

REZEPTE KOCHROULETTE



REZEPT RICHARD RAUCH

Geschmorte Champignons, Sonnenblumenbrösel, Selchfond

Rezept von Richard Rauch

2 Stunden 15 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 20 große Champignons, 1 Schalotte, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, Butter, 2 Zweige Thymian.

Für die Bröselbutter: 150 g Schwarzbrotbrösel, 150 g Butter, 60 g Salzkapern (gehackt), 50 g gehackte Sonnenblumenkerne, Pfeffer, Salz.

Für den Selchfond: 500 g Selchfleisch (Abschnitte), getrocknete Räucherschinkenabschnitte, Selchschwarte, 1/2 Stange Lauch, 1 Karotte, 1/2 EL Piment.

Zubereitung: 8 Champignons entstielen, die restlichen Pilze und die Stiele grob schneiden und in einer Pfanne in Butter mit der fein geschnittenen Schalotte, Knoblauch und Thymian anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne geben und nochmals fein hacken.

Für die Bröselbutter die Brösel mit den Sonnenblumenkernen und den gehackten Kapern in einem Topf trocken rösten. Die Butter zugeben und alles langsam goldbraun rösten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die entstiellten Pilze mit der gehackten Pilzmasse füllen und mit Bröselbutter bedecken. In eine kleine Pfanne oder ein Blech schichten 1 EL Butter und 1 Zweig Thymian dazulegen und im Rohr bei 150-160 °C (Umluft) etwa 15-20 Minuten garen.

Für den Selchfond Karotte und Lauch in 3-4 cm-Stücke schneiden. Die Selchabschnitte und Schwarte grob zerschneiden, die Pimentkörner andrücken. In einem Topf mit Wasser bedeckt bei kleiner Hitze 2 Stunden kochen. Durch ein feines Sieb siehen und um ein Drittel reduzierend einkochen.

Die Champignons in tiefen Tellern anrichten, den Selchfond zugießen.

REZEPT EVELINE WILD

Spritzgebäck mit Marzipanfülle

Rezept von Eveline Wild

45 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen: Für die Füllung: 250 g Marzipanrohmasse, 250 g Preiselbeermarmelade, 35 g Amaretto.

Für den Spritzmürbteig: 220 g Butter (sehr weich), 80 g Staubzucker, Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone, 1 Packung echter Vanillezucker (oder Vanillemark von 1 Schote), Prise Salz, 1 Ei, 2 Eidotter, 280 g glattes Mehl, 15 g Stärkemehl.

Außerdem: 300-400 g temperierte Schokolade (oder Schokoladeglasurmasse)

Zubereitung: Alle Zutaten für die Füllung gemeinsam in der Küchenmaschine zu einer glatten Paste mixen. In einen Dressierbeutel füllen und später die Kekshälften damit zusammenkleben.

Für den Spritzmürbteig die Butter mit Staubzucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanillezucker schaumig schlagen. Langsam das Ei und die beiden Eidotter einrühren. Zum Schluss die versiebte Mehl-Stärke-Mischung unterrühren. Mit einer Sterntülle Bärenatzenartige Formen oder Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren und im Rohr bei 170 °C Heißluft in 10 bis 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen und mit der Marzipanfüllung zusammenkleben.

Die Schokolade schmelzen und auf Eis bis ca. 32°C kaltrühren. Das gefüllte Spritzgebäck in die temperierte Schokolade tunken. Wenn die Glasur angezogen hat, die Kipferl in gut schließende Dosen füllen.