

# Weihnachtlicher Salat

mit Polentasternen (vegan)



## Weihnachtlicher Salat

400 g Blaukraut, 100 g Grünkohl, 100 g Kürbis, 50 g Walnüsse, Blutampfer, Mandarinen, dunkler Balsamicoessig, Apfelessig, Nussöl, Salz, Pfeffer, Honig

Rotkraut in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, mit Essigen und Salz gut durchkneten, 30 Min ziehen lassen. Grünkohlblätter in ca. 2 cm große Rauten schneiden. Kürbis schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und mit Grünkohl im Nussöl anbraten. Zutaten mischen und abschmecken. Salat mit Blutampferblättern anrichten und mit Polentasternen, karamellisieren Walnüssen und Mandarinspalten garnieren.

## Polentasterne

100 g Maisgrieß  
250 ml Gemüsesuppe (Fond)  
Salz, Muskatnuss, Pfeffer  
ev. Safran und Trüffel und/oder Öl

Gemüsesuppe aufkochen, ev. Safran begeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Maisgrieß einstreuen und garziehen lassen. Danach die Polenta ca. 2 cm dick auf ein Blech streichen und erkalten lassen. Aus der kalten Polenta Sterne ausstechen oder Rauten schneiden und in Öl goldgelb anbraten.

## Rezepttipp

von Christoph Mayrhofer,  
Küchenchef am Klinikum-  
Standort Wels



# Gebratene Rehkeule

mit Maronifülle und Karfiolrisotto



## Rehkeule mit Maronifülle

1,5 kg Rehshlängel, 200 g Maroni, 100 g Zwiebel, Schwarzbrotwürfel, 1 Ei, 10 g Senf, Wacholder, Salz, 0,3 l Rotwein, 10 g Tomatenmark, Öl

Fülle aus Zwiebeln, Schwarzbrotwürfen, Ei, Milch und gehackten Maroni bereiten. Rehshlängel etwas auseinanderschlagen, füllen und binden. In Öl anbraten, Senf und Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein aufgießen. Für ca. 80 Minuten bei 150° C unter ständigem Übergießen im Rohr braten, eventuell Gemüsefond nachgießen.

## Karfiolrisotto

1 großer Karfiol, 2 Schalotten oder 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 400 ml Gemüsebrühe, 100 ml Milch, 80 g geriebener Hartkäse, zum Beispiel Asmonte (parmesanähnlicher Hartkäse aus Österreich), Salz, Pfeffer, ev. 1 EL Butter

Karfiol putzen, Blätter entfernen und die Röschen abschneiden. Mit einer Küchenmaschine oder händisch hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Gehackten Karfiol zugeben und kurz mit anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, einmal aufkochen lassen und ca. 8 Minuten garen. Thymian grob hacken, die Hälfte beiseitelegen. Thymian mit Milch zum Karfiol geben und weitere 5 Minuten garen. Parmesan grob reiben. Einen Teil davon mit Butter unter den Karfiol rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karfiolrisotto auf Teller verteilen und mit Parmesan und Thymian garnieren.

## Rezepttipp

von Christoph Mayrhofer,  
Küchenchef am Klinikum-  
Standort Wels



# Gefüllter Bratapfel

mit Lebkuchensoße



## So wird's gemacht!

4 Äpfel  
0,2 l Weißwein (Apfelsaft)  
25 g Rosinen  
3 cl Mandellikör  
160 g Magertopfen  
1 EL Honig  
Vanilleschote, Zitrone, Zimt  
2 Eigelb  
Lebkuchen, Lebkuchengewürz  
Milch  
Honig  
ev. 1 cl RuMonkey Rum (echter Rum aus dem Mühlviertel)

Rosinen in Weißwein bzw. Apfelsaft und Mandellikör über Nacht einweichen. Topfen mit Eigelb und Honig schaumig rühren. Vanillemark, Zimt, Zitronenschale und abgetropfte Rosinen untermischen. Äpfel leicht aushöhlen, mit Topfenmasse füllen. Abgegossene Flüssigkeit der Rosinen in einen flachen Bräter geben, Äpfel daraufsetzen und ca. 40 Minuten bei 180° C im Rohr braten. Für die Soße Lebkuchen fein hacken, Vanilleschoten aufschneiden, auskratzen und zur Milch geben. Aufkochen lassen, Schote herausnehmen und Lebkuchen beifügen. Für zehn Minuten ziehen lassen. Kurz mit Stabmixer pürieren, mit Rum und einer Prise Salz würzen. Wer es ein wenig herzhafter mag, kann etwas Schokolade in die warme Soße rühren.

## Rezepttipp

von Christoph Mayrhofer,  
Küchenchef am Klinikum-  
Standort Wels

