

Kalte Gurken- suppe mit Blätterteiggebäck

Angaben für 4 Personen



So wird's gemacht!

400 g Gurken in grobe Würfel schneiden und mit 600 g Buttermilch und 40 g Crème fraîche in einem Standmixer fein mixen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Knoblauch, einem Spritzer Essig und etwas Senf abschmecken.

Blätterteiggebäck

Blätterteig nicht zu dünn auswalken und mit Ei bestreichen. Mit verschiedenen Kernen, grobem Salz oder gehackten Nüssen bestreuen und in Streifen schneiden. Bei guter Hitze backen. Gut gekühlt und aufgeschäumt servieren!

Rezepttipp

von Johannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Risotto „Caprese“

Rezept für 4 Personen



So wird's gemacht!

300 g Risottoreis (der beste kommt aus Italien!) mit einer in Würfel geschnittenen Zwiebel in Olivenöl anschwitzen und mit ca. 100 ml Weißwein ablöschen. Den Wein unter ständigem Rühren ganz einkochen lassen und 200 g passierte Tomaten begeben. Von jetzt an wird das Risotto immer gerührt. Nun wird noch ein EL Tomatenmark dazugegeben und ständig mit Gemüsebrühe aufgeossen, sodass das Risotto zu einer cremigen Masse kocht. Nach ca. 15 Minuten gibt man 40 g geriebenen Parmesan bei und kocht das Risotto noch so lange, bis der Reis nur noch im Inneren einen kleinen, festen Kern hat. Abgeschmeckt wird mit Salz, Chilli und Zucker. Als Einlage kann man Tomatenwürfel am Ende der Kochzeit begeben. Direkt vor dem Anrichten mit etwas geschlagenem Obers vollenden.

Angerichtet in tiefen Tellern wird das Risotto mit 350 g in Stücke gerissenen feinsten Mozzarella belegt und mit frischem Basilikum (am besten von der Fensterbank der eigenen Küche!) vollendet. Am besten sofort genießen!

Rezepttipp

von Johannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen



Erdbeercreme mit Müsliwürfeln



Angaben für 4 Personen

So wird's gemacht!

100 g Joghurt mit 100 g Topfen und 30 g Mascarpone verrühren.

Erdbeersauce

50 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit 2 cl Rum und 2 cl Zitronensaft ablöschen. Mit ca. 50 g Wasser kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Hälfte der Erdbeeren begeben. Die Beeren kurz mitkochen und mixen. Die Pfanne vom Herd nehmen, überkühlen lassen und die zweite Hälfte der Beeren begeben. Nun die angerührte Creme mit der halben Soße verrühren und 50 g geschlagenes Obers unterheben. Mit 2 Blatt Gelatine die Creme absteifen und in Gläser füllen. Die gekühlte Creme mit der restlichen Erdbeersoße bedecken, geschlagenes Obers und die Müsliwürfel als Garnitur.

Müsliwürfel

Beliebige Müsliriegel der Länge nach in ca. 1 cm Streifen schneiden. Die Streifen mit Schokolade glasieren und überkühlen lassen. In Würfel schneiden.

Rezepttipp

von Johannes Zeininger,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Grieskirchen

