

Bianca Gusenbauer

ZU **GAST** IN DER *geheimen Schnatterei*

KULINARISCHE ERZÄHLUNGEN IN **12** MENÜS



Ricotta-Nockerln mit Zitronen-Minze-Butter

Ricotta ist für mich der bessere Topfen. Als ich den Frischkäse in Italien zum ersten Mal gegessen habe, konnte ich davon nicht genug bekommen. Die Nockerln schmecken sehr lecker und sind gut vorzubereiten. In Kombination mit der Butter erhalten sie eine feine, säuerliche Note. Der knackige Salat als Beilage liefert einen Ausgleich zu den Nockerln.

WEINEMPFEHLUNG: Mittelkräftige Chardonnays, beispielsweise aus dem Seewinkel, werden feine Begleiter sein. Würzige Zitrus- und Nussnoten verbunden mit feiner Säure werden den Nockerln den richtigen Kick geben.

ARBEITSZEIT: 40–50 Minuten
SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach
FÜR 4–6 PORTIONEN

ZUTATEN FÜR DIE NOCKERLN

500 g Ricotta
100 g geriebener Parmesan
3 Eier
50 g Butter
1 Bund Minze
1 Bio-Zitrone
170 g glattes Weizenmehl
frisch geriebene Muskatnuss
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

1 Kopf grüner Salat (gemischt oder mit Rucola)
1 Bund Radieschen
2 Frühlingszwiebeln
Salz, Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. **Für die Nockerln** Minze fein hacken. Ricotta mit Eiern, 150 g Mehl, 2 EL Minze und 2 EL Parmesan gut vermischen. Mit einer guten Prise frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Masse ungefähr 30 Minuten ruhen lassen.

2. Etwas Mehl auf einen Teller geben. Mithilfe eines Teelöffels kleine Nockerln aus der Ricottamischung stechen. Im Mehl wälzen und auf einen großen Teller oder ein Backblech legen. Nockerln nochmals etwa eine Stunde ruhen lassen.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen. 2 EL Minze sowie etwas abgeriebene Zitronenschale dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack kann man kurz vor dem Anrichten noch Minze und Zitronenschale zufügen.
5. Einen großen Topf Wasser aufkochen lassen. Die Nockerln in das gesalzene, leicht siedende Wasser geben und ca. 3 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
6. Mit einem Schaumlöffel, Knödelschöpfer oder kleinen Sieb aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Nockerln mit Zitronen-Minze-Butter vermischen. In eine Auflaufform füllen und mit der Hälfte des restlichen Parmesans bestreuen. Im Backofen 15 bis 20 Minuten überbacken, bis der Käse leicht braun ist.
7. Salat waschen, Radieschen und Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
8. Salat mit Zitronensaft nach Geschmack, 2 bis 3 EL Olivenöl und Salz anrichten.
9. Nockerln auf die Teller verteilen und mit restlichem Parmesan, Pfeffer sowie restlicher Minze bestreuen und mit dem Salat servieren.





Schoko-Mohn-Törtchen auf Zwetschkenkompott

Mohn gehört unweigerlich zu meiner Kindheit und zur österreichischen (Mehlspeis-)Küche. In der Früh auf dem Weg in die Schule eine Mohnkrone oder ein Mohnflesserl beim Bäcker kaufen und das Mohnstoßen im Stock für Mohnnudeln, das sind meine Mohn-Kindheitserinnerungen. Diese süße Mohnvariante harmoniert herrlich zum leicht säuerlichen Zwetschkenkompott.

WEINEMPFEHLUNG: Zweigeltauslese oder -beerenauslese: Die Zwetschkennoten des Zweigeltts werden perfekt mit dem Kompott harmonieren, ein feines Süße-Säure-Spiel wird das Törtchen gut balancieren.

