

Menü für das Steiermark-Weinmagazin
(Ausgabe Herbst 09)

Confiertes Felchenfilet

mit Erdäpfelterrinen, Avocado und Kräutervinaigrette
2008 Sauvignon blanc, Ried Sulz, Alois Gross

*

Warm geräucherte Taubenbrust

auf Polenta und karamellisierten roten Rüben
2007 Morillon „Moth“, Erich u. Walter Polz

*

Rehrücken und gebratene Gansleber

mit Kohlrabi und Steinpilzen
2005 Laudatio, Manfred Platzer

*

Topfenknöderl

mit Herbsthimbeeren und Melissensorbet
2008 Traminer Auslese, Engelbert Elsneegg

Rezepte (alle Angabe für 4 Personen, außer anders angegeben)

Confiertes Felchenfilet

mit Erdäpfelterrinen, Avocado und Kräutervinaigrette

Für das Felchenfilet: 4 Filets à ca. 80 g, 1/2 Zitrone, Meersalz, 1/2 l bestes Olivenöl

Zubereitung: 2 EL Meersalz mit 1/2 l kaltem Wasser vermengen. Die Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und im Salzwasser einige Minuten ziehen lassen. Das Olivenöl unterdessen sanft auf ca. 70 Grad erwärmen und die gut abgetupften Filets für ca. 15 Minuten

im Olivenöl pochieren, dabei darauf achten, dass die Temperatur des Öls bei ca. 70 Grad bleibt. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten.

Für die Erdäpfelterrinerne (Menge für ca. 15 Portionen): ca. 500 g geschälte Erdäpfel, 2 EL gehackte Schalotten, 1 fein geschnittene Knoblauchzehe, 1 EL Majoran fein geschnitten, 1 EL Thymian fein geschnitten, Salz, Cayennepfeffer, 300 g Creme Fraiche, 1/4 l Obers, 1 EL Olivenöl, 2 EL scharfer Dijonsenf, 8 Eidotter, 2 ganze Eier

Zubereitung: Erdäpfel auf einem Gemüsehobel in ca. 3 mm starke Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abtropfen und ausdämpfen lassen. Unterdessen die Royal zubereiten: Schalotten und Knoblauch in heißem Öl kurz farblos sautieren und das Obers anschließend begeben, alles zusammen leicht erwärmen. In einer Schüssel die Creme Fraiche mit dem Senf und den Eiern und Eidottern vermengen, das warme Obers langsam einrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Erdäpfelscheiben beimgen und in eine – mit Folie ausgelegte – Terrinenform einfüllen und bei 100 Grad ca. 1,5 Stunden im vorgeheizten Backrohr stocken lassen. Überkühlen und in Scheiben schneiden. In Mehl wenden und in etwas Butter langsam beidseitig braten.

Für die Garnierung: Feine Blattsalate (etwa Frisée oder kleiner Feldsalat) und Sprossen nach Belieben, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und weißer Balsamessig zum marinieren des Salates

Für die Vinaigrette: 2 EL fein geschnittene Gartenkräuter (Petersilie, Dille, Fenchelkraut, Basilikum), 1 kleine Schalotte (fein geschnitten), 3 Kapernbeeren (fein gehackt), 2 EL Olivenöl, 1 EL weißer Balsamessig, Salz, Pfeffer

Warm geräucherte Taubenbrust auf Polenta und karamellisierten roten Rüben

Für die Taubenbrust: 4 Taubenbrüste à ca. 60 g, 1 EL Erdnussöl, Salz, Pfeffer, 2 EL Räuchermehl (sehr feine Buchenholzspäne – im Fischereifachgeschäft erhältlich), 2 Wacholderbeeren, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung: Die Taubenbrüste salzen und pfeffern, im heißen Erdnussöl in einer Pfanne rasch beidseitig anbraten und auf einen kleinen Teller (Suppenuntertasse) setzen. Eine große und tiefe Bratpfanne mit passendem Deckel gut erhitzen, das Räuchermehl, die Kräuter und die Wacholderbeeren in die Pfanne streuen und den Teller mittig einstellen. Mit dem Deckel abdecken und ca. 8 Minuten räuchern. Anschließend die Taubenbrüste noch ca. 5 Minuten bei 100 Grad im Rohr rasten lassen und dann erst aufschneiden und anrichten.

