

Hausgemachte Pasta

mit frischen Keimlingen und
leichter Kräuter-Limettensoße



So wird's gemacht!

Für den Nudelteig geben Sie 250 g Hartweizengrieß (am besten vom Durumweizen), 2 Eier, 2 EL Olivenöl, 5 g Salz und etwas Wasser in die Rührschüssel einer starken Küchenmaschine und kneten Sie auf langsamer Stufe einen geschmeidigen, aber dennoch festen Teig. Den Teig einige Stunden rasten lassen und in einer Nudelmaschine zu Nudeln beliebigen Formats schneiden.

Für die Limetten-Keimlingssoße 2 Schalotten in feine Würfel schneiden, in Rapsöl anbraten und mit 100 g Weißwein ablöschen. Mit 500 g Gemüsebrühe aufgießen und mit 100 g Crème fraîche verfeinern. Verschiedene Kräuter, den Saft von 2 Limetten und die Schale von 1 Limette beigeben und pürieren. Je nach Belieben kann man die Soße durch ein Sieb streichen und mit etwas Stärke binden. Frische Keimlinge kurz durchspülen und beigeben. Pasta mit Soße kurz durchmischen und auf einem tiefen Teller anrichten. Eventuell mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Klare Gemüseessenz

mit Kräuter-Grießnockerl



So wird's gemacht!

2 l Gemüsefond nach dem Überkühlen nochmals mit 1 kg faschiertem Wurzelgemüse, welches mit 6 Eiklar vermischt in den Fond eingerührt wird, unter langsamem Umrühren zügig aufkochen. Dabei bindet das Eiweiß alle Trübstoffe sowie das faschierte Gemüse und steigt nach oben. Dann nicht mehr umrühren! Als Gewürz kann man nach Geschmack eventuell frische Kräuter, Zitronengras, etwas Knoblauch oder Ähnliches mitkochen. Nun Hitze reduzieren und die Essenz auf kleiner Flamme noch eine Stunde am Herdrand ziehen lassen. Auskühlen lassen und die klare Essenz vorsichtig abseihen.

Keep it simple! Als Grundrezept empfehle ich für alle Arten von Grießnockerl: Eischwer Butter, doppelt Grieß! Das heißt in der Praxis, man verwendet exakt so viel Gramm Butter wie das Ei schwer ist. Dann verdoppelt man diese und erhält die Mengenangabe für den Grieß. Die Grundmenge reicht für ca. 8 Grießnockerl!

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Lauwarmer Salat mit Spargel,

**Granatapfelkernen
und gebratenen Garnelen**



So wird's gemacht!

600 g verschiedene Spargelsorten (grüner, weißer oder wilder Spargel) schälen und in Salzwasser mit etwas Zitronensaft bissfest kochen. In kaltem Wasser abschrecken und einen Teil des Kochfonds für die spätere Marinade aufheben. Einen Granatapfel halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauslösen.

Zu den in Stücken geschnittenen Spargel geben und aus Spargelfond, Himbeerssige und Rapsöl die Marinade zubereiten. Diese mit Salz, etwas Chili, und einer Prise Zucker abschmecken.

Nun werden die im Kühlschrank aufgetauten Garnelen (12 Stück mittlerer Größe) geschält und gesäubert. Mit Salz und Zitrone würzen und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten ca. eine Minute braten. Am Ende der Garzeit die Garnelen mit etwas Marinade vom Spargelsalat noch in der Pfanne ablöschen. Zum Anrichten den Spargel aus der Marinade heben und mittig auf einem Teller anrichten. Die Garnelen daraufsetzen und noch warm mit getoastetem Baguette servieren!

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Rosen- blüteneis

mit Erdbeerragout
und Schokoladenkuchen



Schokoladekuchen:

Für die Schokoladekuchen 45 g Butter mit 40 g Dotter und etwas Orangenschale rühren. 45 g Kuvertüre schmelzen und zum Abtrieb geben. 80 g Eiweiß mit 35 g Kristallzucker und einer Prise Salz aufschlagen und mit 35 g Staubzucker fertig schlagen. Die Massen vermengen und 45 g gesiebtes Mehl unterheben. In kleine Portionsformen füllen und bei 170°C Heißluft backen.

Rosenblüteneis:

200 g Milch mit 50 g Schlagobers aufkochen. 2 Eidotter mit 40 g Zucker und 15 g Rosenblütenmarmelade mischen. Die heiße Milch-Obers-Mischung zu den Dottern geben und langsam unter Rühren erhitzen. Wenn die Eismasse beginnt zu binden, sofort vom Herd nehmen und durch ein Sieb schütten. Überkühlen lassen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Rezepttipp

von Hannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen

