die geschälten Eier grob raspeln, Schrimps halbieren, Avocado halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch der Avocado auslösen und klein schneiden. Mit dem Limettensaft beträufeln und anschließend mit dem Mixer pürieren.

Das Avocadopüree mit Creme Fraiche, den Eiern und den Schrimps verrühren, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und ca. 15 Minuten kalt stellen.

Tipp: *Das beste Brot dazu ist Baguette. Das Baguette schräg in ca. daumendicke Scheiben schneiden und den Aufstrich kurz vor dem Servieren auftragen.*

Getränkertipp: Ein klassisch ausgebauter Pinot Blanc mit dezenter Säure, oder ein mittelkräftiger Chardonnay erzeugen eine gute Harmonie am Gaumen.

Schafkäseterrine mit Kürbiskernen: "V" ✓

für 6 Portionen (Zubereitung ca. 35 Minuten + mindestens 8 Stunden Kühlung)

1 kg Schaf – Frischkäse

1/4 l Schlagobers

3 Esslöffel gehackte Kürbiskerne

1 Knoblauchzehe

12 Blätter Gelatine

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Öl



Terinnenform mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.

Die gehackten Kürbiskerne trocken(!) knusprig rösten. Den Schafkäse mit Salz, Pfeffer, Öl und Knoblauch (mit Presse ausdrücken) würzen und glatt rühren. Nun das Obers schlagen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit einem Esslöffel Wasser über Dampf schmelzen. Nun den Käse zügig in die Gelatine einrühren, Obers und Kürbiskerne unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und mit Frischhaltefolie abdecken. Zum Festwerden mindestens 8 Stunden kalt stellen.

Getränkertipp: Ich persönlich bevorzuge einen trockenen Zierfandler, oder einen klassischen Rotgipfler aus der Thermenregion zu dieser Art von Speise.

Lammterrine auf Kräuterspiegel: ✓

für ca. 8 Vorspeisenportionen (Zubereitung ca. 45 Minuten)

8 ausgelöste Lammeilets

je 1 kleiner grüner und roter Paprika

60 dag Salatgurke

4 Esslöffel Kürbiskerne

4 Blätter Gelatine

0,5 l Sauerrahm

4 Zehen Knoblauch

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Öl, 1 Tasse Gartenkresse



Das Backrohr auf ca. 80°C vorheizen. Die Terinnenform (ca. 1 Liter) mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.

Lammfilets putzen (Häutchen abziehen), mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in Öl rundum anbraten. Ins vorgeheizte Rohr stellen und 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Filets auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Paprika putzen, wasche und in 2 bis 3 cm lange Streifen schneiden. Die Gurke entkernen und kleinwürfelig schneiden.

Die Gelatine im kalten Wasser aufweichen, gut ausdrücken und mit 2 Esslöffel Sauerrahm vermischen und erwärmen, bis die Gelatine schmilzt. Den restlichen Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und gut verrühren. Rasch mit der zerlassenen Gelatine vermischen, Paprika, Gurken und Kürbiskerne einrühren.

Nun ca. die Hälfte dieser Masse in die Terinnenform gießen und glatt streichen. Nun die Lammfilets einschichten und mit der restlichen Sauerrahmmasse bedecken. Terinne mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 5 Stunden kalt stellen.

Anschließend entsprechend große Scheiben schneiden und mit Kresse garnieren.

Kräutersauce: 10 bis 12 Esslöffel Mayonnaise (25% Fett) mit 3 Esslöffel Joghurt und 2 Esslöffel Gewürzgurkenmarinade verrühren. Gehackte Kräuter beimengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen; gut verrühren.

Getränkertipp: Zur Lammterinne eignet sich ein fruchtiger Zweigelt, oder ein klassischer Sankt Laurent und wer bei Weißwein bleiben möchte ist mit einem kräftigen Neuburger sehr gut beraten.

Mariazeller Rindfleischsalat: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung 30 bis 40 Minuten)

40 dag gekochtes Schulterscherzel(!)

1 rote Zwiebel

je ein Paprika grün, rot, gelb

2 Bund Schnittlauch

8 Esslöffel Weinessig

2 Esslöffel Wasser

7 Esslöffel Kürbiskernöl



Weitere Zutaten: Salz, schwarzer Pfeffer

Paprika, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Schnittlauch fein schneiden.

Fleisch quer(!) zur Faser in dünne Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

Für die Marinade Essig mit Wasser mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl unter ständigem Rühren (Schneebeisen) langsam zugießen.

Rindfleisch, Paprika und Zwiebel vorsichtig mit der Marinade vermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

***Tipp:** Den Rindfleischsalat auf gekühlten Tellern mit "Häuptelsalatunterlage" anrichten. Es kann je nach Geschmack mit Pfeffer und Kernöl nachgewürzt werden.*

Getränketipp: Zu diesem, sehr bodenständigen Gericht aus der Steiermark, "muss" ein kräftiger südsteirischer Wein gereicht werden, wie zum Beispiel ein Grüner Sylvaner, oder ein Klevner (Weißburgunder) aber auch ein klassischer Schilcher aus der Weststeiermark wird sehr gut passen.

Gefüllte Strudelteigsäckchen auf Bärlauchspiegel: "V"

für 4 Portionen (Zubereitung 50 Minuten)

8 Strudelteigblätter (ca. 10 x10 cm)

16 bis 18 Stangen grüner Spargeln

400 g frische Morchel

2 Eidotter

100 g Butter

2 Schalottenzwiebeln

2 Esslöffel Creme fraiche

1 Esslöffel gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Basilikum)



Für die Sauce: 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 125 ml Gemüsefond, 125 ml Obers, 1 Esslöffel Bärlauchpesto, oder frisch pürierter Bärlauch, 1 Esslöffel Cremespinat.

Weiter Zutaten: Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Die Schalotten schälen und fein schneiden und in Butter anschwitzen. Die gekochten Spargelstangen in Scheibchen schneiden (die Spitzen abschneiden). Spargel und Morchel gemeinsam mit den Schalotten anschwitzen.

Schalotten, Morchel in eine Schüssel geben und Creme fraiche hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen.

Die Strudelteigblätter auslegen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Nun die Masse auflegen und kleine Säckchen falten. Anschließend bei 180°C im Rohr, ca. 10 Minuten lang backen.

Für die Sauce: Zwiebel hacken und in Butter anschwitzen, mit Gemüsefond und Obers aufgießen und auf ca. 1/3 reduzieren. Bärlauch und Cremespinat begeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce nochmals mit dem Mixer aufrühren.

Getränkertipp: Bärlauch verlangt nach einem dominanten Getränk, wie zum Beispiel einem Schnitt (30% dunkles, 70% helles Bier), oder einem kräftigen Sauvignon Blanc.

Bärlauchtascherl auf Paradeissauce: "V" ✓

für 4 Portionen (Zubereitung 90 Minuten)

Für den Teig:

125 g Topfen (10% Fett)

125 g glattes Mehl

125 g Butter

1 Dotter

Für die Fülle:

300 g frischer Bärlauch

300 g Cottage Cheese

1 Zehe Knoblauch



Weitere Zutaten: Salz, bunter Pfeffer, 1 Ei zum Bestreichen, Mehl

Den Topfen gut ausdrücken. Mehl mit Butter verbröseln und mit Topfen, Dotter und einer Prise Salz, rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit Bärlauch entstielen und waschen. Die Blätter ganz kurz überbrühen und mit kaltem Wasser abschrecken; gut ausdrücken und fein hacken.

Cottage Cheese abtropfen lassen, mit Bärlauch vermischen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch würzen. Das Backrohr auf 200° C vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Scheiben von ca. 10 cm Durchmesser ausschneiden. Nun die Fülle auflegen und die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Nun die Teigscheiben zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken.

