

BETA-SWEET-KAROTTE

mit Apfel-Rohkost-Marmelade, Basilikum & Erdnussöl

FÜR 4 PERSONEN:

BETA-SWEET-KAROTTE:

10 junge Karotten
100 ml Apfelessig
100 g Zucker
100 g Bier-Rettich
Karottensaft
1 Kohlrabi
350 g Beta-Sweet-Karotten
40 ml Olivenöl
Saft einer Limette
Salz, Zucker
1 Tasse Senfkohl

APFEL-ROHKOST-MARMELADE:

1 grüner Apfel
125 ml Apfelsaft, naturtrüb
4 g Pektin
Mark ½ Vanilleschote

MARINADE:

250 ml Karottensaft
125 ml Apfelsaft, naturtrüb
125 ml Verjus
0,25 g Guarkernmehl
24 g Erdnussöl (Fandler)

BASILIKUMSAFT:

20 g Basilikum
125 ml Apfelsaft, naturtrüb

BETA-SWEET-KAROTTE: Apfelessig und Zucker mixen. Die Karotten schälen, halbieren, blanchieren und noch warm in den Apfelessig einlegen. Kühl stellen. Den Bier-Rettich schälen, fein schneiden und kurz im Karottensaft blanchieren. Den Kohlrabi schälen und in 1,5 mm dünne Bänder schneiden (etwa 10 mal 2 cm). Die Beta-Sweet-Karotten schälen und in feine, etwa 4 cm lange Stiftchen schneiden. Zusammen mit dem Bier-Rettich und den marinierten Karotten bündeln. Mit den Kohlrabi-Bändern fixieren und unten gerade abschneiden. Olivenöl mit Limettensaft, Salz und Zucker vermengen und darin die Karottenbündel und den Senfkohl marinieren.

APFEL-ROHKOST-MARMELADE: Den Apfelsaft kalt mit Pektin mixen, Vanillemark zugeben und 2 bis 3 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Den Apfel fein reiben, mit dem gelierten Apfelsaft vermengen und kühl stellen.

MARINADE: Karottensaft, Apfelsaft und Verjus auf ein Drittel einkochen, mit Guarkernmehl binden und mit Erdnussöl vermengen.

BASILIKUMSAFT: Basilikum mit Eiswürfeln und Apfelsaft fein mixen und passieren.

ANRICHTEN: In vier leicht vertieften Tellern anrichten. Mit Senfkohl und Marmelade garnieren und mit Karottenmarinade und Basilikumsaft servieren.



PROFITIPP:

Die Beta-Sweet-Karotte ist eine Kreuzung zwischen der Urkarotte und der heute bekannten Gemüsekarotte. In rohem Zustand schmeckt sie sehr aromatisch, süß und saftig.

Heinz Reitbauer jun., Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



SAUVIGNON BLANC 2009
HOCHSTERMETZBERG
WEINGUT WOLFGANG MAITZ
RATSCH AN DER WEINSTRASSE

Reife, zurückhaltende Aromen wie Senf und Kräuter.
www.maitz.co.at



SCHNEEBERGLAND-ENTE

mit jungem Rotkraut und Rollgerste

FÜR 4 PERSONEN:

ROLLGERSTE:

100 g Rollgerste
250 ml Hühnerfond

ROTKRAUTSCHALOTTEN:

½ Rotkraut (inneres Herz
beiseitestellen)
30 g Walnussöl
15 g Balsamessig, weiß
300 g Schalotten, geschält
1 EL Butter
¼ l Rotwein
50 g Orangensaft
8 g frischer Ingwer, geschält
20 g gedörrte Äpfel
2 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner, Salz

ENTENBRÜSTE:

4 Entenbrüste mit Knochen
(Schneebergland-Pekingente)
20 g Entenfett
1 Renette-Apfel
1 Navette (Mairübe)
¼ l Apfelsaft
½ Zitronengras und
5 g Ingwer
½ Chilischote

ROLLGERSTE: Rollgerste mit Hühnerfond und etwa 250 ml Wasser wie ein Risotto zubereiten, salzen.

