

Walnuss- brötchen

Rezept für 12 Brötchen



So wird's gemacht!

200 g Walnusshälften, 1 Bund Thymian (frisch)
500 g Weizenvollkornmehl (fein gemahlen Type 1050)
1 Würfel Hefe (42 g)
1 TL Honig
2 EL Walnussöl
1 Prise Vollmeersalz
1 Ei

Zwölf schöne Nusshälften beiseitelegen, den Rest mahlen, Thymianblätter von den Stielen zupfen. Mehl in eine Schüssel geben, zerbröckelte Hefe und Honig in 300 cl lauwarmem Wasser auflösen und in eine Mehlmulde gießen. Gemahlene Nüsse, Öl und Salz an den Mehlsrand geben. Von der Mitte aus zu einem Teig verarbeiten. Der Teig klebt anfangs, das Mehl quillt später aus. Teigkugel zugedeckt gehenlassen, bis sie doppelt so groß ist. Kurz durchkneten, eine Rolle formen. In 12 Stücke schneiden, jedes Stück auf die Schnittfläche legen und die Oberfläche mit dem Messer tief einkerben, eine Walnusshälfte darauflegen, mit verquirltem Ei bepinseln. Im Ofen bei 200°C auf der zweiten Schiene von unten ca. 25 Minuten backen.

Rezepttipp

von Michael Cervek und
Christoph Mayrhofer,
Küchenchefs am Klinikum-
Standort Wels



Gefüllte Masthähnchenbrust

mit schwarzen Nüssen, Haselnuss-Dinkelpuffer
und Mango-Karotten-Chutney



So wird's gemacht!

4 Stück Masthähnchenbrust mit Haut à 150 – 180 g
1 Glas Schwarze Nüsse in Scheiben (gekauft oder selbst gemacht – das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Pflanzenöl zum Anbraten
1 Zweig Zitronenthymian zum Braten
frische Kräuter zum Dekorieren

Die Hühnerbrust „untergreifen“, d. h. die Haut mit Hilfe des Zeigefingers lösen. 4 – 5 gut abgetropfte Scheiben schwarze Nüsse unter die Haut schieben und gut verschließen. Salzen und pfeffern. Die Hühnerbrust mit der Hautseite zuerst in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl anbraten, wenden und ca. 3 Minuten weiter ziehen lassen (ev. im Ofen bei 180° C Umluft nachgaren). Danach an einem warmen Ort (z. B. geöffnetes Backrohr) 5 – 10 Minuten ziehen lassen und mit Zitronenthymian und etwas Butter nochmals in der gleichen Pfanne glacieren. Die Hühnerbrust in Scheiben schneiden.

Rezepttipp

von Michael Cervek und
Christoph Mayrhofer,
Küchenchefs am Klinikum-
Standort Wels



Schwarze Nüsse

zum Selbermachen



So wird's gemacht!

6 Walnüsse (grün, unreif, noch weich – ca. Ende Juni geerntet)
20 g Zucker (zum Kochen), 150 g Zucker (für die Zuckerlösung)
1 Gewürznelke, Zimtstangen
Zitronen- und Orangenschale

Für die eingelegten schwarzen Nüsse grüne Walnüsse mit einer Gabel oder Rouladennadel mehrmals einstechen. Dabei tragen Sie am besten Handschuhe, denn die Farbe der grünen Nüsse ist schwer zu entfernen! Nüsse für 14 Tage in Wasser einlegen, währenddessen das Wasser täglich zweimal wechseln. Am 15. Tag die Nüsse in klarem Wasser einige Minuten blanchieren (überbrühen).

Kalt abspülen und in etwa 0,2 Liter gezuckertem Wasser ca. 10 Minuten kochen. Zuckerwasser abgießen und die Nüsse in kaltem Wasser auskühlen lassen. Etwa 0,3 Liter Wasser mit 150 g Zucker, Gewürznelken, Zimtstangen, etwas Zitronen- und Orangenschale aufkochen und heiß über die Nüsse gießen. Über Nacht auskühlen lassen.

