

Geräucherte Gänsebrust

Geräucherte Gänsebrust mit Paprika- Linsensalat und winterlichen Salatspitzen mit Sesamdressing
für 4 Personen

Zutaten

160,00 g Gänsebrust geräuchert
16,00 g Linsen, grün
0,80 St Paprika gelb

80,00 g Blattsalate verschiedene
8,00 g Kerbel
1,60 St Kirschtomaten
2,00 ml Olivenöl, kalt gepresst

Dressing

3,20 cl Olivenöl, kalt gepresst
0,80 cl Sesamöl
0,40 TL Akazienhonig
0,40 TL Senf
0,80 cl Sherryessig
2,00 cl Bouillon
Sesamkörner geschält gebräunt



Zubereitung

Linsen einweichen und kochen.

Salate zupfen, waschen und trockenlegen. Dressing herstellen.

Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl glasig dünsten.

Die gekochten Linsen mit den Paprikawürfeln vermengen und marinieren.

Die geräucherte Gänsebrust für 2 - 3 Stunden ins Gefrierfach legen. Danach in dünne Scheiben schneiden und dekorativ anrichten.

Die vorbereiteten Salate mit dem Dressing marinieren und anrichten.
Als Garniture: Linsen und Kräuter dazugeben und zügig marinieren.

Anmerkung

Als Salat kann man auch nur Vogelesalt und Friseesalat nehmen.

Dekoration: einen Parmesanchips

Zusätzlich kann man noch hauchdünne getostete Baguettescheiben dazureichen.



Spinatsalat mit Truthahnschinken

Spinatsalat mit Truthahnschinken und mariniertem Ziegenkäse im Haselnussmantel
für 4 Personen

Zutaten

	Fleisch
400,00 g	Truthahnschinken
	Sonstiges
250,00 g	Junge Spinatblätter
1,00 Bund	Radieschen
2,00 St	Frühlingszwiebeln
8,00 St	Ziegenkäsescheiben, frisch
	Balsamessig
1,00 EL	Gemüsebrühe
2,00 EL	Distelöl
2,00 EL	Haselnussöl
1,00 EL	Salz
	Pfeffer
100,00 g	Haselnüsse in Scheiben geschnitten



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Der Ziegenkäse wird in den Haselnusscheiben gewälzt, so dass sich eine schöne Haselnusschicht um den Ziegenkäse herum bildet.

Danach im Backofen bei ca. 150 Grad 3 bis 4 Minuten anwärmen.

Die Salate putzen und waschen, aus den Zutaten eine Vinaigrette rühren und die Salate darin marinieren. Die in dünne Scheiben geschnittenen Radieschen ebenso in der Vinaigrette marinieren.

Die Frühlingszwiebeln zuputzen und in kochendem Salzwasser kurz aufkochen. Herausnehmen und ins vorbereitete Eiswasser geben. Nur ganz kurz! Dann die Frühlingszwiebeln vierteln und mit dem Dressing und den Restzutaten anrichten.

Den Salat mit den Radieschen und den Truthahnschinken anrichten, dann den angewärmten Ziegenkäse daraufsetzen und servieren.

Garnitur: Ein gebackenes Ziehteigblatt.

Truthahnschinkenroulade

Truthahnschinkenroulade mit Kräuterfrischkäse, roh mariniertem Spargelsalat und kleinem Salatbouquet.
für 4 Personen

Zutaten

Fleisch	
400,00 g	Truthahnschinken
100,00 g	Topfen
60,00 g	Mascarpone
120,00 g	Gorgonzolla
2,00 Blatt	Gelatine
2,00 EL	Sahne, flüssig
40,00 g	Schnittlauch fein geschnitten
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver
Salate	
40,00 g	Vogelesalat
40,00 g	Rucola
40,00 g	Erisee
40,00 g	Lollo rosso
1,00 St	Peperoni gelb
1,00 St	Peperoni rot
4,00 St	Spargel, weiß und dünn
Würzmittel	
4,00 EL	Olivensöl extra vergine
2,00 EL	Sherryessig
1,00 EL	Kresse
	Salz
	Pfeffer



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Den Truthahnschinken beim Metzger in dünne Scheiben schneiden lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topfen, Mascarpone und Gorgonzolla mit der Handpassiermaschine passieren.

Die ausgedrückte Gelatine in zwei Esslöffel Sahne im heißen Wasserbad auflösen und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch unter die Topfen-Käsemasse rühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.

