

Mariniertes Ofengemüse mit Wildschinken  
Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce  
Kürbistarte mit Parmesan  
Linsensalat mit Birne, Schinken und Endivien  
Rote Betesalat mit Apfel und geräucherter Forelle

\*\*\*

Maissuppe mit Kokos und Popcorn

\*\*\*\*

Entenbrust mit Orange und Honig  
Kohlrabi und Kürbis, Mohnschupfnudeln

\*\*\*

Schokoladen-Pfirsich-Gateau  
Gefüllter Crepe mit Krokantsahne

\*\*\*

Schokoladen-Ingwer-Cookies, Linzer Golatschen

Schokoladen-Ingwer-Cookies, Vanille-Kipferl und Linzer Golatschen

## Mariniertes Ofengemüse mit Endiviensalat

Für ca. 10 Personen

- 100 g gelbe Karotten
- 10 g Ingwer, Salz, Öl
- 100 g Karotten
- Curry, Salz, Öl
- 100 g Radieschen mit Kreuzkümmel

Das Gemüse schälen und in gewünschte Form schneiden.

Dann mit Gewürzen und Öl in Backpapier einwickeln und in Alufolie fixieren.

Alles im Backofen bei 180 Grad garen.

- 100 g Schalotten mit Anis
- 100 g Endiviensalat

Das Gemüse mit dem Endiviensalat anrichten und mit der Vinaigrette marinieren.

### Trüffelvinaigrette

- 100 g Apfelsaft
- 100 g Weißer Essig
- 100 g Kaltgepresstes Öl
- Trüffel gegart gehackt
- Salz, Pfeffer

Tipp:

Rosa gebratenes Fleisch oder Schinken dazu geben und eventuell mit altem Balsamico garnieren.

**Hier kann auch gerne anderes Gemüse im Ofen mit den Lieblingsgewürzen gegart werden und im Anschluss dünn gehobelt werden.**

**Ofengemüse mit Gewürzen und Kräutern**

## Kürbistarte

<u>Kürbistarte</u>		
500	g	Kürbis
100	ml	Orangensaft
150	g	Parmesan
100	g	Crème fraîche
5		Eier
		Quittengelee
		Blätterteig oder
		salziger Mürbeteig
		Salz, Pfeffer

Den Kürbis in Orangensaft mit Zimtstange und Sternanis weich dämpfen. Dann pürieren und mit geriebenem Parmesan, Eier und Crème fraîche vermengen. Mit Quittengelee, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Mürbeteig, Hefeteig oder die Blätterteigplatten ausrollen und in die Tarteform geben.  
Dann die Kürbismasse auf den Teig geben und im Backofen bei 150 Grad backen ca. 30 min

## Mürbeteig (salzig)

300	g	Mehl
150	g	Butter
4	g	Salz
5	El	Quark
1		Ei
		Backpulver

Alle Zutaten zusammen verkneten.

## Buttermilchteig

300	g	Buttermilch
20	g	Hefe
	g	Salz
550	g	Mehl 550
		Gehackter Thymian

Zutaten alle zusammen zu einem Teig verkneten und ca. 30 min gehen lassen.  
Dann aufarbeiten ausrollen und mit dem Lauch bestreuen.

## Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

### Lachsbeize

200	g	Meersalz
120	g	Brauner Zucker
6	g	Schwarzer Pfeffer
6	g	Senfkörner
6	g	Fenchel
2	g	Nelke
4		Thymian
1	ml	Lorbeerblatt
5	g	Pimentkörner
4	g	Wacholderbeeren
6	g	Koriander
6	g	Sternanis

#### Vermouth

Salz mit Zucker und Gewürzen fein pürieren und in ein Glas aufheben.

1 kg Lachs mit ca. 2 EL Gewürzmischung von beiden Seiten einreiben und in Folie für ca. 10 Stunden marinieren lassen, Dann das Filet abwaschen.

Dann mit Kräutern und etwas Vermouth vakuumieren und weitere 4 Stunden ziehen lassen.

