

Johanna Maier  
verheiratet, vier prachtvolle Kinder

Ausgezeichnet mit:  
Köchin des Jahres 1996  
4 Hauben im Gault Millau  
2 Sterne im Guide Michelin  
5 Sterne im A la Carte Guide



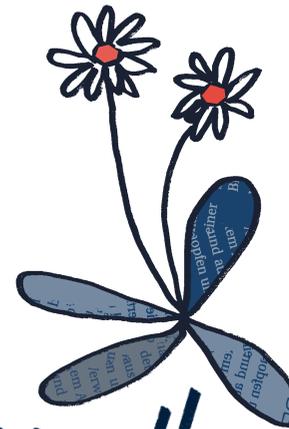
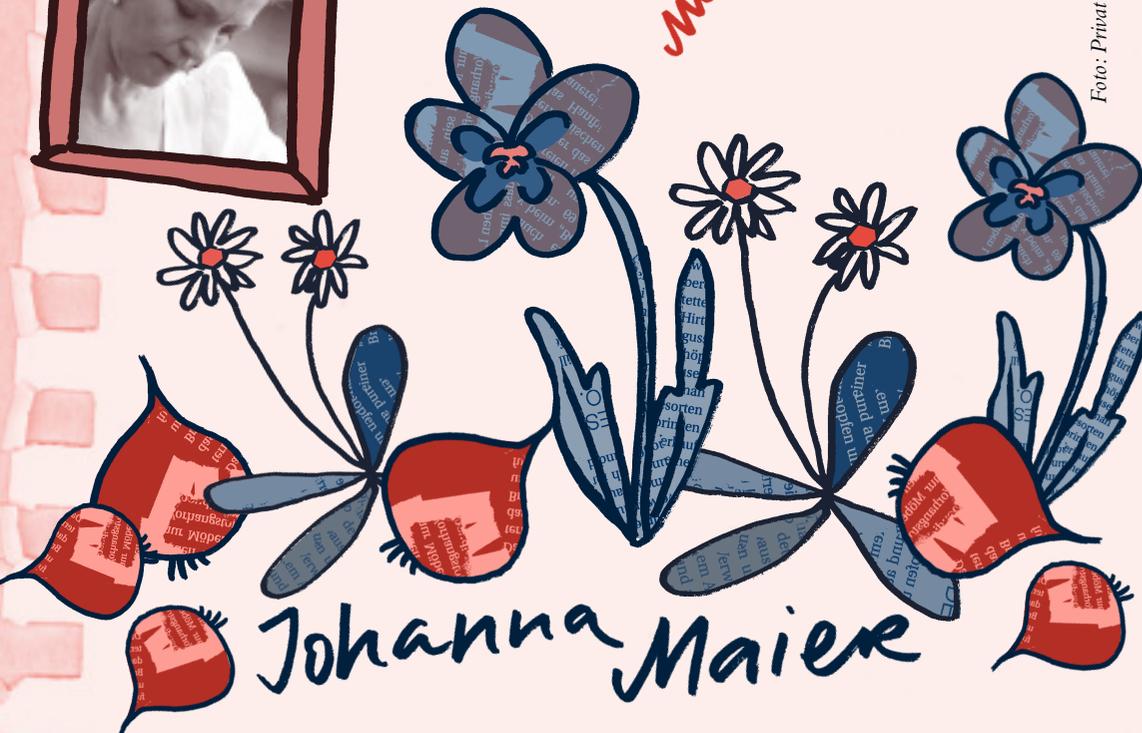
- \_ Genuss heißt für mich, Zeit mit meiner Familie und mir selbst zu verbringen.
- \_ Am liebsten esse ich frisches, selbst gebackenes Brot mit Bauernbutter und Schnittlauch aus dem Garten.
- \_ Gar nicht schmecken mir lieblos gekochte Speisen.
- \_ Immer im Kühlschrank habe ich einen Speck für meinen Mann Dietmar.
- \_ Besonders wichtig im Leben sind für mich Zeit, Zufriedenheit, meine Kinder und meine Gesundheit.
- \_ Schwierige Entscheidungen in meinem Leben hat mir der liebe Gott immer abgenommen.
- \_ Dieser Herausforderung werde ich mich noch stellen: Jazzdance.
- \_ Diese drei Dinge würde ich auf die einsame Insel mitnehmen: ein Buch, Entspannungsmusik und meinen Mann.
- \_ In vielen Jahren bin ich noch reifer.
- \_ Mein Lebensmotto: Für mein Leben dankbar sein.



