

Gesalzter Spargelsalat mit Kaninchen und Kerbel

Kühl und erfrischend. Geht auch gut mit Räucherfisch.

8 Stangen Solospargel, geschält, ohne trockene Enden
 500 ml Fond aus den Spargelresten
 5 1/2 Blatt Gelatine, eingeweicht
 4 Radieschen, gestiftelt
 1/2 Paprikaschote, fein gestiftelt
 1 Jungwiebel, in feinen Ringen
 1 Bund Kerbelgrün, gezupft

4 Kaninchenrückenfilets
 Öl zum Braten
 Salz, Pfeffer
 gerösteter Anissamen
 Saft von einer halben Zitrone
 4 EL Zitronen-Olivenöl

Den Spargel im Fond bissfest kochen und in Eiswasser abkühlen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fond würzen, wärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Spargelstangen längs halbieren und in 2 cm kurze Stücke schneiden. Radieschen, Paprika, Jungzwiebel, die Hälfte des Kerbels und den Spargel in einem flachen Gefäß gleichmäßig verteilen, mit handwarmem Fond übergießen und kaltstellen, bis der Fond gesulzt ist.

Die Kaninchenfilets würzen, rundum anbraten und rasten lassen.

Mit kalten Händen die Sulz zerstören und rasch auf gekühlten Tellern anrichten. Mit Zitronensaft und dem Öl marinieren und mit dem restlichen Kerbel bestreuen. Die Filets schräg in Scheiben schneiden und um den gesulzten Salat legen.

Kalbszünge mit Fenchel

Zunge eignet sich gut für fleischige Salate, Sulzen, als Suppeneinlage und auch zum Beispiel gesotten als Wurzelfleisch. Sie ist besonders fettarm und zart texturiert.

1 kleine Kalbszunge, ca. 400 g
 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 1 Pimentkorn
 2 EL Tafellessig
 1 TL Salz

2 Fenchelknollen, in ca. 2 cm breiten Längsspalten
 100 ml Olivenöl
 1 TL Fenchelsamen
 1 TL Currypulver
 100 ml kräftiger Weißwein
 Salz
 Pfeffer
 Staubzucker
 Fenchelgrün, Paprikastreifen, Paradeiserwürfel
 usw. zum Garnieren

Die Zunge knapp mit Wasser bedecken und mit den Gewürzen, dem Essig und Salz langsam weichkochen. An der dicksten Stelle sollte sie einer Fleischgabel keinen Widerstand bieten. Noch in heißem Zustand häuten, überkühlen lassen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank kalt werden lassen.

Den Fenchel mit all seinen Zutaten mischen und dicht in eine flache Kuchenform schichten. Etwas Wasser zugießen, am Herd einmal aufkochen lassen und mit Alufolie zugedeckt im Rohr bei 180 Grad 20 Minuten schmoren lassen. Der Fenchel sollte noch einen guten Biss haben. Auskühlen lassen.

Die Zunge mit der Schneidmaschine längs in dünne Bänder schneiden, zart salzen und unter den Fenchel heben. Garnieren und in der Form servieren.

Paprikahendl (-hahn)

In Sachen Paprikahendl-Zubereitung redet jeder gerne mit (ich auch).

1 Masthuhn, 1,6 kg, oder 2 Hähne
 1 Bund Suppengemüse, Petersilstiele
 Lorbeer
 Salz
 Pfefferkörner
 1 kleine Zwiebel, ungeschält, halbiert und an den Schnittflächen dunkel geröstet
 400 g Zwiebeln, gehackt
 3 EL Butterschmalz
 1 Msp. Kümmel
 4 rote Paprikaschoten, entkernt, geschnitten
 2 Knoblauchzehen, gehackt
 2 EL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL scharfes Paprikapulver
 2 cl Tafellessig
 1 EL Majoran
 1 EL glattes Mehl
 120 ml Obers
 Sauerrahm und frische Majoranblätter zum Garnieren

Keulen, Brüste und Flügel von der Karkasse lösen und enthäuten. Die Haut weggeben. Von den Flügeln das letzte Glied abschneiden. Die Keulen durch das Gelenk halbieren. Die Bruststücke jeweils in drei gleich schwere Stücke schneiden. Aus den Karkassen, den Flügelspitzen, Kragen, Magen, dem Gemüse, den angerösteten Zwiebelhälften und den Gewürzen eine möglichst kräftige Suppe kochen.