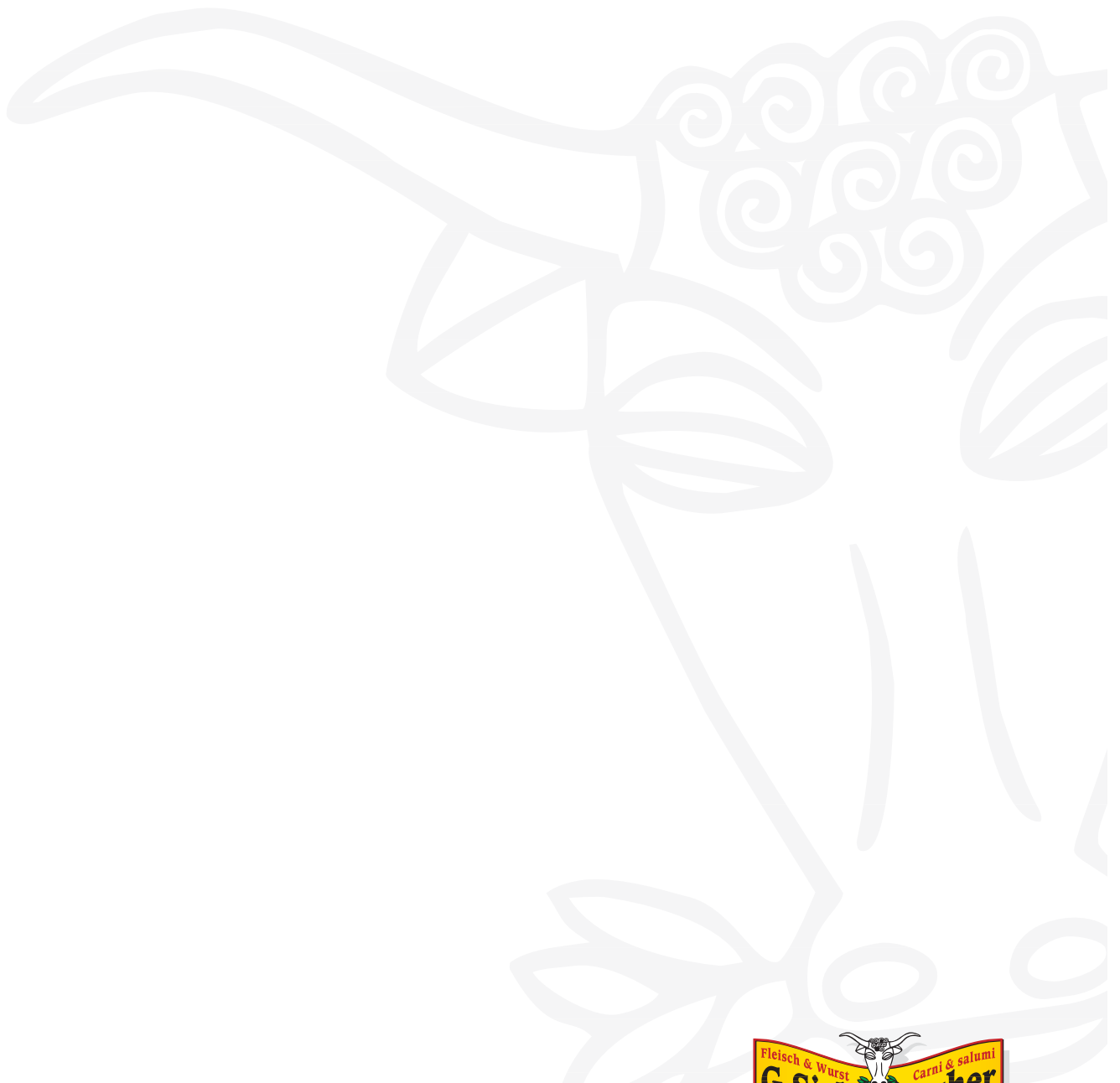
Die Scheiben von Truthahnschinken auf eine vorbereitete Alufolie überlappend nebeneinander auslegen und mit der Topfenmasse gleichmäßig bestreichen. Anschließend eng aufrollen und ca. 1 Stunde kühl stellen.



Vom weißen Spargel die angetrockneten Enden abschneiden, schälen und in längliche, dünne Streifen schneiden. Die Paprikaschoten waschen, vierteln, entkernen in die gewünschte Form schneiden und in Olivenöl beidseitig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen die Blattsalate putzen, eventuell, die Außenblätter entfernen, waschen und den Salat mundgerecht zupfen.

Den Salat mit Salz, Sherryessig und Olivenöl marinieren und mit den restlichen Komponenten anrichten. Zum Schluss die gefüllte Truthahnroulade schneiden und anrichten.



www.siebenfoercher.it

Ravioli mit Straußenfleisch

Ravioli mit Straußenfleisch und grünen Spargeln

für 4 Personen

Zutaten

150,00 g Weizenmehl
1,00 St Ei
2,00 St Eigelb
1,00 TL Salz

Füllung
250,00 g Straußenfleisch
100,00 g Dünner grüner Spargel
Salz
1,00 St Knoblauchzehe/n
70,00 g Karotten
40,00 g Stangensellerie
40,00 g Frühlingszwiebeln
100,00 g Pfifferlinge
1,00 St Ei/er
3,00 St Salbeiblätter
1,00 St Thymianzweig/e
1,00 EL Petersilie fein gehackt
1,00 TL Paprikapulver edelsüß
Salz
Pfeffer

Außerdem
1,00 St Gezackter, ovaler Ausstecher von 6 cm
1,00 St LEäiwngeiess zum Bestreichen
300,00 g Dünner grüner Spargel
30,00 g Parmesan, frisch gehobelt
Petersilie

Sauce
250,00 g Dunkler, kräftiger Potwein
70,00 g Roter Portwein
40,00 g Schalotten in würfel geschnitten
1,00 St Frühlingszwiebel
120,00 g Tomaten in Würfel geschnitten
kalte Butter
Salz
Pfeffer



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Teig

Aus den angegebenen Zutaten einen Nudelteig kneten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kühl ruhen lassen.