Am 16. Tag die Zuckerlösung abseihen, aufkochen, abschäumen, kalt werden lassen und über die Nüsse gießen. Diesen Vorgang am 17. und 18. Tag wiederholen. Dann die Zuckerlösung etwas einkochen lassen und die Nüsse darin mehrmals aufkochen (die Nüsse sollten nicht zu weich sein). In Gläser füllen und mit dem sirupartig eingekochten Saft begießen. Die eingelegten schwarzen Nüsse gut verschließen und kühl sowie dunkel lagern.

Dieses Rezept ist für ca. 10 Portionen gedacht, da die Nüsse aber sicher zwei Jahre gut haltbar sind und die Zubereitung sehr arbeitsaufwändig ist, empfiehlt es sich, eine größere Menge einzukochen.

Rezepttipp

von Michael Cervek und
Christoph Mayrhofer,
Küchenchefs am Klinikum-
Standort Wels



Haselnuss- Dinkelpuffer

als Beilage zur
Gefüllten Masthähnchenbrust



So wird's gemacht!

50 g Dinkelnkörner	1 TL Currypulver
5 EL Haselnussöl	Zucker
600 ml Apfelsaft	100 g Haferflocken
Salz	20 g Preiselbeeren getrocknet
Majoran	2 Eier
1 rote Zwiebel	2 EL Kresse
¼ Stange Lauch	2 EL Dinkelmehl
20 g Haselnusskerne	

Dinkelnkörner in einer Schüssel mit kaltem Wasser zwölf Stunden quellen lassen. In ein Sieb abgießen und in einem Topf mit leicht erhitztem Haselnussöl anbraten. Mit Apfelsaft ablöschen und salzen. Frischen Majoran zugeben und bei schwacher Hitze etwa eine Stunde köcheln. Den weichen Dinkel abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Gewaschenen Lauch in feine Ringe schneiden. Haselnüsse fein hacken. Zwiebel, Lauch und Haselnüsse in etwas Öl anbraten, mit Salz, Curry und Zucker würzen. Haferflocken einstreuen und fünf Minuten mitbraten. Preiselbeeren zugeben, alles mit dem gekochten Dinkel mischen. Etwas abkühlen lassen. Eier, Kresse und Dinkelmehl unter die Masse mischen, kleine Laibchen formen und in Öl auf beiden Seiten knusprig braten.

Rezepttipp

von Michael Cervek und
Christoph Mayrhofer,
Küchenchefs am Klinikum-
Standort Wels



Mango-Karotten- Chutney

Süß-saure Soße zur
Gefüllten Masthähnchenbrust



So wird's gemacht!

1 Mango
1 Chilischote
100 ml Karottensaft
Saft von ½ Zitrone
1 EL Senfsamen
1 TL Speisestärke
Salz
Zucker
Fein geschnittenes Koriandergrün

Für das Chutney die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote ohne Kerne und Trennwände fein würfeln. Karotten- und Zitronensaft, Senfsamen und Chiliwürfel aufkochen und mit Speisestärke binden. Mangowürfel darin weichdünsten und mit Koriander abschmecken.

Rezepttipp

von Michael Cervek und
Christoph Mayrhofer,
Küchenchefs am Klinikum-
Standort Wels



Kastanien- Mousse

mit Knusperreis
und würzigen Trauben (für 10 Personen)



Kastanien-Mousse:

600 g Kastanienpüree natur
200 g Puderzucker
40 ml Rum
100 ml Milch
350 ml Schlagobers cremig aufgeschlagen
Vanillezucker Bourbon
8 g Aspik klar

Kastanienpüree mit Puderzucker, Rum und Vanillezucker glattrühren. Milch erhitzen, Aspik einrühren und vollständig auflösen. Etwas abkühlen lassen, in die Kastanienmasse begeben, den geschlagenen Obers unterziehen und kaltstellen.

Knusperreis:

Zimt oder Kaffeegewürz gemahlen. 50 g braunen Zucker schmelzen, 25 g Vollwert-Puffreis zugeben, karamellisieren und mit Zimt abschmecken. Auf einem Backpapier auskühlen lassen und bis zur Verwendung luftdicht aufbewahren.

Würzige Trauben:

200 g dunkle Trauben in 50 g Butter sautieren und mit Vanillezucker sowie Zimt abschmecken.

Rezepttipp

von Michael Cervek und
Christoph Mayrhofer,
Küchenchefs am Klinikum-
Standort Wels

