

DIE KÜCHE KOCHT IN DIR

19.10.2017

Carpaccio vom heimischen Hirsch
an geräucherter Schwarzwurzel und Vogerlsalat



Tartar vom gebeizten Lachsforellenfilet
im Kürbiscremesüppchen



Wildragout an hausgemachter Pasta
mit Wacholderschaumtopping



Zweierlei vom Hirsch
an Brezenknödel, Selleriepürre und Rotkrautsalat



Warmes und Kaltes von der frischen Moosbeere

KOCHEN



GENIESSEN



ERLEBEN

Weinempfehlung

von der Weinkiste

Frizzante "M",
Weingut Tremmel
Rust, Burgenland



Weisser Schiefer, 2014
Weingut Schiefer
Eisenberg, Burgenland

Ortolan (Burgundercuvée), 2013
Weingut Dürnberg
Weinviertel, NÖ

Le Petit (Rotweincuvée), 2013
Weingut Leberl
Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

Woodfrank, 2012
Weingut Bauer
Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland

BelAmi, 2016
Weingut Dürnberg
Weinviertel, Niederösterreich

Rezepte

von Lukas Michenthaler

Carpaccio vom heimischen Hirsch an geräucherter Schwarzwurzel und Vogerlsalat

Für 4 Personen: 240g Hirschrücken
250g Schwarzwurzel
2 Stk. Birnen
900g Vogerlsalat
50g Creme fraiche
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Granatapfel
Salz, Pfeffer, Ingwer, Limette, Olivenöl, Räuchermehl, Butter,
Weisswein

Schwarzwurzelcreme:

Zuerst Zwiebel mit Butter in einem Topf glasig anschwitzen.

Danach 150g Schwarzwurzel begeben, das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit Sahne weichkochen.

Zum Schluss alles in den Mixer geben, und mit kalter Butter montieren*.

*(Fachbegriff für die Beigabe von kalter Butter zur Saucen oder Pürres um eine besondere Geschmeidigkeit und besseren Glanz des Produkts zu erhalten)

Geräucherte Schwarzwurzel:

Vor dem Kochen werden die Schwarzwurzeln mit einem Drahtschwamm sauber geputzt.

Danach die Wurzel salzen und in den Räuchertopf geben und bei 100°C im Topf räuchern bis sie gar ist.

Tartar vom gebeizten Lachsforellenfilet an Kürbiscremesuppchen

Für 4 Personen: 2 Stk. Zwiebel
2 Stk. Hokkaidokürbis
1 Bachforelle
100g Zucker
50g Salz
150ml Sahne
1 TL Creme fraiche
Orange, Ingwer, Zitronengras, Korianderkörner,
Fenchelsamen, Weißwein, Butter, Muskat, Salz,
Cayennepfeffer, Zimt, Zitrone, Schnittlauch

Kürbissuppe:

Die Zwiebel klein schneiden und zusammen mit Ingwer und Kürbis in Butter anbraten. Mit Weißwein ablöschen, danach 200ml Wasser begeben. Zum Schluss mit Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zimt mixen.

Tartar vom gebeizten Lachsforellenfilet:

Als ersten Schritt das Forellenfilet mit der Zucker- Salzmischung, Koriander, Fenchelsamen und Zitrone für 6 Stunden beizen.

Tisch zum Tartar scheiden.

Das Ganze dann mit etwas Creme fraiche und Schnittlauch abschmecken.

Wildragout an hausgemachter Pasta mit Wacholderschaumtopping

Für 4 Personen: 250g Mehl
3 Dotter
1 Ei
300g Hirschschnitzel
1 Stk. Karotte
2 Stk. Schalotten
½ Stk. Sellerie
100ml Portwein Rot
200ml Kalbsjus*
1 EL Tomatenmark
1 EL Preiselbeermarmelade
200ml Sahne
1 EL Wacholder
1 EL Sojalecithin
Jungzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, Lorbeer, Thymian

Pasta:

Zur Herstellung des Teiges Mehl, Dotter, und Eier zu einem Teig verkneten.
Den Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Danach kann der Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine in beliebige Formen geschnitten werden.

Wacholderschaum:

Als erstes Sahne und Wacholder aufkochen.
Das ganze folgend abseihen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.
Um die schaumige Konsistenz zu erhalten, zum Schluss das Lecithin dazugeben und aufmixen.

Zweierlei vom Hirsch an Brezenknödel, Selleriepürre und Rotkrautsalat

Für 4 Personen: 400g Hirschrücken
400g Hirschkeule
200g Mirepoix* (Fachbegriff für Wurzelgemüse)
1 Ei Tomatenmark
100ml Portwein Rot
300ml Kalbsjus
5 Stk. Brezen
2 Eier
etwas Milch
½ Stk. Rotkraut
1 Stk. Orangen und Shushiingwer
1 Stk. Sellerie
100ml Sahne
Salz, Pfeffer, Lorbeer, Muskat, Petersilie

Brezenknödel:

Brezen in Würfel schneiden und mit Milch übergießen.
Danach mit Petersilie, Ei und Pfeffer würzen. Die Masse in Folie einwickeln und 30 Minuten leicht köcheln lassen.
Kalt werden lassen, in Scheiben schneiden und anbraten.

Selleriepürre:

Den Sellerie mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat weichkochen.
Mit Butter zu einer feinen Creme mixen.

Rotkrautsalat:

Das Rotkraut in dünne Streifen schneiden und mit Salz, Preiselbeeren, Orangenfilets, Zitronensaft und Olivenöl verfeinern.

Warmes und Kaltes von der frischen Moosbeere

Für 4 Personen: 300ml Milch
4 Stk. Eier
200g Mehl
500g Moosbeeren
1 Stk. Vanilleschote
etwas Butter
2 Stk. Eiweiß
100g Staubzucker
Limette, Rum

Der Schmarrn:

Milch, Eier und Mehl vermengen. Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Masse begeben und 100g Moosbeeren einlegen.

Das ganze 5 Minuten mit Deckel braten.

Umdrehen und nochmal 3 Minuten braten lassen.

Anschließend den Schmarrn zerreißen, mit Butter und Zucker karamellisieren.

Zum Abschluss mit Rum flambieren.

Eis:

400g gefrorene Moosbeeren mit 100g Staubzucker kurz anmixen.

Danach 2 Eiweiß begeben und ca. 2 Minuten zum Eis mixen. Mit Vanille und Limette abschmecken.