Paradeissauce: 4 etwas größere Paradeiser entstrunken und ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, anschließend die Haut abziehen und kleinwürfelig schneiden. In 1 Esslöffel Olivenöl kurz anschwitzen, ca. 1/4 Liter Paradeissaft zugeben und eine Minute bei geringer Hitze köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Getränketipp: Sehr gut passt ein mittelkräftiger Urgesteinsriesling oder ein reifer Sauvignon Blanc. Aber auch ein zartnussiger Neuburger, sowie ein mittelkräftiger, nicht all zu fruchtiger Blaufränkisch werden gut harmonieren.

Gebackener Lauch mit Cocktailsauce:

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 45 Minuten)

8 mitteldicke Stangen Lauch

20 bis 25 Scheiben Hamburger Speck (dünn geschnitten)

Zum Panieren:

3 Eier (verquirlt), Mehl, Semmelbrösel, Salz, Öl



Den Lauch putzen (dunkle Blätter und Strunk entfernen), in ca. 10 cm lange Stangen zuschneiden und waschen. In Salzwasser 10 Minuten bei wenig Hitze köcheln, kalt abschrecken und mit einer Küchenrolle etwas trocknen.

Die Lauchstangen mit Speck umwickeln (mit Zahnstochern fixieren) und panieren. In einer Pfanne Öl erhitzen (ca. 4 Finger hoch) und den Lauch goldbraun backen. Nach dem Herausheben gut abtropfen lassen und Zahnstocher entfernen.

Cocktailsauce: 350 g Sauerrahm und 120 g Mayonnaise mit 5 gestrichenen Esslöffel Ketchup verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Getränkertipp: In Österreich verlangt Paniertes eigentlich nach Bier, aber auch ein würziger Veltliner, oder ein rassiger Gleichpresster erweisen sich als würdige Begleiter.

Kohlrabischnitzerl auf Weinsauce, mit Blattspinat und Karotten: "V" ✓

für 2 Portionen (Zubereitung 30 bis 40 Minuten)

2 kleinere, oder 1 großer Kohlrabi

2 Eier

5 dag geriebener Parmesan

1 Teelöffel gehackte Petersilie

Für die Sauce:

1/8 l Weißwein

1/8 l klare Suppe

125 g Creme fraiche

1 Bund Schnittlauch



Kohlrabi schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eier mit Parmesan und Petersilie verrühren.

Für die Sauce Wein mit Suppe vermischen und auf die Hälfte reduzieren, Creme fraiche einrühren und die Sauce cremig einkochen. Den Schnittlauch fein schneiden.

Gleichzeitig in einer Pfanne Öl (ca. 2 Finger hoch) erhitzen. Kohlrabischeiben in Mehl wenden, in Käse – Ei – Mischung tauchen und im heißen Öl schwimmend, goldgelb backen.

Kohlrabi aus dem Öl heben und abtropfen lassen (mehrere Lagen Küchenrolle).

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken, Schnittlauch begeben und mit dem Mixer cremig rühren.

Blattspinat:

1/2 kg Blattspinat putzen, waschen und die Blätter entstielen. Spinat in 1 Esslöffel Butter unter ständigem Umrühren zusammenfallenlassen; mit Salz, Pfeffer und einer Muskatnuss würzen.

Jungkarotten:

4 junge Karotten putzen, schälen und in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und in 1 Esslöffel Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Getränkertipp: Zu diesem schmackhaften Gemüsegericht passt ein kräftiger Welschriesling, oder ein ausgewogener Weißburgunder. Als Rotweinbegleitung bevorzuge ich persönlich eine Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon, oder einen Sankt Laurent Ausstich.

Malte Sprüngli's Schweizer Spargel: "V" ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 50 Minuten)

1,5 kg weißer Spargel

150 g Greyerzer Käse (Ersatz: Le Rose Käse)

125 g Butter

4 mittelgroße Eier

2 Esslöffel gehackte Petersilie oder Kerbel

1 kg speckige Kartoffel

Weitere Zutaten: Salz, Zucker, Weißbrot, Öl



Spargel dünn schälen, holzige Enden entfernen. Wasser mit 1 Teelöffel Salz und Zucker aufkochen und 1 bis 2 Scheiben Weißbrot beigegeben. Den Spargel bissfest (10 bis 12 Minuten) darin kochen. In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.

Das Backrohr auf 200° C vorheizen. Den Spargel abtropfen lassen, in eine Auflaufform legen und mit Käse bestreuen. Butter bis zum Schäumen erhitzen und drübergießen. Nun den Spargel im vorgeheizten Rohr (Gitterrost in Rohrmitte platzieren) 4 bis 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit bei geringer Hitze Spiegeleier braten.

Petersilienkartoffel: 1 kg Speckige im Salzwasser weich kochen, Wasser abgießen und die Kartoffel zugedeckt ausdampfen lassen. Nach dem Schälen, je nach Größe vierteln, oder halbieren und in 1 bis 2 Esslöffel aufgeschäumter Butter schwenken. Kurz vor dem Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen.

Getränketipp: Ein vorzüglicher Begleiter ist ein südsteirischer Grauburgunder, oder auch ein mittelkräftiger Sauvignon Blanc. Aber auch ein trockener, zarter Gelber Muskateller passt hervorragend dazu.

Grüner Spargel auf Holunderblüten Sabayon: "V"

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 50 Minuten)

1,25 kg grüner Spargel

Sabayon:

1/4 l Weißwein

1 Esslöffel Normalkristallzucker

4 abgezupfte Holunderblüten

2 Eidotter

100g gekühlte Butterstücke



Weitere Zutaten: Bunter Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft

Den Spargel im unteren Drittel schälen. Den Wein mit Zucker und Holunderblüten vermischen und auf die Hälfte reduzieren, vom Herd nehmen und einige Minuten ziehen lassen.

Wasser mit je 1 Teelöffel Salz und Zucker aufkochen und den Spargel darin bissfest kochen (ca. 5 bis 8 Minuten).

In der Zwischenzeit das "Holunder – Wein – Gemisch" abseihen und im Schneekessel, gemeinsam mit Dottern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft verrühren. Über Wasserdampf mit dem Schneebesen dickflüssig schlagen (darauf achten, dass die Masse nicht stockt). Anschließend vom Wasserdampf nehmen und die Butterstückchen einrühren.

Spargel dem Kochfond entnehmen und sofort mit dem Sabayon anrichten. Als Beilage eignen sich Petersilienkartoffel.

Getränkertipp: Ein primärfruchtiger Urgesteinsriesling, oder ein frischer Weißburgunder, sowie ein dezenter Grüner Sylvaner passen besonders gut dazu.

Tagliatelle Verdi mit Gorgonzola - Sauce "V" ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 35 Minuten)

40 dag grüne Bandnudeln

1 kleiner Paradeiser

4 dag Rucola

je 4 schwarze und grüne Oliven (entkernen)

1/8 l klare Suppe

1/2 Obers

20 dag Gorgonzola (ersatzweise Östakron)

1 Teelöffel gehackte Petersilie



Weitere Zutaten: Salz, schwarzer Pfeffer, Butter

Paradeiser würfelig, Rucola in Stücke und Oliven klein schneiden. Die Oliven in 1 Teelöffel Butter kurz anschwitzen, Suppe und Obers zugießen bei geringer Hitze ca. 2 Minuten köcheln lassen. Käse zerdrücken und einrühren. Die Sauce salzen und pfeffern, Paradeiser und Rucola begeben und nochmals kurz erwärmen.

Nudeln im Salzwasser bissfest kochen und nach der Entnahme sofort mit der Sauce mischen.

Getränkertipp: Weil es ein italienisches Gericht ist, darf es ruhig ein Rosso di Montalcino sein.

