

Bianca Gusenbauer

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

KULINARISCHE ERZÄHLUNGEN IN **12** MENÜS



Buchweizenblini mit Melanzanikaviar

Ich habe Blini in der Ukraine kennengelernt, wo sie mit Sauerrahm und Kaviar serviert werden. Bei meiner vegetarischen Interpretation müssen die kleinen Küchlein wirklich super knusprig in der Pfanne gebraten werden, damit sie mit dem weichen Fleisch der gegrillten Melanzani harmonieren. Falls Sie mal Lust auf Kaviar haben, dann können Sie die Blini selbstverständlich auch ganz klassisch servieren. Buchweizenmehl ist in Österreich nicht ganz einfach zu bekommen, am besten in Bio-Läden oder im Drogeriemarkt danach suchen.

WEINEMPFEHLUNG: Ein mittelkräftiger Grauburgunder, beispielsweise aus der Steiermark, wird mit seinen nussigen Noten und seiner feinen Säure ein perfekter Partner für die Blini sein.

ARBEITSZEIT: 30–40 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach

FÜR 4–6 PORTIONEN

ZUTATEN FÜR DIE BLINI

1 Ei
100 ml Milch
100 g Buchweizenmehl
¼ TL Backpulver
Salz
Sonnenblumenöl

ZUTATEN FÜR DEN MELANZANIKAVIAR

125 g Joghurt (10 % Fett)
1 große Melanzani
1 Granatapfel (falls vorhanden)
½ Bio-Zitrone
¼ Bund Petersilie
1 kleine Knoblauchzehe
1–2 EL Tahina (Sesampaste)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Melanzani mit einer Gabel auf allen Seiten mehrmals einstechen, damit sie im Ofen nicht zerplatzt. In eine Auflaufform geben und im Backofen 30 bis 40 Minuten grillen, bis das Fruchtfleisch ganz weich ist. Abkühlen lassen. Mit einem kleinen Messer in der Mitte auseinanderschneiden, mit einem Löffel das Fruchtfleisch entnehmen und in eine Schüssel geben.
3. **Für die Blini** Mehl, ½ TL Salz und Backpulver gut vermengen. Eier trennen und Eiklar steif schlagen. Eidotter mit Milch verrühren und mit dem Mixer unter die Mehlmasse mischen. **Achtung:** Den Eischnee mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben.
4. In einer Pfanne 1 bis 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen. Mit einem Teelöffel kleine Teigmengen in die Pfanne setzen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten, dann umdrehen und nochmals 2 Minuten braten. Blini auskühlen lassen.
5. **Für den Melanzanikaviar** Petersilie waschen und fein hacken. Knoblauch schälen und zerdrücken.
6. Melanzani mit Saft der halben Zitrone, Hälfte der Petersilie, Knoblauch und Tahina pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Sofern vorhanden, den Granatapfel schälen und entkernen. **Achtung:** Dabei kann es ziemlich spritzen, daher unbedingt Schürze anziehen und über dem Waschbecken schälen.
8. Blini mit Joghurt sowie Melanzanikaviar bestreichen und mit der restlichen Petersilie und/oder Granatapfelkernen bestreuen.



Geschmorte Hühnerbrust mit Orangen-Gremolata und Polenta

In Tomatensugo geschmorte Hühnerbrust ist wirklich delikats. Mit diesem einfachen Gericht können Sie Ihre Gäste garantiert beeindrucken, sie werden von der leichten Schärfe und der würzigen Sauce angetan sein.

WEINEMPFEHLUNG: Kräftige Weiß- oder Grauburgunder, etwa aus der Südoststeiermark, passen mit Noten von Orangen- zesten, Mandeln und Nüssen wunderbar zu der Hühnerbrust und sollten auch ein gleichwertiger Partner zur Polenta sein.

ARBEITSZEIT: 30–45 Minuten
SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach
FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN FÜR DIE HÜHNERBRUST

2 Stück Hühnerbrust (ca. 600 g)
5 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 Bio-Orangen
1 Stück Ingwer (4 cm)
1 rote Chilischote
1½ Bund Petersilie
800 g frische geschälte Tomaten oder aus der Dose
3 EL Tomatenmark
2 EL Ahornsirup oder Honig
1 TL gemahlener Zimt
1–2 TL rosa Pfeffer
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Orangen und Petersilie waschen, trocknen. Orangenschale abreiben, Petersilie fein hacken. Knoblauch schälen.
2. **Für die Gremolata** eine Knoblauchzehe zerdrücken, rosa Pfeffer grob mörsern, mit der Hälfte der Orangenschale sowie ½ der Petersilie mischen und kühl stellen.
3. **Für die Hühnerbrust** Tomaten einritzen und 1 bis 2 Minuten in heißem Wasser blanchieren. Schälen und in kleine Würfel hacken.
4. Zwiebel und Ingwer schälen und mit 4 Knoblauchzehen fein hacken. Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und ebenfalls fein hacken.
5. Hühnerbrust waschen, abtropfen lassen, salzen und pfeffern. Topf mit 2 EL Olivenöl erhitzen und Fleischstücke auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Hühnerbrust herausnehmen und auf einen Teller legen.
6. 3 EL Olivenöl in den Fleischtopf geben, Zwiebel,

Knoblauch sowie Ingwer zufügen und ungefähr 4 Minuten glasig rösten. Chili, Orangenschale und Petersilie dazugeben und 2 Minuten weiterrösten.

7. Geschälte Tomaten, Tomatenmark, Zimt und Ahornsirup dazumischen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Temperatur reduzieren, damit die Sauce nur noch leicht köchelt.
8. Hühnerfleisch in die Sauce legen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
9. Hühnerfleisch aus der Sauce nehmen und in Scheiben schneiden. Auf Tomatensauce anrichten, mit Gremolata bestreuen und mit Polenta servieren.

ZUTATEN FÜR DIE POLENTA

50 g Butter
400 ml Milch
80 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
3 Zweige frischer oder 1 TL getrockneter Thymian
150 g Maisgrieß
frisch geriebene Muskatnuss
Salz

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch sowie Zwiebel schälen und fein schneiden, Thymian abzupfen. In 1 EL Butter Knoblauch und Zwiebel sowie Thymian ca. 5 Minuten bei schwacher Temperatur glasig dünsten.
2. Milch und 200 ml Wasser dazugießen, aufkochen lassen und 1 TL Salz zufügen. Abkühlen lassen und Maisgrieß unter ständigem Rühren hineinrieseln lassen.
3. Hitze so weit reduzieren, bis die Polentamasse blubbert.
4. Bei kleiner Hitze 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich die Masse vollständig vom Boden löst.
5. Parmesan reiben, untermischen, mit Muskatnuss abschmecken. In eine Auflaufform füllen, glatt streichen.
6. Masse kalt werden lassen, stürzen und in Dreiecke schneiden.
7. In einer Pfanne 1 bis 2 EL Butter erwärmen und die Ecken knusprig braten.