Die Fleischteile salzen und beiseitestellen. Die Zwiebeln in Butterschmalz hellbraun rösten, Kümmel, Paprikastücke und Knoblauch dazugeben und einige Minuten mitrösten. Beide Sorten Paprikapulver unterrühren und mit Essig ablöschen. Mit gut einem halben Liter der Suppe aufgießen, Majoran dazugeben, salzen, 5 Minuten gut durchkochen lassen und mit dem Stabmixer durch ein Spitzsieb in eine passende Kasserolle passieren.

Die Ober- und Unterkeulen in die Sauce legen und zugedeckt köcheln. Nach 15 Minuten die Flügel dazugeben. Nach weiteren 20 Minuten die Bruststücke zugeben und nochmals 10 Minuten schwach köcheln lassen. Falls Hahnenfleisch verwendet wird, sollten, speziell bei Keulen und Flügeln, entsprechend längere Garzeiten kalkuliert werden. Zwischendurch mehrmals das sich absetzende Fett abschöpfen und ggf. etwas Suppe zugießen. Wenn das Keulenfleisch beginnt, sich vom Knochen zu lösen, alle Teile aus der Sauce heben und beiseitestellen.

Mehl und Obers glattrühren und mit dem Schneebesen rasch in die Sauce einsprudeln. Abschmecken, unter ständigem Rühren 10 Minuten köcheln lassen und auf die gewünschte Konsistenz bringen. Von der Flamme nehmen, die Fleischstücke wieder zurück in die Sauce geben, kurz ziehen lassen und anrichten. Jeweils mit einem Klecks Sauerrahm und frischem Majoran garnieren.

Klassische Beilagen: Tarhonya oder Butternockerl.



Marillen-Grießschmarrn

... ist mir persönlich noch lieber als die kaiserliche Version.

250 ml Milch
 30 g Kristallzucker
 1 Msp. Vanillezucker, 1 kleine Prise Salz
 Schale von einer halben Zitrone, gerieben
 1 EL Marillenmarmelade
 120 g feiner Weizengrieß
 20 g Butterschmalz
 20 g Butter
 200 g reife Marillen, entkernt in Spalten
 Staubzucker zum Bestreuen

Milch mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Marillenmarmelade aufkochen. Den Grieß mit einem Schneebesen einrühren und dick einkochen. Auskühlen lassen. Butterschmalz und Butter in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Grießmasse dazugeben, mit zwei Gabeln grob zerteilen, aufbacken, wenden und die Pfanne ins Rohr stellen. Bei 180 Grad 10 Minuten backen, nochmals zerkleinern und wenden. Marillen darüberstreuen und weitere 10 Minuten backen. Auf Tellern anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Ribisel-Kuchen

Gabs bei uns zu Hause quasi den ganzen Sommer.

Für 8 Personen:
 3 Eidotter
 150 g Staubzucker
 1 Msp. Vanillezucker
 3 EL Wasser
 60 ml Milch
 50 g zerlassene Butter
 250 g griffiges Mehl
 1/2 Päckchen Backpulver
 5 Eiklar
 200 g Kristallzucker
 500 g Ribisel

Die Eidotter mit Staubzucker, Vanillezucker, Wasser und Milch schaumig schlagen und die Butter nach und nach einrühren.

Mehl mit Backpulver sieben und mit der Masse verkneten. Diesen Teig auf Backpapier ausrollen, samt diesem in eine Kuchenform legen und bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Währenddessen das Eiklar mit dem Kristallzucker steifschlagen und die Ribisel unterziehen. Diese Masse gleichmäßig auf den halb gebackenen Grundteig streichen.

Bei 150 Grad ca. weitere 20 Minuten fertigbacken. Die Eischneehaube soll durchgebacken sein und eine hellbraune Farbe haben.

