

Rezept von  
Sissy Sonnleitner,  
Landhaus Kellerwand,  
Kötschach-Mauthen

#### ZUTATEN FÜR

#### 4 PORTIONEN

500 g Karotten  
8 reife Marillen  
1 Schalotte  
2 EL Marillenkernöl  
1 Scheibe Ingwer  
Salz, weißer Pfeffer  
400 ml Hühnersuppe  
Basilikum  
Marillenkernöl

## MARILLEN-KAROTTENCREMSUPPE

#### ZUBEREITUNG

- 1 Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden, Marillen entkernen.
- 2 Klein gehackte Schalotte in Marillenkernöl anlaufen lassen, Karotten, Ingwer und Marillen zufügen, salzen und pfeffern, kurz im eigenen Saft dünsten, mit Hühnersuppe aufgießen und weich kochen.
- 3 Einen Teil der Karotten für die Einlage ganz lassen, die übrige Suppe pürieren, abschmecken und mit gehacktem Basilikum bestreuen.
- 4 Mit ein paar Tropfen Marillenkernöl servieren.

Rezept von Ulli Amon-Jell,  
Gasthaus Jell, Krams

#### ZUTATEN FÜR

#### 1 PORTION

1 reife, weiche Marille  
1 EL Marillenmarmelade  
1 nussgroßes Stück  
Roquefortkäse  
5 Blatt Prosciutto  
Parmesan zum  
Darüberstreuen

## PROSCIUTTO mit Roquefortmarille

#### ZUBEREITUNG

- 1 Marillen entkernen, in jede Marmelade einfüllen und wieder zusammensetzen, darauf ein nussgroßes Stück Roquefortkäse setzen und im Backofen gratinieren.
- 2 Mit Prosciutto und frisch gehobeltem Parmesan anrichten.
- 3 Dazu passt Olivenbrot.



## SELCHFLEISCHKNÖDEL auf Marillen-Paprika-Röster

### ZUTATEN FÜR CA. 8 KNÖDEL

**Teig**  
400 g rohe,  
ungeschälte Erdäpfel  
20 g Butter  
100 g Mehl  
20 g Grieß  
1 Eidotter

**Fülle**  
300 g Selchfleisch  
1 gr. Zwiebel  
etwas Öl  
Majoran  
Salz und Pfeffer  
Petersilie

**Röster**  
1 gr. Zwiebel  
Zucker zum Glacieren  
4 bunte  
Paprikaschoten  
6 Marillen  
(oder Marillenmarmelade)  
Zitronensaft  
Salz und weißer  
Pfeffer  
Balsamico-Essig

### ZUBEREITUNG

**1** Mehliges Erdäpfel in Salzwasser weich kochen, schälen, entweder sofort heiß passieren (durch ein Drahtsieb oder mit der Erdäpfelpresse) oder ganz erkaltet faszieren bzw. mit dem Erdäpfelreißer raspeln.

**2** Die übrigen Zutaten für den Teig mit der völlig erkalteten Erdäpfelmasse verkneten. Nach kurzem Rasten den Teig zu einer Rolle formen, Scheiben abschneiden.

**3** Für die Fülle Selchfleisch (man kann stattdessen auch andere Fleischarten nehmen, Reste verwerten) faszieren oder klein hacken, Zwiebel fein hacken und in heißem Öl glacieren, in die Selchfleischmasse geben und mit Majoran, etwas Salz und Pfeffer sowie frischer, fein gehackter

Petersilie würzen (Vorsicht beim Salzen, Selchfleisch ist relativ salzig!).

**4** Aus der Fülle kleine Kugeln formen, diese mit Erdäpfelteig umhüllen und zu Knödeln formen, gut verschließen und in leicht köchelndem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen (eventuell Probeknödel kochen).

**5** Für den Marillen-Paprika-Röster Zwiebel mit Zucker glasieren, Paprikaschoten in Würfel schneiden, diese dazugeben. Frische Marillen entkernen und in Spalten schneiden, diese (oder Marillenmarmelade) ebenfalls dazugeben und gut verköcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken.

