

Gazpacho

Kalte spanische Gemüsesuppe



So wird's gemacht!

Ein halbes Stück Gurke und 1 kg Tomaten schälen, Kerne entfernen. Kerngehäuse von 2 Paprika (gelb und rot) entfernen. Aus einem kleinen Teil dieser Zutaten kleine Würfel als Einlage schneiden. Rest mit 0,2 l Olivenöl, 0,5 l kalter Gemüsefond (oder Rindssuppe) und Salz, Pfeffer, Knoblauch und ev. etwas Tomatenmark im Mixbecher fein mixen, wenn gewünscht, durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Mit Sherry oder Madeira abschmecken und kaltstellen. Mit in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln servieren.

Rezepttipp

von Christoph Mayrhofer,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Wels



Flammkuchen

mit Meeresfrüchten und Rucola



Teig

1 kg Weizenmehl, 0,5 l Wasser, 0,1 l Olivenöl, Salz

Zutaten zu Teig kneten. 2 Stunden rasten lassen. Danach in 4 – 6 Stücke teilen und zu Fladen mit ca. 25 cm Durchmesser ausrollen.

Belag

0,25 kg Crème fraîche, 0,25 kg Meeresfrüchte tiefgekühlt oder frisch (Shrimps, Scampi, Tintenfisch Muscheln), 10 Stk. Cocktailtomaten, 0,1 kg Rucola, Meersalz, frischer Parmesan

Fladen mit Crème fraîche bestreichen, mit Zutaten belegen, mit Meersalz würzen. Im Rohr bei ca. 200°C 5 Minuten backen, mit Rucola bestreuen. Frischen Parmesan darüber reiben.

Rezepttipp

von Christoph Mayrhofer,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Wels



Holunderblüten

in Mostteig gebacken, auf Erdbeersüppchen



Zutaten

2 Eier
200 ml Milch
4 cl Most
250 g Mehl
Salz
60 g Zucker, Vanillezucker, etwas Staubzucker
8 Holunderblüten
0,5 l Rapsöl
200 g Erdbeeren
Orangenlikör oder Rum
gehackte Minze oder Melisse

So wird's gemacht!

2 Eier trennen. Dotter, 200 ml Milch, 4 cl Most, 250 g Mehl und Salz zu einem Teig verrühren. Aus Eiklar, 60 g Zucker und Vanillezucker Schnee schlagen und unter den Teig heben. 8 Holunderblüten in Masse tauchen und in heißem Fett (0,5 l Rapsöl) goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. 200 g Erdbeeren würfeln. Mit Orangenlikör oder Rum, Zucker und Vanillezucker kurz erwärmen. Mit gehackter Minze oder Melisse verfeinern. Erdbeeren in tiefem Teller anrichten, gebackene Holunderblüten darauf platzieren und mit Staubzucker, Pfefferminzblatt oder Melisse und Erdbeeren garnieren.

Rezepttipp

von Christoph Mayrhofer,
Küchenchef am Klinikum-
Standort Wels

