

Süßkartoffel- suppe

mit Kokos und Ingwer



So wird's gemacht!

30 g Zwiebeln gelb
¼ kg Süßkartoffel
1 EL Rapsöl
¼ l Gemüsebrühe
¼ l Kokosmilch
20 g Ingwer
Salz, Knoblauch, Chili

Gemüse schneiden und in Öl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen. Kokosmilch und Ingwer begeben und mixen. Bei Bedarf mit zusätzlicher Gemüsebrühe zur richtigen Konsistenz bringen. Mit Salz, etwas Knoblauch und Chili abschmecken.

Tipp: Süßkartoffeln können auch regional bezogen werden, zum Beispiel beim Pankratzhof in Pichl bei Wels.

Rezepttipp

von Hannes Zeiningner,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Kartoffel- kürbisrösti

mit Schwammerl



So wird's gemacht!

1 kg Kartoffeln geschält
130 g Zwiebel gelb
¼ kg Kürbis
1 EL Rapsöl
1 großes Ei
30 g Kürbiskerne
600 g Schwammerl gemischt

Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel kochen. Überkühlen lassen und grob reiben. Zwiebeln schälen und würfelig schneiden. Kürbis schälen und kleinwürfelig schneiden. Gemüse in Öl anbraten. Kürbiskerne trocken rösten und grob hacken. Gemüse mit Ei und Kernen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in große Ringe streichen und durchkühlen. Beidseitig in Öl braten. Schwammerl anbraten, mit Salz und Kräutern nach Wahl würzen. Pro Portion auf eine Handvoll Vogelsalat setzen und mit Maronidressing anrichten.

Für das Maronidressing 60 g geschälte und gekochte Maroni, 1 TL Estragonsenf, 50 ml Apfelessig, 40 ml Wasser, 65 g Apfelsaft, 20 g Sauerrahm fein pürieren, mit etwas Salz und Zucker würzen.

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenschef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Zwetschken- tarte

Zwetschken oder andere
Früchte der Saison



So wird's gemacht!

Teig:

170 g Weizenmehl Type 480 glatt, 100 g Butter, 1 Stk. Eidotter, 10 g Staubzucker

Fülle äußerer Ring:

70 g Mohn gemahlen, 40 g Feinkristallzucker, 10 g Butter, 120 ml Milch

Fülle:

300 g Topfen 20 %, 25 g Butter, 50 g Staubzucker, 30 g Kartoffelstärkemehl,
1 Stk. Eidotter

Mehl und Butterwürfel verbröseln, Dotter, eine Prise Salz und Staubzucker begeben. Bei Bedarf wenig kalte Milch untermischen. Achtung: nicht lange kneten! Teig rasten lassen. Auswalken und in Tarteformen auslegen. Teigboden mit Powidl dünn bestreichen. Mohn, Feinkristallzucker, Butter und Milch vermengen und aufkochen. 2 EL Honig, Zimt und Nelkenpulver begeben. 20 g Semmelbrösel dazugeben und durchziehen lassen. In Dressiersack füllen und mit Lochtülle die Tarte außen begrenzen. Für die Fülle alle Zutaten mischen, mit Vanillezucker und Zitronenschale würzen. Auf den Powidl streichen und mit entkernten Zwetschken belegen (Innenseite nach oben).

Bei 170 °C Heißluft je nach Tartegröße ca. 15 Minuten backen. Noch heiß mit flüssiger Marillenmarmelade bestreichen.

Rezepttipp

von Hannes Zeiningler,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen

