



Gansleber im gelierten Port mit Brioche-Toast

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

(GANSLEBER AM VORTAG ZUBEREITEN!)

GANSLEBER

250 g Gansleber
 1 cl Grappa, Tresterbrand oder Weinbrand
 1 Schuss Riesling Kabinett
 2 cl weißer Portwein (vorzugsweise von Sandeman)
 2 EL Akazienhonig
 etwas weißer Pfeffer aus der Mühle
 etwas Meersalz aus der Mühle

Die Gansleber von Sehnen und Adern befreien und in kleine Stücke schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermischen und circa 4 Stunden an einem warmen Ort marinieren lassen. Immer wieder durchmischen, damit die Gansleber die Marinade aufnimmt und eine cremige Masse entsteht.

Durch ein feines Sieb passieren und in eine kleine Terrinenform füllen. Backrohr auf 180° C vorheizen und die Terrine circa 2 Minuten hineinstellen. Danach herausnehmen und sofort kühlen.

PORTWEINGEELEE

¼ l roter Portwein
 1 TL Akazienhonig
 1 g Agar-Agar (pflanzliches Gelmittel aus Rotalgen)

Portwein mit Honig und Agar-Agar vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen. Ein flaches Plastikgefäß (circa 20 x 20 Zentimeter) mit Folie auslegen und das Gelee circa 3 Millimeter hoch eingießen. Kalt stellen.

Am nächsten Tag die Gansleber aus der Form nehmen, auf das Gelee legen und einrollen, überstehendes Gelee wegschneiden.

ANRICHTEN & GARNITUR

6 Marillen
 etwas Zucker
 1 kleiner Bund Thymian
 6 Thymianzweige zur Dekoration
 1 Prise Fleur de Sel (handgeschöpftes Meersalz)
 6 Brioche-Scheiben

Marillen waschen, seitlich aufschneiden (nicht halbieren, denn die Frucht soll ganz bleiben) und vom Kern befreien. Auf ein Blech legen, mit Zucker und Thymian bestreuen und im Rohr circa 10 Minuten karamellisieren. Zum Anrichten die Gansleberterrine im Geleemantel in circa 2 Zentimeter breite Stücke schneiden und auf 6 Teller mit je 1 karamellisierten Marille legen. Mit etwas Fleur de Sel bestreuen, mit je 1 Thymianzweig dekorieren und mit je 1 getoasteten Brioche-Scheibe servieren.

WEINTIPPS:

Massive a. weiß (kraftvolle weiße Barrique-Cuvée), Hannes Artner, Höflein bei Bruck an der Leitha
 Roter Traminer Wöhrleiten, Josef Aichinger, Schönberg am Kamp

Duroc-Spanferkel mit geschmortem Knoblauch

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

SPANFERKELKOTELETTS UND -WANGERLN

1 kg Spanferkelwangerln, zugeputzt
6 Spanferkelkoteletts mit Rippenknochen, auf ca. 100 g portioniert (Rippenknochen vom Fleischhauer zugeputzt)
0,75 l Cabernet Sauvignon
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengemüse
100 g Tomatenmark
3 l Hühnersuppe
250 g Butter
Lorbeerblätter, Wacholder, Rosmarin
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

GESCHMORTER KNOBLAUCH

6 kleine Knoblauchknollen
50 g Butter
½ l Milch
Thymian
Fleur de Sel (handgeschöpftes Meersalz)
Pfeffer aus der Mühle

ANRICHTEN & GARNITUR

Fleur de Sel
6 Thymianzweige

Wangerln in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und herausnehmen. In Würfel geschnittene Zwiebeln und Suppengemüse im Bratrückstand braun rösten, Tomatenmark hinzufügen und mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit der Hühnersuppe aufgießen. Jetzt die Wangerln und Gewürze zugeben, salzen und pfeffern und 1,5 Stunden bei 180° C zugedeckt im Backrohr schmoren.

Danach das Fleisch herausnehmen und die Sauce auf die Hälfte einkochen. Abseihen, 250 Gramm handwarme Butter mit dem Stabmixer einmischen und abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce zurücklegen und bis zum Anrichten darin ziehen lassen. Die Koteletts pfeffern und in Olivenöl braten (nicht salzen).

Die Knoblauchknollen halbieren. Eine Pfanne mit Butter austreichen, mit Thymian, Fleur de Sel und Pfeffer austreuen und die halbierten Knoblauchknollen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne setzen. Mit der Milch aufgießen und 20 Minuten bei 180° C im Rohr schmoren.

Wir servieren dieses Gericht mit Rosmarinpolenta: Auf je 1 Teller mittig Rosmarinpolenta anrichten, die Wangerln rundum auflegen und mit Sauce übergießen. Je 1 Kotelett daraufsetzen und mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Den geschmorten Knoblauch mit der Schnittfläche nach oben anrichten und mit je 1 Thymianzweig dekorieren.

WEINTIPPS:

Amarok (kraftvolle rote Cuvée), Hannes Artner, Höflein bei Bruck an der Leitha
Solitaire (kraftvolle rote Cuvée), Feiler-Artinger, Rust

Mürbe Erdbeer-Basilikum-Ravioli mit Beerenauslese-Sabayon

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

ERDBEERFÜLLE

500 g Erdbeeren
200 g Gelierzucker
1 unbehandelte Zitrone
10 Basilikumblätter

Erdbeeren putzen, waschen, vierteln und in einen Topf geben.

Mit einem Reibeisen die Schale von der Zitrone abreiben, den Zitronensaft auspressen und mit der abgeriebenen Schale zu den Erdbeeren geben. Gelierzucker dazugeben und das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen, circa 10 Minuten kochen lassen. Aus dem Topf nehmen und kalt stellen.

Basilikumblätter in Streifen schneiden und in die kalte Erdbeermasse einrühren.

MÜRBETEIG

500 g Butter
750 g Mehl
250 g Staubzucker
2 Eier
2 Eidotter
1 Eidotter zum Bestreichen

Butter, Mehl, Zucker, 2 Eier und 2 Eidotter zu einem glatten Teig verkneten, in eine Folie einschlagen und circa 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 3 Millimeter dünn ausrollen und mit einem Ausstecher (8 Zentimeter Durchmesser) 24 Kreise ausstechen. Je 1 Teelöffel Erdbeermasse auf 12 Teigkreise setzen. Die Ränder mit Eidotter bestreichen und die Kreise mit den restlichen 12 Teigkreisen abdecken. Die Ränder festdrücken und die gefüllten Teigstücke auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr 10 Minuten bei 180° C backen.

BEERENAUSLESE-SABAYON

6 Eier
50 g Staubzucker
¼ l Chardonnay Beerenauslese

Eier, Beerenauslese und Staubzucker in einem Schneekessel über Dampf aufschlagen, bis die Flüssigkeit eine schaumige Konsistenz annimmt.

ANRICHTEN & GARNITUR

6 Basilikumblätter

Jeweils einige Löffel Beerenauslese-Sabayon auf 6 Tellern anrichten, je 2 Ravioli daraufsetzen und mit je 1 Basilikumblatt dekorieren.

WEINTIPPS:

Spätrot-Rotgipfler Auslese, Josef Piriwe, Traiskirchen
Sämling Beerenauslese, Angerhof-Tschida, Illmitz