

REZEPTE KOCHROULETTE

REZEPT ANDREAS DÖLLERER



Eierschwammerlgulasch

Rezept Andreas Döllerer

1 Stunde/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 2 weiße Zwiebeln (klein geschnitten), 1 roter Paprika (klein geschnitten), 80 g Bauchspeck, 80 g Butter, 500 ml Gemüsesuppe, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Paprika (edelsüß), gemahlener Kümmel, getrockneter Majoran, gemahlene Chilischoten, Salz, Pfeffer, 1 Scheibe Schwarzbrot; 800 g kleine Eierschwammerl, 1 EL geschlagenes Obers, 1 TL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer.

Für die Knödel: 4 Semmeln (vom Vortag, in Würfel geschnitten), 150 ml Milch, 1 kleine Zwiebel (fein geschnitten), 1 EL Butter, 2 Eier, Salz, Muskatnuss, etwas griffiges Mehl.

Zubereitung: Für das Gulasch Zwiebeln, Paprika und Bauchspeck in Butter bei schwacher Hitze 15 Minuten anschwitzen. Paprika, Majoran, Knoblauch, Kümmel, Schwarzbrot und Chili begeben und alles gut mit Rindsuppe bedecken. Etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mixen und passieren, dann den Saft nochmals um etwa ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eierschwammerl putzen und in Olivenöl kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in die Gulaschsauce mischen und kurz mitkochen lassen. Vor dem Servieren geschlagenes Obers und gehackte Petersilie unterziehen.

Für die Serviettenknödel Zwiebel in Butter anschwitzen und mit Milch ablöschen. Die Mischung über das Knödelbrot geben. Eier untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Knödelmasse in Klarsichtfolie einrollen, danach in Alufolie wickeln und im Dampfgarer 15 Minuten garen (oder in einem Topf in gesalzenem Wasser 15 Minuten zart wallend kochen lassen). Eierschwammerlgulasch mit Knödel auf Tellern anrichten.

REZEPT EVELINE WILD

Erdbeer-Tartelette

Rezept von Eveline Wild

50 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 8-10 Stück: Für den Mürbteig: 50 g Staubzucker (gesiebt), 100 g Butter, 1 Eidotter, 150 g glattes Mehl, Prise Salz, echter Vanillezucker, Abrieb von ½ Bio-Zitrone.

Für das Erdbeergelee: 300 g Erdbeeren (püriert und passiert), 60 g Zucker, 4 Blätter Gelatine, 20 g Orangenlikör (z. B. Cointreau; alternativ Zitronensaft).

Für die Erdbeercreme: 200 g Erdbeeren (püriert und passiert), 85 g Zucker, 5 Blätter Gelatine, Saft und Schale von 1 Bio-Limette, 400 g geschlagenes Obers, ca. 15-20 Stück Biskotten, Orangenlikör (z. B. Cointreau) und Läuterzucker zu gleichen Teilen gemischt als Tränke.

Zum Garnieren: frische Beeren, Verbene.

Zubereitung: Für den Mürbteig Staubzucker, Eidotter und Butter mit Salz, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale klumpenfrei verkneten, in Folge rasch das Mehl einarbeiten. Mindestens ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Auf etwa 3-4 mm ausrollen und kleine Scheiben ausstechen - diese sollten im Durchmesser etwa 2-3 cm größer sein, als der Durchmesser der späteren Erdbeercreme. Mit einer Gabel einstechen und im Rohr bei 160 °C Heißluft in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Völlig auskühlen lassen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Erdbeermark mit dem Zucker und der Limettenschale verrühren, die Gelatine ausdrücken und mit dem Limettensaft auf ca. 50 °C erhitzen. Zur aufgelösten Gelatine einen kleinen Teil des Fruchtmarks geben. Dies gut verrühren und anschließend mit dem restlichen Erdbeermark gut verrühren. Das geschlagene Obers unterheben. Nach Wunsch die Biskotten tränken und in die vorbereiteten Formen legen. Mit dem Mousse auffüllen, einfrieren oder zumindest 4-5 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

Für das Erdbeergelee die pürierten Erdbeeren mit dem Zucker vermengen. Die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und mit dem Orangenlikör auf ca. 50 °C erwärmen. Einen kleinen Teil des Erdbeerpürees zur Gelatine geben (zum Zweck der Temperaturangleichung), in Folge diesen Teil mit der Erdbeermasse gut vermischen. Auf die gestockte Oberfläche der Mousse-Masse schütten. Kurz durchkühlen, damit das Gelee schnell stockt.

Nachdem es fest geworden ist, die Mousse-Gelee-Teile auf die Mürbteigscheiben legen und mit frischen Beeren und frischer Verbene garnieren.