Rezepte

tv.orf.at/groups/show/pool/wdgsaarhunsrueckrezepte

Lyonerpfanne
Rehkitz
Rehrücken
Rote Rübe Carpaccio/Duett von Lachsforellen- und Saiblingsmedaillons
Pflaumenauflauf

Lyonerpfanne

von: Hochwaldalm Wadrill

50 g geräuchertes Dürrfleisch in Pfanne anbraten, 160 g saarländische Lyoner in ½ Scheiben zugeben anbraten, 200 g gekochte Kartoffeln in Scheiben zugeben mitbraten, egelmäßig wenden. Sobald die Kartoffeln angebräunt sind, 80 g Zwiebeln in Streifen geschnitten, 80 g Gemüsestreifen aus Lauch, Karotten, Weisskraut zugeben, mischen, soweit garen bis das Gemüse noch bissfest ist.
Mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und frisch geriebener Muskatnuss nach Geschmack würzen. Anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.
(Angaben pro Person)

Rehkitz, Chicorée, Blutwurst und kandierte Oliven

von: Paulinerhof, Kasel

Für das Reh:
4 Stück parierte Rehrückenstücke à 120g
Grün von 4 Lauchstangen
Fleur de Sel
Sezchuanpfeffer

Für den Rotkohl:
1 Kopf Rotkohl
1 Zwiebel
0,5 Liter Rotwein
0,5 Liter Apfelsaft
0,2 Liter Balsamicoessig
200g Gelierzucker
50g Zucker
50g Gänseschmalz
2 Prisen Lebkuchengewürz

Für die Olive:
100g Schwarze Nyon-Oliven
50g Rohrzucker

Für den Chicoree:
1 Chicoree
100g Braune Butter

Für den Blutwurstbisquit:
100g Blutwurst
100g Butter
1 Ei
Eiweiss von 5 Eiern
50g Mehl
Salz, Pfeffer
1 Syphon und 2 Kartuschen

Ausserdem Chips von Hauchdünn geschnittenem Schwarzbrot ev. Blutwurst in Gewürzbrot paniert und ausgebacken

Lauchgrün in dünne Ringe schneiden und in der Mikrowelle bei voller Kraft trocken. Dauert etwa 90 Sekunden. Auskühlen lassen und fein malen. Mit Fleur de Sel und Sechuanpfeffer mischen. Das Reh erst in Folie, dann Alufolie einschlagen und fest aufrollen. In einem Topf mit Wasser bei etwa 60°C 10 min pochieren. Dann in etwas Butter glasieren und in der Asche wälzen. Für das Rotkraut den Kohl schneiden und mit Gewürzen, Gelierzucker, Essig, Apfelsaft und Rotwein marinieren. Aus dem Zucker einen Karamell kochen, Zwiebeln in feinen Streifen zugeben und mitanschwitzen. Rotkohl und Schmalz zugeben. In ca. 1,5 Stunden gar kochen. Kohl in ein Sieb geben und den aufgefangenen Saft bis zur gewünschten Bindung reduzieren. Äussere Blätter des Chicorées in Butter blanchieren und den fertigen Rotkohl darin einschlagen.

Das Innere des Salates in Butter weich schmoren, halbieren und stark rösten. Für den Bisquit alle Zutaten bei 50°C mixen und in den Syphon füllen und begasen. Einen Plastikbecher zur Hälfte füllen und in der Mikrowelle 40 Sekunden "backen". Auskühlen lassen und zum Servieren leicht anbraten.

Rehrücken mit Sichuan-Pfeffer, Selleriepüree und sautierten Steinpilzen

von: Temple du Gourmet Neuhütten

Rehsauce

Zutaten:
2kg Rehknochen, 2El Öl, 250g Röstgemüse, 2El Tomatenmark, 0,3l Rotwein, 1Lorbeerblatt, je 1 Zweig Thymian und Rosmarin, 6 Pimentkörner, 10 schwarze Pfefferkörner,
10 Wacholderbeeren, 1 Gewürznelke, Salz, Pfeffer

Die Knochen fein hacken und in dem heißen Öl anbraten, geputztes Gemüse zufügen und mitrösten. Das Fett abgießen und das Tomatenmark unterrühren. Nochmals kurz anrösten. Nach und nach Wein zugießen, zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder einkochen lassen. Nach dem letzen Eeinkochen die Knochen mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen lassen und abschäumen. Die Kräuter und Gewürze zufügen, bei milder Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen. Durch ein feines Sieb oder Tuch passieren und entfetten. Den Fond nach Belieben auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren, abschmecken und ev. abbinden.

Selleriepüree

Zutaten:
150g geschälter u. gewürfelter Sellerie, 50g kalte Butter, ½ Zitrone, Salz

4dl Wasser mit Zitronensaft und Salz aufkochen, Sellerie hinein geben und weich kochen.
Danach das noch gut warme Gemüse in einer Moulinette mit der kalten Butter fein pürieren.
Das Püree durch ein Passiersieb streichen, mit Salz würzig abschmecken.

