Rezepte

Hier finden Sie u.a. die Rezepte des Ostermenü der ‚Knappenkuchl' in Schwaz.

Viel Freude beim Nachkochen!

Palmbrezeln

600g Weizenmehl

½ Kaffeelöffel Salz

¼ l lauwarme Milch

1 Dotter

100g Zucker

30g Germ

150g Butter

Für den Germteig wird das Mehl mit dem Zucker, dem Salz und dem Trockengerm in einer Schüssel vermischt.

Anschließend das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen und mit der zimmerwarmen Milch vermischen. Die in der Mikrowelle vorsichtig erhitzte, weiche Butter gut einrühren.

Das Mehl-Gemisch mit den übrigen Zutaten auf eine Arbeitsfläche gegeben und sorgfältig verkneten. Anschließend den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ihn für ca. 45 Minuten an einen warmen Ort ruhen lassen – damit der Teig um das Doppelte aufgehen kann.

Für die Palmbrezen circa 40g des aufgegangenen Teigs nehmen, runde Kugeln formen und wieder zugedeckt rasten lassen. Dann daraus bleistiftdicke Stränge rollen, die Brezeln formen, nochmals auf dem Backblech ein wenig aufgehen lassen und bei 180°C Ober- und Unterhitze hellbraun backen.

Kartoffel Wirla

Rezept der Schwesterngemeinschaft Schwaz

500g Kartoffeln

50g Butter

etwas Mehl

Salz

Die Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und schälen. Danach die Kartoffeln reiben, mit Salz und etwas Mehl vermischen und in der Pfanne mit der Butter anbraten.

Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

(Rezept für 4 Personen)

Für die Bärlauchcremesuppe:

1 Zwiebel

1/8 Weißwein

2 EL Maisstärke

300 ml Gemüsefond

500 ml Obers

100 g frischer Bärlauch

1 EL Tafelöl

Salz, Pfeffer

Knoblauch

Für die Croutons:

Etwas Schwarzbrot

2 EL Olivenöl

frischen Thymian

Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen.

Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond und Obers aufgießen. Nun abschmecken und auf die gewünschte Festigkeit mit Maisstärke abbinden. 2-3 Minuten köcheln lassen und dann den Bärlauch in der Suppe mixen.

Durch ein feines Sieb geben und mit etwas kalter Butter erneut mixen bis es schäumt.

Für die Croutons etwas Olivenöl in eine Teflonpfanne geben und erhitzen. Das Schwarzbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in die heiße Pfanne geben bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Mit etwas Thymian verfeinern und auf die Suppe geben.

Beerenragout

(Rezept für 4 Personen)

250 g (TK-)Beeren gemischt

50 g Zucker

Zimt

Kirschlikör

Rum

etwas Vanillezucker

2 EL Maisstärke

Zitronenzesten

Orangenzesten

Die Beeren mit Zucker und Vanillezucker aufkochen und anschließend mit Rum und Kirschlikör ablöschen. Mit Orangen- und Zitronenzesten abschmecken. Nach Geschmack kann auch Saft beigegeben werden. Mit Zimt verfeinern und mit etwas Maisstärke binden.

Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronengraskruste, provencalisches Gemüse und Spargelrisotto

(Rezept für 4 Personen)

Für das Spargelrisotto:

120 g Risotto Reis

4 Stk. Spargel weiß

5 Stk. Spargel grün

1/8 l Weißwein

ca. 350 ml Gemüsefond

50 g Parmesan gerieben

Salz, Pfeffer

Petersilie

2 Stk. Zwiebel

Olivenöl

Für das Provencalische Gemüse:

1 Stk. Zucchini

1 Stk. Paprika rot

1 Stk. Paprika gelb

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Frischer Majoran

Frischer Thymian

Frischer Oregano

2 Knoblauchzehen gehackt

Für die Zitronenkruste:

2 Stk. Zitronengras

100 g Butter

1 Zitrone

1 Eigelb

2 EL Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

Schnittlauch

Petersilie

Für die gebratene Saiblingsfilets

2 Stk. Saiblingsfilet

1 EL Tafelöl

Salz, Pfeffer

Für das Spargelrisotto zuerst den weißen und grünen Spargel schälen und blanchieren. Vorsicht: Der weiße Spargel dauert etwas länger als der grüne!

