

LAUCH-FADENNUDEL-SALAT auf Paprika-Zucchini-Vinaigrette

Zubereitung

Die Fadennudeln im Salzwasser bissfest kochen, abseihen, kalt abschrecken und gut trocknen.

Den Lauch in feine Streifen schneiden (Länge wie Fadennudeln) und blanchieren, abseihen. Mit den Fadennudeln, Kräutern, Salz und Mohnöl abschmecken.

Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden und in die Paprikacreme rühren. Rapsöl und einige Spritzer Weißweinessig dazugeben. Auf Tellern anrichten und die Fadennudeln daraufsetzen.

Zutaten

120 g Fadennudeln (Capellini)
100 g Lauch
Paprikacreme
(s. Grundrezept auf S. 279)
50 g Zucchini
50 g Paprika, bunt
Estragon
Zitronenthymian
Paprikapulver, scharf
Rapsöl
Mohnöl
Weißweinessig
Salz



Wachauer SAUMAISENFLECKERL

Zubereitung

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Die Fleckerl zugeben und bissfest kochen. Abgießen, kalt abschwemmen und abseihen.

Für die Rotwein-Schalotten-Reduktion die Schalotten feinkwürfelig schneiden und in heißer Butter sanft anschwitzen. Mit einem kleinen Schuss Rotweinessig ablöschen, diesen einkochen lassen und dann mit etwas Rotwein aufgießen. Nun alles so lange einkochen lassen, bis eine sämige Reduktion entstanden ist. Mit wenig Honig etwas süßlich abschmecken. Warm stellen.

Die gekochte Saumaise in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne

etwas Butterschmalz erhitzen und die Saumaisewürfel darin bei nicht zu hoher Hitze rundum sanft anbraten. Die abgetropften Fleckerl zugeben, durchschwenken und bei Bedarf wenig Rindsuppe zugießen. Mit den gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit der vorbereiteten Rotwein-Schalotten-Reduktion garnieren.

Tipp

Saumaisen sind eine Wachauer Spezialität – in Schweinsnetz gehülltes, pikant gewürztes Faschiertes.

Zutaten

180 g Fleckerl
200 g gekochte Saumaise
2–3 Schalotten
gehackter Thymian, Kerbel oder Petersilie
Rotweinessig
kräftiger Rotwein
1 TL Honig
Rindsuppe bei Bedarf
Butter und Butterschmalz
Salz, Pfeffer





GEBACKENE SPIRALNUDELN nach Wiener Art

Zubereitung

Die Spiralnudeln im Salzwasser bissfest kochen, abseihen und kalt abschrecken, gut trocknen, salzen und in Mehl, Ei und Bröseln panieren.

Die gewürfelten Gewürzgurken- und Salatgurkenstücke zur Mayonnaise geben und würzen.

Die Spiralnudeln in Butterschmalz herausbacken und herausnehmen. Jetzt im Butterschmalz die Petersilie frittieren.

Die gut abgetropften, gebackenen Spiralnudeln auf die Gurkenmayonnaise setzen und zuletzt die frittierte Petersilie darübergeben.

Zutaten

180 g Spiralnudeln
Wiener Panade
gekräuselte Petersilie zum Frittieren
Butterschmalz zum Herausbacken
Mayonnaise
(s. Grundrezept auf S. 279)
1/2 Salatgurke geschält, entkernt, in kleine Würfel geschnitten
3 Gewürzgurken, in kleine Würfel geschnitten
Salz
Cayennepfeffer