ARBEITSZEIT: 30–45 Minuten
SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel
FÜR 4–6 PORTIONEN

ZUTATEN FÜR DIE MOHNTÖRTCHEN

3 Eier
 80 ml Milch
 200 g Schlagobers
 1 Bio-Zitrone
 80 g weiße Schokolade
 1 Vanilleschote
 40 g Staubzucker
 30 g Rohr- oder Kristallzucker
 40 g glattes Weizenmehl oder Maisstärke
 6 Blatt Gelatine
 30 g Mohn

ZUTATEN FÜR DAS ZWETSCHKENKOMPOTT

400 g Zwetschken
 1 kleine Zimtstange
 ½ TL gemahlener Zimt
 20 g Rohr- oder Kristallzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C vorheizen.
2. **Für den Biskuitteig** Zitronenschale abreiben. 2 Eier mit Staubzucker, Vanillemark und Zitronenschale mindestens 5 Minuten schaumig rühren. Mehl oder Maisstärke mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Masse heben. Eine Torten- oder Tarteform (Ø 20–24 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig ca. ½ cm dick aufstreichen und 10 Minuten backen.

3. **Für das Zwetschkenkompott** die Zwetschken waschen, entkernen und halbieren oder vierteln. Zwetschken mit Wasser bedecken und mit 20 g Rohr- oder Kristallzucker, Zimt und 2 EL Zitronensaft aufkochen lassen. Zugedeckt weich dünsten, aber nicht zerkochen. Kalt stellen.
4. Gelatine in ausreichend Wasser einweichen, sie sollten vollständig bedeckt sein. Milch in einem Topf erhitzen und Schokolade darin schmelzen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch-Schokolade auflösen. Danach Topf vom Herd nehmen und immer wieder umrühren, bis die Masse kalt ist.
5. 4 bis 6 Tassen (Inhalt 150–200 ml) für die Creme bereitstellen. Mit einer Tasse aus dem Biskuit 4 bis 6 Scheiben ausstechen und beiseitestellen. Schlagobers halbsteif schlagen. Ein Ei mit 30 g Rohr- oder Kristallzucker im Wasserbad mit einem Schneebesen oder Mixer für mindestens 5 Minuten schaumig schlagen.
Achtung: Dafür einen kleinen Topf in einen großen Topf stellen, der mit 35 bis 40 °C warmem Wasser gefüllt ist. Ei und Zucker in den kleinen Topf geben.
6. Schokolademasse, Schlagobers und Mohn mit einem Kochlöffel unter die Ei-Zucker-Mischung heben. In die Tassen füllen und mit Biskuit abdecken. Wer sichergehen möchte, dass sich die Masse nachher auch aus den Tassen löst, kann sie mit Frischhaltefolie auslegen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden rasten lassen.
7. Die Tassen erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Die Ränder mit einem Messer einschneiden und die Törtchen auf einen Teller stürzen. Dazu kurz heftig rütteln, bis man hört, dass die Masse auf den Teller rutscht. Die Törtchen mit Zwetschkenkompott servieren.

Einkaufsliste

Gemüse

1	mittelgroße Melanzani
1	mehlige Kartoffel (ca. 70 g)
2	Knoblauchzehen
3	Tomaten
4	nicht zu reife Pfirsiche
3	Bio-Zitrone
1	Kopf Salat (grün oder gemischt)
400 g	Zwetschken
100 g	Rucola
1	Chilischote
1 Bund	Radieschen
2	Frühlingszwiebeln

Kräuter

2 EL	Petersilie
3 Zweige	Rosmarin
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Minze

Gewürze

	Muskatnuss
1	Zimtstange
½ TL	gemahlener Zimt
2 EL	Ahornsirup oder Honig
1 EL	Balsamicoessig
1	Vanilleschote
	frisch gemahlener Pfeffer
	Meersalz
	Olivenöl

Frischeprodukte

8	Eier
300 g	Schafkäse
150 g	Parmesan
500 g	Ricotta
200 g	Butter
80 ml	Milch
200 g	Schlagobers

Trockenzutaten

1	Semmel (vom Vortag)
710 g	glattes Weizenmehl
70 g	Rohrzucker
15 g	Kristallzucker
40 g	Staubzucker
6 Blatt	Gelatine
30 g	Mohn
80 g	weiße Schokolade
1 Pkg.	Trockengerm

