

REZEPTE KOCHROULETTE



REZEPT MILENA BROGER

Rieblmühs mit weichem Ei und Bergkäse

Rezept von Milena Broger

30 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 400 ml Milch, 100 g Rieblgrieß, ca. 100 g Butter, 100 g Bergkäse (gerieben), 4 Eier, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, eventuell eingelegte Kohlblüten*.

Zubereitung: Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und einen Teil des geriebenen Bergkäse auf's Blech streuen, im Rohr in etwa 5 Minuten knusprig backen und auskühlen lassen.

Die Milch mit 2 EL Butter aufkochen, den Rieblgrieß einrühren und köcheln, bis der Grieß cremig und gar ist.

In der Zwischenzeit 4 kleine Schüsseln mit hitzefester Klarsichtfolie auslegen. Jeweils ein Ei hineinschlagen und das Folienstück zu einem kleinen Bündel zusammendrehen und verschließen. In einem Topf Wasser siedend und die in Folie verpackten Eier in einem Sieb darin 5 bis 6 Minuten ziehen lassen.

Den Rieblgrieß mit Butter, Bergkäse, Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In tiefen Tellern anrichten. Die Eier aus der Folie lösen, mit einem Löffel die Eidotter auf dem Riebl anrichten. Mit knusprigem Bergkäse bestreuen und mit eingelegten Kohlblüten servieren.

TIPP:

Eingelegte Kohlblüten

Die jungen Triebe locker in Einmachgläser füllen. Mit Apfel- oder Weißweinessig auffüllen, verschließen und 2 Wochen dunkel ziehen lassen.

REZEPT LISL WAGNER-BACHER

Gebackene Risottoknödel mit Erdbeer-Rhabarber

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

40 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 700 ml Milch, Prise Salz, geriebene Zitronenschale, etwas Zucker, 1 Vanilleschote, ev. etwas Zimt, 150 g Rundkornreis (z. B. Arborio), 2 EL Butter, 2 EL Ricotta; 30 g Mehl, 2 Eier, 100 g Briochebrösel, 100 g Pankobrösel (*ersatzweise mehr Briochebrösel*), 3 EL geröstete gehackte Haselnüsse; Fett zum Backen.

Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout: 200 g Rhabarber, ein paar Tropfen Grenadine (*oder Himbeersirup*), 3 EL Zucker, 125 ml Weißwein, 300 g Erdbeeren, Zitronensaft, 60 ml Holundersirup, Läuterzucker nach Geschmack (Zucker und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen).

Außerdem: Hollerblütensirup, Honig, Zitronenverbene, einige schöne Erdbeeren zum Garnieren.

Zubereitung: Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout den Rhabarber schälen und schräg in größere Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke gemeinsam mit den Schalen in eine Auflaufform geben. Zucker, Weißwein und Grenadine (macht eine schöne Farbe) zugeben und im Rohr bei 150 °C 10 bis 15 Minuten schmoren.

Die Erdbeeren klein schneiden und mit Zitronensaft, Läuterzucker und Holundersirup fein mixen.

Für die Risottoknödel die Milch mit Vanille, Wasser, Prise Salz, Zitronenschale, Zucker und ev. Zimt in einem Topf erwärmen und warm halten.

In einem zweiten Topf die Butter zergehen lassen und den Reis dazugeben. Mit einem Schöpflöffel der Milchmischung aufgießen und gut verrühren. Sobald die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde, den Vorgang wiederholen, bis der Reis schließlich gar ist. Dann die Reismasse abkühlen lassen, Ricotta und Haselnüsse einrühren, nach Geschmack mit Zucker abschmecken. Aus der Reismasse kleine Knödel formen und diese in Mehl, Ei und einer Mischung aus Brioche- und Pankobröseln panieren.

Reichlich Fett in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Die Knödel darin goldbraun backen.

Den Honig mit dem Holundersirup vermengen und die Knödel damit beträufeln.

Auf Tellern jeweils etwas vom vorbereiteten Erdbeerpüree auftragen und darauf die Rhabarberstücke setzen. Die gebackenen Risottoknödel auf dem Erdbeer-Rhabarber-Ragout anrichten, mit Erdbeeren und Zitronenverbene garnieren.