

# DIE KÜCHE KOCHT IN DIR

18.01.2018

Modernes Smörrebröd

Matjes | Bohnen | Wildhasenrücken | karamellisierte Chicorée



Topinamburschaumsuppe

mit Ziegenkäsestangerl



Geflämmt Lachs

Rote Rübe | Algen | Sesam



Zart geschmorte Lammhufte

Ofenrübengemüse | Pilzschmarren



Waldbeergratin

Eierlikör | Mascarpone | Sauerrahm Espuma

**KOCHEN**

**GENIESSEN**

**ERLEBEN**

# Weinempfehlung

von der Weinkiste

Schilchersekt  
Weingut Langmann  
Weststeiermark



Bel Ami 2016  
Weingut Dürnberg  
Weinviertel

Kremstal DAC Riesling Rameln' 2016  
Weingut Proidl  
Kremstal

Grüner Veltliner ‚Axpoint‘, 2016  
Weingut Lagler  
Wachau

Cabernet Sauvignon, 2011  
Weingut Lorenz  
Eisenberg

# Rezepte

von Florian Brüggl, BEd.

## Modernes Smörrebröd

### Matjes/Bohnen/Kraut:

Aus fein gehobeltem Kraut, Sojabohnen und Sauerrahm einen Salat herstellen, der mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Zitronensaft abgeschmeckt wird. Den Salat auf getoastetem Steinofenbaguette verteilen und dünn mit Matjesfilet belegen.

### Wildhasenrücken/ karamellisierter Chicorée:

Wildhasenrücken marinieren und über Nacht ziehen lassen. Chicorée in feine Streifen schneiden und mit Butter und Zucker karamellisieren. Creme Fraiche dazugeben und abschmecken. Den Rücken rosa braten und rasten lassen. Den Chicorée auf getoastetem Steinofenbaguette anrichten und den Hasenrücken aufschneiden. Mit eingelegten Preiselbeeren garnieren.

## Topinamburschaumsuppe

Für 4 Personen:

280 g Topinambur  
30 g Zwiebel  
50 g Butter  
0,04 l Weißwein  
0,48 l Geflügelfond oder Gemüfefond  
0,16 l Sahne  
Weißer Pfeffer, Muskatnuss, Salz

**Zubereitung:**

Die Topinamburwurzel waschen, schälen und in Würfel schneiden. Auch die Zwiebel in Würfel schneiden. Zusammen in Butter andünsten ohne Farbe zu nehmen. Mit Weißwein ablöschen, mit dem Fond aufgießen. Ein wenig salzen und das Gemüse weich kochen.

Rahm zugießen und nochmals durchkochen, mixen und durch ein feines Sieb passieren. Evtl. noch mit kalter Butter montieren und etwas geschlagenen Obers unterziehen. Abschmecken. Mit einem Stangerl aus Blätterteig oder Brotteig mit Ziegenkäsemousse servieren.

## Geflämmter Lachs mit Algen, Gurke und Roter Rübe

Für 4 Personen:

240 g Lachsfilet frisch  
20 g schwarzer Sesam  
20 g Sesamsamen  
0,04 l Sesamöl  
20 g Butter  
½ Stück Limette  
Salz, Zucker, Schwarzer Pfeffer,

**Lachs:**

Das Lachsfilet von der Haut befreien und in Fingerdicke Schnitten mit ca. 60 Gramm schneiden. Dann die Sesamsamen in einer Pfanne trocken anrösten und mit dem Sesamöl vermischen. Eine feuerfeste Form mit Butter auspinseln und die Lachsschnitten darauflegen.

Den Fisch mit dem Bunsenbrenner abflämmen und mit den Gewürzen, dem Limettensaft und dem Sesamöl vollenden und anrichten.

**Rote Rüben:**

200 g Rote Rüben gekocht  
0,80 EL Sherry Essig  
0,03 l Olivenöl  
Salz, Honig, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Roten Rüben mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher rund ausstechen.

Die Scheiben mit den restlichen Zutaten marinieren.

### Für den Algensalat:

240 g Algen gegart (Wakame, Kombu oder andere...)

0,02 l Reissessig

0,02 l Maiskeimöl

0,20 l Sesamöl

Salz, Zucker, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Algen blanchieren und abschrecken. Dann gefällig schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren.

