

**AUFGETISCHT AM SONNTAG - DER WEISSENSEE**  
**26.4.2026**

Rezepte Restaurant DAS LÖWENZAHN - Jakob Lilg  
Neusach 46, 9762 Weissensee

**EINGELEGTE ROTFEDER MIT APFEL UND ROSA ZWIEBEL**

4 Portionen

**FISCH**

4 Stück Rotfeder im Ganzen

**EINLEGEFOND**

2 Zwiebel

1 EL Koriandersamen

½ EL Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

1 Knoblauchzehe

500 ml Apfelessig 5 %

200 ml Wasser

1 EL Zucker

1 EL Salz

Die Zwiebel in Ringe schneiden, die Knoblauchzehe etwas andrücken und alle Zutaten für den Fond in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Danach zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Rotfedern filetieren, Haut abziehen und mit dem abgekühlten Einlegefond übergießen.

**ESTRAGON MAYONNAISE**

2 Eigelb

1 EL Senf

120 ml Sonnenblumenöl

½ Zitrone

Pfeffer, Salz

1 Bund Estragon frisch

Eine Handvoll Estragon zur Seite geben. Den restlichen Estragon hacken und mit dem Sonnenblumenöl aufmixen. Eigelb, Senf und Gewürze in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit vermischen. Das Estragon-Öl-Gemisch langsam dazu einlaufen lassen.

## **ROSA ZWIEBEL**

2 rote Zwiebel

### **EINLEGEFOND**

½ TL Pfefferkörner

1 Prise Salz

1 TL Zucker

100 ml Essig

100 ml Wasser

Alle Zutaten für den Fond in einen Topf geben. Die roten Zwiebeln mit der Aufschnittmaschine in feine Ringe schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Dann alle Zutaten einmal aufkochen lassen und zur Seite stellen.

### **KARAMELLISIERTER APFEL**

2 Äpfel

½ TL brauner Zucker

1 EL Butter

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben beidseitig anbraten. Dann mit dem braunen Zucker karamellisieren.

Anrichten

Lauwarme Apfelscheiben auf einen Teller legen, Rotfederfilet darauf anrichten und mit 1 EL Estragon Mayonnaise übergießen. Die rosa Zwiebelringe darauflegen und mit frischem Estragon ausgarnieren.

## **LAMMTASCHERL MIT STEINPILZEN UND LIEBSTÖCKEL**

4 Personen

### **LAMMFÜLLUNG**

300g Lammfleisch (Hals, Brust und Schulter)

1 mittelgroße Karotte

50 g Sellerie

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Petersilie gehackt

½ TL Rosmarin gehackt

Salz, Pfeffer

Olivenöl

2 EL Sauerrahm

Lammfleisch, Karotte und Sellerie fein faszieren, Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl in einem breiten Topf hell anrösten. Fleisch und faschiertes Gemüse dazugeben und langsam ca. 10 Min. hellbraun rösten, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist.

Lammfülle kurz in Sieb geben und überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen. Die Fülle in eine Schüssel geben, mit Rosmarin, Petersilie und Sauerrahm vermengen und abschmecken.

## **LIEBSTÖCKEL PESTO**

150 g Liebstöckel  
70 g Pinienkerne  
30 g Parmesan  
200 ml Olivenöl  
1 Prise Salz

Alle Zutaten mit dem Stabmixer fein mixen.

## **ERDÄPFELTEIG**

15 g Butter  
½ TL Salz  
30 g Grieß  
130 g Mehl  
1 Ei  
550 g Erdäpfel mehlig  
Muskat  
Pfeffer

Erdäpfel mit Schale im Salzwasser weichkochen und danach schälen. Geschälte Erdäpfel durch die Kartoffelpresse drücken und auf der Arbeitsfläche kurz überkühlen lassen, danach die restlichen Zutaten dazugeben und verkneten.

Erdäpfelteig auf der Arbeitsplatte mit griffigem Mehl ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem kreisförmigen Ausstecher (ca. 10cm Durchmesser) ausstechen und ca. 1 EL Lammfülle in die Mitte der Kreise geben. Die Ränder der Kreise mit Ei bestreichen und zu Teigtaschen formen. Die Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben und ca. 1 Min. kochen lassen. Hitze reduzieren und noch ca. 5 Min. ziehen lassen.

## **STEINPILZE**

4 mittelgroße Steinpilze  
Steinpilze in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## **ANRICHTEN**

Steinpilze auf einem Teller anrichten, Teigtasche auf die Pilze legen und mit Liebstöckel Pesto beträufeln.