Für die Füllung

Das Fleisch sehr fein würfeln.

Den Spargel putzen, in Salzwasser weich kochen und im Mixer fein pürieren. Den Knoblauch schälen, fein hacken. Karotten, Sellerie und die Frühlingszwiebeln putzen beziehungsweise schälen. Alles mit Ei und Kräutern in einer Schüssel vermengen und würzen.

Den Teig dünn ausrollen. Daraus Ovale ausstechen, jeweils 1 Teel. Füllung auf eine der schmalen Seiten setzen, die Teigränder mit Eiweiß bestreichen.

Die Teigstücke zusammenklappen, dabei die Ränder fest aufeinander drücken. Die Ravioli kurz trocknen lassen. Den Spargel putzen, wenn nötig schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 5 bis 8 Minuten garen.

Die Ravioli separat in kochendem Salzwasser 5 bis 8 Minuten garen.

Für die Sauce

Den Rotwein und den Portwein mit der Schalotte und dem Thymian fast zur Gänze einkochen lassen. Die Butter in Würfel schneiden, nach und nach mit dem Schneebesen in den reduzierten Wein einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Ravioli servieren.

Diese köstlichen Rezepte wurden von Küchenmeister Herr Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof in Meran, für die Fleisch-Spezialitäten von Siebenförcher kreiert.



Fischgericht

Filolasagnete mit Räucherlachs

für 4 Personen

Zutaten

160,00 g	Filoteig
100,00 g	zerlassene Butter
400,00 g	Räucherlachs in Scheiben
100,00 g	Limonen
250,00 g	Crème fraîche
2,00 St	Limetten, Saft
0,20 g	Pfefferkörner schwarz gestoßen
30,00 g	Schnittlauch Stücke zu 2 cm
240,00 g	Gemischte Salatspitzen



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Ein Blatt Filoteig mit Butter (flüssig) bepinseln und mit einem scharfen Ausstecher rund ausstechen, Das Backblech einfetten und mit je 3 gebutterten Filoteigkreise belegen.

6 bis 8 Minuten goldgelb backen.

Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Die Lachsscheiben in schöne große Scheiben schneiden.

Die Limonenspalten schälen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Je 1 Tl Crème fraîche auf jedes Teigblatt geben. Darauf die Räucherlachsscheiben legen. Mit einem Löffel etwas Limonensaft darauf geben und mit schwarzen Pfeffer bestreuen. Mit Limonenspalten und Schnittlauchspießen oder Dillsträußchen garnieren.

Enten - Perlhuhnbrust

Enten- Perlhuhnbrustkombination mit Basilikum und Sherryschalottensauce

für 4 Personen

Zutaten

240,00 g	Entenbrust
156,00 g	Perlhuhnbrust
8,00 g	Basilikum, frisch
108,00 g	Schweinenetz
2,00 St	Artischocken
20,00 g	Pfifferlinge frisch
	Salz
	Pfeffer

Sherryschalottensauce

2,40 dl	Brauner Kalbsfond
	Salz
	Pfeffer
0,40 dag	Weißwein
0,80 cl	Sherry trocken
120,00 g	Schalotten in Würfel geschnitten

Maishalbmonde

0,40 l	Milch
20,00 g	Butter
4,00 g	Salz
92,00 g	Maisgriess, mittel
0,40 St	Eigelb

Kräuterkruste

0,40 cl	Olivenöl, klat gepresst
1,20 cl	Sonnenblumenöl
1,20 g	Basilikum, frisch
1,60 g	Petersilie
2,80 g	Origano frisch
1,20 St	Bärlauchblätter
12,00 g	Sbrinz
4,00 g	Pinienkerne
16,00 g	Eigelb
	Salz und Pfeffer
20,00 g	Sbrinz

Pilzragout

80,00 g	Steinpilze, frisch
200,00 g	Champignons, frisch
8,00 g	Schnittlauch
8,00 g	Butter
2,00 cl	Rahm
	Salz, Pfeffer, Thymianzweig



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Entenbrust parieren und mit der Haut nach unten auf ein Brett legen

Basilikum zupfen, waschen und auf das Entenbrüstchen legen. Pouletbrust auf den Basilikum legen und mit dem Schweinsnetz einpacken. Alles würzen und auf der Entenbrustseite anbraten, umdrehen und auf der anderen Seite anbraten, im Ofen fertig garen. Ruhen lassen.

Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und einreduzieren, durch ein feines Haarsieb in die bereitgestellte Schalottensauce begeben und mit Sherry verfeinern.

Die Artischocken putzen, hierbei den Stiel zur Hälfte dranlassen und die Artischocken weichkochen.

Die Artischocken in 6tel schneiden und mit dem Gemüse in Olivenöl anschwanken und abschmecken.

Maishalbmonde

Milch, Butter und Salz aufkochen, Polenta begeben garen und vom Herd nehmen. Sbrinz und Eigelb beimischen.

