



Dorade im Liebstockelfond mit Steinpilzen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Doradenfilets à 100 g
 1 Kartoffel
 2 Schalotten, fein gehackt
 ½ l Riesling
 3 Tomaten
 ½ l Hühnersuppe
 200 g Steinpilze
 2 EL Olivenöl
 150 g Liebstockel, gewaschen und sehr
 fein gehackt
 Muskatnuss
 Cayennepfeffer
 1 Zitrone
 Salz, Pfeffer

Den Riesling auf die Hälfte einkochen lassen und mit Hühnersuppe aufgießen. Eine Kartoffel schälen und zur Bindung in die Suppe reiben, leicht köcheln lassen. Liebstockel unter die Rieslingsuppe mischen, nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer und Zitrone abschmecken. Doradenfilets von den Gräten befreien, salzen, pfeffern und in Tomatenöl (= gutes Olivenöl mit 3 Tomaten, damit das Öl den Geschmack der Tomaten annimmt) circa 5 Minuten bei 60° C pochieren. Die Steinpilze putzen, leicht waschen und in grobe Stücke schneiden. In Olivenöl mit etwas fein gehackten Schalotten sautieren (rösten). Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Zum Anrichten die pochierte Dorade mit dem Riesling-Liebstockelfond übergießen und gemeinsam mit den Steinpilzen servieren.

WEINTIPPS:

Riesling Smaragd Steinertal, Weingut Alzinger, Unterloiben
 Riesling Zöbinger Heiligenstein „Alte Reben“, Weingut Jurtschitsch, Langenlois

Stubenküken im Zweigelt mit Avocados

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

3 Stubenküken
1 Karotte
½ Sellerieknolle
2 Zwiebeln, in Würfel geschnitten
Mehl
1 TL Tomatenmark
1 l Zweigelt
¼ l Kalbsjus (erhältlich im Feinkostladen)
Salz, Pfeffer

AVOCADOS

2 Avocados
1 Trevisiano
200 g getrocknete Tomaten
schwarze Oliven
Basilikum
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Croûtons

WEINTIPPS:

Zweigelt Sacris, Weingut Salzl, Seewinkelhof, Illmitz
Hallebühl (Zweigelt), Josef Umathum, Frauenkirchen

Die Stubenküken in je vier Teile zerlegen und mit dem geschnittenen Wurzelgemüse circa 4 Stunden in Rotwein einlegen. Danach die Stubenküken aus dem Rotwein nehmen, leicht abtupfen, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in einer Pfanne anbraten. Zwiebelwürfel mit dem Wurzelgemüse langsam rösten. Tomatenmark begeben, kurz mitrösten, mit Zweigelt ablöschen und mit Kalbsjus aufgießen. Die Stubenküken in die Sauce setzen und circa 30 Minuten im Backrohr schmoren. Danach aus dem Backrohr nehmen, die Sauce passieren und abschmecken.

Avocados in große Stücke schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Getrocknete Tomaten und Oliven begeben. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken und die Croûtons untermischen. Avocados mit den Stubenküken und mit nach Geschmack mariniertem Trevisiano servieren.

Nussberger Sektgelee mit Marillen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

35 cl Sekt vom Wiener Nussberg
10 cl Läuterzucker (Wasser und Zucker
zu gleichen Teilen aufkochen und wie-
der abkühlen lassen)
5 Blatt Gelatine
200 g Marillen, entkernt

20 Zentiliter Nussberger Sekt mit dem Läuterzucker
vermischen und die Marillen darin weich kochen. Gela-
tine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in
den warmen Marillen auflösen.
Das Gelee circa $\frac{1}{2}$ Tag kalt stellen und vor dem Servie-
ren den restlichen Sekt untermischen.

WEINTIPPS:

Wiener Gemischter Satz Sekt, Richard und Alfred Zahel, Wien

Wiener Gemischter Satz Senator, Weingut Cobenzl der Stadt Wien