



## MARILLENTASCHERLN aus Topfenteig

### ZUBEREITUNG

**1** Butter, Mehl und Topfen abbröseln und mit dem Eidotter zu einem geschmeidigen Teig kneten, diesen 2 Stunden rasten lassen.

**2** Teig dünn ausrollen, rund ausstechen, mit fester Marillenmarmelade füllen, die Teigränder mit verquirltem Eidotter bestreichen. Die Kreise zu Halbmonden zusammenschlagen und die Ränder fest zusammendrücken.

**3** Marillentascherln 10 Minuten in Salzwasser kochen und in mit Butter gerösteten Bröseln wälzen, mit frischen Beeren und Minzeblättern garnieren.

Rezept vom Restaurant  
Hotel Richard Löwenherz,  
Dürnstein

### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

30 g Butter  
60 g Mehl  
125 g Topfen  
1 Eidotter  
Salz  
Marillenmarmelade  
zum Füllen  
1 Eidotter zum Bestreichen

Butterbrösel  
150 g Brösel  
150 g Butter

Garnitur  
frische Beeren  
Minzeblätter

Rezept von Küchenchef  
Johann Zusser,  
Hotel Schloß Dürnstein,  
Dürnstein

## ZUTATEN FÜR

### 1 PORTION

1 Seeteufelmedaillon  
à 80 g

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Olivenöl

1 Hummerschere

1 Thymianzweig

1 Knoblauchzehe

### Marillen-Vanille-Sauce

2 Stück vollreife  
Wachauer Marillen

1 Schalotte, fein  
würfelig geschnitten  
etwas Butter

1 Msp. Kristallzucker

1 cl Noilly Prat

1 cl Marillenlikör

2 cl Fischfond

2 cl Kokosmilch

1 Kardamomkapsel  
(Gewürz auch in  
Pulverform erhältlich)

Salz und Pfeffer

Vanillemark aus  
einer Vanilleschote

2 cl Obers

10 g kalte Butter

# SEETEUFELMEDAILLON mit Hummer und Marillen-Vanille-Sauce, rotem Mangold, Reisplätzchen

## ZUBEREITUNG

1 Seeteufelmedaillon säubern, säuern und salzen.

2 Einen Hummer kochen, 1 Schere auslösen. Rest des Hummers für Cocktail oder Ähnliches verwenden; aus den Karkassen (= Schalen) kann man z. B. die Hummerbutter bereiten: Schalen in einen Mörser geben und fein zerstoßen, etwa gleich viel Butter dazugeben, salzen, miteinander vermengen und dann durch ein Haarsieb streichen.

3 Seeteufelmedaillon in Olivenöl anbraten, Medaillon bis zur Mitte einschneiden, ausgelöste Hummerschere salzen und in das eingeschnittene Medaillon stehend einsetzen. Mit einem Bindfaden fixieren (bridieren = in Form bringen).

4 Im vorgeheizten Backofen mit Aromaten (Thymianzweig, ungeschälte Knoblauchzehe, leicht angedrückt) ca. 5 Minuten braten.

5 Für die Marillen-Vanille-Sauce Wachauer Marillen entkernen und klein schneiden. Schalotte in Butter anschwitzen, Kristallzucker begeben, leicht karamellisieren.

6 Mit Noilly Prat und Marillenlikör ablöschen, Fischfond und Kokosmilch begeben und mit Kardamom, Salz, Pfeffer und Vanillemark (ausgekratzte Schote zum Garnieren aufbewahren) würzen.

7 Sauce einreduzieren, Marillenstücke beifügen, mit Obers auffüllen, mit dem Stabmixer aufmixen und anschließend durch ein feines Sieb streichen, mit kalter Butter montieren (Sauce darf nicht kochen).

8 Mangold unter fließendem Wasser reinigen. Butter erhitzen, Mangold begeben, salzen, pfeffern und mit geriebenem Muskat würzen, mit brauner Butter vollenden.

9 Gekochten Reis in einer Schüssel vermengen, würzen, Kräuter begeben und geschlagenes Eiklar unterheben.

10 Olivenöl erhitzen und die Reismasse (in Ringform) in einer Pfanne beidseitig braten.

11 Für die Hummersauce kalte Hummerbutter in die erhitzte Fischsauce einrühren (Sauce darf nicht kochen).

12 Die Reisplätzchen in die Tellermitte setzen, roten Mangold darauf anrichten, Seeteufelmedaillon mit Hummerschere daraufsetzen. Mit Marillen-Vanille-Sauce und Hummersauce vollenden, mit Vanilleschote und pochierten Marillenspalten garnieren.



Weiter auf der  
folgenden Seite ...