

Magische Ostern in Schwaz / 2019

Palmbrezeln

0,6 kg Weizenmehl
½ Kaffeelöffel Salz
¼ l lauwarme Milch
1 Dotter
100g Zucker
30g Germ
150g Butter

Das Mehl wird mit dem Zucker, dem Salz und dem Trockengerem in einer Schüssel vermischt. Anschließend wird das Ei in einer Schüssel verquirlt und mit der zimmerwarmen Milch vermischt. Nun wird die weiche Butter (in der Mikrowelle erhitzt) gut eingerührt.

Jetzt wird das Mehl-Gemisch mit dem Ei-Milch-Butter-Gemisch auf eine Arbeitsfläche gegeben und gut verknetet.

Anschließend deckt man den Teig mit einem Küchentuch ab und stellt ihn für ca. 45 Minuten an einen warmen Ort – damit der Teig um das Doppelte aufgehen kann.

Ca. 40g Teig für eine Brezel nehmen, runde Kugeln formen, wieder zugedeckt rasten lassen, dann bleistiftdicke Stränge rollen, Brezeln formen, auf dem Backblech ein wenig aufgehen lassen und bei 180°C Ober- und Unterhitze hellbraun backen.

Kartoffel-Wirla (Schwesterngemeinschaft Schwaz)

500g Kartoffeln
50g Butter
Mehl, Salz

Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und schälen. Danach reiben, Salz und Mehl vermischen und in der Pfanne mit der Butter anbraten.

Ostermenü der ‚Knappenkuchl‘ in Schwaz

Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Rezept für 4 Personen

Zutaten und Zubereitung: Bärlauchcremesuppe

1 Zwiebel
1/8 Weißwein
2 EL Maisstärke
300 ml Gemüsefond
500 ml Sahne
100 g frischer Bärlauch
1 EL Tafelöl
Salz, Pfeffer
Knoblauch

Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen.
Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond und Sahne aufgießen. Nun abschmecken und auf die gewünschte Festigkeit abbinden mit Maisstärke, 2-3 Minuten köcheln lassen und dann den Bärlauch in der Suppe mixen.
Durch ein feines Sieb geben und mit etwas kalter Butter erneut mixen bis es schäumt.

Zutaten und Zubereitung: Croutons

Etwas Schwarzbrot
2 EL Olivenöl
frischen Thymian

Etwas Olivenöl in einer Teflonpfanne geben und erhitzen.
Das Schwarzbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in die heiße Pfanne geben. So lange, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Mit etwas Thymian verfeinern und auf die Suppe geben.

Beerenragout

Rezept für 4 Personen

250 g TK-Beeren gemischt
50 g Zucker
Zimt
Kirschlikör
Rum
etwas Vanillezucker
2 EL Maisstärke
Zitronenzesten
Orangenzesten

Die Beeren mit Zucker und Vanillezucker aufkochen und danach mit Rum & Kirschlikör ablöschen. Mit Orangen- und Zitronenzesten abschmecken (Saft kann natürlich auch beigegeben werden). Mit Zimt verfeinern und mit Maisstärke binden.

Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronengraskruste, provencalisches Gemüse und Spargelrisotto (Vorspeise)

Rezept für 4 Personen

Zutaten und Zubereitung: Spargelrisotto

120 g Risotto Reis
4 Stk. Spargel weiß
5 Stk. Spargel grün
1/8 l Weißwein
ca. 350 ml Gemüsefond
50 g Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer
Petersilie
2 Stk. Zwiebel
Olivenöl

Zuerst den weißen & grünen Spargel schälen und blanchieren. Vorsicht: Der weiße Spargel dauert etwas länger als der grüne!

Dann Zwiebel fein hacken und in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend den Risotto-Reis dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Danach den grünen & weißen Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in das Risotto geben. Anschließend würzen und Parmesan dazu geben.

