

Filet vom geräucherten Saibling auf warmen Kartoffelrösti, Apfel-Kren-Soße und Winter- salat



Zutaten:

- 4 geräucherte Saiblingsfilets
- 500 g gekochte Kartoffeln, geschält und ausgekühlt
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Sauerrahm
- 1 säuerlicher Apfel
- frischer Kren
- Wintersalate (gemischt), 1 Granatapfel, verschiedene Nüsse (gehackt)
- Rapsöl zum Braten
- Für die Salatmarinade: Essig, Öl, Senf, Honig, Salz

Zubereiten und anrichten:

Kalte Erdäpfel grob reiben, mit Salz, Pfeffer und Eidottern vermengen. Bei Bedarf mit etwas Kartoffelpüreepulver binden. Vier Laibchen formen und in Rapsöl in einer beschichteten Pfanne goldbraun braten. Im Backrohr warm halten.
Wintersalat mit Marinade aus Essig, Öl, Senf, Honig und Salz anmachen. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Sauerrahm, frisch geriebenem Kren, Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft verrühren.
Kartoffelrösti mit Apfel-Kren-Creme und Salat anrichten. Saibling darauf platzieren. Mit Granatapfelkernen und gehackten Nüssen garnieren.

Rezepttipp

von Hannes Zeiningner,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen



Gefülltes Maishendlfilet auf Sellerierisotto und Kürbiskernpesto



Zutaten:

- 4 Maishendlfilets (mit Haut und Flügelknochen)
- 4 EL getrocknete Pflaumen, gewürfelt; eingeweichte Kletzen
- 2 EL Topfen, 1 Eidotter
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 200 g Risottoreis
- 1 kleine Zwiebel
- 125 ml Weißwein
- 400 g Sellerie (Wurzel- und Stangensellerie gemischt)
- 80 g Parmesan
- Schlagobers, Gemüsebrühe
- Kürbiskerne, Olivenöl, Parmesan, frisches Basilikum (für das Pesto)
- Butter und Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Filets zurechtputzen, Tasche einschneiden. Trockenfrüchte mit Topfen und Eidotter mischen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Filets füllen, ggf. mit Spießen fixieren, und mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen. Sellerie würfeln, bissfest kochen, Kochfond aufbewahren. Filets in Olivenöl kurz fleischseitig anbraten, dann auf Hautseite drehen und bei 140 °C Heißluft im Backofen fertig garen.

Für das Risotto Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, Reis zugeben, mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit Kochfond oder Gemüsebrühe aufgießen, rühren. Nach 10 Min. Selleriewürfel und einen Schuss Schlagobers einrühren, Parmesan unterheben, abschmecken. Selleriegrün unterrühren.

Für das Pesto Kürbiskerne, Parmesan, Olivenöl und Basilikum pürieren, cremig abschmecken. Maishendlfilet mit Hautseite nach oben auf Risotto setzen, Pesto über den Teller ziehen.

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen



Eine Einrichtung der Kreuzschwestern
und Franziskanerinnen

Bratapfel-Tiramisu auf Beerencrumble mit Eis



Zutaten:

Für das Bratapfeltiramisu:

- 3-4 Äpfel
- 250 g Mascarpone
- 100 g Sahne
- 80 g Spekulatius
- 1 TL Zimt, 1 TL Vanillezucker
- Rum (nach Geschmack)

Für das Beerencrumble:

- 300 g gemischte Beeren (frisch oder TK)
- 50 g Butter
- 70 g Mehl
- 50 g Zucker
- Optional: Mandeln, Vanillezucker

Eis zum Servieren

Zubereitung:

Bratapfeltiramisu: Äpfel schälen, würfeln, in Butter mit Zimt, Vanille und Rum leicht anrösten. Mascarpone mit Sahne und Vanillezucker verrühren. In Gläsern Schichten bilden: Keksboden, Bratapfel, Mascarponecreme. Über Nacht kalt stellen.

Beerencrumble: Beeren in einer ofenfesten Form mit Zucker und Zimt vermengen. Streusel aus Butter, Mehl, Zucker und Mandeln vorbereiten und über die Beeren geben. 25-30 Minuten bei 180 °C backen.

Servieren: Bratapfeltiramisu und Beerencrumble auf Dessertgläser oder Teller verteilen, jeweils eine Kugel Eis – zum Beispiel Apfel- oder Vanilleeis – dazugeben. Nach Belieben mit frischen Beeren oder Minze dekorieren.

Rezepttipp

von Hannes Zeining,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Grieskirchen

