

## Beinflfleischsulz mit Käferbohnsensalat

Der steirische Buschenschankklassiker – aber geschmackiger als in der Tafelspitzversion.

Für 8 Personen:

400 g in Suppe weichgekochtes Beinflfleisch ohne Knochen und Fett, gewürfelt  
 200 g Wurzelgemüse, gekocht, kleinwürfelig  
 50 g Lauch, kleinwürfelig  
 2 Radieschen, kleinwürfelig  
 4 Blatt Gelatine  
 0,5 l kräftige Rindssuppe  
 1 Spritzer Essig  
 Salz, Pfeffer  
 3 EL Sauerrahm  
 1 EL Apfelessig  
 1 TL Staubzucker  
 3 EL Kürbiskernöl  
 200 g Käferbohnen, gekocht  
 Geröstete Kürbiskerne, rote Zwiebelringe und Vogelsalat als Garnitur

Das Fleisch mit allen Gemüswürfeln in einer Schüssel salzen, pfeffern, locker vermischen und bis knapp unter den Rand in Förmchen füllen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der angewärmten Suppe auflösen. Mit Essig, Salz und Pfeffer leicht überwürzen, da sie in gesulztem Zustand an Geschmack verliert. Mit der Suppe die Förmchen auffüllen und einige Stunden kühlstellen.

Aus Rahm, Apfelessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Kernöl eine Marinade rühren. Eventuell etwas verdünnen und mit den Bohnen vermengen.

Die Sulz aus den Förmchen stürzen, mit dem Bohnensalat anrichten und garnieren.

## Hühnerherzen

Gesund und besonders schmackhaft – ohne typische Innereienaromen.

28 Hühnerherzen, geputzt  
 1 EL Butterschmalz  
 1 EL Portwein  
 1 EL Kalbs- oder Hendljus oder etwas Senf  
 1 EL Petersil, gehackt  
 Salz, Pfeffer, Majoran

Herzen in Butterschmalz rundum anbraten, mit Portwein ablöschen, mit Jus glacieren und würzen. Vor dem Anrichten 3 Minuten rasten lassen. Die Herzen sollten nicht ganz durch sein.

Auf Spießchen als Happen, als Cremesuppeneinlage oder als Veredelung von Salaten.

Alternativ die Herzen einfach gut würzen, panieren und ausbacken.



## Saiblingsfilets mit Anis-Kerbel-Risotto

Beim Fisch auf feste, wächserne Fleischkonsistenz achten. Essentiell für einen guten Risotto ist erstklassiger Reis: Carnaroli, Arborio, Vialone oder auch Roma und spanischer Bomba.

4 frische Saiblingsfilets, je ca. 130 g, mit Haut,  
ohne Gräten  
Butterschmalz zum Braten  
Salz, Pfeffer

Für den Risotto:

1 mittelgroße Schalotte, kleinwürfelig  
2 EL Olivenöl  
1 Msp. Anissamen  
200 g Carnaroli  
4 cl Noilly Prat  
ca. 1 l heller Fischfond oder leichte Hühnersuppe  
1 cl Pastis  
30 g kalte Butter  
1 kleiner Bund frischer Kerbel, gezupft und gehackt  
Salz, Pfeffer

Die Haut der Fischfilets quer mehrmals einschneiden. Für den Risotto die Schalotten in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen, Anissamen und den Reis zugeben und glacieren. Mit Wermut ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Köcheln, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat. Pastis, Butter und Kerbel einrühren. Würzen. Der Risotto sollte schön cremig sein.

Die Fischfilets mit der Hautseite nach unten in Butterschmalz bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Haut zart knusprig und das Fleisch fast zur Gänze von unten nach oben gar gezogen ist. Von der Hitze nehmen, salzen, pfeffern und wenden. An der dicksten Stelle sollten die Filets glasig bleiben. Risotto und Fisch rasch anrichten und servieren.

Als begleitendes Gemüse passt Fenchel ideal.