Auf ein gebuttertes Blech dick ausstreichen und mit der Kräuterkruste bestreichen.

Kalt stellen. Halbmonde ausstechen in gebutterter Form geben und backen.

Kräuterkruste

Olivenöl, Sonnenblumenöl, Eigelb, Kräuter, Sbrinz und Pinienkerne mixen und abschmecken.

Pilzragout

Pilze zurecht schneiden und in Butter sautieren.

Sauerrahm beifügen, abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen

Anmerkung

Die Kräuterkruste und das Pilzragout kann man dazu servieren, muß es aber nicht.

Man kann auch Erbsenschoten, Morcheln und Selleriewürfel dazugeben. Siehe Foto



Feuillantine vom Kalbsfilet

Feuillantine vom Kalbsfilet mit Artischocken, Lauch und Trüffel
für 4 Personen

Zutaten

4,00 St	Tomaten
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
2,00 EL	Roter Aceto balsamico
12,00 EL	Olivenöl extra vergine
0,25 l	Weißer Aceto balsamico
1,00 Bund	frittierter, gesalzene Rucola
1,00 Bund	frische Rucola
200,00 g	Lauch (nur das gelbe)
16,00 St	Filoteigblätter 8cm Durchmesser
1,00 St	Eigelb verquirlt
8,00 St	Trüffelscheiben (1,5 mm dick)
600,00 g	Kalbsfilet, zugeputzt
1,00 EL	Butter
6,00 St	Miniartischocken, gekocht, geviertelt
2,00 EL	Kürbiskerne, geröstet



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Die Tomaten häuten, entkernen und in kleine mittelgroße Würfel schneiden. Die Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Roten Balsamicoessig mit dem Olivenöl verrühren und abschmecken.

Den weißen Aceto balsamico auf sirupartige Konsistenz einkochen lassen (ca. 10 Minuten)

Den frittierten und frischen Rucola mit 8 Essl. Olivenöl zu einer feinen Paste pürieren und würzen.

Die ausgestochenen Filoteigblätter (oder Ziehteigblätter) mit dem Eigelb bestreichen, 4 Blätter mit der Trüffelscheibe bedecken und mit den restlichen Teigblättern bedecken und andrücken. Mit 1 Essl. Olivenöl bepinseln und auf ein geöltes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 210°C ca. 3 Minuten goldbraun backen. Bereitstellen.

Das Kalbsfilet würzen und in einer heißen Pfanne rundherum anbraten, im Backofen ca. 15 bis 20 Minuten weiter braten (je nach Größe), herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen.

Den Lauch putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In Butter den Lauch anschwitzen, die Artischocken, und die marinierten Tomatenwürfel dazugeben, kurz erhitzen und abschmecken. Die Kürbiskerne in einer Teflonpfanne ohne Fettstoff rundherum bräunen und als Garnitur verwenden.

Das Filet in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse schichtweise in die Filoteigblätter füllen, so dass es wie ein Turm aussieht.

Sauce: Als Sauce eignet sich eine Sherrysauce.



Gebratenes Hirschkotlett

Gebratenes Hirschkotlett mit Hirsch- Kaninchentournedos an Holundersauce
für 4 Personen

Zutaten

200,00 g Hirschkoteletts
144,00 g Hirschentrecotes
2,00 cl Erdnussöl
10,00 g Bresaula
80,00 g Kaninchenfilet

Sauce

4,00 g Butter
1,20 dl Brauner Kalbsfond
6,00 g Schalotten
0,44 dl Holundersaft
6,00 g Küchenkräuter
Salz, Pfeffer

Gemüse

100,00 g Stauensellerie
112,00 g Äpfel
14,00 g Zucker
12,00 g Butter
0,60 dl Riesling
0,40 g Ingwer
Zitronensaft
320,00 g Zucchini
Salz, Pfeffer

Steinpilzkuchen

140,00 g Mürbteig
4,00 g Bratbutter
120,00 g Steinpilze, frisch
20,00 g Schalotten
0,40 St Knoblauchzehe

Royal

0,72 dl Milch
1,20 cl Rahm
1,20 St Eier
8,00 g Mehl



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Schalotten rüsten und fein schneiden. Hirschkoteletts vom Silberhäutchen trennen und den Knochen reinigen. Schalotten in Butter andünsten, mit Holundersaft ablöschen und um $\frac{3}{4}$ reduzieren. Mit brauner Kalbsbrühe auffüllen und leicht einköcheln lassen und abschmecken.

Hirschentrecôte der Länge nach einschneiden, klopfen und das Kaninchenfilet darauflegen. Mit Rohschinkenranchen einschlagen.

Daraus Tournedos schneiden und mit Zahnstocher befestigen. Hirschkarree und Tournedos würzen, heiss anbraten und im Ofen fertig garen. Sauce passieren und abschmecken.

Glasiertes Frühherbstgemüse mit Ingwer

Stangensellerie waschen, rüsten und in Rauten schneiden. Äpfel in Schnitze schneiden. Mini Zucchini waschen und der Länge nach halbieren.

