

Selleriebouillon mit Käsestangerl



Kraft von innen für kalte Tage

Zutaten

1 l Gemüsesuppe
200 g Sellerie
75 g pikanter Käse fein gerieben
110 g kalte Butter
150 g Weizenmehl glatt
etwas Salz und Muskat
1 Eidotter

Zubereitung

Gemüsesuppe mit Selleriewürfel nochmals vorsichtig aufkochen und bei geringer Hitze eine halbe Stunde ziehen lassen. Ausgekochten Sellerie durch ein feines Sieb abseihen. Zum Anrichten feine Selleriestreifen und Stücke vom Stangensellerie als Einlage begeben.

Pikanten Käse, kalte Butter, Weizenmehl, etwas Salz und Muskat und 1 Eidotter rasch vermengen und zu Teig kneten. 1 Stunde rasten lassen. 1 cm dick auswalken. Stangerl schneiden und mit Ei bestreichen. Zum Beispiel mit Sesam bestreuen und ca. 8 Minuten bei 170°C Heißluft backen. Auskühlen lassen und als Beilage zu der Selleriebouillon servieren.

Besonders im Winter sind heiße Suppen ideal, um uns zu wärmen: Dabei versorgen wir den Körper mit wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen. Selbst zubereitet und mit den richtigen Inhaltsstoffen liefern diese für die kalte Jahreszeit typischen Gericht eine hohe Nährstoffdichte, vor allem wenn sie auch schonend zubereitet werden.



Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz auf Kartoffelrösti und Wintergemüse mit Portweinjus



So wird's gemacht!

Zutaten

0,8 kg Kalbstafelspitz, 50 g Butter, Wurzelgemüse, Salz, Senf, Rosmarin, Vakuumbeutel, Rapsöl, Rotwein, Portwein, Tomatenmark

Zubereitung

Fleisch vom Metzger zuputzen lassen (Fettabdeckung kreuzweise einschneiden) und mit Butter, kleingeschnittenem Wurzelwerk, etwas Senf und Rosmarin in hitzefestem Beutel vakuumieren. Über Nacht marinieren lassen.

Am nächsten Tag in Wasserbad mit konstant 56 °C 6 bis 7 Stunden garen lassen. Vor dem Anrichten aus dem Wasserbad nehmen und den Beutel öffnen. Entstandene Flüssigkeit abseihen und zum Kalbsjus geben. Das Fleisch in heißem Öl auf allen Seiten gut anbraten und bei 75 °C im Backrohr warm stellen.

Portweinjus

Abschnitte vom Kalbfleisch und gehackte Kalbsknochen in einer Kasserolle mit Wurzelgemüse anbraten und zuerst zweimal mit Rotwein, dann in weiterer Folge mit Portwein ablöschen. Etwas Tomatenmark begeben und weiter rösten. Immer wieder ablöschen, bis sich eine dunkle, glänzende Menge gebildet hat. Mit Rindsuppe aufgießen und mindestens 3 Stunden langsam dahinkochen lassen. Anschließend Jus abseihen und mit etwas Stärke binden.

Kartoffelrösti

800 g speckige Kartoffeln kochen und auskühlen lassen. Mit einer groben Reibe reiben und mit 4 Dottern mischen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat und frischen Kräutern würzen und mit ringförmigen Ausstechern in Form bringen. Zum Anrichten in Butterschmalz beidseitig langsam braten.

Tipp vom Küchenchef:

„Zum Kalbstafelspitz gebe ich einen Schuss Portwein und Rosmarin in den Fond. Mit dem beim Braten entstandenen Bratensaft kann man den Jus verbessern.“



Hannes Zeininger
Küchenleiter in Grieskirchen

Wintergemüse

600 g gemischtes Gemüse in Salzwasser bissfest kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Zum Servieren mit Salz, Butter und etwas Kochfond wärmen.

Bratapfeleis mit Nusszwieback und Zwetschenragout



Bratapfeleis

Äpfel entkernen und mit etwas Butter im Backrohr braten. Die Apfelmasse mit Zucker und Schlagobers kurz aufkochen. Mit Zimt, Nelkenpulver und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit Stabmixer mixen und in Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Nusszwieback

Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen. Gemischte Nüsse, gehackte Schokolade und Mehl vermischen und mit zerlassener Butter zum Schnee geben. In Rehrückenform bei 170 °C 30 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und in Tiefkühlfach geben. In halbgefrorenem Zustand auf der Brotmaschine in 3 mm dicke Scheiben schneiden und im Rohr bei 80°C trocknen. Trocken gelagert halten sie einige Wochen.

Zwetschenragout

Zucker in Pfanne trocken bräunen lassen (karamellisieren). Mit Rum und Zitronensaft ablöschen und mit Früchtetee aufgießen. Den Zucker so lange kochen, bis er sich aufgelöst hat. Zwetschen begeben. Kurz durchkochen und mit Stabmixer pürieren. Mit Stärke auf dickflüssige Konsistenz binden und in Spalten geschnittene Zwetschen begeben. Nur mehr kurz ziehen lassen.

Zutaten

250 g säuerliche Äpfel
etwas Butter
60 g Zucker
125 g Schlagobers
Zimt, Nelkenpulver
etwas Zitronensaft

3 Eiklar
60 g Zucker
150 g gemischte Nüsse
40 g gehackte Schokolade
60 g Mehl

2 EL Zucker
2 cl Rum
Zitronensaft
0,2 l Früchtetee
600 g Zwetschen
Stärke