

REZEPTE KOCHROULETTE

REZEPT ANDREAS DÖLLERER



Ziegenschulter mit Frühlingsgemüse und Polentaauflauf

Rezept von Andreas Döllerer

2 Stunden 30 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 1 Kitzschulter (ca. 1,8 bis 2 kg), Salz, Pfeffer, Olivenöl, 50 g Butter, 8 kleine Schalotten (geschält), 2 Knoblauchzehen (angedrückt), ½ Fenchel (in Spalten geschnitten), 4 Jungzwiebeln, 2 Karotten (geschält und in 1 cm-Würfel geschnitten), ¼ Knolle Sellerie (geschält und in 1 cm-Würfel geschnitten), 2 gelbe Rüben (geschält und in 1 cm-Würfel geschnitten), 8 weiße Spargelspitzen, 4 grüne Spargelspitzen, Zitronenthymian, Rosmarin, 150 ml Weißwein, 250 ml Kalbsfond.

Für den Polentaauflauf: 200 g gekochter Polenta, 2 Eidotter, 50 ml geschlagenes Obers, 50 g geriebener Bergkäse, Salz, Pfeffer; Butter und Brösel für die Form.

Zubereitung: Die Kitzschulter mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl und Butter in einen Bräter setzen und bei 160 °C Ober- und Unterhitze ins Backrohr geben. Nach etwa 45 Minuten mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond angießen und das Gemüse (außer dem Spargel) und die Kräuter begeben und mitbraten. Die Schulter immer wieder mit dem entstehenden Saft übergießen. Nach insgesamt etwa 2 – 2 1/2 Stunden Bratzeit die Schulter vorsichtig aus der Bräter nehmen und die Sauce gegebenenfalls noch etwas einkochen lassen.

Die Spargelspitzen in Salzwasser bissfest kochen.

Für den Polentaauflauf die gekochte Polenta mit Eidotter, Schlagobers und Bergkäse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine hitzefeste Form mit flüssiger Butter auspinseln und mit Brösel bestreuen. Die Polentamasse einfüllen und bei 180 °C im Rohr etwa 20 Minuten backen.

Das Fleisch portionieren und anrichten. Mit dem Gemüse, Spargelspitzen und Polentaauflauf servieren.

REZEPT EVELINE WILD

Kärntner Reindling

Rezept von Eveline Wild

1 Stunde 10 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten: Für den Teig: 500 g glattes Mehl (Type W 700), 90 g Zucker, 90 g sehr weiche Butter, 30 g Hefe, 6 g Salz, 1 Eidotter, 1 Ei, 200 g Milch (auf ca. 20 °C temperiert), 15 g Rum, 1 Packung echter Vanillezucker, geriebene Schale von ½ Bio-Zitrone.

Für die Fülle: gemahlener Zimt und Kristallzucker (vermischt), ca. 150 g zerlassene Butter, ca. 150 g Rosinen (eingeweicht), ca. 150 g Walnüsse (gerieben).

Außerdem: Mehl zum Stauben, Butter für die Form.

Herstellung: Alle Zutaten für den Teig in 5 bis 10 Minuten lang zu einem kompakten Teig verkneten. Zu einer Kugel mit glatter Oberfläche formen und mit Klarsichtfolie zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen (die Temperatur darf keinesfalls mehr als 25 °C erreichen).

Um eine besonders feine Krume zu bekommen, den Teig mindestens ein Mal zusammenschlagen. - Das heißt, wenn er schon schön aufgegangen ist, das ganze Volumen rauskneten und abermals kurz rasten und aufgehen lassen.

Anschließend den Teig ausrollen, die zerlassene Butter großzügig aufstreichen, mit Zimtzucker bestreuen, die Rosinen und die Nüsse darauf verteilen. Straff einrollen und in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Backform legen und zudecken.

Den Teig nochmals gehen lassen, der Teig sollte sich größenmäßig verdoppeln. Den Reindling im Rohr bei 160 °C 40 bis 50 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.

