



**KOCH
GERICHT**

**ANDREAS WOJTA
Schweinsripperl mit hausgemachten Pommes**

**KOCH
GERICHT**

**ALEXANDER FANKHAUSER
Gebratenes Filet vom Saibling mit Garnelen und Frischkäsetascherl**

REZEPT ANDI

Schweinsripperl mit hausgemachten Pommes
Rezept von Andreas Wojta
1 Stunde/leicht

Zutaten für 4 Personen: 4 mittelgroße Schweinsripperl, Salz, Pfeffer.

Für die Marinade: 4 Zwiebel (fein geschnitten), 6 Knoblauchzehen (klein geschnitten), 2 Kaffeetassen Ketchup, 1/2 Kaffeetasse brauner Zucker, 1/2 Kaffeetasse Sojasauce, 1/2 Kaffeetasse Tafelessig, 1 EL Chilipulver, Öl.

Für die Pommes: 8 große Erdäpfel (Dita), Öl zum Frittieren, Salz

Zubereitung: Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch in Öl dunkelbraun anschwitzen. Die restlichen Zutaten zufügen und auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und überkühlen lassen. Backrohr auf 180°C (Heißluft) vorheizen, die Ripperl von etwaigen Silberhäutchen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backrohr 40 Minuten braten, herausnehmen und mit der Marinade bestreichen. Für weitere 40 Minuten fertig braten (jeweils nach der halben Bratzeit umdrehen).

Erdäpfel schälen, zu Pommes schneiden und für ca. 20 Minuten ins kalte Wasser legen (Stärkeentzug). Danach in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen. In einer geräumigen Pfanne Öl erhitzen und die Pommes darin langsam goldbraun frittieren. Mit den Schweinsripperl servieren.

REZEPT ALEX

Gebratenes Filet vom Saibling mit Garnelen und Frischkäsetascherl
Rezept von Alexander Fankhauser
75 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 2 Saiblinge, , 8 Garnelen (Easypeel), 200 g Wurzelgemüse (geschält und grob geschnitten), 1 Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Paprikapulver (edelsüß), etwas Cognac zum Flambieren, 250 ml Obers; Brösel, Mehl und Dijonsenf: Salz, Pfeffer, Öl zum Braten.

Für die Frischkäsetascherl: 6 Dotter, 1 Ei, 250 g Ricotta, 2 EL geriebener Parmesan, 250 g griffiges Mehl, 1 Schuss Olivenöl, Salz, Pfeffer, Ei zum Bestreichen,.

Zubereitung: Die Saiblinge filetieren und die Mittelgräte herausschneiden. Garnelen auslösen. Die Schale der Garnelen mit dem Wurzelgemüse und der geschnittenen Zwiebel in Öl anrösten. Tomatenmark zugeben, mitrösten und mit Paprikapulver stauben. Mit Cognac flambieren, mit etwas Wasser aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und durch ein feines Sieb abseihen. Obers zugeben und vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Den Ricotta mit dem Parmesan und einem Eidotter gut verrühren und abschmecken. Die restlichen Eidotter, das Ei sowie das Olivenöl mit dem griffigem Mehl zu einem Teig verkneten. Dünn ausrollen und die Fülle Häufchen weise auftragen. Mit Ei bestreichen, zusammenklappen und Tascherln ausstechen. Die Tascherl in leicht kochendem Salzwasser garen.

Die Fischfilets mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst mit Brösel dann mit Mehl bestreuen. In einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite langsam braten. Die Garnelen ebenfalls würzen und glasig braten. Mit den Saiblingsfilets sowie den Tascherln anrichten. Die aufgeschäumte Sauce dekorativ dazu anrichten.