Muttertag

Genießerhotel Hubertus  
Am Dorfplatz 1  
5532 Filzmoos am Dachstein  
[www.hotelhubertus.at](http://www.hotelhubertus.at)

Foto: Privat



Lasst Blumen sprechen! Und in diesem Fall die genießbaren, die doppelt Freude machen.

# Muttertagssalat mit Blüten und Radieschen



Für 4 Personen

300 g Blattsalate  
1 Bd. Radieschen

Dressing

1 Rosmarinzweig  
15 Basilikumblätter  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
1/4 l Hühnersuppe  
Salz  
Zucker  
Pfeffer  
5 cl Weißweinessig  
5 cl Sherryessig  
1/16 l Olivenöl  
1/16 l Traubenkernöl

Dekoration

Stiefmütterchenblüten,  
Gänseblümchen und/oder  
Kräuter wie Beifuß,  
Bärlauch oder Löwenzahn

## MUTTERTAGSSALAT MIT BLÜTEN UND RADIESCHEN

Dressing:

- 1 Rosmarinnadeln von den Stängeln zupfen. Basilikum in Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und fein hacken.
- 2 Alles mit Hühnersuppe, Salz, Zucker und Pfeffer vermischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Kräuteransatz abseihen und mit beiden Essig- und Ölsorten verrühren.
- 3 Salate putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Salat und Radieschen mit dem Dressing marinieren und gefällig auf Tellern anrichten. Mit Blüten und/oder Kräutern dekorieren.

# Hühnerflügel mit Sauerrahm-Dip

Für 4 Personen

## Hühnerflügel

- 450 g Hühnerflügel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 20 g Dijon-Senf
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 1 l Öl zum Ausbacken

## Sauerrahm-Dip

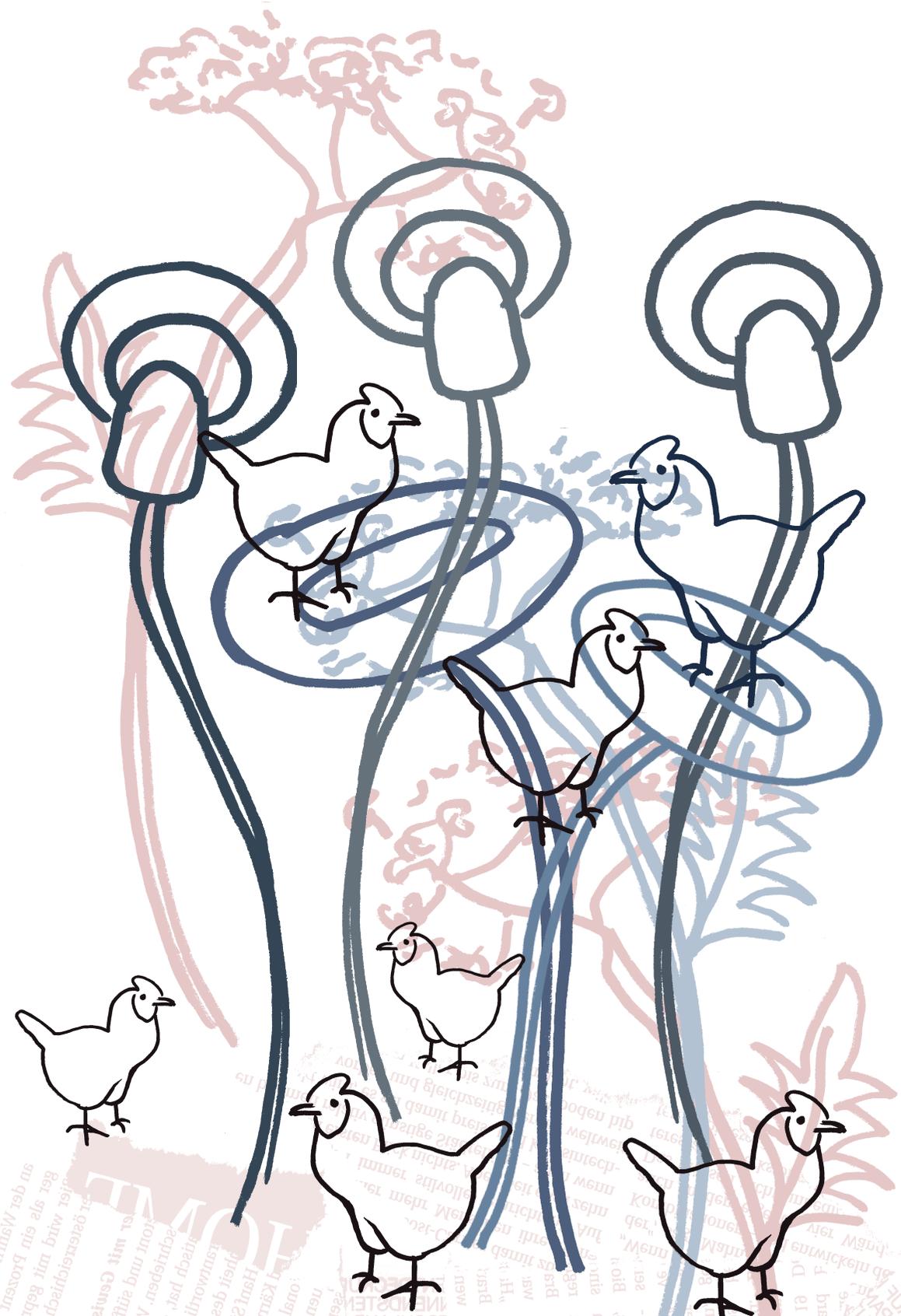
- 200 g Sauerrahm
- Saft von einer Zitrone
- 2 TL fein gehackte frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Dille, Kerbel)
- 1/2 TL Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Gebackene Champignons