Staudensellerie blanchieren. Zucker leicht karamelisieren und mit dem Wein ablöschen, leicht einköcheln. Die Apfelschnitze begeben und alles schön glasieren.

Butter schäumen, Staudensellerie, Apfel mit wenig einreduziertem Sud glasieren. Zucchini goldig sautieren und Abschmecken.

Steinpilzkuchen

Schalotten fein schneiden, Steinpilze rüsten, waschen und eventuell zerkleinern. Fett erhitzen, Pilze sautieren, Schalotten und Knoblauch begeben und abschmecken.

Saft von den Pilzen abschütten und einreduzieren. Für den Guss die restlichen Zutaten mixen, Reduktion begeben, passieren und abschmecken

Kuchenblech fetten, mit dem Teig auslegen, leicht stechen, Pilze darauf verteilen und bei 220° C im Ofen direkt auf dem Boden anbacken.

Später den Guss hinzufügen und auf einem Gitter goldig ausbacken. Herausnehmen und schneiden.

Anmerkung

Man kann auch einen Mantel von Bündnerfleisch herumlegen. Karotten, Staudensellerie, Champignons, Frühlingzwiebeln Broccolirösschen und frische Kräuter verwenden.



Straußenfilet

Gebratenes Straußenfilet in Filoteig mit Mango und Soja-Gemüse

für 4 Personen

Zutaten

	Fleisch
600,00 g	Straußenfilet (1 Filet)
	Sonstiges
1,00 EL	Hoisinsauce (Pflaumen - Sojasauce)
4,00 Blatt	Filo / Frühlingsrollenteig
40,00 g	Glasnudeln, nach Packungsanleitung
50,00 g	Meaknogchostifte
	Sojagemüse
50,00 g	Paprikaschote rot und gelb
50,00 g	Wirsing
50,00 g	Zucchini
50,00 g	Kaiserschoten
50,00 g	Sojasprossen
50,00 g	Shitakipilze oder Champignons
	Sesamöl
	Sojasauce süß
	Frisch gehackter Koriander
	Salz
	Pfeffer
	Beilage:
	Glasnudeln



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Das Straußenfilet in gleichmäßige Portionen à ca. 150 g schneiden und mit der Hoisinsauce bestreichen und ca. 20 Minuten marinieren.

Für das Sojagemüse

Paprika, Wirsing, Zucchini, Kaiserschoten, Sojasprossen, Pilze in gleichmäßige Stücke oder Streifen schneiden.

Die Teigblätter auslegen, auf jedes in die Mitte eine Portion Straußenfilet und darauf die Mangostreifen und einige Glasnudeln legen. Die Teigränder mit Ei bestreichen und den Teig eng aufrollen. Die Ränder gut andrücken. In heißem Öl schwimmend 3 bis 4 Minuten bei 180°C goldgelb frittieren.

Wichtig dabei ist: Das Straußenfilet sollte man nicht durchbraten!

Das Sesamöl erhitzen, das Gemüse darin kurz andünsten, dann die Sojasauce und den Koriander (frisch oder zerstoßene Korianderkörner) dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Straußenfilet schräg halbieren und auf dem Sojagemüse anrichten.

Kalbsschulterspitz

In Olivenöl geschmorter Kalbsschulterspitz mit Topinamburchips, Frühlingsgemüse und Kartoffelwürfeln
für 4 Personen

Zutaten

	Fleisch
800,00 g	Schulterspitz
5,00 St	Schalotten
120,00 g	Stangensellerie
120,00 g	Lauch
3,00 St	Knoblauchzehen
0,50 l	Olivenöl
1,00 l	Fleischbrühe ungesalzen
5,00 St	Sardellenfilets gesalzen
5,00 St	Geriebene ToastbrotscHEiben ohne Rinde
5,00 St	Basilikumblätter
	Petersilie feingehackt
2,00 St	Topinambur
	Parmesan

	Gemüse
	Kartoffelwürfel

	Garnitur
	Rosmarinzweig



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Das Kalbsschulterspitz vom groben Fett und Sehnen weitgehendst befreien und mit den Sardellen in gleichmäßigen Abständen spicken.

Schalotten, Sellerie und Lauch in gefällige Stücke schneiden und in Olivenöl andünsten. Das Fleisch dazugeben und von allen Seiten anbraten.

Mit der Fleischbrühe aufgießen, aufkochen lassen und ca. 60 bis 70 Minuten schmoren. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Schmorfond mit dem Gemüse um die Hälfte einkochen und anschließend fein aufmixen. Den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und mit dem Schmorfond aufgießen.

Nun das geriebene Toastbrot und den Parmesan hinzugeben und mit den Kräutern verfeinern. Abschmecken.

Die Topinambur schälen und auf der Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden. Im schwimmenden Fett bei 180°C goldgelb backen. Auf ein Küchenpapier legen und leicht salzen.

Beilagen

Frühlingsgemüse und Kartoffelwürfel.

Diese köstlichen Rezepte wurden von Küchenmeister Herr Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof in Meran, für die Fleisch-Spezialitäten von Siebenförcher kreiert.



