

# LACHSFORELLE

## auf Radieschennudeln

FÜR 4 PERSONEN:

### LACHSFORELLE:

4 Lachsforellen-Filets  
à 150 g  
125 ml Fisch-Weißwein-  
Sauce

Jungzwiebelgrün, fein  
geschnitten  
Salz, Pfeffer  
etwas Olivenöl

### RADIESCHENNUDELN:

600 g Radieschen, geputzt  
100 g Radieschensprossen  
300 g Nudeln, hausgemacht  
125 ml Fisch-Weißwein-  
Sauce  
100 g Rahm-Gervais  
Salz, Pfeffer  
etwas Olivenöl und Butter

**LACHSFORELLE:** Die Fisch-Weißwein-Sauce für die Lachsforellen-Filets aufkochen, kräftig mixen und mit dem Jungzwiebelgrün würzen. Die portionierten Fisch-Filets salzen, pfeffern und in etwas Olivenöl mit wenig Hitze auf einer Seite erwärmen. Bei 80 Grad warm stellen.

**RADIESCHENNUDELN:** Etwas mehr als die Hälfte der Radieschen (etwa 320 g) fein schneiden. Die restlichen Radieschen vierteln, salzen, pfeffern und in Olivenöl weich schmoren. Radieschensprossen grob schneiden und die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die fein geschnittenen Radieschen kurz anschwitzen. Die Radieschensprossen ebenfalls kurz mitrösten. Die Fisch-Weißwein-Sauce mit dem Rahm-Gervais vermischen und zu den Radieschen gießen. Einmal aufkochen und die frisch abgeseihten Nudeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**ANRICHTEN:** Die Radieschennudeln in der Mitte der Teller anrichten und darauf die geschmorten Radieschenviertel und die Fischfilets setzen. Die aufgemixte Sauce über die Nudeln gießen und einige frische Radieschensprossen auf dem Fisch platzieren.

« **PROFITIPP:**  
Wenn Sie den Fisch und die Fischsauce weglassen, haben Sie eine sommerlich leichte Beilage zu Fleischgerichten.  
Helmut Österreicher, Küchenchef

### WEINEMPFEHLUNG:



**RIESLING KREMSER KÖGL DAC 2008**  
WEINGUT SALOMON UNDHOF  
KREMS

Duftet nach reifen, weißen Pfirsichen, schmeckt fein und elegant!  
[www.salomonwines.com](http://www.salomonwines.com)



# LAMM „GESCHMORT UND ROSA“ mit Laugenpudding und Pastinakengemüse

FÜR 4 PERSONEN:

## LAUGENPUDDING:

125 g Laugenbrötchen  
60 ml Milch  
70 g Butter, weich  
je 2 Eidotter und -weiß  
Salz, Muskat  
Petersilie, gehackt

## LAMM:

2 Lammstelzen à 450 g  
500 g Lammkarree  
500 g Röstgemüse (Karotten,  
Sellerie, Gelbe Rüben,  
Schalotten, Knoblauchzehen)  
150 g Paradeiser, geviertelt  
125 ml Rotwein  
250 ml Lammjus  
2 Lorbeerblätter  
Salz, einige Pfefferkörner  
Rosmarin, frisch, fein gehackt  
Öl und Butter zum Braten

## PASTINAKENGEMÜSE:

600 g Pastinaken  
20 g Rapsöl  
60 g Butter  
Salz, Pfeffer

**LAUGENPUDDING:** Laugenbrötchen würfeln und in Milch einweichen. Butter schaumig rühren und dabei die Dotter zugeben. Das Laugenbrot untermischen. Mit Salz, Muskat und Petersilie würzen. Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in ausgebutterte und ausgebröselte Formen füllen und bei 200 Grad etwa 20 bis 25 Minuten im Wasserbad garen.