## Rosa gebratene Rindsfledermaus mit Kapern und Rahmgurken

Dieses mürb-durchzogene Stück aus der Hüfte findet üblicherweise als Schmorfleisch Verwendung. Hier aber einmal in der Kurzbratvariante.

1 Salatgurke, geschält, entkernt und längs  
feinnudelig geschnitten  
1 kleines Stück Ingwerwurzel  
1/2 Becher Sauerrahm  
1 EL Olivenöl  
1 Zweig frischer Estragon, gerebelt und gehackt  
Salz, Ingwerpulver

4 kleine Rindsfledermäuse, von den  
strahlenförmigen Sehnen befreit, je 150 g  
Salz, Pfeffer, geschrotet  
Estragonsenf  
etwas Mehl  
Fett zum Braten  
20 gute Essigkaper, ausgedrückt  
20 g Butter

Die Gurkenstreifen zart einsalzen und 1 Stunde beiseite stellen. Die Ingwerwurzel mit einer Krenreibe fein reiben und den Saft mit Rahm, Öl, Estragon, Salz und Ingwerpulver zu einer Marinade verrühren. Die Gurkenstreifen vorsichtig ausdrücken und mit der Marinade vermischen. Fledermäuse würzen, mit Senf einreiben und leicht mehlieren. Das Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und die Fleischstücke auf beiden Seiten braun braten. Die Kapern darüberstreuen und bei 180 Grad je nach Fleischdicke einige Minuten ins Rohr stellen. Herausnehmen und mit den Kapern auf einen warmen Teller legen. Das Fleisch im abgedrehten Rohr bei leicht geöffneter Tür einige Minuten rasten lassen. Mit etwas Wasser den Bratenrückstand in der Pfanne lösen, einmal kurz aufkochen und mit Butter montieren. Die Gurken anrichten, das Fleisch schräg in 2 bis 3 Scheiben schneiden, halb auf die Gurken legen, die Kapern darüberstreuen und mit dem Bratensaft durch ein Sieb umgießen.





Rhabarbertarte

## Rhabarbertarte

Eigentlich Gemüse. Hier als der erste Obstkuchen der Saison.

Für 12 Personen:

1 kg Rhabarber, geschält und in 2 cm dicke Stücke  
geschnitten

200 g Kristallzucker

500 ml Apfelsaft

Saft von einer halben Zitrone

190 g zimmerwarme Butter

1 EL Vanillezucker

75 g Staubzucker

2 Eier

375 g glattes Mehl

2 Eier

75 g Kristallzucker

500 g Topfen 20%

Schale von einer Limette, gerieben

Die Rhabarberstücke mit dem Zucker vermengen und 60 Minuten stehen lassen. Den entstandenen Saft abgießen. Apfel- und Zitronensaft aufkochen, den Rhabarber zugeben und den Topf von der Flamme nehmen.

Die Butter mit Vanille- und Staubzucker mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Das Mehl sieben, unter die Buttermasse rühren und gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech streichen.

Die Eier mit dem Kristallzucker schaumig schlagen und mit dem Topfen und der Limettenschale verrühren.

Diese Masse auf den Teig streichen.

Den Rhabarber gut abtropfen lassen und auf der Topfschicht verteilen.

Bei 160 Grad 40 Minuten backen.

## Holunderblütenmousse

Bei kräftigem Sonnenschein gepflückt, erhält man die aromatischsten Blüten.

160 g gerührtes Joghurt 3,6 %

120 ml Holunderblütensirup

1 EL Limettensaft

30 g Staubzucker

2 Blätter Melisse, fein gehackt

160 ml Obers

3 Blatt Gelatine

Alle Zutaten außer Obers und Gelatine glatt verrühren.

Die Gelatine einweichen, ausdrücken, in 40 ml gewärmtem Obers auflösen und unter das Joghurt rühren. Auskühlen lassen. Kurz bevor die Masse zu stocken beginnt, das übrige Obers steif schlagen und unterziehen. In Cocktailgläser o. ä. füllen und gut 2 Stunden kühlstellen.