

## AUFGETISCHT - UM DEN MONDSEE

### Entrecôte vom Rind mit Maruschka-Karotte, Schmortomate und Paprika

Von Martin Lackner

Für 4 Personen

500 g Maruschka-Karotten,  
70 g Butter,  
Salz, Pfeffer  
600 g Entrecôte,  
Pflanzenöl & Olivenöl  
2 Spitzpaprika,  
1 Zwiebel,  
Tomaten,  
4 Knoblauchzehen,  
Basilikum

Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in wenig Wasser mit Butter weich dünsten.

Mit dem Stabmixer pürieren und leicht salzen.

Das Entrecôte halbieren, salzen und bei starker Hitze von beiden Seiten - je nach Dicke - in einer Pfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten.

Halbierte Paprikaschoten dazugeben und alles im Rohr bei ca. 160° C 4 Min. braten lassen.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl mit geschnittenen Tomaten und Knoblauch anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

Das Maruschka-Karotten-Püree auf einem Teller in die Mitte setzen, mit geschmorten Spitzpaprika, Tomaten und Entrecôtescheiben anrichten.

## **Ceviche von der Mondsee-Reinanke und Artischocken-Rucola-Salat**

Von Martin Lackner

Für 4 Personen

400 g Reinankenfilets ohne Haut,  
1/2 rote Zwiebel,  
12 Minirispentomaten,  
Korianderkraut,  
Olivenöl,  
Salz, Pfeffer,  
je 1 Zitrone und Limette,  
4 Artischockenböden,  
2 Bund Rucola,  
Pinienkerne,  
Parmesan

Die Reinankenfilets in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und mit fein geschnittenen roten Zwiebeln, Tomatenvierteln, gehacktem Korianderkraut und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saft von einer Zitrone und einer Limette dazu gießen und im Kühlschrank zugedeckt 15 Min. marinieren. Artischockenböden in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles mit den Rucolablättern vermischen.

Ceviche und Artischocken-Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan auf einem Teller anrichten.