

REZEPTE KOCHROULETTE

REZEPT HANNES MÜLLER



Kletzennudeln mit Honigbutter

Rezept von Hannes Müller

1 Stunde 30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Für 4-6 Personen: Für den Nudelteig: 400 g glattes Mehl, 1 EL Olivenöl, 1 Ei, 100 ml Wasser, Salz.

Für die Fülle: 500 g Kletzen, etwas Honig, Zitronensaft, Vanillezucker, Rum, Zimt; 2 EL Topfen.

Für den Kochfond: Salz, Zucker und Zimtstange.

Für die Honigbutter: 2 EL Teebutter, 1 EL Honig.

Außerdem: Basilikum, Zimt.

Zubereitung: Für den Teig Mehl, Salz, Ei, Wasser und Olivenöl in einer Schüssel gut vermischen und zu einem glatten, nicht zu festen Teig verkneten (ca. 15 Minuten kneten). Den Teig einige Stunden rasten lassen.

Für die Fülle die Kletzen in Wasser weich kochen und anschließend mit einem Passiergerät oder einem Fleischwolf passieren. Mit den restlichen Zutaten abschmecken. Mit dem Topfen verfeinern und die Masse etwas auflockern.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und Kreise ausstechen. Mit kleinen Kugeln der Fülle belegen und so zusammenklappen, dass die Kugeln bedeckt sind und rundherum noch ein minimaler Teigrand bleibt. Die Ränder gut zusammendrücken und anschließend krendeln (den Teigrand durch das Zusammendrücken zwischen Daumen und Zeigefinger formen).

Die Kletzennudeln in mit Salz, Zucker und Zimtstange gewürztem Wasser kochen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Honigbutter Butter in einem Topf schmelzen und mit Honig abrühren. Die fertigen Nudeln auf Teller anrichten und mit der Honigbutter übergießen. Mit frisch gemahlenem Zimt und Basilikum dekoriert servieren.

REZEPT MILEAN BROGER

Tannentarte mit Heidelbeermus

Rezept von Milena Broger

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für den Mürbteig: 100 g Butter, 80 g Zucker, 200 g glattes Mehl, 1 Ei.

Für die Tannencreme: Tannen- oder Fichtenzweige, 250 ml Milch, 250 ml Obers, 5 Eidotter, 125 g Zucker, 40 g Maisstärke, 200 g Topfen.

Für den Belag: 200 g tiefgekühlte Heidelbeeren, 80 g Zucker, evt. Maisstärke, frische Heidelbeeren zum Garnieren.

Zubereitung: Für den Mürbteig alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für die Creme Obers und Milch mit geschnittenen Tannenzweigen aufkochen und bedeckt etwa 10-20 Minuten ziehen lassen, danach durch ein Sieb gießen. Eidotter mit Zucker schaumig rühren, Stärke einrühren. Die Milch-Obers-Mischung abseihen und aufkochen. Die Eidotter-Zucker-Mischung vorsichtig unter ständigem Rühren in die heiße Milch einrühren und langsam bei schwacher Hitze rühren, bis eine dicke Creme entsteht. Die Creme mit Folie bedecken und kurz überkühlen. Topfen einrühren und die Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen.

Die Heidelbeeren mit Zucker kurz erhitzen und pürieren, je nach Konsistenz eventuell mit Maisstärke etwas binden.

Den Mürbteig dünn ausrollen und kleine Tarteformen damit auskleiden. Die Tartes mit Hülsenfrüchten belegen und im Rohr bei 180 °C goldgelb backen, danach auskühlen lassen. Mit der Creme befüllen und das Heidelbeermus darauf verteilen, mit frischen Heidelbeeren garnieren.