

Ofenfleck mit Morcheln und Vogerlsalat

Diese Spezialität leitet sich von der elsässischen Tarte flambée her. Weniger bekannt ist, dass Ofenfleck auch in Niederösterreich gebacken werden, und zwar traditionell auf der Herdplatte.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Ofenfleck

250 ml Milch
15 g Germ (Hefe)
350 g Mehl
125 g Topfen (Quark)
50 ml Sauerrahm (saure Sahne)
1 Ei
1 Eigelb
Salz
weißer Pfeffer
Muskat

Morcheln

200 g frische Morcheln
1 EL Sonnenblumenöl
1 Schalotte
Salz
Pfeffer
Zitrone

100 g Vogerlsalat (Rapunzel)
3 EL Vinaigrette (siehe Seite XXX)

Aus Milch, Germ und Mehl einen glatten Teig herstellen, zugedeckt gehen lassen.

Topfen, Rahm, Ei und Eigelb verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Teig in 4 Teile aufteilen, zungenförmig ausrollen. Ca. 4 mm hoch mit Topfenmasse bestreichen. Im Backrohr bei 200 °C ca. 8 Minuten backen.

Morcheln in Öl anschwitzen, Schalotte in Ringe schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Vogerlsalat marinieren. Tartes mit Salat und Morcheln anrichten.



Zwiebelrosthaxerl vom Lamm mit mitgebratenen Erdäpfeln

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 hintere Lammstelzen (Hachsen)
Salz
Pfeffer
3 EL Olivenöl
3 in feine Streifen geschnittene Zwiebeln
1 in feine Streifen geschnittene Knoblauchzehe
3 EL Butter
1/16 l Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
1 TL getrockneter Majoran
1 TL gemahlener Kümmel
1 l Geflügelfond (siehe Seite XXX)
20 kleine geschälte Erdäpfel (Kartoffeln)
1 EL Mehl
1/4 l Butterschmalz zum Frittieren
4 Frühlingszwiebeln
1 EL geschnittene Petersilie



Lammhaxerln kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in 1 EL Olivenöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Im Bratensatz in der Pfanne 2 Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Butter langsam goldbraun braten. Mit Weißwein ablöschen, Kräuter und Gewürze zugeben und mit Fond auffüllen.

Lammhaxerln in den Fond einlegen und zugedeckt ca. 30 Minuten dünsten. Erdäpfel mit Salz und Pfeffer würzen und in restlichem Olivenöl goldbraun anbraten. Zum Fleisch geben und weitere 20 Minuten dünsten, bis das Fleisch weich ist.

In der Zwischenzeit restliche Zwiebelstreifen mit Mehl stauben und in Butterschmalz goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Frühlingszwiebeln in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 2 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken. In restlicher Butter schwenken, mit Salz abschmecken.

Lammhaxerln mit Zwiebelsauce anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln garnieren.



Topfenknödel mit Yuzu und Erdbeerragout

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Topfenknödel

30 g Butter
2 Eigelb
Schale einer halben unbehandelten Orange
1 Vanilleschote
etwas Yuzupulver (in japanischen Fachgeschäften erhältlich)
325 g Topfen (Quark)
2 Eiweiß
30 g Zucker
90 g Biskuitbrösel
Salz
Staubzucker (Puderzucker)
zum Bestreuen

Butterbrösel

100 g Semmelbrösel (Paniermehl)
30 g Zucker
30 g Butter

Erdbeerragout

200 g Erdbeeren
40 g Zucker
¼ l Orangensaft

Für die Butterbrösel alle Zutaten zusammen in einer Pfanne goldgelb rösten.

Erdbeeren vierteln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen. Erdbeeren im Orangenkaramell kurz aufkochen lassen.

Für die Knödel (Klöße) Butter aufschlagen und mit 1 Eigelb verrühren. Orangenschale, Vanille und Yuzu dazugeben. Topfen mit restlichem Eigelb cremig rühren. Nach und nach in die Butter einrühren. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Mit den Biskuitbröseln unter die Masse heben.

Masse ca. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einem Eisportionierer kleine Kugeln formen. In leicht siedendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche aufschwimmen. Mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und in Butterbrösel wälzen.

Topfenknödel mit Puderzucker bestreuen, auf dem Erdbeerragout anrichten, mit frischen halbierten Erdbeeren garnieren.

Tipp

Yuzu ist eine in Japan beliebte Zitrusfrucht mit einem charakteristischen Geschmack in Richtung Grapefruit, Mandarine und Zitrone. Ersatzweise kann sehr fein geriebene getrocknete Limettenschale verwendet werden.

