



- # Reinanke mit Kapern und Lorbeer
- # Kärntner Kasnudeln
- # Frigga
- # Gefüllte Butter
- # Kärntner Reindling
- # Fischgröstl



Reinanke mit Kapern und Lorbeer

Schwierigkeitsgrad: Sehr leicht

Zubereitungszeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Reinanken ca. 350 g
- 50 cl Tafelöl
- Cayennepfeffer
- 80 g gewaschene Salzkapern
- 5 – 7 Lorbeerblätter
- 6 Cocktailtomaten
- 50 cl Olivenöl
- 50 g Mehl

ZUBEREITUNG

Die Reinanken, auch Felchen genannt schuppen, außen und innen mit Cayennepfeffer, mehlieren und in heißem Fett braten.

Mehrmalig wenden und nach ca. 10 Minuten das Fett abgießen, die Salzkapern, halbierte Cocktailtomaten und Lorbeerblätter hinein geben. Kurz vor dem Essen mit dem Olivenöl überträufeln.

Wem das Salz in den Salzkapern nicht reicht, der kann den Teller salzen und beim Essen den Fisch durch das Salz ziehen.



Kärntner Kasnudeln

Schwierigkeitsgrad: Zeitaufwendig mittel

Zubereitungszeit: 120 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Teig:

- 500 g Mehl
- ¼ l Wasser
- 8 cl Öl
- 1 EL Salz

Fülle:

- 500 g Bröseltopfen
- 300 g gekochte Kartoffel
- 2 Eier

Für jede Nudel:

- 1 EL Minze (kann auch getrocknet sein)
- 1 EL feingeschnittenen Lauch
- 1 EL feingeschnittenen Schnittlauch
- Salz
- weißen Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zuerst mische ich das Mehl, warmes Wasser (nicht zu heiß), Öl und Salz und knete diese Zutaten zu einem glatten Teig.

Danach schneide ich den Teig in gleiche Teile und forme Kugeln (1 Port. 3 Stück).
Zugedeckt lasse ich den Teig mindestens eine Stunde rasten.

Für die Fülle nehme ich den Bröseltopfen, dazu kommen:

- die passierten, warmen Kartoffeln,
- die Eier,
- grüne Minze (kann auch getrocknet sein),
- Lauch und
- Schnittlauch,
- sowie Salz und der weiße Pfeffer.

Diese Zutaten vermische ich zu einer Masse und stelle sie kalt.

Aus den Teigkugeln forme ich mit beiden Händen kleine Teigschüsseln und gebe mit einem Löffel die Fülle hinein.

Mit den Fingern verschließe ich die Nudeln und mache das Krändl.

Im nicht zu stark kochenden Salzwasser werden die Nudeln ca. 20 Minuten gekocht

- mit zerlassener Butter angerichtet,
- mit Schnittlauch garniert, und
- mit Blattsalat serviert.



Gefüllte Butter

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Butter

Fülle:

- 200 g Mohn, gemahlen
- ca. 2 EL Honig
- etwas Rum
- 1 Pkg. Vanillezucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale,
- etwas Zimt

- etwas Neugewürz
 - ca. 50 g, gehackte und in Rum eingeweichte Rosinen.
- Die Fülle soll eine streichfähige Masse ergeben.

ZUBEREITUNG

Die Innenfläche eines Buttermodells wird ca. 1 cm dick mit Butter ausgestrichen. Man gibt die Fülle hinein und bedeckt das Ganze mit Butter. Diese „Gefüllte Butter“ wird dann kalt gestellt oder in Eiswasser gelegt. Nach zwei Stunden wird das Ganze auf einen Teller gestürzt.

Die „Gefüllte Butter“ wird gemeinsam mit einem Kärntner Reindling gegessen.



Frigga

Schwierigkeitsgrad: Einfach
Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 160 g Käse
- 160 g gewürfelter Speck
- 8 Eier
- Salz, Pfeffer
- Schwarzbrot

ZUBEREITUNG

In einer großen Pfanne den klein gewürfelten Speck leicht anbraten, die verrührten Eier mit dem gewürfelten Käse zum Speck geben, und sofort umrühren bis die Masse zu stocken beginnt.

Würzen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle, dann gleich essen.

Dazu isst man Schwarzbrot



Kärntner Reindling

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Teig:

- * 500 g glattes Mehl
- * 40 g Germ
- * 80 g Butter
- * 1 Ei + 2 Dotter
- * ¼ l Milch
- * 60 g Zucker
- * Prise Salz

Fülle:

- * 80 g Butter
- * 250 g Staubzucker
- * 1 EL Zimt
- * 200 g Rosinen

ZUBEREITUNG

Mehl in eine große Schüssel geben und salzen.

Germ in wenig lauwarmen Milch einrühren, etwas Mehl dazugeben - kurz gehen lassen. Restliche Milch erwärmen, mit Zucker, Butter, Ei und Dotter verrühren, warme Milch und Germ mit dem Mehl verrühren und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten, zugedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, den Teig aus der Schüssel geben und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten - zu einem Rechteck ca. 2cm dick ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen, mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen, der Länge nach einrollen, schneckenartig in die Form geben, mit Ei bestreichen und bei 180°C backen (ca. 50 Minuten).



Fischgröstl

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- * 500 g Erdäpfel (Kartoffel), festkochend
- * etwas Salz
- * etwas Butterschmalz oder Olivenöl zum Anbraten
- * ev. etwas Butter
- * Prise weißer Pfeffer
- * 1 TL Majoran
- * 1 TL Dille
- * 2 TL fein geschnittener Schnittlauch
- * 3 EL Mandelsplitter, ev. auch mehr

- * 2, 3 Reinanken-Filets, zusammen ca. 300 g
- * etwas Salz
- * etwas Mehl
- * Butter - Öl - Mischung zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Erdäpfelgröstl:

Die Erdäpfel waschen und in Salzwasser nicht zu weich kochen.

Noch heiß schälen.

Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Öl oder Butterschmalz erhitzen, die Erdäpfelscheiben dazu geben und anbraten. Salzen und pfeffern, Majoran, Dille und Schnittlauch darüber streuen und gut verrühren.

Hitze reduzieren, bei Bedarf noch etwas Butter dazu geben.

Sobald die Erdäpfel schön knusprig sind, die Mandelsplitter drüber streuen und gut mit den Erdäpfelscheiben vermischen.

Pfanne auf die Seite stellen, auf kleiner Flamme warm halten.

Fisch:

Fischfilets sorgfältig mit einer Küchenpinzette entgräten, quer in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden.

Auf der Hautseite salzen und beidseitig in Mehl wenden.

In eine zweite beschichtete Pfanne etwas (nicht zuviel!) von der Butter-Öl-Mischung geben, heiß werden lassen, Fischstücke auf der Bauchseite hineinlegen und bei mittlerer Hitze anbraten, nach etwa zwei Minuten wenden.

Falls erforderlich noch etwas von der Butter-Öl-Mischung in die Pfanne geben, fertig braten.

Erdäpfelgröstl noch einmal kurz auf die heiße Platte geben, umrühren. Etwas Dille rund um den Tellerrand streuen,

Erdäpfelgröstl anrichten, Fischfiletstücke darauf verteilen.