

**AUFGETISCHT – STEIRISCHE KÜNSTE**

Neujahr, 1. Jänner 2022

18.00 Uhr

ORF 2

**Gasthaus Zum Forsthaus**

Fischbach 2, 8654 Fischbach

[www.forsthaus.co.at](http://www.forsthaus.co.at)

**Rezept von Christian Übeleis**

**ZWEIERLEI VOM ALMOCHSEN MIT WIESENKRÄUTERGNOCCHI UND KOPFSALATROULADE MIT SCHWAMMERL**

**Geschmorte Rindsbackerln**

Ca. 300 g Rindsbackerln in 4 cm große Stücke geschnitten

je 50g Wurzelgemüse (Sellerie, Petersilienwurzeln, Karotten, Zwiebel)

2 Knoblauchzehen geschält

1 Fl 0,75l guten Rotwein (Zweigelt oder Merlot)

2 El Tomatenmark

1 L brauner Rindsfond

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 El Schweinsschmalz

Die Rindsbackerln in Schweinsschmalz anrösten. Wurzelgemüse dazugeben und einige Minuten mit rösten. Tomatenmark zugeben und kurz weiterrösten.

Mit dem Rotwein aufgießen und bis auf ein Drittel einkochen lassen.

Rindsfond zugießen und die Backerln darin zugedeckt für ca. 2 ½ Stunden weich schmoren.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Rinderbackerln aus dem Saft heben und die Sauce mit dem Gemüse im Mixer fein pürieren.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und die Backerln darin warmhalten.

**Beiried:**

400 g Rindsrücken zugeputzt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl zum anbraten

Die Beiried der Länge nach halbieren, mit einem Garn binden. Salzen und pfeffern.  
In Olivenöl auf allen Seiten scharf und kurz anbraten. Die Beiried aus der Pfanne nehmen und auf ein Backofengitter setzen. Im auf 80° Grad vor geheizten Backofen bei einer Kerntemperatur von 59° garen. (Mit dem Fleischthermometer messen!)

**Wiesenkräutergelee:**

200 g Obers mit 50g gemischten klein geschnittenen Wiesenkräutern z.B. (Spitzwegerich, Schafgarbe, Sauerampfer, Pimpernelle, Gänseblümchen, Taubnessel) aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Mit einem Stabmixer fein mixen. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken, in der noch warmen Kräutermischung auflösen. In eine passende Form 5mm hoch eingießen. Im Tiefkühlschrank 2 Stunden frieren, anschließend in kleine 1cm lange Stücke schneiden.

**Gnocchi:**

ca. 300 g mehliges Erdäpfel geschält und klein gewürfelt weich kochen, abseihen und im Ofen auf einem Blech bei 140 Grad 10 min. trocknen. Durch ein Sieb streichen, mit 2 Dotter, Salz, Muskat und 50g zerlassener Butter kurz verarbeiten, dann mit griffigem Mehl in der Menge von ca. 1/3 des Gewichtes der Erdäpfelmasse vermischen. Haselnuss große Kugeln formen, flachdrücken und das klein geschnittene Wiesenkräutergelee damit umhüllen. In gesalzenem Wasser ziehen lassen bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen. In brauner Butter schwenken.

**Kopfsalatroulade:**

200g gemischte Schwammerl und Pilze (je nach Saison, Champignon, Kräutersaitlinge, Eierschwammerl, Morcheln, Steinpilze) geputzt und klein gehackt. Mit etwas klein geschnittenem Zwiebel in Olivenöl anrösten. Einen Kopfsalat aufblättern und gut waschen. Die größeren Blätter in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren und dann sofort in Eiswasser abschrecken. Auf ein Küchentuch ausbreiten und mit der Schwammerlfülle belegen. Fest zu einer Roulade einrollen. In Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## **Gasthaus Gerüchteküche**

Gartengasse 28

8010 Graz

[www.geruechtekueche.org](http://www.geruechtekueche.org)

Von Patron und Küchenchef Michael Wankerl

### **ROTE RÜBE / SAUERRAHM / FORELLENKAVIAR**

- Rote Rüben
- 4 Stück ca 5 cm Durchmesser
- Butterschmalz

#### **Rote Rüben-Johannisbeer-Sojareduktion:**

- 100 ml rote Rüben Saft
- 50 ml Johannisbeersaft
- 50 ml Sojasauce
- 1 Esslöffel Rapsöl

#### **Sauerrahmschaum:**

- 100 ml Sauerrahm
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- etwas Knoblauch

#### **Zubereitung**

Rote Rüben mit Butterschmalz in ein Blech geben und im Ofen bei 130 Grad, 2 Stunden garen. Rote Rübensaft mit Johannisbeersaft und Sojasauce einkochen bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Sauerrahm mit Gewürzen abschmecken, in einen ISI Sahnesiphon füllen und zwei Patronen zufügen. Kurz kaltstellen.

Die geschmorte Rübe in den Teller geben mit dem Sirup übergießen.

Sauerrahmschaum auf die Rübe geben.

Mit Forellenkaviar und Senfblatt garnieren.