ROTKRAUTSCHALOTTEN: Rotkraut entsaften, aufkochen und fein passieren. Die Hälfte des Rotkrautsaftes sirupartig reduzieren. Mit Walnussöl, Balsamessig und Salz abschmecken. Schalotten der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden, in Butter anschwitzen. Ingwer und gedörrte Äpfel in feine Würfel schneiden und zufügen, mit Rotwein und Orangensaft nach und nach aufgießen und einkochen. Den restlichen Rotkrautsaft zugeben, einkochen und mit Salz, Pimentkörnern und Wacholderbeeren würzen.

ENTENBRÜSTE: Die Entenbrüste leicht plattieren, salzen und in Entenfett anbraten. Bei 170 Grad Umluft 13 Minuten rosa braten. 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Anrichten die Brustknochen auslösen und aufschneiden.

ANRICHTEN: Rotkraut-Herz in einzelne Blätter zerteilen, halbieren und den Strunk entfernen. Bei 100 Grad 5 Minuten dämpfen und mit dem Rotkrautlack marinieren. Apfelsaft mit Zitronengras, Ingwer und Chili aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und abseihen. Renette-Apfel und Navette schälen, in 1 mm dicke Scheiben schneiden und im Saft marinieren. Navette mit dem Rotkrautlack marinieren und abwechselnd mit den Apfelscheiben auf den Tellern anrichten.

PROFITIPP:
« Statt der Äpfel und der Navette können auch Birnen ins Rotkraut eingearbeitet werden.
Heinz Reitbauer jun., Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



ST. LAURENT HAIDEGRUND 2006
WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG
GOBELSBURG, KAMPTAL

Schöne Beeren-Kirsch-Frucht, von edlen Holznoten umrahmt, von Tabak sanft gestützt. Seidig-delikate Struktur mit viel Finesse.
www.gobelsburg.at



MILCHREIS

warm – kalt – knusprig – luftig

FÜR 4 PERSONEN:

PUFFREIS:

400 g roter Reis, Camargue
1 l Pflanzenöl zum Frittieren

MILCHREIS-EIS:

200 g schwarzer Reis, Venere
250 ml Milch
200 ml Obers
100 g Kristallzucker
150 g Eigelb

KARAMELLISIERTE MILCH:

500 ml Milch
1 TL Soda (Natriumbicarbonat)
250 g Kristallzucker

GEBACKENE SCHOKOLADE:

30 g Milkschokolade, weiß

MILCHREIS:

600 ml Milch
100 g Kristallzucker
1 Vanilleschote
1 Zimtrinde
300 g grüner Bamboo-Reis

ZIMTMILCH:

250 g Milch
80 g Kristallzucker
2 Zimtrinden

PUFFREIS: Roten Reis in reichlich Wasser etwa 50 Minuten weich kochen. Abschwemmen und im Backrohr (offener Spalt) bei 70 Grad komplett austrocknen lassen. Im 200 Grad heißen Pflanzenöl aufpoppen lassen.

MILCHREIS-EIS: Schwarzen Reis und Milch aufkochen, 1 Stunde ziehen lassen. Fein passieren und mit Obers und Zucker aufkochen. Reismilch mit dem schaumig geschlagenen Eigelb bei geringer Hitze vermengen. Alles gefrieren lassen.

KARAMELLISIERTE MILCH: Zucker hell karamellisieren und mit Milch aufgießen. Vom Feuer ziehen, Soda einrühren und bis zum dickflüssigen Karamell einkochen (ca. 30 Minuten).

GEBACKENE SCHOKOLADE: Die weiße Schokolade in kleine Würfel schneiden, auf Backpapier ausbreiten und 5 bis 8 Minuten bei 180 Grad goldgelb backen. Abkühlen lassen und fein hacken.

MILCHREIS: Milch mit Zucker, Vanillemark und Zimtrinde aufkochen. Grünen Reis einkochen und unter ständigem Rühren weich kochen (etwa 35 Minuten).

ZIMTMILCH: Milch, Zucker und die Zimtrinde kurz aufkochen und danach ziehen lassen. Abseihen und vor dem Anrichten aufschäumen.

ANRICHTEN: Das Eis im knusprigen Reis wälzen und mit dem warmen Milchreis auf der karamellisierten Milch anrichten. Mit der gebackenen Milch-Schokolade und dem Milchschaum servieren.

PROFITIPP:

« Wer nicht so viel Wert auf die unterschiedlichen Reifarben legt, kann auch nur eine Sorte Reis verwenden. Den Puffreis gibt es bereits fertig zu kaufen.

Heinz Reitbauer jun., