

Haas Beisl Rezepte
für
Kochen im
Schaufenster

Montag, 28.5.2018

Ziegenfrischkäse

auf Urkarottensalat mit frischer Gurke, lila Erdäpfelchips und Wachtelei

Zutaten für 4-6 Portionen:

12 Ziegenfrischkäsebällchen oder 2 Rollen Ziegenfrischkäse á 200gr.

3 mittelgroße lila Erdäpfel (Sorte Viola)

8-12 Wachteleier

1 Gurke

600gr Urkarotten (violette oder gelborange Sorten)

6-9 Stk. Kirschtomaten

100 gr Vogerlsalat zum Garnieren

Öl zum Frittieren

Salz, Pfeffer, Zucker, Birnenbalsamico oder weißer Balsamico und Olivenöl für die Marinade

Frische Zitronenmelisse und Balsamicoglace zum Garnieren

Zubereitung:

Die Karotten mit dem Sparschäler schälen, der Länge nach halbieren und schräg in feine Blätter schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 min blanchieren.

Danach mit kaltem Wasser kurz abschrecken, und die noch lauwarmen Karottenstücke mit dem Essig, Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl und etwas gehackter Zitronenmelisse marinieren und für ca. 30 min ziehen lassen.

Dann die Erdäpfel schälen und für ca. 5 min in kaltem Wasser einlegen.

Anschließend mit dem Sparschäler feine Chips runterscheiden und wiederum kurz in kaltes Wasser einlegen. Kurz abtropfen, mit Küchenpapier trockentupfen und in heißem Öl knusprig frittieren, gleich danach leicht salzen.

Die Wachteleier werden genau 2min gekocht, sehr kalt abgeschreckt und geschält.

Die Gurken in feine Scheiben schneiden und ringförmig auf dem Teller auflegen.

Darüber den Karottensalat anrichten, den Ziegenkäse darauf anrichten und mit Vogerlsalat, Tomaten, Wachtelei und den Chips garnieren. Eventuell mit Balsamicoglace vollenden.

Gulasch vom Piringsdorfer Wels

mit frischem rotem Paprika, Kräuter-Topfenknöderl und Schnittlauchrahm

Zutaten für 4-6 Portionen:

600-800gr frisches Welsfilet

2 große Zwiebel

1 große rote Paprika

2 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark

2 EL Paprikapulver (edelsüß oder rubino)

Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, 5-6 Lorbeerblätter, Zitrone

1/8 l Weißwein

800 ml Wasser oder Fisch-/Gemüsefond

etwas Öl

1 EL Maizena, evtl. etwas glattes Mehl zum Binden

150gr Sauerrahm, etwas frisch geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Bratentopf mit etwas Öl anrösten. Knoblauch hacken und mitschwitzen. Paprika entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden und dazugeben, kurz mitrösten. Jetzt kommen die Gewürze (Majoran, Thymian und Lorbeer) dazu.

Wenn der Zwiebel Farbe annimmt, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis alles wieder röstet. Dann das Tomatenmark dazugeben und wiederum ca. 5 min mitrösten. Jetzt kommt das Paprikapulver dazu, noch kurz mitschwitzen lassen und dann mit dem Fond oder Wasser aufgießen.

Mindestens 25 min köcheln lassen, bis alles schön weich ist.

In der Zwischenzeit das Welsfilet in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Maizena und etwas Öl marinieren.

Dann am Besten in einer Wokpfanne Öl erhitzen und die Fischfiletstücke rundherum scharf anbraten. In ein Abtropfsieb geben.

In die Fischpfanne jetzt den Gulaschansatz geben und scharf aufkochen. Dann die Fischfiletstücke einlegen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 3 min mitköcheln lassen. Bei Bedarf mit etwas Mehl oder Maizena abbinden.

Kräuter Topfenknöderl

Zutaten:

300 gr Semmelwürfel oder 6 altbackene Semmeln, in Würfel geschnitten
1 mittelgroße Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
Verschiedene Kräuter, klein gehackt (Majoran, Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Petersilie, Liebstöckl, Estragon, je nach Geschmack und Verfügbarkeit...bitte keinen Rosmarin, Salbei, Estragon oder Lavendel verwenden)
100gr Butter
6 Eier Größe L
1 Prise Muskatnuss
250 gr Bröseltopfen
350ml Milch
1 handvoll Semmelbrösel, 1 EL Maisstärke
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Klein geschnittene Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und mit der Milch aufgießen.
Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee steif schlagen und beiseite stellen.
Semmelwürfel in eine Schüssel geben, das Milchgemisch darübergeben, dann kommt der Topfen, Kräuter, Gewürze und die Eidotter dazu.
Maisstärke und Brösel dazugeben und die Masse kräftig durchmischen. Zum Schluß den Eischnee unterziehen. (Die Masse soll nicht zu fest sein, sonst souffliert sie nicht und die Knöderl werden trocken!!)
Dann die Masse in 6 gleiche Mengen aufteilen und in Frischhaltefolie einrollen.
Zur Stabilisierung nochmals in Alufolie einrollen und in wallend kochendes Wasser einlegen, einmal aufkochen und ca. 25 min zugedeckt ziehen lassen.
Beim Anrichten werden die Knöderl ausgewickelt, die Enden abgeschnitten und in der Mitte diagonal zu Spitzen geschnitten und auf dem Teller mittig aufgestellt.

Das Welsgulasch rundherum anrichten und mit Sauerrahm und Schnittlauch garnieren.

Warmer Schokoauflauf

mit marinierten Erdbeeren und Joghurteis

Zutaten: (6 Portionen)

6 Eier

200gr. Bitter- oder Kochschokolade

100gr. Butter

100gr Zucker

2 cl Rum

3 EL Semmelbrösel

1 EL Maizena

500gr Erdbeeren

Staubzucker, Zitronensaft, etwas Zitronenmelisse oder Minze

Joghurteis

Zubereitung:

Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und kalt stellen.

Butter und Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Die Dotter mit dem Zucker im Rührkessel über Dampf schaumig schlagen, Brösel und Maizena zugeben, dann die Butter-Schokomasse und den Rum und alles vermischen. Dann den Eischnee unterziehen und in Darioleformen abfüllen.

Bei 190 Grad 7min im Heißluftofen backen.

Die Erdbeeren waschen und vierteln, mit Zitronensaft, Staubzucker und gehackter Zitronenmelisse marinieren und kurz ziehen lassen.

In der Tellermitte anrichten, das fertige Schokosoufflée darauf- oder danebensetzen und mit einer Kugel Joghurteis anrichten. Als Garnierung passt ein Sträußchen Zitronenmelisse.