AUFGETISCHT - MITTELKÄRNTEN

GEBRATENES BRIES MIT GEMÜSERISOTTO UND WEISSWEINSCHAUM

von Christian Gelter / Wirtshaus Gelter,
Goggerwenig 8, 9300 St. Veit
www.wirtshaus-gelter.at

für 4 Personen

400 g Kalbsbries,
Butterschmalz zum Anbraten,
etwas Mehl,
Salz, Pfeffer,
1 kg Kalbsknochen,
2 l Wasser,
1 Bund Wurzelwerk gemischt,
1 Bund Bouquet garni (Kräutersträußchen),
Suppengewürze (Lorbeer, Pfeffer, Senf, Koriander, Wacholder, Muskat)

GEMÜSERISOTTO
je 1 gelbe Rübe, Karotte, Sellerie und Zucchini,
1 Zwiebel,
reichlich Butter,
400 g Risottoreis,
1/4 l Weißwein,
Salz, Pfeffer,
1 l Kalbsfond,
50 g geriebener Parmesan,
Petersilie,
kalte Butter;
Mehl,
Butterschmalz

WEISSWEINSCHAUM
je 1/8 l Kalbsfond,
Obers
Weißwein

Das gewaschene Bries 2 h im Kühlschrank wässern und anschließend zuputzen. Die Kalbsknochen waschen und mit kaltem Wasser zustellen, aufkochen und den Schaum abschöpfen. Danach bei mittlerer Hitze mit allen Zutaten 2 h kochen lassen. Kurz vorm Abseihen das Bries 3-4 min. mitkochen, danach abschrecken, den Fond abseihen und am Herd warm stellen.

Für das Risotto das Gemüse schälen, kleinwürfelig schneiden und im fertigen Kalbsfond kernig kochen. Die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel in reichlich Butter anglasen. Den Reis zugeben und kurz mitschwitzen, mit Weißwein aufgießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit verdunsten lassen. Salzen, pfeffern und danach den Fond langsam, Schöpfer für Schöpfer, unter ständigem Rühren zugießen. Kurz vor Garende (15-18 min.) die Gemüsewürfel dazugeben, mit Parmesan und Petersilie abschmecken und mit kalter Butter montieren. Risotto vom Herd nehmen, die Reiskörner sollten innen noch kernig sein und Biss haben, die Konsistenz sollte breiig sein.

Das Bries in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Kurz in Butterschmalz beidseitig goldbraun anbraten.

Für den Weißweinschaum Kalbsfond, Weißwein und Obers einkochen, salzen und pfeffern und mit den Stabmixer schaumig schlagen.

REINDLING

von Harald Taupe / Bäckerei Taupe Genussschmiede
Unterer Platz 13-14, 9300 St. Veit

für 4 Personen

DAMPFL
20 g Germ,
je 60 g Milch und Weizenmehl (700)

HAUPTTEIG
440 g Weizenmehl (700),
50 g Zucker,
60 g Milch,
70 g Obers,
6 g Salz,
2 g Anis,
90 g Butter,
2 Eier,
Vanillezucker,
Zitronenschale und Rum;
Butter zum Bestreichen,
Zimt,
Zucker,
Rosinen,
Butterschmalz

Alle Dampfl-Zutaten verrühren und 30 min. zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen. Danach die Hauptteig-Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Dampfl langsam zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 min. ruhen lassen. Dann zusammenschlagen und nochmals 15-20 min. ruhen lassen.

Danach den Teig ca. 1 cm dick ausrollen (Nudelholz), mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zimt und Zucker gleichmäßig bestreuen und zum Schluss die Rosinen dazugeben. Die Zutaten sollten alle die gleiche Temperatur haben. Zu einem Strutz rollen und in die ausgebutterte (Butterschmalz) Form geben. Den Reindling nochmals ca. 30 min. gehen lassen, bis der Teig an den Rand der Form kommt und bei 170° C 60-75 min. backen. Der Reindling ist fertig, wenn er sich schön aus der Form stürzen lässt und gleichmäßig braun gefärbt ist.

KANINCHEN MIT ROTEN RÜBEN, APFELKREN UND SELLERIE

von Markus Rath
Rathhaus im Georgium, Längseestraße 9, 9313 St. Georgen,
www.rathhaus.co.at

für 6 Personen

1 Kaninchen (ca. 1,5 kg, zerteilt, auch Knochen und Innereien),
Meersalz, Pfeffer,
4 EL Butter,
2 Knoblauchzehen mit Schale,
je 1 TL Pfeffer und Koriander,
4 Zwiebeln (gehackt),
1 Tomate (klein geschn.),
je 6 cl Weinbrand und Madeira,
10 cl Weißwein,
1 l Hühner- oder Selleriefond,
Butterpapier,
3 Thymianzweige

KANINCHENKNÖDEL

1 Dotter,
40 g Crême fraîche,
100 ml reduzierter Schmorfond,
Petersilie,
Mehl,
Ei,
Brösel zum Panieren

CONFIERTER RÜCKEN

1/4 l Kocholivenöl,
1 Knoblauchzehe,
1 Thymianzweig,
Rücken (zugeputzt)

SELLERIEPÜREE

1 Sellerieknolle,
1/2 l Milch,
Salz, Pfeffer,
Muskat,
3 EL Butter,
Knoblauch,
Zwiebel,
Koriander

APFELKREN

1 Apfel,
1 TL frisch geriebener Kren,
Salz, Pfeffer,
Zitronensaft

Die Schultern und Keulen beidseitig kräftig salzen und pfeffern. In einem Schmortopf oder Bräter Butter mit Knoblauch, Pfeffer und Koriander aufschäumen und darin das Fleisch ringsum braun anbraten. Zwiebeln zugeben und Farbe annehmen lassen, dann Tomaten zufügen und nach und nach mit Weinbrand, Madeira und Weißwein untergießen - immer zuerst die komplette Flüssigkeit verkochen lassen, bevor man weiter aufgießt.
Mit Fond auffüllen, mit Butterpapier bedecken und im Rohr bei 160° C weich dünsten. Dann das Fleisch herausnehmen, die Sauce passieren, auf die gewünschte Konsistenz bringen und mit der restlichen Butter und Thymian vollenden.

Das geschmorte, abgekühlte Fleisch vom Knochen lösen und aus der Keule 6 gleich große Stücke schneiden. Den Rest in kleine Würfel schneiden; mit dem Dotter, Crème fraîche, dem reduzierten Jus und Petersilie zu einer Masse verrühren und 4 h kalt stellen. Dann aus der Masse Kugeln mit 3 cm Ø formen, in Mehl, Ei und Brösel panieren und bei 180° C goldbraun backen.
Tipp: Die Knödel eignen sich perfekt zum Einfrieren und passen auch sehr gut zu Sauerkraut!

Olivenöl mit Knoblauch und Thymian auf 50° C erhitzen und den Rücken im Rohr bei 55° C 1 h rosa garen.

Sellerie schälen (Schale behalten), in Würfel schneiden, mit Milch und Wasser bedecken, salzen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Danach abseihen und mit Butter und Gewürzen im Standmixer mixen. Bei Bedarf etwas Kochwasser nachgießen.
Mit der Schale und den Kaninchenknochen, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer und Koriander mit kaltem Wasser einen Fond kochen (Dauer ca. 1 h), mit dem Schulter und Keule untergossen werden.

Für den Apfelkren Apfel schälen, fein reiben, Kren zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. etwas Zitronensaft zugießen.

Die roten Rüben in Wasser mit Kümmel und Salz kalt zustellen und ca. 2 h weich kochen. Aus dem Kochwasser heben und ohne sie abzuschrecken kalt werden lassen, dann mit Latexhandschuhen schälen. Nun in 12 dünne Scheiben schneiden (Wurstmaschine) und mit Apfelkren zu TascherIn formen, mit Olivenöl beträufeln, mit Klarsichtfolie abdecken und zu dem pochierten Rücken ins Rohr zum Warmhalten geben. Dann mit Parisienne- Ausstecher 24 Kugeln stechen und mit Butter und etwas Rote-Rüben-Kochfond am Herd wärmen. Die restlichen Roten Rüben in einen Topf mit Butter, Obers und Essig geben, würzen und erhitzen. Mit dem Standmixer zu einem Püree verarbeiten.