



MARILLENTASCHERLN aus Topfenteig

ZUBEREITUNG

1 Butter, Mehl und Topfen abbröseln und mit dem Eidotter zu einem geschmeidigen Teig kneten, diesen 2 Stunden rasten lassen.

2 Teig dünn ausrollen, rund ausstechen, mit fester Marillenmarmelade füllen, die Teigränder mit verquirltem Eidotter bestreichen. Die Kreise zu Halbmonden zusammenschlagen und die Ränder fest zusammendrücken.

3 Marillentascherln 10 Minuten in Salzwasser kochen und in mit Butter gerösteten Bröseln wälzen, mit frischen Beeren und Minzeblättern garnieren.

Rezept vom Restaurant
Hotel Richard Löwenherz,
Dürnstein

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

30 g Butter
60 g Mehl
125 g Topfen
1 Eidotter
Salz
Marillenmarmelade
zum Füllen
1 Eidotter zum Bestreichen

Butterbrösel
150 g Brösel
150 g Butter

Garnitur
frische Beeren
Minzeblätter

Rezept von Küchenchef
Johann Zusser,
Hotel Schloß Dürnstein,
Dürnstein

ZUTATEN FÜR

1 PORTION

1 Seeteufelmedaillon
à 80 g

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Olivenöl

1 Hummerschere

1 Thymianzweig

1 Knoblauchzehe

Marillen-Vanille-Sauce

2 Stück vollreife
Wachauer Marillen

1 Schalotte, fein
würfelig geschnitten
etwas Butter

1 Msp. Kristallzucker

1 cl Noilly Prat

1 cl Marillenlikör

2 cl Fischfond

2 cl Kokosmilch

1 Kardamomkapsel
(Gewürz auch in
Pulverform erhältlich)

Salz und Pfeffer

Vanillemark aus
einer Vanilleschote

2 cl Obers

10 g kalte Butter

SEETEUFELMEDAILLON mit Hummer und Marillen-Vanille-Sauce, rotem Mangold, Reisplätzchen

ZUBEREITUNG

1 Seeteufelmedaillon säubern, säuern und salzen.

2 Einen Hummer kochen, 1 Schere auslösen. Rest des Hummers für Cocktail oder Ähnliches verwenden; aus den Karkassen (= Schalen) kann man z. B. die Hummerbutter bereiten: Schalen in einen Mörser geben und fein zerstoßen, etwa gleich viel Butter dazugeben, salzen, miteinander vermengen und dann durch ein Haarsieb streichen.

3 Seeteufelmedaillon in Olivenöl anbraten, Medaillon bis zur Mitte einschneiden, ausgelöste Hummerschere salzen und in das eingeschnittene Medaillon stehend einsetzen. Mit einem Bindfaden fixieren (bridieren = in Form bringen).

4 Im vorgeheizten Backofen mit Aromaten (Thymianzweig, ungeschälte Knoblauchzehe, leicht angedrückt) ca. 5 Minuten braten.

5 Für die Marillen-Vanille-Sauce Wachauer Marillen entkernen und klein schneiden. Schalotte in Butter anschwitzen, Kristallzucker begeben, leicht karamellisieren.

6 Mit Noilly Prat und Marillenlikör ablöschen, Fischfond und Kokosmilch begeben und mit Kardamom, Salz, Pfeffer und Vanillemark (ausgekratzte Schote zum Garnieren aufbewahren) würzen.

7 Sauce einreduzieren, Marillenstücke beifügen, mit Obers auffüllen, mit dem Stabmixer aufmixen und anschließend durch ein feines Sieb streichen, mit kalter Butter montieren (Sauce darf nicht kochen).

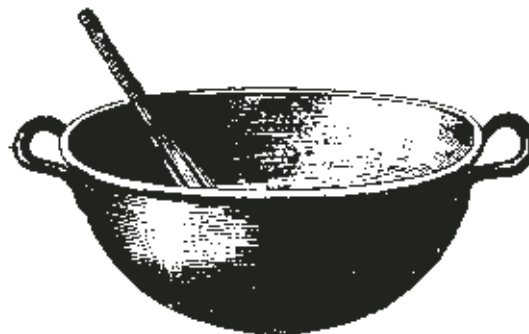
8 Mangold unter fließendem Wasser reinigen. Butter erhitzen, Mangold begeben, salzen, pfeffern und mit geriebenem Muskat würzen, mit brauner Butter vollenden.

9 Gekochten Reis in einer Schüssel vermengen, würzen, Kräuter begeben und geschlagenes Eiklar unterheben.

10 Olivenöl erhitzen und die Reismasse (in Ringform) in einer Pfanne beidseitig braten.

11 Für die Hummersauce kalte Hummerbutter in die erhitzte Fischsauce einrühren (Sauce darf nicht kochen).

12 Die Reisplätzchen in die Tellermitte setzen, roten Mangold darauf anrichten, Seeteufelmedaillon mit Hummerschere daraufsetzen. Mit Marillen-Vanille-Sauce und Hummersauce vollenden, mit Vanilleschote und pochierten Marillenspalten garnieren.



Weiter auf der
folgenden Seite ...