Dann die Zwiebel fein hacken und in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Den Risotto-Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Danach den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in das Risotto geben. Anschließend würzen und mit Parmesan verfeinern.

Das Gemüse waschen und schneiden sowie die Kräuter hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse beidseitig anbraten. Mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen abschmecken und zur Seite stellen.

Die Butter in einer hohen Schüssel für die Zitronenkruste schaumig schlagen. Das Eigelb dazugeben und weiter schlagen. Die Kräuter hacken und beifügen. Nach Geschmack mit den Gewürzen abrunden.

Zitronengras in feine Ringe schneiden, kurz blanchieren und zusammen mit der frisch geriebenen Zitronenschale hinzufügen. Die Krustenmasse mit dem Saft der Zitrone

abschmecken.

Die Saiblingsfilets mit einer Fischpinzette von den Gräten befreien und das Bauchfett mit einem scharfen Messer entfernen. In einer heißen Pfanne anbraten. Vorsicht: Nur die Hautseite des Fisches anbraten. Anschließend mit der Zitronenkrustenmasse die Hautseite bestreichen und im Ofen auf Oberhitze bei ca. 180°C einige Minuten weiter garen bis die Kruste eine goldbraune Farbe hat.

Nougatmousse

(Rezept für 4 Personen)

250 g Obers (flüssig)

6 Blatt Gelatine

100 g Nougat (weich)

60 ml Milch

3 EL Zucker

1 EL Rum

250 ml Rahm (geschlagen)

Die Gelatine in etwas Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem Topf unter Rühren erwärmen. Sobald sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat, etwas Obers dazugeben und verrühren. Das restliche Obers zusammen mit der Gelatine-Mischung glattrühren und mit Nougat vermengen. Die Milch mit Zucker und Rum gut vermischen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.

Im Kühlschrank die Masse fest werden lassen.

Holunderblütenterrine

(Rezept für 4 Personen)

125 ml Obers

4 Blatt Gelatine

125 g Crême Fraiche

125 ml Holundersirup

125 ml Sauerrahm

1 TL Zitronensaft

Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie glatt auslegen. Obers steif schlagen und kühl stellen. Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Anschließend Crême fraiche, Sauerrahm, den Zitronensaft und die Hälfte des Holundersirups verrühren. Den restlichen Sirup erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zügig unter die Sauerrahmmasse rühren und das Obers unterheben. Die Masse in die Form geben und mind. 3 Stunden kühlen.

Lammrücken mit Rosmarinkartoffeln & Paprika-Zucchini Pistou

(Rezept für 4 Personen)

Für die Rosmarinkartoffeln:

1 kg mittelgroße Kartoffeln (festkochend)

8 Scheiben Karreespeck

½ Bund frischer Rosmarin

Für die Paprika-Zucchini Pistou:

3 bunte Paprika

2 Tomaten

2 Zucchini mittelgroß

1/16 l Obers

1/8 l Roséwein

1 Messerspitze Currypulver

Salz, Pfeffer

Für den Lammrücken:

800g frischer Lammrücken, ausgelöst

3 EL Kräuteröl (Knoblauch, Kräuter)

Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und im Ganzen in Salzwasser mit frischem Rosmarin zu 2/3 weichkochen. Anschließend abseihen und etwas auskühlen lassen.

Die Kartoffeln halbieren und mit Speck sowie einem Rosmarinzweig einwickeln. Danach ca. 10 Minuten im Ofen fertig garen.

Die bunten Paprika halbieren, entkernen und waschen. Zucchini und Paprika in kleine Rauten schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butter zergehen lassen. Darin die Zucchini und Paprika anschwitzen und mit

etwas Weißwein ablöschen. Mit Obers aufgießen und mit Curry, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Den frischen Lammrücken salzen, pfeffern und mit Kräuteröl einpinseln. Anschließend in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und bei 130°C ca. 20 Minuten im Ofen garen.