

Kaltes Reisfleisch mit Vogerlsalat

Hier wird Reisfleisch vom deftigen Gericht zur leichten Sommerpeise. Oder andersrum gesagt: Carpaccio wird mit Reis zur vollwertigen Ernährung. Und wenn Sie den Reis in Röllchen formen und mit dem Fleisch belegen, dann haben Sie „Wiener Sushi“.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Risotto

2 EL Schalotten
1 roter Paprika
3 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe
2 Thymianzweige
1 TL edelsüßer Paprika
⅓ l trockener Weißwein
ca. ½ l Geflügelfond (siehe Seite XXX)
2 EL geriebener Parmesan
etwas gehobelter Parmesan zum Garnieren

Kaltes Rindsfilet
100 g frisches Rindsfilet
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zitrone
100 g Vogerlsalat (Rapunzel)
3 EL Vinaigrette (siehe Seite XXX)

Schalotten fein würfeln. Roten Paprika schälen und klein würfelig schneiden. Zusammen im Olivenöl andünsten, Reis hineinstreuen und in der Pfanne glasig werden lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian und Paprika würzen. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Dabei die Pfanne häufig schwenken und immer wieder etwas heißen Geflügelfond angießen, sobald die Flüssigkeit verkocht ist.

Nach ca. 18 Minuten Parmesan und Butter einrühren, Risotto danach sofort auf einem Blech auskühlen lassen.

Rindsfilet in dünne Scheiben schneiden und zwischen Klarsichtfolie so dünn wie möglich klopfen. Dekorativ auf Teller legen, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitrone marinieren.

Kalten Risotto mit Hilfe einer Ringform zum Fleisch anrichten, mit Parmesan und mariniertem Vogerlsalat garnieren.



Gebratener Hechtschwanz in Weißwein-Senf-Sauce mit Senfgurken

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Hechtschwanz

1 Hechtschwanz (ca. 800 g)
Salz
Pfeffer
Zitrone
Mehl zum Bemehlen
1 EL Tafelöl
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
2 Thymianzweige

Senfgurken

1 Gartengurke
1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL gelbe Senfkörner
Salz
Pfeffer
Zitrone
1 TL gehackter frischer Estragon

Weißwein-Senf-Sauce

2 Schalotten
50 g mehliges Erdäpfel (Kartoffeln)
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
6 cl Noilly Prat
⅙ l Weißwein
½ l Geflügelfond
¼ l Obers (Sahne)
1 EL Dijonsenf
1 EL Pommerysenf
Salz
Pfeffer

Schalotten und Erdäpfel für die Sauce schälen und in Würfel schneiden. Mit Knoblauch in Butter farblos anschwitzen und mit Noilly Prat ablöschen. Weißwein zufügen und zu Sirup einkochen. Mit Geflügelfond auffüllen, auf ¼ l einkochen. Obers zufügen, einmal aufkochen und mit einem Mixstab mixen. Durch ein feines Sieb passieren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Senfgurken Gurke schälen, längs halbieren und in dreieckige Stücke schneiden. Ca. 20 Minuten in gut gesalzenem Wasser kochen, dann in Eiswasser abschrecken. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden, in Butter farblos anschwitzen, Gurke und Senfkörner dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, Estragon untermischen. Hechtschwanz schuppen und die Haut quer im Abstand von ca. ½ cm einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und mit Mehl stauben. In Öl beidseitig anbraten, Hitze reduzieren und Butter zufügen. Unter ständigem Begießen mit der Bratbutter jeweils ca. 5 Minuten von beiden Seiten braten, in den letzten 2 Minuten die halbierte Knoblauchzehe und Thymian hinzufügen. Sauce mit einem Mixstab nochmals aufmixen, Hechtschwanz auf den Gurken anrichten und mit der Sauce umgießen. Dazu passen Salzerdäpfel.



Schneenockerl mit Birne Helene

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Schneenockerl

4 Eiweiß
120 g Zucker
1/2 l Milch
1 EL geröstete Mandelblättchen

Vanilleeis

¼ l Milch
¼ l Obers (Sahne)
2 Vanilleschoten
100 g Zucker
6 Eigelb

Birnen

4 kleine Birnen
1/8 l Weißwein
½ Zimtstange
50 g Zucker
1/2 Vanilleschote
Schale einer Zitrone

Schokosauce

120 g Zucker
125 g gehackte Schokolade
6 cl Obers

Für die Nockerl Eiweiß mit Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen. Mit einem Löffel große Nocken abstechen und in halb Milch, halb Wasser ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Wenden und weitere 3 Minuten köcheln. Auf einem feinen Gitter gut abtropfen lassen.

Birnen schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher entkernen. In Weißwein und ¼ l Wasser mit Zimtrinde, Zucker, Vanilleschote und Zitronenschale pochieren, bis sie kernig weich sind. Auf einem Gitter gut abtropfen lassen.

Für das Vanilleeis Milch und Obers mit den der Länge nach halbierten Vanilleschoten und Zucker aufkochen, Eigelb einrühren und zur → Rose rühren. Vanilleschoten entfernen, Masse kalt stellen, dann in einer Eismaschine frieren.

Für die Schokosauce 1/8 l Wasser mit Zucker aufkochen, Schokolade und Obers einrühren. Schneenockerl auf der Schokosauce anrichten, mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Mit pochierter Birnen und Vanilleeis servieren.

