

REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 14



REZEPT LISL WAGNER-BACHER

Spaghettirösti

30 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen: 250 g gekochte Spaghetti, 4 EL Öl, Bröseln, 100 g geriebener Parmesan.

Für die Räucherfischcreme: 250 g Räucherfisch (geräucherte Forelle oder Saibling), 80 g Frischkäse, 20 g Crème fraîche, 60 g Obers, 1 TL Oberskren, Salz, 10 g Dijon-Senf, 1 TL Honig.

Für den Salat: *weißes Balsamicodressing (*oder Salatdressing nach Wahl*), 50 g junge Spinatblätter, 50 g Vogelsalat, 50 g Rucola.

Außerdem: 1 Räucherfischfilet, geröstete Pinienkerne, Blutampfer.

Zubereitung: Die gekochten Spaghetti in Bröseln wenden und jeweils 1 Handvoll in heißem Öl braten; dabei wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls knusprig-goldgelb rösten.

Die Spaghettirösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Zum Dekorieren ein paar einzelne Spaghetti knusprig frittieren.

Für den Salat Rucola, Spinat und Vogelsalat gut mischen und mit dem Balsamdressing marinieren.

Alle angeführten Zutaten für die Räucherfischcreme vermischen und zu einer homogenen Masse mixen. In eine Spritzflasche füllen. Einige Rucolablätter in heißem Öl frittieren (Achtung, das kann spritzen, daher Deckel verwenden!).

Die Spaghettirösti auf Tellern anrichten, mit Stücken vom Räucherfischfilet, mariniertem Salat, Räucherfischcreme, Pinienkernen und frittiertem Rucola belegen. Mit Blutampfer und frittierten Spaghetti garnieren.

TIPP: Die Spaghettirösti kann man auch wie eine Pizza mit Kirschparadeisern, geschmorten Tomaten, Zucchini, Oliven, und Büffelmozzarella belegen.

*Weißes Balsamicodressing: 150 g weißer Aceto Balsamico, 50 g Staubzucker, 20 g Salz, 1.2 g Xanthan, 100 g Olivenöl, 50 g Maiskeimöl

REZEPT LUKAS NAGL

Soufflierter Grießschmarren mit Waldheidelbeeren und Sauerkleesorbet

45 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 500 ml Milch, 60 g Butter, 90 g Grieß, 4 Eidotter, 20 g Maisstärkemehl, 4 Eiweiß, 80 g Zucker; Kristallzucker, Staubzucker, Butter, etwas Wipfelsirup.

Für die Heidelbeeren: 300 g Waldheidelbeeren, 50 g Zucker, 100 ml Rotwein (Zweigelt), 1 Stange Zimt, evt. Maisstärkemehl, Salz, 4 EL Fichtenwipfelöl (*oder Lavendelöl*).

Für das Sauerkleesorbet: 250 g Molke, 100 g Sauerklee, 25 g Wasser, 65 g Zucker, 1 Limette (unbehandelt), 2 Blätter Gelatine.

Zubereitung: Die Milch mit der Butter aufkochen, den Grieß langsam einrieseln lassen und gut durchkochen. Auskühlen lassen. Die Eidotter und das Maisstärkemehl in die Grießmasse einrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und unterheben. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und die Schmarrenmasse einfüllen. Kurz anbacken lassen und im Backrohr bei 165 °C Umluft 30-40 Minuten backen. Herausnehmen und in grobe Stücke schneiden bzw. reißen. Zucker in einer Pfanne erhitzen und den Schmarren darin leicht karamellisieren lassen. Mit Wipfelsirup aromatisieren.

Für die Beeren den Zucker in einem Topf karamellisieren und die Heidelbeeren dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen und die Zimtstange hinzugeben. Einkochen und mit dem Maisstärkemehl binden. Das Wipfelöl einrühren und emulgieren. Mit Salz abschmecken.

Für das Sorbet die eingeweichte Gelatine in warmem Wasser auflösen und mit der Molke verrühren. Limettenschale- und -saft, Sauerklee und Zucker zugeben und alles fein aufmixen. In einer Eismaschine für ca. eine Stunde frieren*.

Die Heidelbeeren auf einen Teller geben, den Schmarren darauf platzieren und mit Staubzucker bestreuen. Das Sorbet daneben setzen und mit Sauerklee ausgarnieren.

*Alternativ für das Sorbet das Wasser und den Zucker aufkochen. Währenddessen die Gelatine einweichen und in Zuckerwasser auflösen und abkühlen lassen. Den rohen Sauerklee mit dem kalten Zuckerwasser und der geriebenen Schale und dem Saft von 1 Limette kräftig mixen. In Eiswürfelbehälter einfrieren. In Folge die Sauerkleewürfel mit der Molke und einem Schuss Obers zu einer homogenen Masse mixen. Das Eis bis zum Anrichten einfrieren.

