

AUFGETISCHT - BAD RADKERSBURG

KÄFERBOHNEN-PRALINE, UMHÜLLT VON WEISSER SCHOKOLADE MIT BUNTER BLÜTENMISCHUNG

Rezept von Michaela Summer / www.baecksteffl.at

Für 4 Personen

SELBSTGEMACHTES MARZIPAN

100 g Mandeln, 90 g Staubzucker

PRALINEN

200 g steirische Käferbohnen g. U. (gekocht ohne Salz), 80 g Schokolade,
50 g Staubzucker, 70 g Marzipan (selbst gemacht), 1 Pkg. Vanillezucker,
200 g geröstete Kürbiskerne, 200 g weiße Kuvertüre, Blütenmischung

Für das Marzipan (zum Häuten der Mandeln) diese mit Wasser überbrühen und etwas ziehen lassen, dann sollte die Haut leicht abgehen. Notfalls nochmals überbrühen. Die Mandeln dann im Blitzhacker oder mit dem Mixstab mit Messerkreuz mahlen bzw. ganz fein hacken. Ev. zwischendurch die Mandelmasse etwas auflockern und dann weiterhacken.

Die gekochten steirischen Käferbohnen pürieren. (Das Pürieren ist leichter, wenn die Käferbohnen noch warm sind.)

Die Schokolade im Wasserbad zerlassen. Die gerösteten Kürbiskerne mahlen. Alle Zutaten verkneten, bis sich eine griffige Konsistenz bildet. Kugeln formen. (Es kann sein, dass die Masse zu feucht ist, dann noch geriebene Kürbiskerne oder Bröseln untermischen. Wenn die Masse zu feucht ist, wird die Kuvertüre nur schwer trocken.) Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kugeln durchziehen und auf ein Backpapier legen. Die Blütenmischung darüberstreuen und kühl stellen.

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN KREN, SPARGEL, APFEL-CHUTNEY, KRÄUTERMAYONNAISE

Rezept von Fabian Palz / www.genusshirsch.at

Für 4 Personen

REHRÜCKEN

600 g Rehrücken, Salz & Pfeffer aus der Mühle,
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian

KREN

1 Krenwurzel, 200 ml weißer Balsamico, 200 ml Apfelsaft, 3 EL Honig, Orangenzesten

SPARGEL

je 4 Stangen grüner und weißer Spargel, 4 Schalotten, je 2 EL Honig und Olivenöl,
4 Zweige Zitronenthymian

APFEL-CHUTNEY

4 Äpfel, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Chili, 1/16 l weißer Balsamico,
1/2 TL Currypulver, 8 EL Gelierzucker 2:1, 4 EL Olivenöl

KRÄUTERMAYONNAISE

1 Dotter, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Msp. Dijon-Senf, Salz & Pfeffer aus der Mühle,
gemischte Kräuter, 1/8 l Olivenöl

Den Rehrücken von der Silberhaut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten kurz scharf anbraten, danach mit den Kräutern belegen und bei 160° C ca. 8 Min. im Rohr garen. Danach ausschalten, öffnen und das Fleisch ca. 5 Min. im Rohr rasten lassen.

Für den Kren Krenwurzel schalen, mit der Schneidemaschine lange, ca. 1,5 mm dünne Scheiben schneiden; die restlichen Zutaten aufkochen lassen, die Krenscheiben in die kochende Flüssigkeit geben und erkalten lassen.

Für den Spargel weißen Spargel schalen, beide Spargelarten in der Mitte halbieren, Schalotten vierteln. Spargel und Schalotten in eine Schüssel geben und mit Honig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian vermischen.
Danach alles auf ein Backblech geben und für 10 Min. bei 160° C im Rohr schmoren.

Für das Apfel-Chutney Apfel und Zwiebel in daumengroße Würfel schneiden. Knoblauch und Chili in feine Scheiben schneiden, alle restlichen Zutaten inklusive der Äpfel, Zwiebel, Knoblauch und Chili in einen Topf geben, gemeinsam aufkochen lassen und ca. 5 Min. wallend kochen, dann erkalten lassen. In Gläser abfüllen, dann ist das Chutney für mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.

Für die Kräutermayonnaise Dotter, Zitronensaft und Gewürze vermischen, danach das Olivenöl mit einem Schneebesen langsam dem Dottergemisch beifügen und so lange rühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
Alternativ kann man zuerst auch die Kräuter und das Olivenöl mit einem Stabmixer aufmischen, sodass ein grünes Öl entsteht, welches man dann unter die Dottermischung mit einem Schneebesen unterhebt.