

Maistaler



- 300 g Gemüsebrühe
- 100 g Polenta
- 200 g Zuckermais tiefgekühlt
- 100 g Tomatenmark
- 30 g Ajvar
- 80 g Topfen 20 %
- 2 Dotter
- 40 g Zwiebeln gelb, angeschwitzt
- 2 Eier
- 60 g Rapsöl
- 150 g Cornflakes

Polenta mit Gemüsebrühe aufkochen und zugedeckt dünsten. Polentamasse mit Mais, Ajvar, Topfen, Dotter, Zwiebeln und Püleepulver mischen. Taler formen und einfrieren. Mit Mehl, mit 1 bis 2 Eiern (je nach Größe) und Cornflakes panieren, in Rapsöl schwimmend backen.

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen



Zwetschken- chutney



- 1 kg Zwetschken, frisch oder tiefgekühlt
- 200 g Kochäpfel
- 400 g Zwiebeln rot
- 200 g Rotwein
- 200 g Balsamico rot
- 200 g Rohrzucker
- 2 cm Ingwer
- Senfkörner

Zwetschken und geschälte Äpfeln in Stücke schneiden, Zwiebeln fein würfeln. Mit Wein, Essig und Zucker sowie fein geriebenem Ingwer und im Mörser gemahlene Senfkörnern kochen. Heiß in Gläser verschließen.

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen



Selleriepüree



- 800 g Sellerie
- 60 g Butter
- 125 ml Weißwein
- 100 ml Schlagobers

Sellerie schälen und würfeln, in Butter anschwitzen. Weißwein begeben und einkochen lassen. Mit Gemüsebrühe bis knapp über den Sellerie aufgießen. Offen kochen, um die Flüssigkeit zu reduzieren. Schlagobers begeben. Weiter kochen, bis der Sellerie weich ist. Mit Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. In Wasserbad zugedeckt warm stellen.

Tipp: Ist das Püree zu weich, kann man es mit Kartoffelpüreeflocken eindicken. Ist es zu dünn, mit Gemüsebrühe verdünnen.

Das Nachhaltigkeits-PLUS: Die gewaschene Sellerieschale kann man für eine Gemüsebrühe verwenden!

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen



Kürbissuppe mit Käsetoast- ecken



-
- 1) 400 g Kürbis und 100 g Zwiebel schälen, Kürbis in grobe Stücke, Zwiebel klein schneiden.
 - 2) In einem Topf 40 g Butter erhitzen, Kürbis und Zwiebel darin anbraten, $\frac{1}{2}$ TL Paprika edelsüß zufügen.
 - 3) Mit 150 ml Weißwein ablöschen, einkochen lassen, dann 800 ml Gemüsebrühe und 1 Lorbeerblatt hinzufügen.
 - 4) Weich kochen, Lorbeerblatt entfernen, Suppe pürieren und nach Bedarf mit Stärke binden. Mit Salz, Zitronensaft und Chili abschmecken.
 - 5) Toastbrot mit Käse belegen, gratinieren und zur Suppe servieren.

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen



Carpaccio von roten Rüben mit Bergkäse



Rote Rüben:

0,8 kg rote Rüben in ungesalzenem Wasser weichkochen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Aus weißem Balsamico, Senf, Rapsöl, Wasser, Zucker, Salz und gemahlenem Kümmel eine Marinade zubereiten. Rüben einlegen.

Anrichten:

Rüben fächerförmig auf Tellern verteilen, Püree mittig platzieren, mit Blattsalat garnieren. 100 g Bergkäse darüberhobeln. Optional: Sauerrahm-Dressing mit Apfelessig und Wasabi dazu servieren.

Tipp: Dazu passen frische Knoblauchstangerl

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen



Winterlicher Bratapfel mit Glühwein- chaudeau



Bratapfel:

4 mittelgroße, säuerliche Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Für die Füllung Nüsse mit Preiselbeermarmelade, Zimt, Nelkenpulver, Orangenschale und Vanille mischen.

Backen:

Äpfel mit der Nussfüllung in eine mit Butter bestrichene feuerfeste Form setzen. Bei 170 °C backen, bis die Äpfel weich sind, dann noch etwas nachziehen lassen.

Glühweinchaudeau:

4 Eidotter mit 100 g Zucker verrühren und mit 250 ml warmem (nicht heißem) Glühwein über Wasserdampf aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Servieren:

Bratapfel mit Glühweinchaudeau servieren. Optional: Eine Kugel Vanille-, Nuss- oder Amarena-Eis dazu.

Tipp: Ein Eidotter in der Füllung sorgt für mehr Bindung.

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen

