Berufung Leben.

Klinikum Wels-Grieskirchen

Flammkuchen mit Sauerkraut und Trauben



Flammkuchen mit Sauerkraut und Trauben (4 Portionen)
Zutaten:

- 10 g frischer Germ
- 250 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Traubenkern- oder Rapsöl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 2 rote Zwiebeln
- 40 g Butter
- 400 g Sauerkraut
- 250 g Sauerrahm
- 200 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Oregano
- je 200 g weiße und blaue Trauben

Zubereitung:

Germ im Wasser auflösen und mit Mehl, Salz und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Vierteln, abdecken und ca. 30 Min. gehen lassen. Zwiebeln in Ringe schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Sauerkraut gut ausdrücken und mit Sauerrahm, Crème fraîche und Zwiebeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Trauben halbieren und entkernen. Teig dünn ausrollen, mit der Sauerkrautmasse bestreichen und Trauben darauf verteilen.

Backen:

250 °C Ober-/Unterhitze, vorgeheizt, mittlere Schiene, ca. 10 Min.

Rezepttipp

von Michael Cervek,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Wels



Berufung Leben.

Klinikum Wels-Grieskirchen

Kürbis-Petersilienwurzel-Tarte



Kürbis-Petersilienwurzel-Tarte (4 Portionen)
Zutaten:

- 170 g kalte Butter
- 260 g Weizenvollkornmehl
- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 150 g Kartoffeln
- 150 g Muskatkürbis
- 150 g Petersilienwurzeln
- 150 g Champignons oder Steinpilze
- Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Jungzwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 3 cl Sherry
- Salz, Pfeffer
- 300 g Obers
- 180 g Ziegenfrischkäse
- 3 Eier

Zubereitung:

Butter, Mehl, Nüsse, Salz und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 1 Std. kalt stellen. Kartoffeln grob reiben. Kürbis und Petersilienwurzeln in dünne Scheiben bzw. Spalten schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Jungzwiebeln klein schneiden, Schwammerl in Scheiben schneiden. In Öl Zwiebeln, Knoblauch und Schwammerl anbraten, mit Sherry ablöschen und würzen. Kürbis und Petersilienwurzeln separat anbraten. Für den Guss Obers, Ziegenfrischkäse und Eier verrühren, würzen. Teig ausrollen und eine gebutterte Tarteform damit auslegen. Kartoffeln, Gemüse und Schwammerl darauf verteilen, mit Thymian bestreuen und Kürbis auflegen. Guss darübergeben.

Backen:

180 °C Ober-/Unterhitze, vorgeheizt, mittlere Schiene, 45–55 Min. Warm oder kalt servieren.

Rezepttipp

von Michael Cervek,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Wels



Berufung Leben.

Klinikum Wels-Grieskirchen



Kokos-Avocado-Pizza mit Räucherlachs

Kokos-Avocado-Pizza mit Räucherlachs (4 Portionen)
Zutaten:

- 200 g Maismehl
- 200 g Kokosmehl
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- ½ Würfel Germ (21 g)
- ca. 200 ml lauwarmes Wasser
- 1 Eigelb
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 50 ml Kokosmilch
- 3–4 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 2 Avocados
- 400 g Räucherlachs
- Thymian

Zubereitung:

Mehle, Salz, Zucker, Germ und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 45 Min. gehen lassen. In 16 Portionen teilen, dünn ausrollen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Ziegenfrischkäse mit Kokosmilch und Zitronensaft verrühren und würzen. Pizzen backen, kurz abkühlen lassen und mit Käsecreme bestreichen. Mit Räucherlachs und Avocado belegen und mit Pfeffer und Thymian verfeinern.

Backen:

250 °C Ober-/Unterhitze, vorgeheizt, mittlere Schiene, ca. 10 Min.

Rezepttipp

von Michael Cervek,
Küchenleiter am Klinikum
Standort Wels



Tipp vom Küchenchef:
„Gerade im Herbst lohnt es sich, mit saisonalen Zutaten zu experimentieren und auch einmal neue Kombinationen auszuprobieren."