- 250 g Champignons
- 3 verquirlte Eier
- 200 g trockenes Toastbrot (oder Semmelbrösel)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Ausbacken

## HÜHNERFLÜGEL MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS UND SAUERRAHM-DIP

- 1 **Sauerrahm-Dip:** Alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren.
- 2 Die Hühnerflügel waschen, gut trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und dünn mit Senf bestreichen. Die Eier verquirlen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Panieren jeden Hühnerflügel zuerst in Mehl wälzen, dann durch die Eiermasse ziehen und anschließend rundum in die Semmelbrösel drücken.
- 3 Die Flügel in heißem Öl schwimmend etwa 4 Minuten kross ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und noch warm mit den Pilzen sowie dem Sauerrahm-Dip servieren.
- 4 **Gebackene Champignons:** Die verquirlten Eier kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewaschenen und trocken getupften Pilze durch das Ei ziehen und danach rundum im fein geriebenem Toastbrot (oder in Semmelbröseln) wälzen. Das Öl in einem Topf oder in einer tiefen Pfanne erhitzen (nicht allzu heiß) und die Pilze darin schwimmend goldbraun herausbacken (ca. 4 Minuten). Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren.



Für 4 Personen

Palatschinken

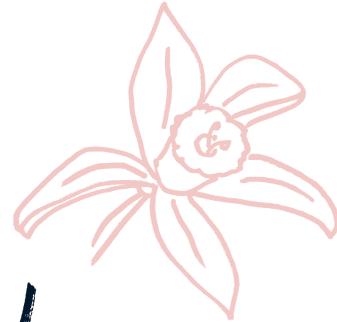
- 80 g glattes Mehl
- 2 Eier
- 1/4 l Milch
- 1/2 Msp. Salz
- 1 Msp. Vanillezucker
- Pflanzenöl