### Dill-Senfsauce mit Honig

100	g	Dijonsenf
60	g	Honig
30	g	Gekochte Senfkörner
50	g	Essig
60	g	Wasser
		Dill
150	g	Rapsöl

Alle Zutaten bis auf das Öl vermengen. Dann das Öl zu einer Emulsion unter rühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

## Linsensalat mit Birnen, Endiviensalat, Rapsdressing

- Endiviensalat waschen und in Streifen schneiden
- Linsen in Gemüsebrühe garen und würzen mit Salz, Pfeffer, Essig und etwas Ducca
- Die Birnen in Würfel oder in  $\frac{1}{4}$  schneiden und in leicht gepickeltem Sud garen

Für das Rapsdressing (1 Teil Essig, 1 Teil Apfelsaft, 1 Teil Rapsöl ) verrühren mit Salz und Pfeffer. Eventuell mit etwas Zucker abschmecken

## Marinierte Rote Bete Scheiben mit Feldsalat, Forelle

Für ca. 10 Personen

- 3 Stk Rote Bete  
Salz, Piment, Öl
- 50 g Apfelsaft
- 50 g Weißer Essig
- 50 ml Rapsöl  
Salz, Pfeffer  
eventl. Honig

Rote Bete waschen und mit Salz, Piment und etwas Öl marinieren. Dann in Backpapier oder in einem Gusstopf im Ofen bei 180 °C ca 2 Stunden garen.

Aus Apfelsaft, weißem Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen, und die Rote Bete beim Anrichten damit marinieren.

Das Brot wird in dünne Scheiben geschnitten und im Ofen mit einem Blech bei 180 Grad cross geröstet.

**Die geräucherte Forelle portionieren. Die Abschnitte vom Bauch mit etwas Mayonnaise verrühren und als Dip verwenden.**

## Maiscremesuppe mit Orangenfilets Kokosmilch, Popcorn

300	g	Dosenmais
10	g	Erdnussöl
100	ml	Orangensaft
70	g	Zwiebelwürfel
50	g	Selleriewürfel
1000	ml	Brühe
10	g	Ingwer
1		Sternanis
1/3		Zimtstange
		Salz, Pfeffer, Honig
50	g	Butter
50	ml	Kokosmilch
		Soja Lecithine
1	Tl	Kürbiskernoel

Die Zwiebelwürfel mit Selleriewürfel und etwas Erdnussöl anschwitzen. Den Mais zugeben und mit Brühe, Orangensaft auffüllen. Die Gewürze mit Ingwer zugeben und weich kochen lassen. Dann Zimtstange, Sternanis herausnehmen, die Suppe pürieren und durch ein grobes Sieb passieren. Anschließend Butter untermixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Kokosmilch erwärmen und mit etwas Lecithine und einem Mix Stab aufschäumen.

Die Suppe in Kaffee Tassen oder Weingläser füllen und mit der aufgeschäumten Kokosmilch versehen.

Als Einlagen kann man Garnelen braten und diese auf einem Spieß in die Suppe stecken.

## Entenbrust eingelegt in Koriander und Honig

Für 8 Personen

4	Stk	Entenbrust
50	g	Honig
10	g	Korianderkörner
5	g	Pfefferkörner
1		Nelke
1		Zesten von der Orange

Die Entenbrüste parieren und in eine Form legen. Den Koriander, Pfefferkörner und Nelke im Mörser zerstoßen und mit dem Honig, Zesten vermengen. Dann die Entenbrüste mit der Masse bestreichen und im Kühlhaus ziehen lassen.

(Darf ruhig 1 Tag im voraus stehen)

Danach in der Pfanne bzw. im Backofen gute 5 min braten und 4 min ruhen lassen.

### Sauce

100	ml	Orangensaft
10	g	Honig
20	g	Butter
200	ml	Entensauce
10	Blt	Koriander frisch

Für die Sauce wird der Honig mit der Butter karamellisieren gelassen und mit dem Orangensaft abgelöscht, dann um die Hälfte einkochen lassen. Die Entensauce zugeben, mit fein geschnittenen Koriander abgeschmeckt. Eventuell mit angerührtem Mondamin binden.

### Kohlrabigemüse

500	g	Kohlrabi
50	g	Butter
100	g	Crème fraîche / Sahne
		Salz, Pfeffer, Muskat

Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Dann mit etwas Butter andünsten mit Salz, Pfeffer und Muskat  
Den Fond mit Crème fraîche verkochen und abschmecken.

## Schupfnudeln

800	g	festkochende Kartoffeln
6	El	Grieß
6	El	Mehl
2		Eier
		Salz, Pfeffer, Muskat, braune Butter

Kartoffeln am Vortag kochen, pellen, durch Sieb streichen, mit den anderen Zutaten vermischen;  
Dann zu Schupfnudeln formen und im kochendem Wasser 3-4 Min. ziehen lassen.

Abkühlen und in Butter leicht anbraten.

Tipp: Man kann dann für den Geschmack/Optik geröstete Haselnüsse oder Mohn zu geben.



## Gefüllter Krokantcrepe mit Orangenfilets

5 Orangen  
50 g Zucker  
Mondamin

Die Orangen schälen und in Filets schneiden.  
Einen Karamell kochen mit dem Zucker und mit dem Orangensaft ablöschen. Leicht abbinden mit etwas angerührtem Mondamin.