Spanferkelkronen

Lauwarmer Gemüsesalat mit Spanferkelkronen und Serviettenknödel

für 4 Personen

Zutaten

600,00 g	Spanferkelkarree
4,00 St	Thymianzweige
4,00 St	Knoblauchzehen ungeschält
8,00 St	Karotten
160,00 g	Kaiserschoten
8,00 St	Cocktailtomaten
2,00 St	Artischocken
100,00 g	Sauerklee
4,00 St	Wirsingblätter
1,00 St	Lauch (für frittierten Lauch)

Vinaigrette

4,00 cl	Sherryessig
2,00 cl	Estragonessig
2,00 cl	Muscadet
2,00 cl	Sherry trocken
1,00 EL	Olivöl
1,00 EL	Basilikumöl
3,00 EL	Traubenkernöl (grün)

Sauerkleehonig

100,00 g	Sauerklee
3,00 EL	Blütenhonig
1,00 cl	Estragonessig
1,00 cl	Champagneressig
6,00 cl	Traubenkernöl
	Salz
	Pfeffer
	Zucker



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Das Spanferkelkarree vom Metzger küchenfertig zuputzen lassen.

Das Spanferkelkarree wie eine Schnecke aufdrehen, so dass die Knochen nach außen wegstehen und mit einem Zahnstocherzusammenstecken. Oder um einen Metallring das Filet wickeln und mit einem Bindfaden festbinden.

Die Vinaigrette anrühren, das Gemüse putzen, blanchieren und noch warm in die Vinaigrette einlegen.

Die Spanferkelkronen salzen und pfeffern, mit einem Thymianzweig und einer ungeschälten Knoblauchzehe in 2 Esslöffel

Olivöl und 1 Esslöffel geklärter Butter bei 180 Grad im Ofen ca. 10 bis 15 Minuten braten. Warmstellen!

Die Cocktailtomaten leicht einritzen, für ein paar Sekunden in kochendes Wasser geben, herausnehmen und in Eiswasser kurz schocken. Dann die Haut abziehen.

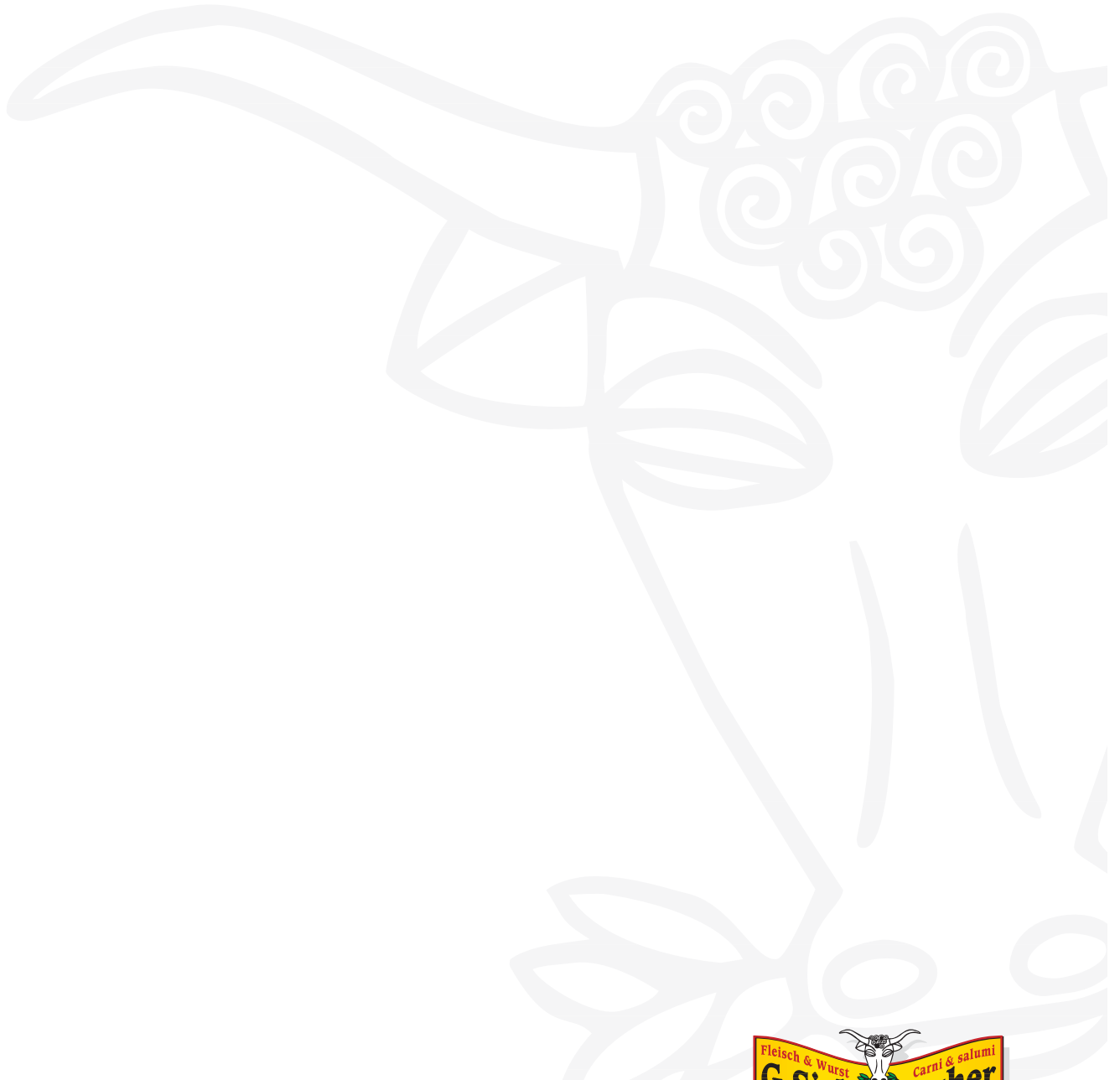
Das Gemüse zuputzen, in gefällige Form und Größe schneiden und blanchieren.
Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. (nur das Gelbe verwenden)
Anschließend im schwimmenden Fett bei 180° goldgelb frittieren, auf ein Tuch legen und leicht salzen.
Vor dem Anrichten das Gemüse in etwas aufgeschäumter Butter erwärmen, evtl. noch abschmecken und anrichten.