Sautierte Steinpilze

Zutaten:
300g fein gewürfelte Steinpilze, 100g fein gewürfelte Zucchini, 1El Schalottenwürfel, 1El Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Steinpilzwürfel mit den Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, Zucchiniwürfel zugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken mit Sichuan-Pfeffer

Zutaten:
500g Rehrückenfilet, sauber pariert, je 1 Zweig Rosmarien und Thymian, 1 Knoblauchzehe 1El Butterschmalz, Salz, Sichuan-Pfeffer

Das Rehrückenfilet salzen und gut mit Sichuan-Pfeffer würzen. In Butterschmalz mit den Kräutern, einer zerdrückten Knoblauchzehe anbraten und im Ofen etwa 5-7 Minuten zu Ende braten. Aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort 3 Minuten ruhen lassen.

Anrichten:
Das Selleriepüree mit einem Spritzsack auf den Teller dressieren, Steinpilze anlegen, Rehrückenfilet aufschneiden und auf die Steinpilze platzieren. Erhitzte Rehsauce mit etwas Butter montieren und angießen.

Carpaccio von Rote Bete an Vinaigrette mit frischen angeschwenkten Steinpilzen / Duett von Lachsforellen- und Saiblingsmedaillons

---

von: Forellenhof Trauntal

Zutaten Carpaccio für 4 Personen:
320 g gekochte Rote Bete
120 g Steinpilze
3 Charlotten
ca. 25 ml Essig
ca. 50 ml Öl
Salz Pfeffer
Bund frischer Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Dill)

Zutaten Hauptgang für 4 Personen:
400 g Lachsforellenfilet
400 g Saiblingsfilet
400 g Vitelottekartoffeln
80 g Basmatireis
400 g Zucchini
Olivenöl
Salz Pfeffer

Zutaten für die Edelkrebssoße:
1 kg Edelkrebse
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 SL Tomatenmark
25 cl Weißwein
Kräuterbündel (Lorbeer, Thymian, Lauch, Petersilie)
4 cl Cognac
2 l Wasser
20 cl Sahne
Salz, Pfeffer

Zutaten für die Beurre Blanc:
3 Charlotten
10 cl Weißwein (Riesling)
0,5 l Sahne
80 g Butter
1⁄2 Zitrone
Walnussöl
Salz Pfeffer

Zubereitung Carpaccio (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten): Gekochte Rote Bete und Steinpilze in hauchdünne Scheiben schneiden. Rote Bete auf Teller verteilen. 2 Charlotten fein würfeln, Kräuter hacken und mit Öl und Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette gut verrühren. Die fertige Vinaigrette über die Rote Bete geben. Das Carpaccio ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die hauchdünnen Steinpilze und einer fein gehackten Charlotte kurz in einer Pfanne anschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die warmen Steinpilze über das Carpaccio geben.

Zubereitung Edelkrebssauce (Zubereitungszeit ca. 1 Stunde): Edelkrebse in heißem Wasser garen. Krebsfleisch lösen. Die Karkasse mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Mit Cognac flambieren und mit Weißwein ablöschen. Das Tomatenmark dazugeben und die Soße bis zur Hälfte reduzieren. Wasser und Kräuterbündel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach zirka eine Stunde leicht kochen. Durch ein Sieb geben und mit Sahne binden. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Krebsfleischstücke in die Sauce geben.

Zubereitung Beurre Blanc (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten): Charlotten fein würfeln und in Walnussöl anschwitzen. Den Weißwein dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur Hälfte reduzieren. Die Sahne und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Die Beurre Blanc ca. 5 Minuten leicht kochen. Abschließend die Butter in kleinen Stückchen in die Beurre Blanc geben und mit einem Schneebesen oder einen Stabmixer unterrühren.

Zubereitung Hauptgang (Zubereitungzeit ca. 40 Minuten): Vitelottekartoffeln in Salzwasser kochen. Den Basmatireis in Salzwasser kochen. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Lachsforellen und die Saiblinge in ca. 50 g schwere Medaillons schneiden. Die Kartoffeln in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz in Butter schwenken. Den Basmatireis durchsieben und in eine Timbalform geben. Die Medaillons und die Zucchinischeiben jeweils in einer Pfanne beidseitig mit etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
Anrichten: Den Reistimbal auf einen Teller geben. Die Kartoffeln und die Zucchinischeiben abwechselnd auf dem Teller anrichten. Die gebratenen Medaillons dazugeben und mit den beiden Saucen anrichten.

Pflaumenauflauf

von: Zehntscheune, Herrstein

1 mittelgrosse Auflaufform ca. 30cm auf 45cm
1 kg frische Pflaumen halbieren
5 EL Sago
200 g Zucker
500 ml Apfelsaft
1 TL Zimt
alles in der Form verrühren

Teig:
2 Eier
300 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver und Zimt

150 ml Milch langsam zu einem Teig verrühren. Den Teig vorsichtig über die Auflauf-Form verteilen, 2 Handvoll Haferflocken darüber streuen, in den Backofen stellen und bei 170°C ca. 1 Stunde backen. Warm mit Vanilleeis und Sahne servieren.