Crepes mit Ricotta – Spinat - Fülle: "V"

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 45 Minuten)

70 g glattes Mehl

0,2 l Milch

1 Esslöffel zerlassene Butter

2 Eier

Für die Fülle:

80 g Blattspinat (überkocht)

250 g Ricotta

50 g Mascarpone

1 Dotter

4 Esslöffel Parmesan



Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Butter, Muskatnuss, Öl

Für die Crepes Mehl mit Milch, Butter und 1 Prise Salz verquirlen. Eier einrühren, anschließend den Teig durch ein Sieb gießen und 10 Minuten rasten lassen.

Spinat gut ausdrücken und grob hacken. Ricotta, Mascarpone, Spinat, Dotter und 1 Esslöffel Parmesan verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Backrohr auf 220° C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

In einer Teflonpfanne mit ganz wenig Öl 6 Palatschinken backen und anschließend mit der Fülle bestreichen (in der Mitte etwas mehr auftragen). Von beiden Seiten 2 bis 3 cm einschlagen und einrollen. Rollen vierteln und mit den Schnittflächen nach oben, dicht nebeneinander, in die Form setzen.

Die Röllchen mit dem restlichen Parmesan und einigen Butterflocken bestreuen und im vorgeheizten Rohr (mittlere Etage auf Gitterrost) ca. 10 Minuten überbacken.

Die Crepes mit Blattsalaten als Beilage servieren.

Getränkertipp: Ein kräftiger Welschriesling aus dem Weinviertel oder eine mittelkräftige Rotweincuvée aus dem Seewinkel, passen bestens dazu. das abgebildete Glas Milch ist weniger zu empfehlen.

Suppen

Oma Weidinger's - Kohlrahmsuppe mit Schinken: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 30 Minuten)

30 dag Kohl

06 dag Putenschinken

15 dag Zwiebel

3 Zehen Knoblauch

1 Teelöffel Butter

1 l klare Gemüsesuppe

2 Esslöffel Sauerrahm

1 Esslöffel gehackte Petersilie



Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Majoran, glattes Mehl

Den Strunk vom Kohl ausschneiden, Kohl in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und kleinwürfelig schneiden. Knoblauch schälen.

Zwiebel in Butter anschwitzen, Suppe zugießen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und zerdrücktem Knoblauch würzen und anschließend aufkochen.

Den Sauerrahm mit einem gestrichenen Teelöffel Mehl vermischen und in die Suppe einrühren. Nun zirka 20 dag vom Kohl untermischen. Die Suppe zirka 10 Minuten kochen. In der Zwischenzeit den Schinken kleinwürfelig schneiden.

Die Suppe pürieren, den restlichen Kohl zugeben und die Suppe nochmals 10 Minuten kochen.

Petersilie und Schinkenwürfel einrühren und die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten.

Getränkertipp: Ich persönlich begleite Suppen sehr selten mit Getränken, aber zu dieser Suppe würde ein Zwickl – Bier sehr gut passen.

Maissauer Erdäpfelcreme Suppe: "V" ✓

für 8 Portionen (Zubereitung ca. 50 Minuten)

1 kg mehlig(!) Erdäpfel

1 Zwiebel

0,25 l Weißwein

1,45 l klare Gemüsesuppe

0,5 l Obers

Zutaten für die Einlage:

0,5 kg Kohl

250 g Zuckermaiskörner

250 g Rote Bohnen

1 Esslöffel gehackte Oregano



Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Zitronensaft

Erdäpfel und Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Suppe mit Wein und Zwiebel aufkochen, ein Lorbeerblatt zugeben, Erdäpfel einlegen und bei mittlerer Hitze kochen.

In der Zwischenzeit Mais und Bohnen abseihen und vom Kohl den Strunk ausschneiden.

Den Kohl in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, im Salzwasser bissfest kochen, abseihen und anschließend abschrecken.

Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen, Erdäpfel herausheben und durch ein Sieb streichen.

Die pürierten Erdäpfel in die Suppe einrühren, Obers zugießen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronensaft würzen. Kohl, Mais und Bohnen untermischen und erwärmen. Die Suppe mit Oregano bestreuen und in Suppenschüsseln anrichten (wer Oregano nicht verträgt, lässt es einfach weg).

Tipp: Zu dieser Suppe passen geröstete Speckwürferl (Hamburger, oder Frühstücksspeck)

Getränkertipp: Auch hier würde ich persönlich bei Bier bleiben, allerdings empfehle ich einen "Schnitt" (helles und dunkles Bier gemischt).

Apfel – Gansl – Suppe:

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 45 Minuten)

Dieses Rezept stammt von einem guten Freund, der in der Zwischenzeit zu den besten Köchen Österreichs zählt!

1 Zwiebel

1 Apfel

2 Esslöffel Butter

1 Teelöffel glattes Mehl

1/16 l Riesling(!), eventuell Apfelmost

1 l Ganslfond

1/8 l Creme fraiche



Für die Einlage: 1 Gänseleber, 1 kleiner Apfel

Zwiebel schälen, Apfel vierteln und entkernen. Beides kleinwürfelig schneiden und in der Butter anschwitzen. Mehl einrühren, kurz mitrösten, mit Wein und Ganslfond aufgießen, gut verrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen den Apfel für die Einlage herrichten (wie oben beschrieben), die Leber putzen und in gleich große Stücke schneiden. Den Apfel in Stifte schneiden (ca. 1/2 cm).

Ganslsuppe pürieren, durch ein feines Sieb seihen, Creme fraiche einrühren und nochmals kurz aufkochen.

Gleichzeitig in einer Pfanne 1 Teelöffel Butter erhitzen, Leberstücke rundum kurz anbraten und gegen Ende der Garzeit die Apfelstückchen zugeben und mit anschwitzen. Leber- und Apfelstücke in Suppentellern anrichten und Suppe zugießen.

Klarer Ganslfond:

Gänseknochen (oder Gänseklein), klein hacken und kalt abspülen. 5 dag Karotten und 5 dag Sellerie putzen, waschen und in Stückchen schneiden.

Wasser mit Gemüse, Pfefferkörner, Lorbeer, Salz und einigen Kräuterstielen aufkochen. Gehackte Gänseknochen (oder Gänseklein) zugeben, Fond ca. 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln und den aufsteigenden Schaum immer wieder mit einem Siebschöpfer entfernen. Ganslfond durch ein feines Sieb gießen und für die Suppe verwenden.

Getränkertipp: Diese Suppe kann durchaus mit Wein begleitet werden. Hierzu passt ein kräftiger Riesling.

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet im Orangen – Basilikum – Sud: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 40 Minuten)

4 Wolfsbarschfilets

1 l Fischfond

1 l Riesling oder Chardonnay

1 Bund Basilikum

4 unbehandelte Orangen

1/4 l Orangensaft



Weitere Zutaten: Saft einer Zitrone, Dille, Petersilie, Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Olivenöl, sowie gemischter Blattsalat, Marinade und Croutons.

Fischfond und Weißwein auf die Hälfte reduzieren (einkochen). Gegen Ende etwas Orangenschale und Dille zugeben.

Die Filets beidseitig mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz, Pfeffer, Dille und Petersilie würzen und anschließend in Mehl wenden.

In einer Fischpfanne Olivenöl erhitzen und die Filets beidseitig braten.

In der Zwischenzeit die Orangen filetieren.

Den Fond abseihen, salzen und pfeffern, den Orangensaft und die Orangenfilets zugeben. Eiskalte Butterstücke einmontieren und das nicht zu klein geschnittene Basilikum zugeben. Anschließend nochmals abschmecken.

Etwas Fond in einen tiefen Teller geben, die Wolfsbarschfilets darauf anrichten, mit mariniertem Blattsalat garnieren und mit Croutons bestreuen.

Anstatt der Wolfsbarschfilets können auch Zanderfilets genommen werden!

