

Zurück zur Natur - Burgenland

Wangerl vom Mangalitzschwein mit Schafkäse-Tarhonya und eingelegtem Kürbis

von Fritz Tösch, „Das Fritz“

Zutaten für 4 Personen

8 Stk Wangerl in Rotwein mariniert
250 g gemischtes Wurzelwerk in 1 cm Würfel geschnitten
0,5 l Zweigelt
1 l Rindsuppe oder Gemüsefond
Pfefferkörner,
Wacholder,
Lorbeer,
Salz, Pfeffer
Sauerrahm,
Öl

200 g Tarhonya (ungarischer Teigreis)
100 g Bio-Schafkäse - grob gerieben
Petersilie gehackt,
Butter

Kürbis (am besten „Langer von Neapel“)
Gewürznelken, Sternanis, Lorbeer, Pfefferkörner
Thymian und Rosmarinstrauß,
Zucker,
Salz

Mangalitzawangerl gut trocken tupfen - mit dem Wurzelwerk anbraten - mit Rotwein ablöschen - mit Suppe aufgießen - Gewürze zugeben - weichdünsten - Fleisch herausnehmen - Sauce passieren - abschmecken. Gekochten Tarhonya in Butter durchschwenken - Käse zugeben - abschmecken.

Gewürze mit halb Weißwein und halb Wasser ca. 10 Min. durchkochen - Kürbis in dünne Scheiben schneiden - mit dem heißen Gewürzfond übergießen - ca 48 Std. marinieren lassen.

Wangerl auf den Teller platzieren - mit Sauce übergießen - mit Sauerrahm fertigen - Tarhonya kreisrund auftragen - Kürbis zu Stanitzel formen - daraufsetzen - eventuell mit eingelegten Vogelbeeren ergänzen.

Paprizierte Suppe von Neusiedlerseefischen

Zutaten für 4 Personen

Je 100 g Zander/Karpfen/Welsfilet

30 g Zwiebelringe

100 g bunte Paprikastreifen

3 Knoblauchzehen

1 l Fischfond

Salz, Pfeffer,

edelsüßer Paprika,

Thymian, Rosmarin

60 g Sauerrahm

6 dl Weißwein

4 cl Olivenöl

Zwiebel mit Paprika und Knoblauch in Olivenöl kurz anschwitzen, Paprikapulver zugeben und mit Weißwein ablöschen - mit Fischfond auffüllen - Kräuter zugeben und würzen - ca. 10 Min köcheln lassen. Fischstücke begeben - kurz aufkochen - mit Sauerrahm servieren.