Für die Polenta (Menge für ca. 15 Portionen): 200 g fein gemahlener Polentagrieß, ca. 500 ml Milch, ca. 500 ml klare Wildbouillon (ersatzweise auch Rindsuppe oder Gemüsebouillon), 2 EL Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Den Grieß in der heißen Butter in einer beschichteten Pfanne einrühren und nach und nach Milch und Bouillon angießen und die Polenta und ständigem Rühren bei kleiner Hitze gar kochen. Auf Klarsichtfolie auftragen und Rollen formen. Erkalten Scheiben aufschneiden und in etwas Butter langsam beidseitig braten.

Für die roten Rüben: 100 g gekochte und gewürfelte rote Rüben, 2 EL Zucker, 2 EL Himbeeressig, 2 EL Wildbouillon (ersatzweise auch Rindsuppe oder Gemüsebouillon), Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Himbeeressig und Bouillon aufgießen und die roten Rüben dazu geben. Reduzierend kochen bis die Sauce sämig ist und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für die Garnierung: frittierte rote Rüben-Chips, rote Rübensprossen, Sellerieschaum

Rehrücken und gebratene Gansleber mit Kohlrabi und Steinpilzen

Für die Rehrückenmedaillons: 8 Medaillons à ca. 30 g, 4 Scheiben Gansleber à ca. 40 g, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Erdnussöl, etwas Mehl zum Stauben der Leber

Zubereitung: Die gewürzten Medaillons im heißen Erdnussöl in einer Pfanne rasch beidseitig anbraten und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad 6 Minuten garen, anschließend bei 100 Grad nochmals 5 Minuten rasten lassen. Währenddessen die Gansleber würzen, mehlieren und in heißem Erdnussöl beidseitig braten.

Für den Kohlrabi: ca. 200 g geschälten und würfelig geschnittenen Kohlrabi, Salz, Pfeffer, 1/8 l Obers, ev. frisch geschnittene Petersilie nach Belieben

Zubereitung: Kohlrabiwürfel in kochendem Salzwasser blanchieren. Das Obers in einer Pfanne reduzierend kochen, bis eine leicht sämige Sauce entsteht, Kohlrabiwürfel begeben und mit Salz und Pfeffer sowie geschnittenem Petersiel abschmecken.

Für die Steinpilze: ca. 200 g kleine Steinpilze, Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl

Zubereitung: Steinpilze in feine Blätter schneiden und in heißem Olivenöl rasch beidseitig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnierung: Thymian oder Krauspetersiel, blühende Gartenkräuter wie etwa Oregano, Kapuzinerkresse oder Malve, frittierte Petersielwurzel-Chips

Topfenknöderl mit Herbsthimbeeren und Melissensorbet

Für die Topfenknöderl: 150 g Magertopfen trocken gewogen (das heißt der Topfen sollte vor dem Wiegen mit einem Küchentuch entfeuchtet werden), 15 g Butter handwarm, 1 Dotter, 15 g Staubzucker, eine Priesse Salz, Schale einer unbehandelten Zitrone, 10 g Grieß, 50 g Brotflocken (vom frischen entrindeten Toastbrot etwa)

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer vermengen und die Masse ca. 1 Stunde kalt rasten lassen. Danach kleine Knöderl formen und in siedendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Mit Butterbröseln und Staubzucker anrichten.

Für die Himbeeren: 100 g tiefgekühlte Himbeeren, 50 g Staubzucker, 100 g frische Herbsthimbeeren (spätreife, kleinere, aber sehr aromatische Sorte).

Zubereitung: die gefrorenen Himbeeren mit dem Staubzucker aufkochen und durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen und mit den frischen Himbeeren vorsichtig vermengen.

Für das Melissensorbet (Menge reicht für 30 Portionen): Saft von 5 Limetten (oder Zitronen), 300 g Zucker, 300 g frische Melissenblätter, 1/4 l Glukosesirup, 4 cl Wodka

Zubereitung: Mit dem Limettensaft, dem Zucker, 200 g Melissenblättern und 3/4 l Wasser eine Melissenlimonade herstellen, 1-2 Tage im Kühlschrank kalt stehen lassen und abseihen. 100 g Melissenblätter fein schneiden und den Glukosesirup sowie den Wodka zur Limonade geben und alles in einer Sorbetière frieren. Eventuell mit Zitronensaft oder Zuckersirup abschmecken.