

REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 11



REZEPT MILENA BROGER

Buchteln mit Pilz-Nuss-Fülle, Kürbissalat & Petersilienschaum

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 250 g glattes Mehl, 20 g Germ, 125 ml Milch, 30 g Kristallzucker, 60 g Butter, 1 Ei, Salz; geschmolzene Butter zum Tunken.

Für die Fülle: 150 g Pilze (Kräuterseitlinge und/oder Champignons), Butter, 1 Handvoll geröstete Haselnüsse, Salz, Pfeffer.

Für den Kürbissalat: 1 Hokkaidokürbis (ca. 400 g), Rapsöl, Apfelessig, Salz, Honig, Haselnussöl.

Für den Petersilienschaum: 2 Eidotter, 1 Schuss Weißwein, Saft von 1 Zitrone, 200 g geklärte Butter*, 1 Bund Petersilie (fein geschnitten), Salz, Zucker.

Zubereitung: Für den Teig Germ in lauwarmer Milch auflösen, mit etwas Mehl glattrühren und kurz gehen lassen. Butter erwärmen, Zucker, Ei und Salz unterrühren. Das Buttergemisch, das restliche Mehl und das Dampf (den Germ-Milch-Vorteig) in einer Rührmaschine schlagen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Den Germteig 20 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen, klein schneiden und in etwas Butter goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haselnüsse klein hacken und unterrühren.

Eine passende Form mit Butter ausstreichen. Den Germteig 1 bis 1 ½ cm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Auf die Kreise jeweils mittig etwas Pilzfülle draufsetzen. Buchteln formen, diese in Butter tunken und in die Form setzen. Die Buchteln eng aneinander schichten, abdecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Danach im Rohr bei 170 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Während der Backzeit den Kürbis in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden und diese in heißem Rapsöl sehr kurz scharf braten. Kürbis mit Apfelessig, Salz, Honig und Haselnussöl marinieren.

Für den Petersilienschaum in einem Rührkessel Eidotter, Weißwein, Zitronensaft, Salz und Zucker glatt rühren, über Dampf schaumig schlagen. Butter langsam einfließen lassen, kurz ohne Dampf weiterschlagen, dann die Petersilie unterheben.

Die Buchteln portionieren, mit dem Kürbis und dem Petersilienschaum auf Tellern anrichten.

*geklärte Butter

Butter langsam erhitzen, den Schaum immer wieder abschöpfen.

REZEPT RICHARD RAUCH

Brandteigkrapferl, Vanillecreme, Erdbeeren

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für Teig: 80 ml Milch, 80 ml Wasser, 70 g Butter, 2 g Salz, ½ EL Kristallzucker, 100 g glattes Mehl, 2 Eier.

Für die Fülle: 3 Eidotter, 40 g Zucker, 1 g Salz, 10 g griffiges Mehl, 10 g Speisestärke, 200 ml Milch, 1 Vanilleschote, 200 ml Schlagobers.

Für das Erdbeer-Süppchen: 500 g Erdbeeren, 3 EL Kristallzucker, Saft von ½ Orange, 100 ml Wasser, 1 Vanilleschote, evtl. 40 ml Amaretto.

Für die Glasur: 250 g Edelbitterkuvertüre, 50 g Honig, 180 g Obers.

Zubereitung: Für den Brandteig Milch und Wasser in einen Topf gießen. Die in Würfel geschnittene Butter, sowie Salz und Zucker hinzufügen. Bei starker Hitze mit dem Kochlöffel so lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Die Masse aufkochen und alles Mehl einrühren. Die Menge mit einem Kochlöffel zu einem Teig verrühren und für 1-2 Minuten bei starker Hitze abbrennen (Teig legt sich leicht am Topfboden an).

Anschließend leicht abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier in die Masse geben und mit einem Bischofhaken in einer Rührmaschine zu einem glatten Teig rühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr.8 füllen.

Das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 14 kleine Rosetten dressieren und 15 Minuten backen. Anschließend auf dem Blech auskühlen lassen.

Die Brandteigkrapferl horizontal halbieren.

Für die Fülle Eidotter mit 20 g Zucker, Salz, Mehl und Stärke glattrühren. Milch und den restlichen Zucker aufkochen. Die kochend heiße Milchmasse über die Eimasse gießen und bei ständigem Rühren für 1-2 Minuten zum Kochen bringen. Masse in eine Schüssel leeren und mit Frischhaltefolie abdecken. Für 2-3 Stunden auskühlen lassen. Die ausgekühlte Masse mit einem Schneebesen glattrühren und die ausgekrazte Vanilleschote einrühren. Das Obers aufschlagen und unter den glattgerührten Vanillepudding rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 füllen und in die aufgeschnittenen Brandteigkrapferl füllen.

Für das Erdbeer-Süppchen die Erdbeeren in Stücke schneiden. Mit Wasser, Zucker, Vanillemark und dem frisch gepressten Orangensaft zum Kochen bringen. 5 Minuten kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. (Tipp: ev. mit 40 ml Amaretto verfeinern).

Für die Glasur Obers erhitzen, Honig und Kuvertüre einrühren und gut verrühren, Glasur auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Die Brandteigkrapferl damit bestreichen.

Die Brandteigkrapferl mit dem Erdbeersüppchen servieren.

Tipp: Die Brandteigkrapferl schmecken auch gut mit einer einfachen Schlagobersfülle und Schokoglasur.