Getränkertipp: Hierzu passt ein feinwürziger Riesling, oder ein klassischer Chardonnay. Aber auch ein mittelkräftiger Weißburgunder wird sehr gut harmonieren.

Gedünstete Zander – Roulade: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 80 Minuten)

- 4 größere Zanderfilets
- 10 dag entrindetes Toastbrot
- 10 dag schwarze, entkernte Oliven
- 1/2 Esslöffel Kapern
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Esslöffel frisches Basilikum
- 10 dag frisch geriebener Parmesan
- Je ein Paprika (grün, gelb, rot)
- 1/8 Liter Weißwein
- 1/4 l klare Suppe (oder Fischfond)
- 1/4 Liter Schlagobers



Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Butter, Öl

Das Toastbrot kleinwürfelig schneiden und mit 2 Esslöffel Öl beträufeln. Nun die Oliven kleinwürfelig schneiden. Kapern, Basilikum und Knoblauch klein hacken, mit Oliven, Parmesan und den Brotwürfelchen vermischen.

Die Zanderfilets zwischen einem Tiefkühlbeutel behutsam(!) klopfen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Anschließend die Filets zu ca. 2/3 mit Fülle bestreichen und straff einrollen. Die Rouladen mit Zahnstochern fixieren.

Die Paprika putzen, in Streifen schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Mit Wein und Suppe (oder Fischfond) ablöschen und aufkochen. Anschließend die Fischrouladen einlegen, zudecken und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten dünsten.

Gleichzeitig das Backrohr auf 50°C vorheizen. Nach der Dünstzeit die Rouladen herausheben und mit Folie zugedeckt im Rohr warm stellen.

Nun das Obers zum Gemüse dazugießen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Nun die Zanderrouladen mit der Gemüsesauce anrichten.

Getränkertipp: Ich empfehle einen ausgewogenen Weißburgunder mit dezenter Säure, oder einen trockenen Zierfandler aus der Thermenregion. Ich persönlich bevorzuge jedoch einen ausgewogenen, vollreifen Sauvignon Blanc mit reifen Paprikanoten und dezenter Säure.

Heilbuttfilets in Erdäpfel – Oliven – Sauce, mit gefüllten Zucchini Blüten:

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 35 Minuten)

4 Heilbuttfilets (je ca. 100g)

5 Esslöffel Öl

70 g mehliges Erdäpfel

250 ml klare Suppe

10 Oliven (grün und schwarz, je 5 Stück)

50 ml Frischmilch

1 Esslöffel frisch gehacktes Estragon

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Suppe aufkochen und die Erdäpfelwürfel darin weich kochen. In der Zwischenzeit die Oliven entkernen und in Stückchen schneiden.

Milch zu den Erdäpfeln gießen und die Sauce mit einem Stabmixer ganz kurz pürieren. Oliven, Estragon, Salz und Pfeffer einrühren, Sauce zudecken und beiseite stellen.

Die Heilbuttfilets trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Öl erhitzen und die Filets darin beidseitig braten (Bratzeit ca. 30 bis 35 Sekunden pro Seite), dabei immer wieder mit Bratfett übergießen. Filets aus der Panne heben, etwas abtropfen lassen und mit Sauce und den gefüllten Zucchini Blüten anrichten.

Gefüllte Zucchini Blüten (noch vor den Fischfilets zubereiten):

2 Scheiben Toastbrot klein würfelig schneiden, mit 2 Eidottern, 2 Esslöffel Frischmilch, 2 Esslöffel gehackten Kräutern, Salz und einer Prise Muskatnuss verrühren.

4 Zucchini Blüten mit kleinen Früchten daran, kurz waschen und gut abtropfen lassen. Die Blüten vorsichtig öffnen und die Stempel entfernen.

Die Blüten zu ca. 2/3 mit Brotmasse füllen und an den Enden vorsichtig zusammendrehen.

150 ml klare Suppe mit einem Teelöffel Butter aufkochen, Zucchini Blüten hineinlegen, zudecken und bei geringer Hitze 7 bis 8 Minuten dünsten.

Getränkertipp: Ein primärfruchtiger, etwas jüngerer Riesling, oder ein klassischer Chardonnay werden dieses Gericht perfekt begleiten, aber auch ein nicht zu kräftiger Gelber Muskateller sorgt für absolute Harmonie!

Zanderfilets auf Lauchsauce mit Kapern und Reismix: ✓

Ein Rezept für Leute die es prinzipiell immer eilig haben. Schnelle und einfachste Zubereitung!
für 2 Portionen (Zubereitung ca. 20 Minuten)

2 Zanderfilets mit Haut zu je 150 g

2 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Butter

6 Stk. eingelegte Riesenkapern

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Zitronensaft



Für die Sauce: 80 g Lauch, 125 ml klare Suppe, 125 ml Obers, 1 Teelöffel gehackte Petersilie

Das Backrohr auf ca. 50°C vorheizen. Lauch in der Länge halbieren und in ca. 0,5 cm starke Stückchen schneiden. Die Zanderfilets beidseitig salzen, etwas pfeffern und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln.

Öl und Butter bis zum Aufschäumen erhitzen und die Filets darin beidseitig braten (Gesamtbratzeit ca. 90 Sekunden). Während des Bratvorgangs die abgetropften Kapern zugeben und gemeinsam mitbraten. Die fertig gebratenen Filets und Kapern aus der Pfanne heben und im vorgeheizten Rohr warm stellen.

Im Bratrückstand den Lauch anschwitzen, Suppe und Obers zugießen und die Sauce cremig einkochen (dauert maximal 90 Sekunden), anschließend die Petersilie einrühren.

Reismix (Langkorn- und Wildreis):

Diese Beilage gleich zu Beginn zubereiten!

Ungefähr 100g Mischreis in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten bissfest kochen. Anschließend abseihen, gut abtropfen lassen und in 1 Esslöffel aufgeschäumter Butter schwenken. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun werden die Zanderfilets mit der Lauchsauce, den Kapern und dem Reismix angerichtet.

Getränkertipp: Weil dies ein optimales Gericht für ewig "Pseudogestresste" ist, empfehle ich Mineralwasser ohne Kohlensäure, denn das passt am Bestem zu dieser Gattung. Wer dieser Gattung nicht angehört, sollte doch eher einen reifen Veltliner, oder einen mittelkräftigen Neuburger wählen. Aber auch ein Chardonnay mit dezenter Holznote wird sehr viel Genuss bringen!

Lachsfilets im Strudelteig: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 65 Minuten)

4 Blätter Strudelteig

8 Spinatblätter

60 dag Frischlachsfilet (ohne Haut und Gräten)

5 dag geschmolzene Butter

1 Ei

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Zitronensaft



Die Spinatblätter putzen und waschen, in Salzwasser kurz überkochen, aus dem Wasser heben und abschrecken. Anschließend auf einem Tuch glatt auflegen.

Lachsfilet in vier gleich große Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Ei mit Butter vermischen und mit einem Stabmixer aufschlagen. Ein Strudelblatt auf ein feuchtes Tuch legen und mit der Buttermischung bestreichen. Nun den Teig halbieren und am unteren Rand mit einem Lachsstück zwischen zwei Spinatblättern belegen. Die seitlichen Teigränder einschlagen, das Lachstück im Teig einrollen und auf das Blech legen. Mit den restlichen Filetstücken wird ebenso verfahren, wie zuvor beschrieben. Nun im vorgeheizten Rohr auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Um die Teigrollen zu verschönern, dreht man die Enden zusammen und bindet sie mit blanchierten Schnittlauchhalmen fest.

Beilage- und Saucenempfehlung:

Als Sauce würde sich auch die im vorangegangenen Rezept beschriebene Lauchsauce sehr gut eignen. Als Beilage bevorzuge ich in diesem Fall Salzkartoffel, aber auch Stangenselleriegemüse passt hervorragend.

