

DAS MENÜ: FISCHPFLANZLN MIT SÜSSER SENFSAUCE UND RUCOLASALAT

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN., LEICHT, FÜR 4 PERS. (SENDUNG: FR., 17. II.)

- 1) Das Fischfilet durch den Fleischwolf drehen und mit der Semmel, den Zucchiniwürfeln, Salz und Thymian vermischen. Aus der Masse Laibchen formen und diese in Olivenöl bei geringer Hitze braten.
- 2) Den Fischfond mit Senf und

Honig aufkochen, mit kalter Butter aufmixen und die Sauce mit Salz abschmecken.

- 3) Die Fischlaibchen auf Tellern anrichten, mit Senfsauce übergießen, Rucola um die Laibchen platzieren und das Ganze sofort servieren.

GESPICKTER REHSCHLÖGEL MIT KASTANIEN-PORTWEIN-SCHAUM UND SELLERIEPÜREE

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN., AUFWENDIG, FÜR 4 PERS. (SENDUNG: FR., 17. II.)

- 1) Den Rehschlögel mit Speckstreifen spicken, salzen, pfeffern und in wenig Olivenöl beidseitig kurz anbraten, danach das Bratfett abgießen. Dann Butter, Knoblauch und Rosmarin beigegeben und das Fleisch im Rohr bei 180° C ca. 7 Min. braten.
- 2) Das Ganze aus dem Rohr nehmen, Suppe zugießen, Preiselbeeren hinzufügen und das Fleisch vor dem Servieren noch kurz lassen.
- 3) Für das Püree die Sellerieknolle schälen, in Würfel schneiden, und diese in Wasser (mit Salz, Lorbeer und Knoblauch versetzt) bei mäßiger Hitze köcheln – beinahe schon ziehen – lassen, danach Lorbeer und Knoblauch entfernen. Die weich

gekochte Sellerie mit Obers pürieren (Stabmixer) und evtl. noch passieren.

- 4) Für den Schaum Zwiebel fein schneiden, mit Zucker in Butter goldgelb braten, mit Maroni kurz weiter rösten, dann mit Portwein löschen und den Alkohol verkochen lassen. Anschließend Obers und Geflügelfond beigegeben und alles ca. 20 Min. köcheln lassen. Das Ganze aufmixen, passieren und den Schaum mit Salz abschmecken.
- 5) Das Rehfleisch in Scheiben schneiden, auf dem Selleriepüree anrichten und rundum mit Portweinschaum garnieren.

Tipp: Den Portweinschaum kann man auch als Schaumsüppchen servieren.

TOPFEN-GRIESS-SCHMARREN MIT APFELKOMPOTT

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN. (OHNE STEHZEIT), AUFWENDIG, FÜR 4 PERS. (SENDUNG: FR., 17. II.)

- 1) Für das Kompott Wasser aufstellen, mit Zucker, Zimtstange, Zitronenschale und Rum aufkochen, 15 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, damit sich die Aromen schön entfalten. Die Äpfel im Sud ca. 5 Min. köcheln, danach auskühlen lassen.
- 2) Den Topfen mit Sauerrahm, Zitronenschale, 10 dag Zucker und Grieß vermischen und ca. 20 Min. ziehen lassen. Das Ei trennen, 5 Dotter in die Topfenmasse rühren. Eiklar mit 10 dag Zucker ganz steif schlagen und den Zuckerschnee unter die Topfenmasse heben.
- 3) In einer Pfanne 2 dag Zucker karamellisieren, den Karamellisiervorgang mit kalter Butter stoppen.
- 4) Die Topfenmasse in die Pfanne

gießen und im Rohr bei 180° C 11 Min. backen. Das Ganze mit einer Gabel zu einem Schmarren zerreißen und mit Apfelkompott servieren.



- FISCH: 20 dag Fischfilet (ohne Haut und Gräten), 1 altbackene Semmel (in Wasser eingeweicht, dann ausgedrückt), 1 Zucchini (feinwürfelig geschnitten), Salz, Thymian (frisch gehackt), Olivenöl; geputzter Rucola zum Garnieren

- SAUCE: 1/8 l Fischfond, 1 EL Kremser Senf, 1 TL Honig, 1 dag kalte Butter, Salz



WEINBEGLEITUNG VON DORLI MUHR:

Diesmal geht es um zwei Rebsorten, die oft verwechselt werden, da sie ähnlich heißen, aber unterschiedliche Weine ergeben: den Sauvignon blanc und den Cabernet Sauvignon. Der Italienische Adelige Ludovico Antinori produziert in Neuseeland den „Mount Nelson Sauvignon blanc 2005“ (erhältlich bei Wein & Co). Er ist ganz grasig, sehr frisch und knackig. Silvia Prieler macht den „Cabernet Sauvignon Ungerbergen 2004“ (Vinothek Wagner, 4810 Gmunden) in Schützen am Gebirge, der ein Musterbeispiel seiner Sorte darstellt: Er riecht nach Cassis und anderen dunklen Beeren. Am Gaumen ist er noch etwas pelzig vom Tannin, das sich mit den Jahren abrunden wird. Zum Dessert empfehle ich Ihnen die süße Variante des Sauvignon blanc – eine „Beerenauslese 2005“ (Wein & Co), die Andreas Kollwentz aus Großhöflein vinifiziert. Auch hier finden wir gräsige Noten, diesmal aber mit Honig vermengt, und das ergibt ein apartes Gesamtkunstwerk.

- REH: 1 Kaiserteil v. Rehschlögel (zugeputzt), 10 dag Spickspeck (in 5 mm dicke Streifen geschnitten), Olivenöl, 2 dag Butter, 1 ungeschälte Knoblauchzehe (angedrückt), Rosmarin, 3 EL Rindsuppe, 3 EL Preiselbeerkompott
- PÜREE: 1/2 Sellerieknolle, 1 Lorbeerblatt, 1 angedrückte Knoblauchzehe (samt Schale), 1/8 l Obers
- SCHAUUM: 1 Zwiebel, etwas Butter, 1 EL Zucker, 12 dag gekochte Maroni, 1/8 l Portwein, 4 EL Schlagobers, 1/8 l Geflügelfond

- KOMPOTT: 1/4 l Wasser, 10 dag Zucker, 1 Zimtstange, abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone, 2 EL 80%iger Rum, 4 Äpfel (geschält – Kerngehäuse entfernt – und geviertelt)
- SCHMARREN: 15 dag Topfen, 10 dag Sauerrahm, abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 22 dag Zucker, 5 dag Grieß, 1 Ei, 4 Dotter, 4 Eiklar (evtl. streichen?), 1 dag kalte Butter