

Blunzentascherl mit grünem Spargel und Mispeln

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Erdäpfelteig (Kartoffelteig, siehe Seite XXX)

½ Zwiebel

½ Apfel

1 EL Butter

½ Knoblauchzehe

2 EL gehackte Petersilie

100 g Blunzn (Blutwurst)

2 EL Butterschmalz zum Braten

Salat zum Garnieren

400 g grüner Spargel

1 EL Butter

Mispelkompott

10 japanische Wollmispeln

⅓ l Weißwein

Zucker

Zitronensaft nach Geschmack

Schale einer halben Zitrone

Zimtrinde

10 zerdrückte schwarze Pfefferkörner

Von den Mispeln mit einem kleinen Messer die Haut abziehen, der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Ca. 0,33 l Wasser mit Weißwein, Zucker, Zitronensaft und -schale, wenig Zimt und Pfefferkörnern aufkochen. Mispeln darin ca. 5 Minuten mehr ziehen als kochen und im Fond auskühlen lassen.

Für die Blunznfüllung Zwiebel und Apfel in feine Würfel schneiden, in Butter hellbraun braten, fein gehackten Knoblauch und 1 EL Petersilie hinzufügen. Mit der in kleine Würfel geschnittenen Blunzn gut vermischen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Helle Enden vom Spargel schälen. Spargel in gut gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken und trocknen lassen.

Teig ca. 4 mm dünn ausrollen, mit einem runden Ausstecher Scheiben à ca. 8 cm ausstechen, mit Blunznfüllung belegen, zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken. Tascherln in Butterschmalz knusprig braten. Spargel und Mispeln in Butter erhitzen, restliche Petersilie hinzufügen und mit einer kleinen Salatgarnitur auf Tellern anrichten.

Tipp

Statt Mispeln eignen sich auch Marillen (Aprikosen), Zwetschken, Äpfel oder Birnen für diese Zubereitungsart.



Ochsenschwanzragout mit Stöcklkraut und Erdäpfelnockerln

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Ochsenschwanzragout

1 geschnittener Ochsenschlepp (Ochsenschwanz)
1 Karotte (Möhre)
1 Gelbe Rübe (ersatzweise XXX)
¼ Sellerieknolle
5 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzwig
2 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
1 Speckschwarte
¾ l Rotwein
½ l Portwein
Salz
Pfeffer
2 EL Öl
1 EL Paradeismark (Tomatenmark)
1 l Rindsuppe

Stöcklkraut

1 kleiner Krautkopf
Salz
1 EL Kümmel
2 EL Butter
1 EL in feine Streifen geschnittene Petersilie

Erdäpfelnockerln

200 g Erdäpfelteig (Kartoffelteig, siehe Seite XXX)
Salz
1 angedrückte Knoblauchzehe
1 EL Schweineschmalz

Ochsenschlepp mit den in Würfel geschnittenen Gemüsen, Gewürzen und Speckschwarte in Rotwein und Portwein 24 Stunden marinieren. Marinade abgießen und zur Seite stellen.

Fleisch kräftig salzen und pfeffern und in Öl rundherum kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Gemüse im gleichen Topf rösten, bis sie schön braun sind.

Paradeismark zufügen, rösten und mit einem Teil der Marinade ablöschen. Einkochen lassen, bis das Gemüse wieder zu rösten beginnt und mit restlicher Marinade und Rindsuppe aufgießen. Ochsenschlepp wieder hineinlegen und zugedeckt im Backrohr bei 180 °C 1½–2 Stunden weich schmoren.

Fleisch aus der Sauce nehmen. Sauce durch ein feines Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleischstücke in die Sauce legen und darin warm halten.

Für die Erdäpfelnockerln aus dem Teig kleine Nockerln formen und in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen und mit Knoblauch in Schweineschmalz knusprig braten. Leicht salzen, Knoblauch entfernen.

Für das Stöcklkraut Krautkopf in 8 Spalten schneiden und in kräftig gesalzenem Wasser mit Kümmel ca. 6 Minuten kochen. Aus dem Wasser heben, mit aufgeschäumter Butter übergießen und mit Petersilie bestreuen.

Ochsenschlepp auf Tellern anrichten, mit je 2 Stücken Kraut und Nockerln servieren.



Geeiste Kardinalschnitte mit Physaliskompott

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Biskuit

100 g Eier
60 g Eigelb
55 g Zucker
55 g Mehl

Meringue

250 g Eiweiß
180 g Zucker
1 EL Maizena
Staubzucker (Puderzucker)
zum Bestreuen

Moccaparfait

½ l Milch
40 g Zucker
360 g Butter
1 Vanilleschote
1 kurzer doppelter Espresso
(mit der doppelten Menge
Kaffee, aber weniger Wasser
zubereiteter Espresso)
4 cl Kaffeelikör
4 Eigelb
2 Blatt Gelatine

Cremerfüllung

8 Eigelb
100 g Staubzucker
8 Eiweiß
100 g Zucker

Physaliskompott:

250 g Physalis (Kapstachel-
beeren)
50 g Zucker
½ l Weißwein
1 Vanilleschote
1 kleines Stück Zimtrinde
1 Streifen Zitronenschale

Für das Parfait Milch, Zucker und Butter mit Vanilleschote, Kaffee und Kaffeelikör aufkochen. Hitze reduzieren, Eigelb einrühren und zur **Rose** rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und einrühren. Im Mixer ca. 10 Minuten homogenisieren, dann 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Biskuitteig Eier mit Eigelb und Zucker verrühren und über Dampf schaumig schlagen, danach kalt schlagen und gesiebtes Mehl unterziehen. Für die Meringue Eiweiß mit Zucker steif schlagen, gesiebtes Maizena unterziehen.

Mit einem Spritzsack mit Lochtülle abwechselnd je 3 Streifen Meringue und dazwischen 2 Streifen Biskuit auf Backpapier spritzen, mit Staubzucker bestreuen und bei 180 ° ca. 15 Minuten backen.

Moccaparfait kalt aufschlagen. Eigelb mit Staubzucker aufschlagen, Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen. Die 3 Massen locker zusammenmischen.

Gebackene Biskuit- und Meringuestreifen auf Backpapier legen. 3 Streifen Biskuit-Meringe abwechselnd mit 2 dicken Schichten Füllung aufschichten. In Backpapier einwickeln und tiefkühlen. Für den Kompott Physalis halbieren. ½ l Wasser mit Zucker, Weißwein und Gewürzen aufkochen, Physalis einlegen und kurz aufkochen. Auskühlen lassen, Würzzutaten entfernen. Kardinalschnitte leicht antauen lassen, in Scheiben schneiden und mit Kompott servieren.