**LAMM:** Lammstelzen mit Salz einreiben und gut anbraten. Röstgemüse zugeben und bei 180 Grad in den Ofen schieben. Alle 5 bis 10 Minuten wenden. Wenn das Gemüse dunkelbraun ist, Paradeiser-Viertel zugeben. Weiterschmoren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Gewürze zugeben und zugedeckt etwa 80 Minuten schmoren lassen, ab und zu mit Rotwein und Lammjus aufgießen. Die Stelzen aus dem Saft heben. Die Sauce kurz aufmixen und durch ein Sieb passieren. Etwas einkochen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Lammstelzen auslösen und in der Sauce warm halten. Lammkarree salzen und anbraten. Bei 180 Grad etwa 5 Minuten schmoren, zwischendurch mit Bratenrückstand übergießen. An einem warmen Ort etwa 10 Minuten entspannen lassen.

**PASTINAKENGEMÜSE:** Pastinaken schälen und längs halbieren. An der gewölbten Seite einschneiden. Rapsöl und Butter in einer Kasserolle leicht erhitzen. Gemüsestücke darin bei mäßiger Hitze anbraten. Salzen und zugedeckt bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen. Ab und zu wenden und mit der ausgetretenen Flüssigkeit übergießen. Pfeffern und gleich servieren.

## PROFITIPP:

« Verwenden Sie zum Abschmecken der Sauce statt Salz Sojasauce und einen Schuss Aceto Balsamico.

Helmut Österreicher, Küchenchef

## WEINEMPFEHLUNG:



**ANTARES GRANDE RESERVE 2007**  
WEINGUT ZAHEL  
WIEN, MAUER

Intensive dunkle Beerennote,  
leichte Würze, reifes Tannin,  
runder, lang anhaltender  
Abgang. [www.zahel.at](http://www.zahel.at)



# WIENER KIPFERLKOCH IM GLAS

mit Beeren und Sauerrahmeis

FÜR 4 PERSONEN:

**WIENER KIPFERLKOCH:**

- 115 g Briochewürfel
- 60 g Butter
- 20 g Kristallzucker
- 200 ml Milch
- 12 g Vanillezucker
- 2 Eier (Gewichtsklasse S)
- 30 g Staubzucker

**SAUERRAHMEIS:**

- ½ l Sauermilch
- ¼ l Sauerrahm
- 120 g Staubzucker
- 100 g Zitronensaft
- 80 g Trockenmilch-Pulver
- 25 g Bacardi

**VANILLESAUCE:**

- je ¼ l Milch und Obers
- 60 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 30 g Rum
- 7 Dotter

**ZUM ANRICHTEN:**

- Beerenmark, frische Beeren

**WIENER KIPFERLKOCH:** Butter leicht erhitzen, Briochewürfel entrinden und darin schwenken. Mit dem Kristallzucker bestreuen. Ausgebutterte Formen bis 2 cm unter den Rand mit der abgekühlten Masse füllen. Eier mit Staubzucker verrühren und mit Milch und Vanillezucker vermischen. Die Formen damit auffüllen. (Die Briochewürfel sollten knapp bedeckt sein.)

**SAUERRAHMEIS:** Alle Zutaten gut mixen und in einer Eismaschine gefrieren.

**VANILLESAUCE:** Alle Zutaten, ausgenommen die Dotter, langsam zum Kochen bringen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Dotter etwas schaumig rühren und mit der heißen Vanillemilch vermischen. In einen Topf füllen und auf dem Herd bei geringer Hitze vermengen. Durch ein feines Sieb seihen und erkalten lassen.

**ANRICHTEN:** Wiener Kipferlkoch in ein Glas füllen, mit der warmen Vanillesauce abdecken und auf einen Teller stellen. Das Beerenmark mit den frischen Beeren mischen und separat anrichten. Ebenso mit dem Sauerrahmeis verfahren.

**PROFITIPP:**

« Eine 3 bis 5 Tage alte Brioche lässt sich am besten schneiden.  
Helmut Österreicher, Küchenchef

**WEINEMPFEHLUNG:**



**RUSTER AUSBRUCH  
SAUVIGNON BLANC 2006  
WEINGUT TRIEBAUMER  
RUST, NEUSIEDLER SEE**  
Goldgelb, schön balancierte  
Süße mit anregend rassiger Säure  
und feinen Kräuternuancen.  
[www.triebaumer.com](http://www.triebaumer.com)