Noch besser eignet sich aber ein Zitronen- Schnittlauchfond:

Zutaten und Zubereitung für vier Portionen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten):

0,2 Liter klare Suppe mit 1/2 Teelöffel Zitronensaft aufkochen. 1 gestrichener Esslöffel Stärkemehl mit 2 Teelöffel Wasser glatt rühren und in die Suppe einrühren. 1 Bund Schnittlauch ganz fein schneiden und untermischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Getränkertipp: Da der Lachs ein etwas "kräftigerer" Fisch ist, sollte auch der Wein eine etwas kräftigere Struktur aufweisen. In diesem Fall kann man ruhig zu einem kräftigen Weißburgunder greifen, oder einen guten, etwas älteren Smaragdriesling wählen!

Hauptgerichte

Kalbssteaks auf Basilikumsauce: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 40 Minuten)

4 Kalbsrückenfilets je 150 g

1/4 Liter klare Suppe

2 gestrichene Esslöffel Maisstärke

1 Esslöffel Mandelblättchen

2 Zehen Knoblauch

4 dag Basilikumblätter

1/16 Liter Olivenöl

3 dag geriebener Parmesan

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Öl



Die Mandelplättchen in einer Teflonpfanne ohne Fett goldbraun rösten und zum Auskühlen auf einen Teller leeren. Basilikum, Mandeln und gehackten Knoblauch fein pürieren.

Püree in eine Schüssel geben, abwechselnd Parmesan und Olivenöl einrühren, sodass eine cremige Sauce entsteht.

Das Backrohr auf 50°C vorheizen. das Fleisch salzen und pfeffern und in Öl beidseitig braten (dabei mehrmals mit dem entstehenden Bratensaft übergießen). Nun das Fleisch aus der Pfanne heben und im vorgeheizten Rohr warmstellen.

Die Maisstärke mit 1 Esslöffel Wasser glattrühren. Nun den Bratrückstand mit Suppe ablöschen, Stärkemehl einrühren, Sauce aufkochen, abseihen und mit Basilikumpaste vermischen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten. Als Beilage empfehle ich Schwenkkartoffel und Babykarotten.

Getränketipp: Hierzu empfehle ich entweder einen klassischen Zweigelt, oder einen St. Laurent mittleren Alters. Aber auch ein gereifter Pinot Noir wird hervorragend dazu passen.

Kalbsfilet im Kohlmantel auf Madeirasauce: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 80 Minuten)

1 Kalbsfilet mit ca. 300 g

4 mittelgroße Kohlblätter

0,2 Liter Bratensaft

5 Esslöffel Kochmadeira

1 Schweinsnetz

150 g Kalbsschulter

100 g Zwiebel

100 g Champignons

200 ml Obers

1 Esslöffel gehackte Kräuter



Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Öl, klare Suppe

Die Kalbsschulter für das Mus in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch und den Aufsatz des Zerkleinerers kaltstellen. Das Schweinsnetz unter fließendem Kaltwasser gut waschen.

Filet salzen, pfeffern und in wenig Öl rundum kurz anbraten, herausheben und auskühlen lassen.

Zwiebel schälen, Champignons putzen, kurz waschen und trockentupfen. Champignons und Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in 2 Esslöffel Öl braten, bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist – vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Die Kohlblätter putzen, Mittelrippen ausschneiden, in Salzwasser kurz überkochen, herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken und vorsichtig ausdrücken.

Die gekühlten Fleischwürfel mit Obers vermischen und im Zerkleinerer zu Mus verarbeiten, mit der Zwiebel- Champignonmasse und den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Das Schweinsnetz gut ausdrücken, ausbreiten und die dicken Ränder wegschneiden. Die Kohlblätter auf das Netz legen und mit dem Mus bestreichen. Das Filet auflegen – zuerst in den Kohlblättern einwickeln, dann ungefähr 3 Mal im Schweinsnetz einwickeln.

Das Fleisch mit der Verschlussseite nach unten auf ein geöltes Backblech legen und im vorgeheizten Rohr ca. 25 bis 30 Minuten braten (mittlere Schiene). Nach der halben Bratzeit wenden, nach dem Braten gute 5 Minuten rasten lassen.

Den Fleisch- und Bratensaft vermischen, aufkochen und mit dem Madeira verrühren. Das Kalbsfilet mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden, mit Saft und Beilagen anrichten.

Eine sehr gute Beilage sind Erdäpfelgitter:

In einer Pfanne ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen. In der Zwischenzeit speckige Kartoffel diagonal durchschneiden und in der Länge fächerartig einschneiden. Die Fächer vorsichtig auseinander drücken und mit Küchenpapier gut abtupfen. Nun die Gitter ins heiße Öl legen und goldgelb backen. Die fertigen Erdäpfelgitter aus dem Öl heben, gut abtropfen lassen und vor dem Servieren salzen.

Getränketipp: Zu diesem geschmacklich etwas intensiverem Gericht eignet sich ein mittelalter Barolo oder ein kräftiger Cabernet Sauvignon aus Chile. Aus Österreich würde ich eine kräftige, etwas ältere Cuvée mit Cabernet und Zweigelt wählen.

Hüftsteak auf Pfeffersauce mit Reismix und gefüllten Paradeisern: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 50 Minuten)

4 Hüftsteaks zu je 150 g (als Ersatz eignet sich Rostbraten)

1 kleine weiße Zwiebel

2 Esslöffel frische, grüne Pfefferkörner

1/16 l Cognac

1/2 Liter Bratensaft (oder 1/8 Liter Fond)

weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Thymian, Butter



Zutaten für Reismix: 200 g Mischreis, 1 Teelöffel Butter, Salz, Pfeffer.

Zutaten für gefüllte Paradeiser: 4 Paradeiser, 750 g Blattspinat, 1 Esslöffel Butter, 1 Knoblauchzehe, 100 g geriebener Schafkäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Von den Paradeisern die Kappen abschneiden und anschließend aushöhlen. Blattspinat putzen, waschen, kurz überkochen, abschrecken und gut ausdrücken.

1 Esslöffel Butter erhitzen, Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss würzen und anschließend mit dem Schafkäse vermischen.

Die Paradeiser mit der Masse füllen, mit geriebenem Käse bestreuen und bei ca. 250°C im Rohr 15 Minuten lang backen.

Die Reismischung im Salzwasser bissfest kochen, abseihen und abtropfen. Anschließend in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel kleinwürfelig schneiden und die Pfefferkörner grob zerdrücken.

Die Steaks würzen und in wenig Öl kurz anbraten, aus der Pfanne heben und warm stellen.

Im Bratenrückstand 1 Esslöffel Butter erhitzen, Zwiebel und Pfefferkörner darin anschwitzen, mit dem Cognac ablöschen, mit Bratensaft aufgießen und anschließend aufkochen. die Sauce kurz köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Steaks und den Fleischsaft der Sauce beimengen und kurz ziehen lassen.

Die Steaks mit Pfeffersauce und den Beilagen anrichten.

Getränketipp: Hierzu bevorzuge ich eine elegante Burgundercuvée, oder einen St. Laurent Ausstich. Aber auch ein reifer Blaufränkisch aus dem Mittelburgenland wird den vollen Genuss bringen. Ein "Weinausflug" in die Toskana wird in diesem Fall in einer Cuvée mit reichlich Sangiovese enden.

Lammkarree mit Bohnenkrapferl und Rotweinzwetschken:

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 35 Minuten)

80 dag Lammkarree im Ganzen

6 Jungzwiebeln

1 Esslöffel Zucker

1/4 Liter trockener Rotwein (Zweigelt)

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Öl



Zutaten für die Bohnenkrapferl: 1 kleine Dose weiße Bohnen, 1 Ei, 1 Teelöffel granulierter Knoblauch, 1 Teelöffel Majoran, 4 Esslöffel Mehl, Salz, Pfeffer, Öl.

