

Rucolaschaum- suppe

mit Walnusscannelloni

Angaben für 4 Personen



Rucolaschaumsuppe

½ Zwiebel klein, geschnitten
2 EL Rapsöl
1/16 l Weißwein
20 g Mehl
750 ml Gemüsebrühe
40 g Schlagobers
Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft
1 Handvoll Rucola pro Person

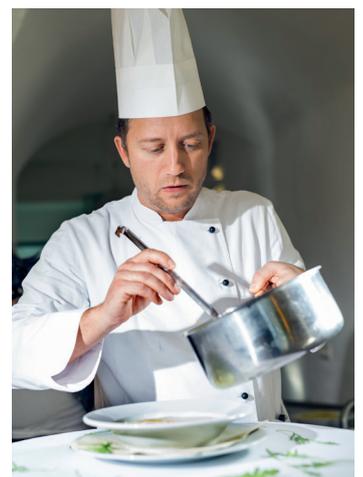
Zwiebel in Öl hell andünsten und mit Weißwein ablöschen. Den Wein einreduzieren und mit Mehl stauben. Kurz durchmischen und mit Gemüsebrühe und Schlagobers aufgießen. Aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Cayenne Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Anrichten Rucola in die erwärmte Suppenbasis geben und im Mixglas mixen.
Tipp: Abseihen und gleich servieren – wird bei längerer Stehzeit bitter!

Walnusscannelloni

Nudelteig dünn ausrollen und mit einer Fülle aus 2 Teilen Topfen, 1 Teil gehackten Walnüssen und Dotter zur Bindung füllen. Zu Rollen formen. Die Enden gut verschließen und in Salzwasser kochen. Als Einlage in die Rucolaschaumsuppe geben.

Rezepttipp

von Johannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Ingwergnocchi

mit Karottencreme und Garnelen

Angaben für 4 Personen



Ingwergnocchi

600 g Kartoffeln mehlig, 200 g Mehl griffig, 2 Eidotter, Salz, Pfeffer, Ingwer gerieben

Kartoffeln mit der Schale kochen. Danach schälen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse pressen und mit Mehl, Dottern, Salz, Pfeffer und Ingwer nach Geschmack rasch zu einem Teig vermengen. Die Mehlmenge richtet sich nach dem Wassergehalt der Kartoffel- man kann auch etwas Grieß begeben. Teig zu Schlangen rollen und mit dem Messer 2 cm große Stücke abschneiden. Die Gnocchi in Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken.

Karottencreme

25 g getrocknete Tomaten, 50 g roter Zwiebel geschnitten, 40 g Butter, 20 g Mehl, ½ l Karottensaft frisch gepresst, 250 g Schlagobers, Saft einer Limette, Salz, Chili

Getrocknete Tomaten und Zwiebel in Butter andünsten, mit Mehl stauben. Kurz vermengen. Mit Karottensaft und Schlagobers aufgießen. Soße kurz verkochen lassen, mixen und durch Sieb passieren. Mit dem Limettensaft säuern und mit Salz und Chili nach Geschmack würzen. Bei Bedarf mit Stärke zusätzlich binden.

Gebratene Garnelen

Gefrorene Garnelen im Kühlschrank auftauen lassen und anschließend von der Schale befreien. Tipp: Letztes Stück Schale an der Garnele lassen – sieht gut aus! Mit Salz und Zitrone würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen beidseitig anbraten. Im Rohr fertig ziehen lassen – sie sollten innen schön saftig sein! Vor dem Anrichten mit frischen Kräutern kurz durchschwenken.

Rezepttipp

von Johannes Zeinger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Schokoladen- soufflé

mit Pfeffereis und Erdbeerragout

Angaben für 4 Personen



Schokoladensoufflé

55 g Butter zimmerwarm, 2 Dotter, Prise Salz, 60 g Kuvertüre oder Kochschokolade, 60 g Walnüsse gerieben, 15 g Semmelbrösel, 3 Eiklar, 60 g Zucker

Butter mit Dottern und Salz schaumig rühren. Erwärmte Schokolade dazugeben, Walnüsse und Semmelbrösel vermengen und abwechselnd mit Eischnee und Zucker vorsichtig unter den Abtrieb mengen.

In Auflaufformen füllen und im Backofen bei 180°C 20 Minuten im Wasserbad backen. Aus der Form stürzen und gleich servieren!

Pfeffereis

400 g Milch, 100 g Schlagobers, 4 Eidotter, 130 g Zucker, Mark einer ½ Vanilleschote

Milch und Schlagobers aufkochen. Dotter mit Zucker und Mark einer halben Vanilleschote mischen und zur Milch-Obers-Mischung geben. Auf 70°C unter ständigem Rühren erhitzen und mit Pfeffer nach Geschmack würzen. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Erdbeerragout

400 g frische Erdbeeren, 2 EL Zucker, 2 cl Rum, 2 cl Zitronensaft, 10 ml Erdbeersaft, Stärke

Erdbeeren waschen, die Hälfte in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne Zucker karamellisieren, mit Rum und Zitronensaft ablöschen, mit Erdbeersaft aufkochen und die restlichen Erdbeeren kurz erhitzen. Mixen und mit Stärke leicht binden. Die frischen Erdbeeren dazu und einige Stunden ziehen lassen.

Rezepttipp

von Johannes Zeiningner,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen

