

Ruth Deutschmann
Tel.: 0043-664-350 30 97
Email: ruth.deutschmann@gmx.at

Wien, 14.12.2009

Flüsse der Genüsse
DIE ENNS
Vom Gesäuse bis zur Mündung

Erstausstrahlung/ORF 2: So., 11. Jänner 2010

REZEPTE
Lebensmittel/Spezialitäten

In der Reihenfolge, in der die Gerichte bzw. Lebensmittel/Spezialitäten im Film
vorgestellt werden.

Robert Pfeiler

Metzgerhandwerk Robert Pfeiler
Kirchenlandl 43
8931 Kirchenlandl
Österreich

Tel. +43 (0) 3633 / 3111
Fax +43 (0) 3633 / 3111 - 4

e-Mail: robert.pfeiler@metzgerhandwerk.at
www.metzgerhandwerk.at

Admont 18
8911 Admont
Österreich

Tel. +43 (0) 3613 / 3225
Fax +43 (0) 3613 / 3225 - 4

Xeis Edelwild - Spezialitäten

Hirsch-Würstl, Hirsch-Punkerl, Hirsch-Rohschinken, Wildfleisch-Pastete, Wildleber-Pastete,
Hirsch-Salami, Hubertus-Krainer, Wildfertiggericht: Wildragout, Wild-Gulasch
Xeis Edelwild Rohware mit und ohne Knochen.

Theresia Reiter

Kräuterpädagogin
Essential Oil Practitioner

Natur und Gesundheitspraxis
Rosmarienhof
Erb 12
8933 St. Gallen
Österreich

Tel. +43 (0) 3632 / 580

e-Mail: pans-medizin@rosmarienhof.at
www.rosmarienhof.at

**Wildkräuter- und Blütensalze
Blüten- und Kräutertees**

Elisabeth Stiegler
Helge Stiegler

Setzbauernhof
Mühlein 12
3335 Weyer
Österreich

Tel. +43 (0) 7355 / 7649

e-Mail: Admin@setzbauer.com
www.setzbauer.com

Schaffrischkäse

Zählt im Grenzland von Ybbs- und Ennstal zu den Grundnahrungsmitteln.
Er besteht aus 100% Schafmilch (vom ostfriesischen Milchschaaf), hat eine dichte Struktur und eine milde, aromatische Säuerung.

In der Produktion am Setzbauernhof wird die Dicklegung der Schafmilch mit einer Kombination aus Lab und bestimmten Kulturen von Milchsäurebakterien gesteuert. Um eine kontinuierliche Qualität zu garantieren, beziehen Elisabeth und Helge Stiegler die Milchsäurebakterien in gefriergetrockneten Kulturen, die sie in einem besonderen Verfahren weitervermehrten.

Dabei achten die Setzbauern auf die Bildung von rechtsdrehender Milchsäure, die auf Grund ihrer harmonisierenden Eigenschaften für den menschlichen Körper verträglicher ist, als die meist übliche linksdrehende.

Verkauf: auf den Wochenmärkten in Waidhofen an der Ybbs (Dienstag) und Weyer (Samstag) sowie ab Hof.

Angela Ahrer

Landgasthof Kirchenwirt
Kultiwirt-„Aufsteiger des Jahres 2009“
Kirchenplatz 4
4463 Großraming
Österreich

Tel. +43 (0) 7254 / 8256
Fax: +43 (0) 7254 / 8256 - 4

e-Mail: info@kirchenwirt-ahrer.at
www.kirchenwirt-ahrer.at

Lammkoteletts mit Erdäpfel-Kürbis-Paradeisergröstl

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Lammkoteletts müssen ca. 3 Std. marinieren

ZUTATEN

- 8 Lamm-Koteletts von je 100 g
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Thymian
- Rosmarin (!)
- 4 EL Öl

Das Olivenöl mit den fein gehackten Kräutern und dem gepressten Knoblauch vermischen.

Die Lammkoteletts kalt abwaschen, abtupfen, vom Fettrand befreien, den Rand mehrere Male einschneiden.

Öl in eine Schüssel geben, mit den fein gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer mischen.
Koteletts hineinlegen und ca. 3 Stunden drinnen liegen lassen.

Koteletts herausnehmen, abtropfen lassen und auf einen mit Alufolie bespannten Grillrost legen.

Je nach Dicke pro Seite 4 Minuten grillen, zwischendurch mit der Marinade bestreichen.

BEILAGE

Erdäpfel-Kürbis-Paradeisergröstl

- 4 mittelgroße, fest kochende Erdäpfel (Kartoffel), gekocht und in Würfel geschnitten
- gewichtsmäßig gleich viel Muskatkürbis, in Würfel geschnitten
- 2 Paradeiser (Tomaten), in Würfel geschnitten
- 3 TL Basilikum, fein gehackt
- 3 TL Petersil (Petersilie), fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz
- 1 Chilischote, fein gehackt
- 1/16 l Olivenöl

Etwas Olivenöl in eine Pfanne gießen, erhitzen, Kürbisse unter ständigem Rühren kurz anbraten.

Gekochte Erdäpfel dazugeben,iterrühren und - sobald die Erdäpfelwürfel heiß sind – die Paradeiserwürfel darunter mischen.

Zum Abschluss das Kräuteröl über das Gemüse verteilen, gut durchmischen und mit den Lammkoteletts anrichten.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

- im Sommer ein kühler Rosé
- oder ein Pils

VARIATION

- Statt in eine Marinade zu legen kann man die Koteletts vor dem Grillen auch mit einer Knoblauch-Öl-Mischung bestreichen.
Anschließend deckt man das Fleisch mit einer Folie zu und stellt es etwa ein, zwei Stunden in den Kühlschrank.

Knoblauch-Öl-Mischung: Geschälter Knoblauch (Menge je nach Belieben) wird durch die Presse gedrückt, mit 2 EL Öl vermischt, gesalzen und gepfeffert.

- Das Gemüse kann man auch auf einem Plattengrill zubereiten.

TIPPS von Angela Ahrer:

- Lammfleisch nur bei einem Direktvermarkter oder Metzger mit Erfahrung/Ihres Vertrauens kaufen.
- Das Fleisch ganz junger Lämmer ist zu schade für den Grill und sollte besonderen Anlässen vorbehalten sein.

- Zum Grillen eignet sich der Lammrücken, mit Knochen in Scheiben geschnitten (Doppelsteak) oder halbiert geschnitten als Rückenkotelett.
 - um einiges günstiger, und auch sehr gut schmecken
- das Rippenfleisch der Lammb Brust
- Beinscheiben aus dem Schlegel
- oder aus der Schulter
- Das Lammfleisch sollte zum Grillen etwa eine Woche vorgereift sein.
- Zum Würzen von Lammfleisch eignet sich besonders gut: Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen), Knoblauch, etwas Zitronenschale, Oregano, Thymian, Rosmarin, Minze, Basilikum.
- Statt einer Ölmarinade eignet sich auch eine Buttermilch- oder Weinmarinade (Rotwein!). Damit die Marinade gut einziehen kann, soll man für das Marinieren einige Stunden einplanen. Vor dem Grillen muss das Lammfleisch gründlich trocken getupft werden.

Apfelnockerl mit Zimtobers

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 40 Minuten

ZUTATEN

- 4 säuerliche Äpfel, geschält und gestiftelt
- 2 Eier
- Prise Salz
- Zucker, nach Belieben
- Zimt, nach Belieben
- Etwas Mehl
- Etwas Grieß
- etwas Zitronensaft
- 2 EL Öl
- 20 g Butter

Die gestiftelten Äpfel in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Äpfel mit 2 ganzen Eiern, eine Prise Salz, etwas Zucker und Zimt gut vermischen.

Dann etwas Mehl und ganz wenig Grieß zugeben, gerade soviel, dass die Masse nicht mehr flüssig ist.

In einer Pfanne Öl und Butter gemischt erhitzen, mit einem Löffel Nocken formen und diese auf beiden Seiten mittelbraun anbraten.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Zimtobers (Schlagsahne mit Zimt)

- 1/8 l Schlagobers (Sahne)
- etwas Zucker
- etwas Zimt

Obers schlagen, mit Zimt und Zucker vermischen, Apfelnockerl damit garnieren.

VARIATION

- Backrohr vorheizen (ca. 180° C)
Die angebratenen Nocken in eine Form schichten, ca. 1/8 l Obers (Sahne) darüber gießen und etwa 10 Minuten im Rohr lassen, bis das Obers stockt.

TIPP von Angela Ahrer:

- „Die Apfelnockerl können auch in eine heiße Pfanne, in der das Fett schon erhitzt wurde, gegeben werden und bei 180° C etwa 25 min im Rohr gebraten werden (dazwischen einmal umdrehen).

Wenn Sie die Nockerl aus dem Rohr nehmen, übergießen Sie sie mit Schlagobers. Und dann: Zuckern, servieren, genießen ...“

Friederike Ochaya
Biobäuerin & Sennerin auf der Gschwendtalm

4462 Großraming
Österreich

Tel. +43 (0) 7254 / 7168

www.nationalparkregion.com

Siehe: „Wandern“ - „Almen und Hütten“-
„Almen und Hütten bewirtschaftet“

Dampfnudeln mit Zwetschken

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten

ZUTATEN

- 500 g glattes Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 cl. Milch, lauwarm
- 1 TL Zucker
- 20 g Germ (Hefe)
- Mehl zum Bestauben
- 100 g Butter
- ¼ Sauerrahm (saure Sahne)
- 200 – 250 g Früchte wie Zwetschken (Zwetschgen, Zwetschen)

Dampfl (Gärprobe, Hefeansatz)

Milch auf etwa 30° C erwärmen, Zucker dazugeben, Germ hineinbröseln verrühren und stehen lassen. Nach ca. 10 bis 15 Minuten ist das Dampfl gebrauchsfertig.

Das - nicht zu kalte - Mehl in einer Schüssel mit einer Prise Salz und dem Dampfl vermischen und glatt verrühren.

Germteig mit einem Kochlöffel so lange zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, bis dieser sich glatt vom Schüsselrand löst.

Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort (bei ca. 30° C) etwa 1 Stunde ruhen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Butter in einer Kasserolle (Bräter/Brattopf) erwärmen.

Zerkleinerte Zwetschken oder Beeren (Früchte je nach Geschmack, Lust & Laune) über den Boden des Bräters verteilen.

Aus Germteig Nocken stechen, mit Mehl bestauben, daraus Bällchen drehen (zwischen den Händen und/oder auf dem Nudelbrett) und diese eng in den Bräter auf die zerlassene Butter bzw. die Früchte setzen.

Bräter mit einem Küchentuch bedecken und die Nocken (Dampfnudeln) ½ Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Backrohr vorheizen.

Bräter ins Rohr schieben und Dampfnudeln bei 180° C ungefähr 35 – 40 Minuten backen.

Sobald sie ein braunes Häubchen bekommen haben, Bräter herausnehmen und die Dampfnudeln mit Sauerrahm übergießen.

Dampfnudeln noch einmal ins Rohr schieben, und warten bis sie den Sauerrahm aufgesogen haben.

Bräter aus Backrohr nehmen, Dampfnudeln einzeln ausstechen, auf einen Dessertteller geben und anzuckern.

Die Dampfnudeln kann man warm und kalt genießen.

Früher wurden die Dampfnudeln von der bäuerlichen Bevölkerung im Ennstal (zumindest von Losenstein bis Großreifling) jeden Tag (!) am Abend gegessen.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

- Kaffee
- Milch
- Buttermilch

VARIATION

- Die Dampfnudel können auch als Hauptspeise mit Salat oder Sauerkraut als Beilage gegessen werden. Dazu trinkt man beispielsweise Most (gefilteter Apfelwein) gespritzt.

Die Zubereitung bleibt gleich: Man gibt die Nocken zuerst auf die zerlassene Butter im Bratopf und übergießt die Dampfnudeln am Schluss mit Sauerrahm, bevor man sie noch einmal kurz ins Rohr schiebt.

TIPPS von Friederike Ochaya:

- Für das Aufgehen muss der Germteig warm stehen und darf keine Zugluft bekommen.
- Die süßen Dampfnudeln können statt mit Zwetschken auch mit anderen Früchten der Saison kombiniert werden. Sehr gut eignen sich Brombeeren oder Schwarzbeeren (Heidelbeeren).
- Besonders lecker schmecken die Dampfnudeln auf Himbeermarmelade:

Dafür werden die Dampfnudeln ohne Früchte zubereitet.

Dann verteilt man auf einem Dessertteller leicht angewärmte Himbeermarmelade – am Besten von selbst gepflückten Waldhimbeeren – setzt eine Dampfnudel darauf, bestreut sie mit Zucker und genießt!

Anna Holzinger

Forellenhof Holzinger
Urlaub am Bauernhof
Pechgraben 223
4461 Laussa
Österreich

Tel. +43 (0) 7255 / 7330
Fax +43 (0) 72557 / 3304

e-Mail: forellenhof-holzinger@aon.at
www.forellenhof-laussa.at

Forelle nach Art des Hauses

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN

- 4 mittelgroße Forellen (à ca. 350 g), küchenfertig
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Bund Petersil (Petersilie), fein gehackt
- 1 TL Salz

Zum Ausbacken

- ca. 100 g Mehl
- 2 Eier
- 150 g Mandelblättchen
- reichlich Butterschmalz

Die küchenfertigen Forellen unter fließendem Wasser gut abspülen und trocken tupfen.

Innen und außen fest mit Salz einreiben und etwa 10 Minuten liegen lassen.

Im Inneren der Forellen je 1 EL Petersilie und eine gepresste Knoblauchzehe verteilen.

Panier (Panade)

Eier verschlagen, salzen, in einen Suppenteller oder noch besser in eine schmale Form geben, die in etwa so lange ist wie die Forellen.

Mehl und Mandelblättern auf jeweils einem großen flachen Teller verteilen.

Forellen zuerst im Mehl, dann in den verschlagenen Eiern und abschließend in den Mandelblättern wenden. Mehl und Mandelblätter dabei etwas andrücken.

Reichlich Fett (ca. 2-3 cm hoch) in einer tiefen Pfanne oder flachen Kasserolle erhitzen.

Forellen darin bei mittlerer Hitze (ca. 170-180°C) pro Seite etwa 10 Minuten braten und vorsichtig aus der Pfanne heben.

Zusammen mit Petersilerdäpfel anrichten.

BEILAGE

Petersilerdäpfel (Salzkartoffeln mit Petersilie)

- 750 g fest kochende Erdäpfel (Kartoffel), gewaschen und geschält
- 1 Bund Petersil, (Petersilie), fein gehackt
- 40 g Butter
- 1 TL Salz

Die Erdäpfel werden gekocht (sie sollen nicht zu weich sein).

Danach legt man sie auf ein Tuch, lässt sie trocknen und viertelt oder halbiert sie je nach Belieben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen bis sie leicht schäumt.

Erdäpfel dazu geben und solange in der Butter hin & her schwenken, bis sie eine (leichte oder stärkere) Farbe angenommen haben.

Am Schluss die Petersilie dazugeben und kurz mitrösten.

WEIN-EMPFEHLUNG

- Grüner Veltliner
Weingut Holzinger
Oberer Marktstrasse 52
3481 Fels am Wagram/Niederösterreich
Tel. +43 (0) 2738 / 8444

- Weißburgunder Allegro
Weingut Familie Piriwe
www.piriwe.at

VARIATION

- Statt mit Petersil und Knoblauch kann die Forelle auch mit gehacktem Bärlauch gefüllt werden.

TIPP von Anna Holzinger:

- Fett beim Herausbacken der Forellen nicht zu heiß werden lassen, da die Mandelblätter sonst dunkel werden und bitter schmecken.

Hotel & Restaurant Minichmayr
Familie Ingo, Isabella & Yvonne Viertler

Haratzmüllerstraße 1-3
4400 Steyr
Österreich

Tel. +43 (0) 7252 / 53410
Fax +43 (0) 7252 / 48202

e-Mail: office@hotel-minichmayr.at
www.hotel-minichmayr.at

Mostviertler Haschee-Knödel auf warmem Krautsalat und Bratensaft

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten Vorbereitung
30 Minuten Kochzeit

ZUTATEN

Knödel

Teig

- * 500 g mehliges Erdäpfel (Kartoffel)
- * 2 Eier
- * 200 g griffiges Mehl
- * 1 Prise Salz
- * etwas Muskatnuss, gerieben

Erdäpfel mit der Schale kochen, ausdampfen lassen, schälen und pressen.

Mit 2 Eiern, dem Mehl, der Prise Salz und etwas geriebener Muskatnuss zu einem Teig kneten. Rasten lassen.

Fülle

- 200 g Schweinsbraten
- 200 g gekochtes Rindfleisch
- 200 g Speck oder Schinken faschieren (durch den Fleischwolf drehen)
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Eier
- Knoblauch, nach Belieben
- Pfeffer,
- Majoran
- Kümmel

- Petersilie, frisch gehackt

Schweinsbraten, gekochtes Rindfleisch, Speck oder Schinken faschieren (durch den Fleischwolf drehen).

Die gehackte Zwiebel anrösten, mit den Eiern, Knoblauch, Pfeffer, Majoran, Kümmel und der frisch gehackten Petersilie zum Faschierten geben und gut verrühren.

Knödel mit ca. 2-3 cm. Durchmesser formen und kurz einfrieren.

Teig zu einer Rolle formen und in 12 Teile - „Taler“ - schneiden.

Die Fleischknödel mit den „Talern“ einschlagen.

In kochendem Salzwasser ca. 12 – 15 Minuten kochen.

BEILAGE

Krautsalat

- 1 Kopf Weißkraut (Weißkohl), vierteln, Strunk entfernen
- 1 l Wasser
- ¼ l Essig
- etwas Kümmel
- Salz
- Speck, würfelig geschnitten

Geviertelten Krautkopf fein nudelig schneiden, einsalzen, mit Kümmel würzen und etwas ziehen lassen.

Wasser mit Essig aufkochen, das Kraut dazu geben, nochmals aufkochen lassen, und etwas Sud abgießen.

Speckwürfel anrösten und Krautsalat damit „abschmalzen“ (vermischen).

Sauce

- Bratensaft vom Schweinsbraten
- etwas Stärkemehl
- Kümmel
- Pfeffer

Bratensaft vom Schweinsbraten mit Stärkemehl stauben, einkochen lassen und mit Kümmel und Pfeffer würzen.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

- Gösser Spezial Bier
- Most (vergorener Apfel- der Birnensaft) heimischer Bauern

VARIATION

- Nach Wunsch eignen sich Grammeln (Grieben), Speck oder auch Blutwurst als alternative Fülle.

Tournedos vom Rind- und Kalbsfilet auf zweierlei Saucen mit sautierten Eierschwammerln und Kürbis-Kartoffel-Strudel

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: aufwendig

Zubereitungszeit: Vortag ca. 2 Stunden
30 Minuten

ZUTATEN

Kürbis-Kartoffel-Strudel

Fülle

- 200 g Kürbiswürfel
- 200 g Kartoffelwürfel, gekocht
- 1 Zwiebel
- je 1 Paprika (rot, gelb, grün), gewürfelt
- Salz
- Pfeffer
- etwas Kümmel (je nach Wunsch auch Curry oder Ingwer)
- etwas Öl

In einer Pfanne Kürbiswürfel, gekochte Kartoffelwürfel, Zwiebel sowie die bunten Paprikawürfel anrösten und mit Salz, Pfeffer, Kümmel (je nach Wunsch auch Curry oder Ingwer) würzen.

Überkühlen lassen.

Strudel

- Strudelblätter
- 100 g Butter zum Bestreichen
- 120 g Semmelbrösel, geröstet
- 1 Ei
- 100 gehackte Kürbiskerne

Semmelbrösel unter ständigem Rühren in einer Pfanne anrösten.

Strudelblätter ausrollen mit zerlassener Butter bestreichen und mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen.

Darauf die Fülle verteilen, Strudel rollen, mit Ei bestreichen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 25 Minuten backen.

ZUTATEN

Portweinsauce

- Naturbratensaft
- 1/8 l Rotwein
- 1/8 Portwein

Naturbratensaft mit Rotwein einreduzieren lassen, mit 1/16 l Portwein aufgießen und nochmals eindicken.

Vor dem Anrichten nochmals mit dem restlichen Portwein abschmecken.

ZUTATEN

Cognacrahmsauce

- ¼ l Gemüsefond
- 2 EL Mehl
- 1/16 l Obers (Sahne)
- Muskat
- Estragon
- 4 cl. Cognac

Gemüsefond mit Einmach binden und einkochen lassen

Mit Obers aufgießen, mit Muskat, Estragon und Cognac abschmecken.

ZUTATEN

Tournedos

- 400 g Rinderfilet, zugeputzt und portioniert
- 400 g Kalbsfilet oder -rücken, zugeputzt und portioniert
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Worcestershire Sauce
- etwas Öl zum Braten

Rinder- und Kalbsfilet mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und und Worcestershire Sauce würzen.

Im heißen Öl beidseitig anbraten (Rinderfilet je nach Wunsch rare, medium oder well done), aus der Pfanne nehmen und warm rasten lassen.

ZUTATEN

Sautierte Eierschwammerl

- 300 – 400 g Eierschwammerl (Pfifferlinge), geputzt
- Salz
- Pfeffer
- Frische Petersilie, gehackt

Im Bratenrückstand die Eierschwammerln anrösten, mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie würzen.

Anrichten

Auf dem Teller die beiden Saucen zu je einem Drittel verteilen, die Tournedos aufsetzen und mit den gerösteten Schwammerln überziehen. Im 3. Drittel den Strudel anrichten.

Guten Appetit!

WEIN-EMPFEHLUNG

- Samtige Rotweine der Thermenregion oder der Weinregion Carnuntum

Zum Beispiel:

- St. Laurent Classic 2007
Weingut Fischer Soob
www.weingut-fischer.at
- Rubin Carnuntum 2007
Zweigelt
- Rosenberg 2007
Cuvee Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
Weingut Gerhard Markowitsch Göttlesbrunn
www.markowitsch.at

Weisses Moccamousse auf Waldbeerenragout

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN

Moccamousse

- ¼ l Schlagobers (Schlagsahne)
- ca. 100 g Kaffeebohnen
- 2 Eier
- 140 g Zucker
- 100 g weiße Couvertüre oder Schokolade, angewärmt
- 2 cl. Cognac
- 2 Blatt Gelatine

Schlagobers mit Kaffeebohnen aufkochen, über Nacht abkühlen und ziehen lassen.

Eier mit Zucker über Dampf aufschlagen.