Für den Sauerkleehonig die angegebenen Zutaten im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durchpassieren.

Als Sauce eignet sich eine leichte Kümmel oder Senfsauce.
Die Spanferkelkronen mit dem Gemüse und den Beilagen gefällig anrichten.

Beilage

Serviettenknödel, wobei die Hälfte des Teiges mit Spinat eingefärbt ist.



Medaillons und Chips

Medaillons und Chips vom heimischen Jungrind mit Petersilienwurzelpüree und Zucchini
für 4 Personen

Zutaten

	Basilikumcreme:
20,00 St	Pinienkerne
1,00 St	Knoblauchzehe
100,00 g	Basilikum
50,00 g	Quark
	Meersalz
2,00 EL	Olivöl

	Medaillons und Chips
600,00 g	Rindsfilet
	Salz
	Pfeffer
20,00 g	Butterschmalz
100,00 ml	Kalbsfond
2,00 EL	Mie-de-pain (Weißbrotkrumen Butterschmalz zum frittieren

	Gemüse
2,00 St	Peperoni gelb

	Petersilienwurzelpüree
150,00 g	Petersilienwurzel geschält und gewürfelt
100,00 g	Kartoffeln geschält und gewürfelt
	kalte Butterwürfel
50,00 g	Salz



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Pinienkerne und enthäutete Knoblauchzehe in der Moulinette grob hacken. Restliche Zutaten zufügen und alles pürieren.

Fleisch in vier Medaillons à 80g schneiden. Restliches Fleisch in hauchdünne Scheiben schneiden und würzen.

In die Medaillons eine Tasche schneiden und jeweils 1 Essl. Basilikumcreme hineinfüllen. Medaillons in einen fertigen Metallring aus Alufolie setzen, damit sie beim Braten ihre Form behalten, salzen und pfeffern. Im Butterschmalz anbraten und im Backofen bei 175° C 6 - 8 Minuten weiterbraten. Warmstellen!!

Das Bratfett mit Kalbsfond ablöschen und für die Knoblauchzehen (siehe Beilagen) verwenden.

Die Rindsscheiben flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils etwas Basilikumcreme daraufgeben und zusammenklappen. In Mehl, verquirltem Ei und Mie-de-pain wenden und in Butterschmalz 1-2 Minuten frittieren.



2 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und im Frittierfett der Rindschips eine Minute frittieren.

Vier Knoblauchzehen ca. 2 bis 3 Minuten blanchieren und mit dem eingekochten Kalbsjus (vom Braten der Medallions) überziehen.

Petersilienwurzelpüree

Die Petersilienwurzel und Kartoffelstücke gemeinsam im Salzwasser weichkochen. Das heiße Kartoffelgemüse durch eine Kartoffelpresse pressen und auf ein dünnes Tuch geben und den Saft vollständig ausdrücken. Anschließend noch warm in einer Moulinette oder Cutter mit der kalten Butter fein pürieren und abschmecken.

Zum Servieren in einer Sauteuse oder in der Mikrowelle erwärmen.

Gemüse

Die gelben Paprikaschoten vierteln und entkernen.

Kurz in kochendes Wasser geben und nach 2 Minuten herausnehmen. Gleich in vorbereitetes Eiswasser zum Abkühlen geben.

Mit einem kleinen Küchenmesser die Haut abziehen und die Paprika in gefällige Rauten schneiden.

Kurz vor dem Anrichten in erhitztem Olivenöl vorsichtig erwärmen, damit es nicht zu viel Farbe bekommt.