100 g Mehl  
125 ml Wasser  
125 ml Milch  
Salz  
25 g Zucker  
50 g Butter - flüssig  
3 Eier

Für den Crepeteig alle Zutaten mit einander vermengen und hauchdünne, farblose Crepes ausbacken.

100 g Mandeln  
100 g Zucker

Die Mandelstücke im Ofen mit dem Zucker karamellisieren lassen.

200 ml Sahne  
20 g Zucker  
2 cl Amaretto  
Sahnesteif

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Dann die kalten Mandelblätter zufügen und mit dem Amaretto abschmecken.

Die Sahne auf die Crepe geben und zu einer Rolle formen.

## Schokoladen-Weinbergspfirsichcreme mit Granité

### Schokoladenmousse "light"

500	g	Milch	Die Gelatine in viel Wasser einweichen. Die Schokolade auswiegen und hacken. Die Milch zum Kochen bringen und die gut ausgedrückte Gelatine beifügen. Ungefähr 1/3 der heißen Flüssigkeit auf die Schokolade gießen und mit einem Rührbesen vermischen, um eine glatte, elastische und glänzende Konsistenz zu erhalten, das Zeichen für eine begonnene Emulsion.
1000	g	Sahne mit 35%	
600	g	Weißer Kuvertüre	
6	g	Blattgelatine	
			Die restliche Milch beifügen, wobei diese Konsistenz beibehalten werden soll. Wenn die Schokoladenmischung 45°C aufweist, die schaumig aufgeschlagene Sahne unterziehen.

### Pfirsich-Joghurt-Mousse

600	g	Weinbergspfirsichpüree	Gelatine einweichen und mit Passionsfruchtsaft erwärmen.
300	g	Joghurt	
200	g	Zucker	Dann Zucker und Joghurt zu geben.
9	Blt	Gelatine	
900	g	Sahne	im kalten Zustand die geschlagene Sahne unterheben.

### Mandelkuchen

Für ca. 10 Personen

200	g	Mandeln	Mandeln, Zucker, Honig, Gewürz und Eiweiß mischen, sodass eine dicke Paste entsteht. Eiweiß zu einem steifen Schaum schlagen und unter die Mandelmasse heben. Dann alles in eine runde Springform geben.
150	g	Zucker	
10	g	Honig, flüssig	
4		Eier	
Msp		Kardamom gemahlen	<b>2</b> Im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
		Puderzucker	
			<b>3</b> Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

## Schokoladen – Cookies

Für ca. Personen

150	g	Weiche Butter
225	g	Brauner Zucker
1		Ei
10	g	Feingehackter Ingwer
225	g	Mehl
30	g	Kakao
1,5	g	Natron
3	g	Backpulver
		Salz
250	g	Schokoladensplitter

Butter, Zucker, prise Salz, Ei und VIngwer verrühren.

Das Mehl mit der gehackten Kuvertüre, Kakao, Natron und Backpulver vermischen und unter die Buttermischung geben.

Wenn man den Teig übernacht stehen lässt wird dieser nach dem backen nicht so knusprig.

## Rosmarin-Kipferl

Für 6 Personen

200	g	Mehl
125	g	Weiche Butter
1		Eigelb
		Salz
1		Vanilleschote
70	g	Zucker
120	g	Gemahlene Mandeln
200	g	Rosmarinzucker

Die weiche Butter mit Eigelb, Salz, ausgekratzter Vanilleschote, Zucker, gemahlene Mandeln und Mehl verkneten und einen elastischen Teig herstellen.

Dann daraus kleine Kipferl oder Hörnchen formen.

Im Backofen bei 150 Grad hell backen.

Noch warm im Rosmarin zucker wälzen und in einer Dose aufbewahren.

Herstellung des Rosmarin Zuckers:

200g Zucker mit 5g Rosmarin fein gehackten Rosmarin vermengen bzw mit Mixer fein pürieren.

## Linzer Golatschen

200	g	Butter
150	g	Zucker
1		Zitronenabrieb
50	g	Haselnüsse gemahlen
350	g	Mehl
4		Eigelbe

Johannisbeergelee

Aus den Zutaten einen glatten Mürbeteig kneten und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Aus dem Teig 1-2 Fingerbreite Rollen formen, diese 1,5-2 cm breite Stücke abschneiden, zu Kugeln formen, mit einem - in Mehl getauchten - Holzlöffelstiel vorsichtig in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Den Gelee erwärmen, glattrühren und in die Vertiefung füllen.

Im Backofen bei 180-200° C backen.