

Rezept „Silvia entdeckt“ – Die Wiener Alpen

<p><u>Name des Gerichts</u></p> <p>„Topfenknödel mit Erdbeerröster“</p> <p>Zutaten (4 Personen)</p> <p>Für die Topfenknödel</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 g Topfen (40 % Fett)• 20 g Grieß• 3 Eier• Salz <p>Für die Butterbrösel</p> <ul style="list-style-type: none">• 60 g Semmelbrösel• 250 g Butter• 3 EL Staubzucker <p>Für den Erdbeerröster</p> <ul style="list-style-type: none">• 600 g frische Erdbeeren• 1 TL Vanillezucker• 1 TL braunen Zucker <p>Für die Garnitur</p> <ul style="list-style-type: none">• 8 frische Erdbeeren• Staubzucker	<p><u>Zubereitung</u></p> <p>1. Für die Topfenknödel den Topfen, den Grieß die Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse anschließend eine Stunde durchziehen lassen und danach mit nassen Händen zu acht kleinen Knödeln formen. Die Knödel in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen.</p> <p>Tipp: Beim Drehen der Knödel Einweghandschuhe anziehen und bei jedem neuen Knödel die Handschuhe mit Wasser befeuchten, dann wird die Oberfläche glatter und die fragilen Knödel halten besser.</p> <p>2. Für die Butterbrösel die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und die Semmelbrösel dazugeben. Die Brösel kurz durchschwenken und dann den Staubzucker hineinrühren.</p> <p>3. Nun die Topfenknödel sehr, sehr vorsichtig aus dem Kochwasser heben und direkt in die Butterbrösel legen. Mit einem Löffel einige Brösel darauf verteilen.</p> <p>4. Für den Röster die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Dann den braunen Zucker und den Vanillezucker in eine Pfanne geben, erhitzen und karamellisieren lassen. Die Erdbeeren hinzufügen, kurz kochen lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.</p> <p>5. Zum Schluss je zwei Topfenknödel auf einem flachen Teller anrichten, ein paar Butterbrösel darauf geben und mit frischen Erdbeeren und Staubzucker garnieren. Den Erdbeerröster in einem kleinen Schälchen dazu servieren.</p>
<p><u>Name des Gerichts</u></p>	<p><u>Zubereitung</u></p>

„Bärlauchlaibchen mit Wildkräutersalat und Brennessel Dressing“

Zutaten
(4 Personen)

Für die Bärlauchlaibchen

- 1 kg gekochte Flacherbsen (alternativ: Kichererbsen)
- 150 g gekochte Hirse
- 250 g Bärlauch
- Salz
- Pfeffer

Info: Die Flacherbsen und die Hirse separat jeweils mit 2 Teilen Wasser ohne Salz weichkochen, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist.

Für den Wildkräutersalat

- 200 g Vogersalat
- 100 g Wildkräuter (Spitzwegerich, Giersch, essbare Blüten, Schafgarbe)
- Brennessel-Dressing

Für das cremige Brennessel-Dressing

- eine Handvoll frisch Brennesseln
- 30 ml Olivenöl
- 30 ml dunkler Balsamico-Essig
- 1 TL Honig
- 2 TL Estragon-Senf
- Salz
- Pfeffer

Für den Dip

- 250 g Sauerrahm
- evtl. Abrieb einer Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- essbare Blüten

1. Für die Bärlauchlaibchen zuerst den Bärlauch ganz kurz in einem Topf in kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren, danach herausnehmen und gut abtropfen lassen.

2. Anschließend den blanchierten, grob gehackten Bärlauch mit den gekochten Flacherbsen und der gekochten Hirse in ein hohes Gefäß geben, alles leicht salzen und pfeffern und mit einem Stabmixer zu einer festen Masse pürieren.

3. Nun 12 flache Laibchen aus der Masse formen und diese in einer Pfanne in etwas Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Für das cremige Brennessel-Dressing die Brennesseln, das Olivenöl, den Balsamico-Essig, den Honig, den Estragon-Senf und eine Prise Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren.

5. Für den Wildkräutersalat den Vogersalat und die Wildkräuter waschen, vorsichtig trockenschleudern und in einer großen Schüssel mit dem cremigen Brennessel-Dressing marinieren.

6. Für den Dip den Sauerrahm, den Zitronenabrieb sowie eine Prise Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren.

7. Zum Schluss den marinierten Wildkräutersalat mittig auf einem flachen Teller anrichten, je drei Bärlauchlaibchen darauflegen und mit essbaren Blüten garnieren. Den Dip in einem kleinen Schälchen dazu servieren.