### Zum Anrichten:

1,00 Stück Mini Gurke

120 g Koriandermajonaise

¼ Stück Frisée-Salat

Minigurken waschen, dünn hobeln und auflegen.

Dann Roten Rüben auflegen und in der Mitte des Tellers den Algensalat in einem Ring anrichten.

Die Gurken mit Koriandermajonaise marinieren, danach mit dem geputzten Frisée Salat garnieren und den geblähten Lachs darauf geben.

## Geschmorte Lammhüft an Ofengemüse und Pilzschmarrn

Für 4 Personen:

4 Stk. Lammhüften  
160 g Wurzelgemüse  
80 g Zwiebel  
0,08 l Rotwein  
0,32 l brauner Fond  
40 g Mehl glatt  
40 g Knoblauch  
0,02 l Olivenöl  
20 g Butter  
Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Lammhüften putzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und im Olivenöl anbraten.

Wurzelgemüse und Zwiebel in Würfel schneiden und mitrösten. Gewürze und Knoblauchzehen dazugeben, kurz mitrösten und mit Wein ablöschen. Zum Schluss mit Fond auffüllen und aufkochen.

Die Hüften nun zugedeckt ca. 2 Stunden im Ofen oder am Herd schmoren. Vor dem Servieren evtl. noch die Sauce binden, die groben Gewürze entfernen und servieren.

### Winterliches Ofenrübengemüse

160 g Karotten frisch (evtl. bunt)  
160 g Schwarzwurzel frisch (gegart)  
120 g Gelbe Rüben  
100 g Navetten  
Knoblauch, Thymian, Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Rübengemüse waschen evtl. schälen und beliebig schneiden. Mit den Gewürzen und dem Öl in Alufolie packen und je nach Größe ca. 15min. bei 210° im Backofen garen.

Zum Servieren mit frischen Kräutern verfeinern und sofort anrichten

## Schmarren-Beilage mit Pilzen, Speck, etc.

20 g Butter flüssig  
0,08 l Milch  
0,02 l Obers (Sahne)  
2 Stück Eidotter  
20 g Weizengrieß  
30 g Topfen 20%  
50 g Mehl doppelgriffig Type 480  
40 g Emmentaler gerieben  
2 Stück Eiklar  
30 g Margarine zum Backen  
Salz

### Zubereitung:

Butter, Milch, Rahm, Dotter und Salz miteinander verrühren. Grieß, Topfen und Mehl unterheben.

Einige Minuten rasten lassen. Dann den Käse reiben und darunter geben. Zum Schluss die Eiklar unterheben.

### Tipp:

Sautierte Pilze, Gemüse, Kräuter etc. unter die Masse heben.

80 g Champignons frisch  
40 g Bauchspeck  
10 g Butter

Champignons in Scheiben schneiden, Speck kleinwürfelig schneiden.  
In Butter ansautieren und unter die fertige Schmarrenmasse geben. Die Masse in eine gefettete Form geben und ca. 20 Min backen. Den Schmarren reißen und in der Pfanne fertigbräunen.



## Waldbeergratin mit Sauerrahmespuma

Für 4 Personen:

2,00 Stk. Ei(er)  
40 g Staubzucker  
200 g Mascarpone  
0,50 cl Eierlikör  
30 g Feinkristallzucker  
10 g Maizena  
Prise Salz, Vanille, Zitronenschale

### Zubereitung:

Dotter, Mascarpone, Staubzucker, Likör und Gewürze verrühren.

Dann Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und kurz bevor der Schnee fertig ist das Maizena unterrühren.

Den Eischnee unter die Dottermasse heben.

Masse über die im Teller angerichteten Beeren oder Früchte geben und im Ofen ca. 7. Min bei 200° backen oder gratinieren.

### Sauerrahm Espuma

0,04 l Schlagobers  
½ Blatt Gelatine  
0,08 l Sauerrahm  
10 g Staubzucker  
Limettensaft, Vanille und Cayenne

### Zubereitung:

Gelatine einweichen und im Obers auflösen. Mit den restlichen Zutaten vermischen und in eine ISI - Flasche füllen. Mit einer Kapsel laden.

Zum Servieren frisch aufdressieren