Zutaten für die Rotweinzwetschken: 8 größere Dörripflaumen, 0,2 Liter Rotwein (mit etwas Restzucker), 1 Teelöffel Maisstärke, 1 Esslöffel Zucker.

Die Jungzwiebeln putzen und der Länge nach halbieren. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 170°C vorheizen. Karree salzen und pfeffern und in heißem Öl scharf anbraten. Danach im vorgeheizten Rohr ca. 20 Minuten zartrosa braten.

Die Jungzwiebel mit Zucker leicht karamelisieren und mit dem trockenen Rotwein ablöschen. Nun das Karree wieder in die Pfanne geben.

Die Bohnen mit dem Einlegewasser in eine Schüssel gießen, mit Ei, granuliertem Knoblauch, Majoran, Mehl, Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Nun in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und einige runde Ausstecher (ø 3 bis 4 cm) hineinlegen. Die Ausstecher mit dem Bohnenteig füllen (Füllhöhe ca. 2 cm). Sobald der Teig hart wird, die Ausstecher entfernen und den Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Bohnenkräpferl fertig braten, bis sie goldbraun sind.

Zucker karamelisieren und mit dem etwas süßeren Rotwein ablöschen. Die Dörripflaumen darin aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Maisstärke mit Rotwein verrühren und die Rotweinzwetschken damit abbinden.

Lammkarree mit Bohnenkräpferl und Rotweinzwetschken portionsweise anrichten.

Getränkertipp: Der Wein sollte über kräftige Tannine und eine gute Struktur verfügen. Es empfiehlt sich ein Blaufränkisch, oder eine Blaufränkisch Cuvee aus dem Neusiedlersee Hügelland. Aber auch ein reifer Rioja Reserva ist in diesem Fall nicht fehl am Platz.

Kohlkuglerl mit Lammfülle: ✓

für 4 Portionen mit je zwei Stück (Zubereitung ca. 90 Minuten)

1 Semmel (nicht frisch)

1/2 Zwiebel

1 Esslöffel gehackte Petersilie

1 Kohlkopf mit ca. 1 kg

400 g Lammfaschiertes

2 Eier

je 1 Teelöffel Senf und Ketchup

1 bis 2 Esslöffel Semmelbrösel

2 kleinere Knoblauchzehen

150 g Hamburger Speck (nicht zu dünn geschnitten)

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Oregano, Zucker, Öl und Butter



Die Semmel kleinwürfelig schneiden, mit ca. 100 ml Wasser vermischen und 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel kleinwürfelig schneiden, in 2 Esslöffel Öl anschwitzen, Petersilie zugeben und kurz mitrösten. Anschließend auskühlen lassen.

Den Kohl putzen und die äußeren Blätter entfernen. 8 schöne Blätter ablösen und entrippen, in Salzwasser überkochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Nun die Semmelwürfel gut ausdrücken, mit dem Faschierten, den Eiern, Senf, Ketchup und Bröseln gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Oregano würzen.

Nun das Backrohr auf 180°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Aus dem Faschierten 8 Kugeln formen und in die Mitte der Kohlblätter setzen. Anschließend die Blätter einschlagen und die Kugeln in einem Küchentuch fest eindrehen, damit sie bei anschließendem Braten rund bleiben.

Die Kugeln mit der Verschlussseite nach unten in die Form setzen, mit den Speckscheiben belegen und mit 2 Esslöffel Öl beträufeln und die Kohlkugeln ca. 30 Minuten im Rohr braten (mittlere Schiene). Nach der halben Bratzeit mit Alufolie zudecken.

Gegrillte Melanzani:

Von einer mittelgroßen Melanzani die Enden abschneiden. Die Melanzani quer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben einsalzen und ziehen lassen. Anschließend (nach ca. 15 Minuten) trockentupfen, mit Zitronensaft und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. In einer Teflonpfanne mit ganz wenig Öl braten.

Paradeisragout:

6 Paradeiser entstrunken und 10 Sekunden in kochendes Wasser legen. Eiskalt abschrecken und die Haut abziehen. Nun die Paradeiser vierteln und entkernen, anschließend in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 1/2 Zwiebel schälen, klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Nun ca. 50 ml Weißwein und 125 ml Paradeissaft zugießen; Sauce kurz aufkochen, mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Nun die Kohlkugeln mit Melanzanischeiben und Paradeisragout anrichten.

Getränkertipp: Zu diesem Gericht empfehle ich eine fruchtige, reife Rotwein Cuvee, wie zum Beispiel eine Cuvee Pannobile aus dem Seewinkel, aber auch ein mittelkräftiger Bordeaux aus dem Medoc würde sehr gut harmonieren.

Gebratene Entenbrust:

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 35 Minuten)

2 Entenbrustfilets mit Haut (ja 35 dag)

1/8 l Orangensaft

1/4 l Bratensaft

1 Esslöffel gehackte Petersilie

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Öl



Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Die Haut der Entenbrüste kreuzweise, nicht zu tief, einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne ein wenig Öl erhitzen und die Entenbrustfilets darin auf der Hautseite anbraten. Danach die Pfanne ins Rohr schieben (mittlere Schiene) und ca. 15 Minuten braten (nach halber Bratzeit die Filets wenden). Die Filets aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Das Bratfett abgießen, den Bratenrückstand mit Orangen- und Bratensaft ablöschen und aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie untermischen.

Die Entenbrust quer(!) zur Faser in Portionen schneiden, mit Saft und den Beilagen anrichten.

Currykohl mit Rosinen: Ca. 5 dag Rosinen in ca. 1/8 Liter Weißwein einlegen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen. Anschließend die Rosinen gut abtropfen lassen. 30 dag geputzten Kohl in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. 1 gestrichener Esslöffel Curry in 1 Esslöffel Butter anschwitzen, 1/4 Liter Obers zugießen, aufkochen, den Kohl untermischen und bei geringer Hitze dickcremig einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Rosinen untermischen.

Zellerpüree: 0,5 kg Zeller und 15 dag mehligere Erdäpfel schälen. den Zeller kleinwürfelig schneiden und mit 1 Teelöffel Zitronensaft vermischen. Die Erdäpfel fein raspeln. 0,5 kg Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in 1 Teelöffel Butter anschwitzen, die Erdäpfel zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit 1/8 Liter Weißwein und 1/8 Liter Suppe aufgießen und unter öfterem Rühren weich dünsten. Anschließend pürieren.

Getränkertipp: Nur weil es ein kräftiges Fleischgericht ist, muss es ja nicht unbedingt Rotwein sein. Hierzu passt ein dichter kräftiger Spätrot Rotgipfler, oder ein Zierfandler Grand Select, beide aus der Thermenregion, aber auch ein eleganter Gelber Muskateller wird sehr gut harmonieren. Bei Rotwein rate ich zu einem Wein mit gut eingebundenen Tanninen und eleganter Frucht, wie zum Beispiel ein etwas älterer Blauer Burgunder.

Gefüllter Fasan im Kräuternetz: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 2 Stunden)

2 Fasane mit je 3/4 kg (vorbestellen und bratfertig herrichten lassen)

20 dag Schweinsnetz

0,2 l Milch

2 Eier

20 dag Semmelwürfel (trocken)

1 Apfelssss

2 Fasanlebern

1 Esslöffel Rosinen

8 dag weiche Butter

je 1 kleinerer Bund Majoran, Thymian, Rosmarien und Salbei

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Öl



Für die Fülle lauwarme Milch mit den Eiern versprudeln, über die Semmelwürfel gießen, vermischen und gute 10 Minuten ziehen lassen.

