

TOTAL



OBAUER!

Große Küche
aus Österreich

GRÄFE
UND
UNZER

VORSPEISEN

V



Feines zum Start

Wie man appetitlich in das Menü startet. Kulinarische Kleinkunstwerke mit saisonalen Zutaten.

Von raffinierten Salaten bis zu eleganten Terrinen, vom leichten Carpaccio bis zur kräftigen Sulz.

10

VEGETARISCH

V



Feld- und Gartenküche

Ein bunter Strauß an Rezepten ganz ohne Fisch und Fleisch. Von einer alpin inspirierten Pizza bis zum getrüffeltem Bergkäse-Püree, von kunstvoll gefüllten Zucchini-Blüten bis zu einem ganz einfachen Erdäpfelgericht.

68

FISCH

F



Aus See und Meer

Spannende Kreationen mit Fisch und Meeresfrüchten. Von ganz leicht wie Heilbutt mit Grapefruitsauce bis ganz bodenständig wie Zandergröstl, von exotisch wie Rochen mit Muscheln bis alpin wie Saibling mit Blaukrautsauce.

104

FLEISCH

F



Große Küche

Rezepte für den Höhepunkt des Menüs. Über die schmackhafte Zubereitung von Geflügel und Wild, das behutsame Schmoren und Braten, Suren und Grillen von Fleisch und die feine Verwertung von Innereien.

140

DESSERTS

D



Zum süßen Schluss

Über die Patisserie im Lauf der Jahreszeiten. Von frühlingfrischen Desserts mit Topfen oder Rhabarber bis zu raffinierten Eiskreationen, Süßspeisen mit Früchten und Rezepten für Torten, Kuchen und kleine Naschereien.

218

VORRAT

V



Delikates auf Lager

Das Beste der Saison, haltbar gemacht und für alle Fälle archiviert. Die Auswahl reicht von Marmeladen und Chutneys bis zu eingelegten Pilzen und haltbaren Broten sowie Würzmitteln, die Speisen noch delikater machen.

258

VORWORT	7
GLOSSAR	276
REGISTER	278
IMPRESSUM	288

Räucherforellenwurst mit Forellenkaviar und Grapefruitsalat

Zutaten für 4 Portionen

*Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus
mindestens 1 Stunde Kühlzeit*

Für die Hülle*

2 Forellenfilets (ohne Haut,
gesamt ca. 300 g)

1 Ei • 125 ml Schlagobers

Zitronensaft • Salz • Pfeffer

*(*Die Zutaten ergeben deutlich mehr, als
man für dieses Rezept benötigt.*

*Diese Fischfarce kann man aber auch für
andere Rezepte verwenden, z. B. für den
Forellenstrudel auf Seite 106)*

Für die Fülle

2 Räucherforellenfilets

Fenchelkraut

4 EL Sauerrahm

2 EL Crème fraîche

Cayennepfeffer

Für den Salat

1 Grapefruit • 2 Jungzwiebeln

1 Nori-Algenblatt

Sauerrahm • Olivenöl

Für die Garnitur

ca. 80 g Kaviar von Stör, Lachs oder
Forellen

Zuerst die Farce für die Hülle herstellen: Alle Zutaten sehr gut kühlen. Forellenfilets in Stücke schneiden, mit Ei und Obers zu einer Farce mixen (am besten in einem Cutter). Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und gut kühlen.