Angewärmte Couvertüre oder Schokolade dazugeben, Cognac und 2 Blatt Gelatine unterziehen und abkühlen lassen.

Obers schlagen, unterheben und Moccamousse im Kühlschrank einige Stunden kalt stellen.

Waldbeerenragout

- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- ca. 1/8 l Orangensaft
- frische Beeren nach Wunsch (oder tiefgekühlte Beeren, aufgetaut und gut abgetropft)
- etwas Vanillezucker

Zucker in Butter leicht karamellisieren lassen und dem Orangensaft aufgießen.

FrISCHE Beeren nach Wunsch erhitzen, mit etwas Vanillezucker abschmecken und auskühlen lassen.

Beerenragout auf den Teller geben, und mit 2 Löffeln Nockerl formen und darauf setzen. Mit frischen Beeren ausgarnieren.

WEIN-EMPFEHLUNG

- Dessertweine wie Eiswein bzw. Beerenauslese aus dem Seewinkel/Burgenland

VARIATION

- Nach Geschmack kann das Mousse in verschiedensten Geschmacksrichtungen zubereitet werden. Zum Beispiel Mandel, Lebkuchen, Zimt, Vanillekipferl, Bitterschokolade.

Minichmayr's Dessertpotpourri

Dunkles Schokoladenmousse auf Beerenröster, Erdbeer-Eisparfait und Topfennockerl auf Marillenröster

FÜR 4 – 6 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: viel Vorbereitung, rasche Fertigstellung

ZUTATEN

Dunkles Schokoladenmousse

- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 100 g dunkle angewärmte Couvertüre oder Schokolade
- 1 cl. Rum
- 1 Blatt Gelatine
- ¼ l Obers (Sahne)

Ei und Zucker über Dampf aufschlagen, dunkle angewärmte Couvertüre oder Schokolade dazugeben, Rum und 1 Blatt Gelatine unterziehen und abkühlen lassen.

Das geschlagene Obers unterheben und im Kühlschrank einige Stunden kalt stellen.

ZUTATEN

Waldbeerenragout

- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- ca. 1/8 l Orangensaft
- frische Beeren nach Wunsch (oder tiefgekühlte Beeren, aufgetaut und gut abgetropft)
- etwas Vanillezucker

Zucker in Butter leicht karamellisieren lassen und dem Orangensaft aufgießen.

FrISCHE Beeren nach Wunsch erhitzen, mit etwas Vanillezucker abschmecken und auskühlen lassen.

ZUTATEN

Erdbeer-Eisparfait

- 2 Eier

- 50 g Zucker
- ¼ l Erdbeermark
- ¼ l Obers (Sahne)

Eier und Zucker über Dampf aufschlagen, Erdbeermark untermischen und kalt ausschlagen.

Obers schlagen, mit Masse vermengen.

In Kastenform füllen und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

ZUTATEN

Topfennockerl

- 20 g Butter
- 30 g Staubzucker
- 250 g Topfen
- 30 g weiße Brösel
- etwas Zitronenschale
- Vanillezucker
- Prise Salz
- etwas Mehl
- 4 – 6 EL Zuckerbrösel

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Topfen und weiße Brösel untermischen.

Mit Zitronenschale, Vanillezucker und einer Prise Salz würzen.

Je nach Festigkeit Mehl dazugeben, für ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Brösel mit Zucker vermischen.

Mit 2 Löffeln Nockerln formen, in Salzwasser ca. 3 -5 Minuten kochen und anschließend in den Zuckerbröseln wenden.

ZUTATEN

Marillenröster

- ½ kg Marillen, halbiert
- etwas Zucker
- einige Nelken
- 1 Zimtstange

Halbierte Marillen in etwas Zuckerwasser mit Nelken und Zimtstange aufkochen, kurz ziehen lassen und anrichten.

WEIN-EMPFEHLUNG

- Dessertweine wie Eiswein bzw. Beerenauslese aus dem Seewinkel/Burgenland