Das Schweinsnetz unter fließendem Kaltwasser gut spülen. Den Apfel schälen, vierteln und entkernen, anschließend kleinwürfelig schneiden. Auch die Leber kleinwürfelig schneiden. Nun die Leber in wenig Öl etwas anbraten, aus der Pfanne heben und beiseite stellen. Die Rosinen überkochen, abseihen und gut abtropfen.

Butter cremig rühren, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen. Nun die Semmelmischung, Apfel, Rosinen und Leber mit der abgetriebenen Butter verrühren. Anschließend ca. 15 Minuten ziehen lassen und in der Zwischenzeit die Blätter der Kräuter grob schneiden. Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Das Schweinsnetz vorsichtig ausdrücken und aufbreiten, mit den Kräutern bestreuen und halbieren. Die Fasane außen und innen salzen, füllen und sehr straff im Schweinsnetz einwickeln (zusätzlich mit Küchenfaden zubinden).

Nun die Fasane in eine Bratpfanne setzen, mit Öl beträufeln und im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene) 80 Minuten braten. Immer wieder mit Wasser untergießen, den Bratensaft verrühren und die Fasane damit übergießen.

Nach dem Braten die Fasane aus der Pfanne heben und zum Rasten warmstellen. Gute 3/8 Bratensaft abseihen und ein wenig einkochen.

Die Fasane aus den Netzen wickeln, die Kräuter entfernen und die Fasane tranchieren.

Als Gemüsebeilage empfiehlt sich Kohlgemüse.

Getränkertipp: Ich persönlich bevorzuge zu diesem Gericht ein gemischtes Bier (2:1 hell/dunkel), welches wirklich hervorragend harmoniert. Für Rotweinfreunde empfehle ich einen kräftigen Zweigelt, oder einen ausgewogenen Cabernet Sauvignon mit gut eingebundenen Tanninen.

Rehbraten mit Serviettenknödel und Rotkraut: ✓

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 90 Minuten)

- 1,5 kg Rehbraten
- 3 Karotten
- 1 Sellerie
- 2 Petersilienwurzeln
- 2 Zwiebel



Weitere Zutaten: Bauchspeck, Rotwein, Wildgewürzmischung, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Öl, Obers, Salz, Pfeffer.

Für die Serviettenknödel: 1 Packung Knödelbrot, 3 Eier, 1/4 Liter Milch, Mehl, Lauch, Salz Pfeffer, weiße Stoffservietten.

Fürs Rotkraut: 1/2 Häuptel Rotkraut, 1 säuerlicher Apfel, Preiselbeeren, Salz, Pfeffer.

Für die Garnitur: 4 halbe Williamsbirnen (aus der Dose), geschlagenes Obers, Orangenscheiben.

Den Rehbraten rundum mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. In einer mittelhohen Kasserolle Öl erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Nun grob gehackte Zwiebel, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzeln in den Topf geben und den Braten drauflegen. Mit Rotwein übergießen, Lorbeer und Wacholder zugeben und bei 160°C im Rohr eine gute Stunde garen. Nach der halben Garzeit Bauchspeck auf den Braten legen und nochmals mit ein wenig Rotwein übergießen.

Das Knödelbrot mit den Eiern, der lauwarmen Milch, ein wenig Mehl und geschnittenem Lauch vermischen, salzen und pfeffern. Die Knödelmasse ins Geschirrtuch wickeln und an den Enden zubinden. Nun in einen Topf mit kochendem Wasser hängen und 45 Minuten dünsten.

Das Rotkraut raspeln und in etwas Öl dünsten. Den Apfel kleinwürfelig schneiden und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 20 Minuten dünsten. Zum Schluss nochmals mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.

Den Braten aus dem Rohr nehmen und etwas Wurzelgemüse beiseite geben und den Rest pürieren. Beim abschmecken mit Preiselbeeren und etwas Obers abrunden. das nicht pürierte Wurzelgemüse unter die Sauce heben.

Saucenspiegel auf Tellern anrichten, Fleisch drauflegen und mit etwas Speck garnieren. Das Rotkraut auf 2 Orangenscheiben anrichten und je 2 Scheiben Serviettenknödel dazu legen. Zusätzlich mit einer Birnenhälfte (gefüllt mit Preiselbeeren und Obershäubchen) dekorieren.

Getränkertipp: Ein Rehbraten ist ein typisches Rotweingericht. Ich empfehle entweder eine Rotweincuvee aus dem Mittelburgenland, oder der Thermenregion, aber auch ein reinsortiger St. Laurent, sowie ein Blauer Burgunder werden mit dem Gericht sehr gut harmonieren.

Rehmedaillons auf Pfeffersauce mit Maroniknöderl:

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 35 Minuten)

- 70 dag ausgelöste Rehrückenfilets
- 1 Esslöffel bunte Pfefferkörner (zerdrückt)
- 4 Esslöffel Cognac
- 1/4 l Bratensaft
- 0,1 l Obers
- Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer, Butter, Öl



Backrohr auf 50°C vorheizen.

Das Filet in 12 gleich dicke Scheiben schneiden, ein wenig flach drücken und beidseitig salzen. In einer großen Pfanne ein wenig Öl erhitzen und das Fleisch darin beidseitig zirka 3 Minuten braten. Öfters mit dem Bratensaft übergießen. aus der Pfanne heben und im Rohr warmstellen.

Im Bratenrückstand 1 Esslöffel Butter erhitzen und die Pfefferkörner darin anschwitzen, mit dem Cognac ablöschen und diesen fast gänzlich einkochen. Bratensaft und Obers zugießen und die Sauce cremig einkochen. Nun das Fleisch mit der Sauce und den Maroniknöderl anrichten.

Maroniknöderl:

1/4 kg Kastanienpüree (tiefgekühlt, über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen). 40 dag mehlig Erdäpfel ungeschält weich kochen. In der Zwischenzeit das Kastanienpüree mit 1 Esslöffel Kirschwasser gut verkneten und zu 8 Kugeln formen. Die Erdäpfel in heißem Zustand schälen und sofort durch die Erdäpfelpresse drücken, mit 1 Dotter, 1 Teelöffel Butter, je 8 dag Grieß und Mehl vermischen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Teig zu einer Rolle formen, in 8 Scheiben schneiden und flach drücken.

Die Maronikugeln mit Teig einhüllen und zu glatten Knödeln formen. In kochendes Salzwasser legen und bei ganz geringer Hitze zirka 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit 3 Esslöffel Semmelbrösel in 3 Esslöffel aufgeschäumter Butter goldbraun rösten. Die Knödel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

***Tipp:** Die Knödel vor den Rehmedaillons zubereiten und vor dem Anrichten nochmals wärmen (kurz im Kochwasser, oder in der Mikrowelle), danach in den Bröseln wälzen.*

Getränkertipp: Für mich sind die Rehmedaillons eines der besten Wildgerichte, sehr vielschichtig und feinwürzig. So sollte auch der Wein sein. Eine ausgewogene Burgundercuvée, oder eine Cuvée aus dem Neusiedlersee Hügelland (Fanfare '94, oder Steinfeuer '95 vom Weingut Pretterebner) passen perfekt. Wer es sehr exklusiv haben will, ist in diesem Fall mit einem Petrus '93 sicherlich bestens beraten!

Desserts

Baileys Mousse: ✓

für 6 Portionen (Zubereitung ca. 30 Minuten, 3 Stunden Kühlzeit)

0,3 l Schlagobers

20 dag weiße Schokolade

2 Eier

2 Dotter

1 Packerl Vanillezucker

5 Esslöffel Baileys



Das Obers schlagen und kaltstellen. Die Schokolade grob hacken und über Wasserdampf schmelzen. In einem zweiten Wasserbad die Eier und Dotter mit dem Vanillezucker verrühren und schaumig schlagen. Die Schüssel vom Dampf nehmen, in ein kaltes Wasserbad stellen und die Creme so lange rühren, bis sie wieder abgekühlt ist.