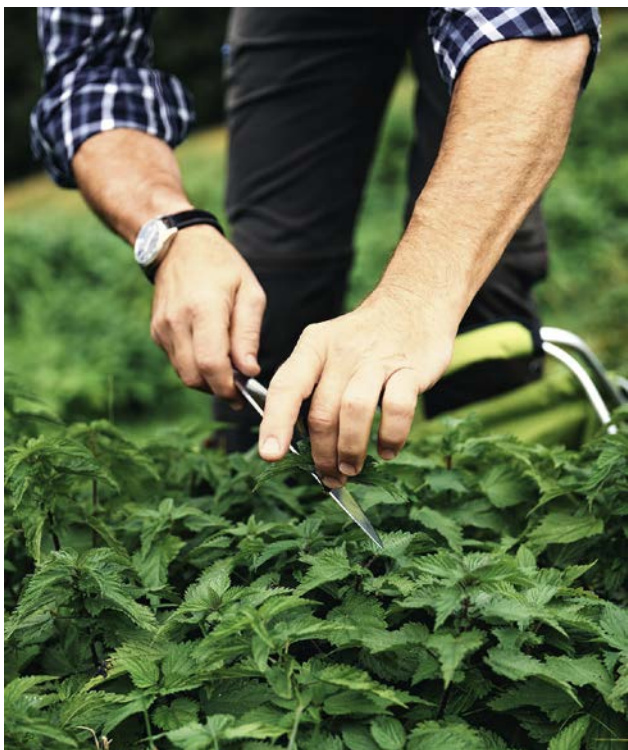
Für die Fülle Räucherforellen in kleine Stücke zupfen. Fenchelkraut hacken (man benötigt davon 2 EL voll). Räucherforellen, Fenchelkraut, Sauerrahm, Crème fraîche und 1 Messerspitze Cayennepfeffer vermischen und die Masse mit einer Gabel zerdrücken.

Farce ca. 3 mm dick im Format 7 x 20 cm auf eine Frischhaltefolie streichen. Räucherforellencreme in einem Strang darauf verteilen. Farce mithilfe der Folie über die Creme schlagen. Schnittstelle mit einem breiten Messer oder einer Palette schließen. Folie an beiden Enden der Wurst zusammendrehen. Forellenwurst im Dampfgarer bei 90° 4 Minuten garen oder über Wasserdampf auf einem Siebeinsatz garen. Wurst abkühlen lassen.

Für den Salat die Grapefruit so schälen, dass auch die Haut vom Fruchtfleisch entfernt wird. Fruchtfleisch zwischen den Trennhäuten herausschneiden (es entstehen Grapefruitfilets). Grapefruitfilets halbieren. Jungzwiebeln putzen, waschen und feinst schneiden. Algenblatt in feine Streifen schneiden. Grapefruitstücke, Jungzwiebeln und Algen mit 1 TL Sauerrahm und einem Schuss Olivenöl vermischen. Wurst in der Folie in Portionen schneiden, Folie entfernen. Forellenwurst mit Kaviar und Grapefruitsalat anrichten.

Anmerkung zur Variation: Die Räucherforellenfülle kann man auch einfacher zu einem schönen Gericht verwandeln: Creme in Mokkatassen streichen, mit Kaviar garnieren, mit Fenchelkraut dekorieren und mit getoastetem Weiß- oder Schwarzbrot servieren.





VEGETARISCH

Lungauer Eachtling mit Brennessel- topfen

Erdäpfel waschen und in gesalzenem Wasser mit einer Prise Kümmel kochen. Erdäpfel abkühlen lassen und schälen. Brennesselspitzen in gesalzenem Wasser 3 bis 4 Minuten kochen, in eiskaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und klein schneiden. Brennesseln mit Topfen, Rahm, einer Prise Steinklee, einem Schuss Leindotteröl, ein paar Spritzern Tabasco, Salz und Pfeffer verrühren. Eventuell auch einen Schuss Fichtenwipfelsirup einrühren.

Ein Backblech kräftig mit Butter einreiben, Erdäpfel halbieren, mit den Schnittflächen aufs Blech setzen und im Backofen bei 180° wärmen. Erdäpfel mit Topfen anrichten, eventuell mit flüssiger Butter beträufeln.

Anmerkung: Mehr über Lungauer Eachtlinge lesen Sie auf den Seiten 79 und 80.

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

600 g kleine Erdäpfel
Salz
Kümmel
1 Handvoll Brennesselspitzen
250 g Topfen (20 % F.i.T.)
2 EL Sauerrahm
Steinklee
Leindotteröl
Tabasco
Pfeffer
evtl. Fichtenwipfelsirup
Butter