Zum Schluß mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnitur

Frittiertes Kartoffelgitter



Rehfilet mit Pilzen

Rehfilet mit Pilzen

für 4 Personen

Zutaten

200,00 g Sellerieknollen
600,00 g Rehfilet
Salz
Pfeffer

Sauce

375,00 g Chanpinons, frisch
250,00 g Pfifferlinge, frisch
125,00 g Schinken Würfel geschnitten
125,00 g Creme fraîche



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Die Sellerieknollen schälen, waschen, abtropfen und sehr fein würfeln. Das Rehfilet vorsichtig waschen, und abtupfen. Pfanne erhitzen und das Rehfilet darin von allen Seiten bräunen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheiztem Ofen (180°C) ca. 10 - 12 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Champignons, Pfifferlinge und die Selleriewürfel mit den Schinkenwürfel in der Pfanne sautieren (schwenken). Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das rosagebratene Rehfilet vor dem Aufschneiden ca. 7 bis 8 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Das Rehfilet in 4 Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten und warm halten. Die Creme fraîche unter den Bratenfond rühren und die Sauce abschmecken.

Anmerkung

Mögliche Beilagen: Zwiebelkonfit, Quittenperlen, frittierter Lauch und gebratene Kartoffeln.

Rehrückenmedaillons

Rehrückenmedaillons im Brickblatt mit Aromaten gebraten auf Birnen- Portweinsauce
für 4 Personen

Zutaten

0,40 kg	Rehrückenfiletes
2,00 St	Brickblätter
2,00 g	Wacholderbeeren
0,40 St	Rosmarinzweig
4,00 g	Thymian, frisch
	Salz
	Pfeffer
0,40 dl	Olivenöl, kalt gepresst
200,00 g	Birnen Williams
40,00 g	Schalotten
0,40 dl	Rotwein rot
20,00 g	Zucker
2,00 dl	Wildjus
0,40 dl	Rahm
20,00 g	Butter
	Salz
	Pfeffer



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Einen Teil der Birnen für den Fächer wegnehmen, schälen und entkernen. Die restlichen Birnen und Schalotten kleinschneiden.

Das Fleisch parieren und würzen.

Die Kräuter zupfen, waschen und grob hacken.

Birnen in Zucker und rotem Portwein kochen und einschneiden. Die restlichen Birnen und die Schalotten kurz ansautieren, mit Zucker karamelisieren. Mit Portwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit Wildfond auffüllen. Etwas einkochen lassen, mixen und durch ein feines Haarsieb passieren und abschmecken. Mit Butter und geschlagener Sahne kurz vor dem Servieren aufmontieren.

Das Fleisch mit den grob gehackten Kräutern bestreuen sowie mit dem fein gehackten Wacholder im Brickblatt einwickeln und kurz von beiden Seiten in Olivenöl anbraten, warmstellen (Niedertemperatur 70°C)

Anmerkung

Man kann auch Quitten und Birnenperlen, Kohlrabi Stifte und Rauten von gelben Paprika, Lauchzwiebeln, Cahmpignons, Morcheln und Topinamburchips dazureichen.

Rosa gebratene Entenbrust

Rosa gebratene Entenbrust mit Gemüseroulade, Sesamspätzle und Balsamicojus
für 4 Personen

Zutaten

Gemüseroulade	
5,00 St	Chinakohl Blätter
80,00 g	Karotten
80,00 g	Bohnen
100,00 g	Lauch
5,00 St	Maiskolben klein
80,00 g	Kohlrabi
100,00 g	Butter

Spätzleteig	
500,00 g	Mehl
40,00 g	Sesamöl
42,00 dl	Eier
2,00 EL	Milch lauwarm
	Salz
	Butter
	Sesamkörner



Andreas Köhne, Hotelfachschule Kaiserhof Meran

Zubereitung

Die Chinakohlblätter in Salzwasser kurz blanchieren, abkühlen und auf einem Küchentuch auslegen. Alle Gemüse putzen und in ca. 5mm dicke Streifen schneiden. Ebenfalls blanchieren, so dass sie fast gar sind, aber noch etwas Biss haben. Sofort abkühlen und bereitstellen.

Die Gemüsestreifen auf den unteren Teil des Chinakohl Blattes legen, wobei man am besten 3-4 Chinakohlblätter überlappend nebeneinander auf ein Küchentuch legt und dann satt einrollt, so dass gleichmäßige 3 - 4 cm dicke Rouladen entstehen. Diese anschließend in 4 cm breite Stücke schneiden und auf ein gebuttertes Blech mit der Schnittfläche nach oben legen.

Spätzle

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und wie gewohnt Spätzle herstellen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne Butter aufschäumen, die Spätzle darin leicht anbraten, mit Sesamkörner bestreuen und mitbraten. Die Entenbrust fein säuberlich von Sehnen und Fett befreien (Die Abschnitte eventl für die Sauce verwenden) und mit wenig Honig einpinseln. Mit Salz und gestoßenem schwarzen Pfeffer würzen und in wenig Öl zuerst auf der Hautseite knusprig braun und dann auf der anderen Seite etwas kürzer braten.

Dann in den vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 bis 12 Minuten (Kerntemperatur 60 Grad) braten. Anschließend in Folie einpacken und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren unter dem Salamander leben, damit es eine schöne Kruste gibt.

Den Geflügel oder Kalbsjus aufkochen, etwas Sternanis begeben und einreduzieren, bis der Jus eine leicht ölige Konsistenz erreicht hat. Mit etwas Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Roulade im Ofen erwärmen und mit Butter beträufeln.
Die Entenbrust aufschneiden und mit den Beilagen anrichten.