Die geschmolzene Schokolade in die Dottermasse rühren, den Baileys untermischen und das Obers vorsichtig unterheben. Die Creme in Cocktailgläser füllen und im Kühlschrank kaltstellen.

Kalte Grießknöderl mit Rotweinkirschen:

für 4 Portionen (Zubereitung ca. 45 Minuten, ca. 11 Stunden zum Festwerden)

2 Blatt Gelatine

1/4 l Frischmilch

50 g Feinkristallzucker

1 Zitronenschale (gerieben)

1 Packerl Vanillezucker

40 g feiner Weizengrieß

2 Esslöffel Orangenlikör

1/4 l Schlagobers

100 g Pinienkerne und einige Blätter Minze (zum Garnieren)



Rotweinkirschen:

300 g Kirschen entkernen. 1/4 Liter Rotwein mit 70 g Feinkristallzucker, 1 Stück Zitronenschale (unbehandelt) und 1 kleine Zimtrinde zirka 4 Minuten einkochen. Nun die Zitronenschale und die Zimtrinde entfernen. 1 Esslöffel Maisstärke mit 2 Esslöffel Wasser glattrühren, zum Wein Gießen und aufkochen. Nun die Kirschen zugeben und zirka 1 Minute köcheln lassen. danach die Kirschen auskühlen lassen.

Der Rahmschaum:

70 g Sauerrahm mit 1 Teelöffel Staubzucker und etwas Zitronensaft vermischen und mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit Zucker, Zitronenschale und dem Vanillezucker aufkochen, Grieß zugeben und unter ständigem Rühren dick einkochen (ca. 1 min).

Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Grießmasse auflösen. Den Likör einrühren, die Masse in eine Schüssel füllen und unter mehrmaligem Rühren, abkühlen lassen (ca. 1 h).

Das Obers schlagen und unterheben. Nun die Grießmasse zudecken und zum Festwerden gute 10 Stunden kühlen.

Zum Anrichten zirka 70 g Pinienkerne fein hacken und den Rest fein reiben. Aus der Grießmasse Kugeln ausstechen (mit Eisportionierer), in den gehackten Pinienkernen wälzen und mit den geriebenen bestreuen. Mit Rotweinkirschen, Rahmschaum und einigen Minzeblättern garnieren.

Minze – Joghurtparfait mit Schokostückchen: ✓

für 8 Portionen (Zubereitung ca. 45 Minuten, 5 bis 6 Stunden Gefrierzeit)

2 Eier und 2 Dotter

10 dag Feinkristallzucker

1/8 l Joghurt

1 Esslöffel Minzelikör

15 dag Edelbitterschokolade (fein gehackt)



2 Esslöffel Minzeblätter (grob gehackt)

Weitere Zutaten: Salz, Minzeblätter, Physalis

Sauerrahmsauce und Schokosauce:

1/4 Liter Sauerrahm schaumig aufschlagen.

1/8 Liter Wasser mit 3 dag Feinkristallzucker aufkochen und vom Feuer nehmen. Nun 10 dag Schokolade unter ständigem Rühren darin auflösen. Die Sauce mit einem Stabmixer aufschlagen und auskühlen lassen.

Eine Terinne (ca. 0,75 l) mit Kaltwasser spülen und mit Frischhaltefolie glatt auslegen.

Eier, Dotter und Zucker mit ganz wenig Salz in einem Schneekessel verrühren und über Dampf dickcremig aufschlagen (den Kessel dabei drehen und zügig schlagen, damit sich keine Klumpen bilden). Den Schneekessel vom Dampf nehmen, die Masse in eine Schüssel leeren und weiter rühren, bis sie abgekühlt ist.

Das Obers schlagen. Joghurt, Likör und 1/3 vom Obers mit der Eimasse verrühren. Das restliche Obers, Schokoladestückchen und Minze vorsichtig unterziehen. Nun die Masse in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Die Terinnenform mit Folie abdecken und die Masse im Tiefkühler frieren lassen (mindestens 5 Stunden).

Parfait aus der Form stürzen, Folie abziehen, Parfait in Scheiben schneiden und mit der Rahm- und Schokosauce anrichten. Als Garnitur empfehlen sich Minzeblätter und Physalis.

Gebackene Orangenkugeln am Spieß:

für 7 Spießchen, je 3 Kugeln (Zubereitung gute 2 Stunden)

100 ml Milch

1/2 Packerl Germ

250 g glattes Mehl

1 Ei, 1 Dotter

1/4 Teelöffel Salz

20 g Feinkristallzucker

1/2 Packerl Vanillezucker

1 Teelöffel Orangenlikör



30 g weiche Butter

Weitere Zutaten: Schale einer halben unbehandelten Orange, Staubzucker, Mehl, Backfett

Als Garnitur:

50 g passierte Orangenmarmelade

10 g gehackte Pistazien,

10 g gemahlener Mohn,

10 g gehackte Walnüsse

10 g gehackte, bunte Schokolinsen,

10 g klein geschnittene, kandierte Kirschen

Aus den Zutaten für den Teig einen Germteig zubereiten, zudecken und bei Zimmertemperatur zirka 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig durchkneten, zu einer Rolle formen und in zirka 20 g schwere Stückchen schneiden. Die Teigstückchen auf einer unbemehlten Fläche zu Kugeln formen. Je 3 Kugeln auf Holzspieße stecken und auf ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen. Nun die Kugeln mit Mehl bestäuben und mit einem Brett flach drücken. Nun die Krapfen zudecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen (ca. 30 min).

Das Backfett (ca. 1 l) auf 160°C erhitzen. Die Krapfenspieße portionsweise (Oberseite nach unten) ins heiße Fett legen, das Geschirr zudecken und zirka 1 Minute anbacken, wenden und eine Minute (nicht zugedeckt) fertig backen. Die Spieße aus dem Fett heben und gut abtropfen und auskühlen lassen.

Die Marmelade aufkochen und die Kugeln auf einer Seite mit Marmelade bestreichen und mit der Garnitur bestreuen.

Getränkertipps für die Desserts: Allgemein wird gesagt, dass Desserts mit Süßweinen sehr gut harmonieren. Aber hier ist Vorsicht geboten, denn eine Trockenbeerenauslese, kann bereits zu dicht und zu süß sein und eine duftige Beerenauslese kann vielleicht um eine Spur zu schwach sein. Bei den Sorten Muskat und Traminer ist ebenso Vorsicht geboten, da deren Gerüche oft sehr intensiv sein können und diese aber dann nicht mit dem Duft des Desserts harmonieren.

In den meisten Fällen passt ein niederösterreichischer, botrytisfreier Eiswein mit schöner Säure und etwas höherem Alkoholgehalt sehr gut dazu.

Aber wie überall, ist die Getränkewahl auch bei den Desserts, reine Geschmackssache und wer einen Espresso will, der trinkt ihn eben, Hauptsache es schmeckt!

Kleines "Nachwort":

Wie gesagt, diese Rezepte sind keine Erfindung von mir, sondern es handelt sich um eine kleine Sammlung von Gerichten, die ich gern esse.

Diese Sammlung ist auch nicht für professionelle Köche gedacht, sondern für Privatköche, die gerne einmal aus der "0815 – Haushaltsküche" ausbrechen wollen.

Ich war bemüht, wertfreie Getränketipps zu geben, daher wurden auch nur in den seltensten Fällen Betriebe genannt.

Ich bedanke mich bei allen Personen, welche mir Rezepte zur Verfügung stellten und wünsche all jenen, die das eine oder andere Rezept ausprobieren, gutes Gelingen und viel Spaß in der Küche und bei Tisch.

Für weitere Fragen stehe ich gerne zur Verfügung.

Andy Bigler