Vanilleobers

- 1/4 l Schlagobers
- 1 EL Staubzucker
- 2 TL Vanillezucker

Fülle

- 250 g frische Erdbeeren
- Vanilleeis
- Minze oder Zitronenmelisse



# Eispalatschinken mit Erdbeeren und Vanilleobers

**EISPALATSCHINKEN MIT ERDBEEREN UND VANILLEOBERS**

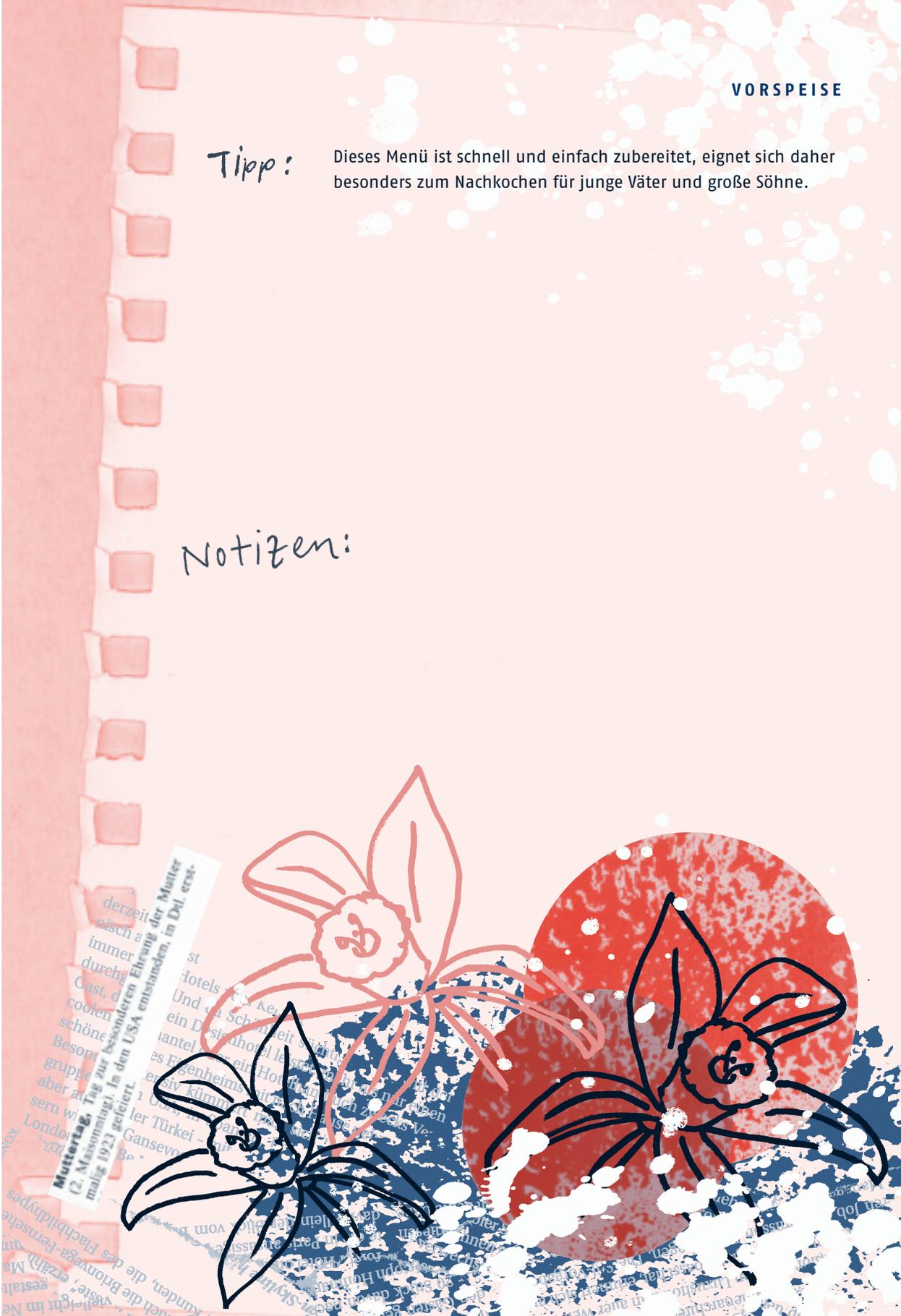
- 1 Für die Palatschinken Mehl, Eier, Milch, Salz und Vanillezucker zu einem leicht flüssigen Teig verrühren. Teig durch ein Sieb streichen.
- 2 In einer beschichteten Pfanne einen Schuss Öl erhitzen. Ein wenig Teig eingießen, dünn verschwenken und backen, bis der Teig angezogen hat. Palatschinken wenden und auch auf der anderen Seite backen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Gebackene Palatschinken währenddessen warm halten.
- 3 Für die Fülle Erdbeeren putzen. Schlagobers mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen.
- 4 Die noch warmen Palatschinken mit Eis, Erdbeeren und Vanilleobers anrichten, eventuell mit Minze oder Zitronenmelisse dekorieren.



*Tip:*

Dieses Menü ist schnell und einfach zubereitet, eignet sich daher besonders zum Nachkochen für junge Väter und große Söhne.

*Notizen:*



derzeit  
nisch a  
immer  
durchg  
Gast, d  
coolen  
schöne  
Beson  
gruppe  
aber a  
sem wi  
London  
KON

Muttertag, Tag zur besonderen Ehrung der Mutter  
(2. Mai/sonntag), in den USA entstanden, in Dal. erst-  
malig 1923 gefeiert.

st  
Hotels  
Und es  
ein Des  
iantel  
es Eige  
er sich  
in der  
ler Tür  
Ganse  
Be