

AUFGETISCHT – WINTER IN WIEN

Erstausstrahlung: 1. November 2018 – 18.05 Uhr – ORF 2

Café Turnhalle im Brick-5
Herklotzgasse 21, 1150 Wien, www.brick-5.at
Von Steffi Pumberger

Bratapfel-Vanille-Crumble

TORTENFORM 26 CM, 10 STÜCK

STREUSEL

210 g Dinkelmehl,
115 g Haferflocken,
110 g brauner Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Prise Salz,
180 g vegane kalte Margarine

FÜLLE

375 ml Soja- oder Mandelmilch,
37 g Maisstärke,
40 g Kristallzucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
500 g Äpfel,
2 EL Ahornsirup,
1/2 TL Bratapfelgewürz od. Spekulatiusgewürz,
Saft einer halben Zitrone,
1/2 Handvoll Rosinen in 1 TL Rum und Saft 1/2 Orange eingelegt,
50 g gemahlene Haselnüsse,
Staubzucker,
Beeren

Rohr auf 180° C Umluft vorheizen. Für die Streusel Mehl, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Margarine zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel in die Form als Boden drücken. 10 Min. vorbacken. Für die Fülle Milch, Maisstärke, Zucker, Vanillezucker in einem Topf mit dem Schneebesen verrühren, bis sich die Stärke aufgelöst hat. Unter ständigem Rühren so lange aufkochen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen. Puddingmasse auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen. Die geschälten und geschnittenen Äpfel mit Ahornsirup, Bratapfelgewürz und Zitronensaft vermischen. Die eingelegten Rosinen und die Haselnüsse unterrühren. Mischung auf der Puddingmasse verteilen. Restlichen Crumble darauf verteilen und 35 Min. backen. Erkaltenen Kuchen mit Staubzucker bestreuen, mit Beeren, Physalis und getrockneten Apfelscheiben dekorieren.

Lunchbowl: Süßkartoffel-Ricotta- Salat

F Ü R 4 – 6 PERSONEN

2 große Süßkartoffeln,
Olivenöl,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
je 1 EL Fenchelsamen,
Oregano,
150 g Ricotta,
1 Bio-Zitrone (ger. Schale),
1 Granatapfel,
Mandelblättchen,
schwarzer Sesam,
Dille

Rohr auf 200° C Heißluft vorheizen. Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und mit 4 EL Olivenöl, Salz, schwarzem Pfeffer, Fenchel und Oregano gut vermischen. Backblech mit Backpapier auslegen, Kartoffelwürfel darauf verteilen (nebeneinander) und ca. 40 Min. im Rohr backen. In der Zwischenzeit Ricotta in einer kleinen Schüssel mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft vermengen und beiseite stellen. Granatapfel halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in die Hand nehmen und mit einem Kochlöffel fest draufklopfen, bis die Kerne in die Schüssel fallen. Einen großen, flachen Teller mit den Kartoffelwürfeln füllen und die Ricottamischung mit einem Löffel in kleinen Portionen darauf verteilen. Mandelblättchen kurz in der Pfanne rösten und mit schwarzem Sesam, Granatapfelkernen, gezupfter Dille, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl auf dem Teller garnieren. Noch lauwarm servieren.

Ofengemüse mit Kümmel

F Ü R 4 – 6 PERSONEN

500 g Kohlsprossen,
je 3 Karotten und Pastinaken,
1 kleiner Karfiol,
Olivenöl,
Cumin, Kurkuma,
Salz,
schwarzer Pfeffer,
frischer Chili,
2 Zweige Rosmarin,
1 Bio-Zitrone (abger. Schale),
Kümmel,
1 Handvoll Petersilie

Rohr auf 200° C Heißluft vorheizen. Kohlsprossen waschen und äußere Blättchen entfernen. Karotten und Pastinaken schälen und in grobe, schräge Stücke schneiden. Karfiol in Röschen teilen, mit Öl, gemahlenem Cumin, Kurkuma, Salz und schwarzem Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 40 Min. garen, bis er leicht an den Enden bräunt. Gemüse mit Olivenöl, geschnittenem Chili, Rosmarin, Salz, schwarzem Pfeffer, Zitronenschale und Kümmel mischen und auf einem Blech verteilen. Zum Karfiol ins Rohr schieben und ca. 40 Min. backen. Kurz überkühlen lassen und in einer großen Schüssel anrichten. Mit Petersilie und Zitronensaft garnieren.

Grammelknödel (Stefanie Herkner)

2-3 Zwiebeln,
1-2 Knoblauchzehen,
250 g Grammeln,
2 Eier,
Salz, Pfeffer,
Petersilie,
1 kg gekochte, passierte, mehligte Kartoffeln,
300 g griffiges Mehl,
30 g Grieß,
1 Ei,
20 g Butter

Für die Fülle Zwiebeln würfelig schneiden und mit dem gehackten Knoblauch anschwitzen. Grammeln hacken und mit den Zwiebeln fertig rösten. Mit 2 Eiern rösten und Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie druntermischen. Die Masse auskühlen lassen und kleine Portionen formen. Passierte Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Ei und Butter vermischen. Eine Rolle formen und passende Scheiben herunterschneiden. Jeden Teil flach drücken, 1 Löffel Grammeln daraufgeben, Knödel formen und in kochendem, gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 15 Min. kochen. Mit warmem Krautsalat oder Sauerkraut servieren. Bratensaft nicht vergessen.

Tipp: Probeknödel machen!

Spinatknödel oder Spinat-Bärlauch-Knödel (Stefanie Herkner)

F Ü R 4 PERSONEN

500 g Semmelbröckerln (für Allergiker Dinkel- oder Kamutbröckerln),
250 g Spinat passiert oder blanchiert,
je 1/8 l Obers und 1/8 l Milch,
Muskatnuss,
Salz, Pfeffer,
2 Eier,
2 EL griffiges Mehl

Bröckerln in eine Schüssel geben, Spinat zufügen und alles vermischen. Milch und Obers darübergießen und geriebenen Muskat, Salz und Pfeffer zufügen. Eier zugeben, vermischen und ziehen lassen. Mit Mehl binden, mit feuchten Händen formen und in kochendem, gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 15 Min. kochen.

Für die Spinat-Bärlauchvariante 1 EL Bärlauchpesto nach dem Spinat zugeben und je 1/4 l Obers und Milch zugießen. Weiter wie die Spinatknödel zubereiten. Mit brauner Butter und Parmesan servieren.