Zutaten und Zubereitung: Provenzalisches Gemüse

1 Stk. Zucchini
1 Stk. Paprika rot
1 Stk. Paprika gelb
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Frischer Majoran
Frischer Thymian
Frischer Oregano
2 Knoblauchzehen gehackt

Zuerst alle Kräuter hacken.

Danach das Gemüse waschen und schneiden.

Dann eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Gemüse beidseitig anbraten. Mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Zutaten und Zubereitung: Zitronenkruste

2 Stk. Zitronengraskruste
100 g Butter
1 Zitrone
1 Eigelb
2 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Schnittlauch
Petersilie

Die Butter in einer hohen Schüssel schaumig schlagen und das Eigelb dazu geben und weiter schlagen.

Die Kräuter hacken und beifügen und mit den Gewürzen abschmecken.

Zitronengras in feine Ringe schneiden, kurz blanchieren und dazugeben.

Die Zitronenschale reiben und mit dem Saft der Zitrone ebenfalls dazugeben.

Zutaten und Zubereitung: Gebratene Saiblingsfilets

2 Stk. Saiblingsfilet
1 EL Tafelöl
Salz, Pfeffer

Das Saiblingsfilet mit einer Fischpinzette die Gräten zupfen und Bauchfett mit einem scharfen Messer entfernen.

In einer heißen Pfanne anbraten. Vorsicht: Nur die Hautseite des Fisches anbraten.

Anschließend mit der Zitronenkruste auf der Hautseite bestreichen und in den Ofen auf Oberhitze bei ca. 180°C einige Minuten weiter Garen bis die Kruste eine goldbraune Farbe hat.

Nougatmousse

Rezept für 4 Personen

250 g QimiQ
100 g Nougat (weich)
60 ml Milch
3 EL Zucker
1 EL Rum
250 ml Rahm (geschlagen)

Ungekühltes QimiQ glatt rühren und mit Nougat vermengen. Milch mit Zucker und Rum dazugeben & gut vermischen. Zum Schluss das geschlagene Schlagobers unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Holunderblütenterrine

Rezept für 4 Personen

125 ml Sahne
4 Blatt Gelatine
125 g Crème Fraiche
125 ml Holundersirup
125 ml Sauerrahm
1 TL Zitronensaft

Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie glatt auslegen. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Crème fraiche und Sauerrahm, Zitronensaft und die Hälfte des Holundersirups verrühren. Restlichen Sirup erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zügig unter die Sauerrahmmasse rühren und die Sahne unterheben. Die Masse in die Form geben und mind. 3 Stunden kühlen.

Lammrücken mit Rosmarinkartoffeln & Paprika-Zucchini Pistou (Hauptspeise)

Rezept für 4 Personen

Zutaten und Zubereitung: Rosmarinkartoffeln
1 kg mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
8 Scheiben Karreespeck
½ Bund frischer Rosmarin

Kartoffeln schälen und im Ganzen in Salzwasser und frischen Rosmarin zu zwei Drittel weichkochen. Anschließend abseihen & etwas auskühlen lassen.

Kartoffeln halbieren und mit Speck sowie frischen Rosmarinzweig einwickeln. Danach ca. 10 Minuten im Ofen fertig garen.

Zutaten und Zubereitung: Paprika-Zucchini Pistou

3 bunte Paprika
2 Tomaten
2 Zucchini mittelgroß
1/16 l Obers
1/8 l Roséwein
1 Messerspitze Currypulver
Salz, Pfeffer

Die bunten Paprika halbieren, entkernen und waschen.
Zucchini und Paprika in kleine Routen schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden.
Pfanne erhitzen, etwas Butter zergehen lassen. Dann Zucchini und Paprika anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Obers aufgießen und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten und Zubereitung: Lammrücken

0,8 kg frischer Lammrücken, ausgelöst
3 EL Kräuteröl (Knoblauch, Kräuter)
Salz, Pfeffer

Den frischen Lammrücken salzen, pfeffern und mit Kräuteröl einpinseln.
Anschließend in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und bei 130°C ca. 20 Minuten im Ofen garen.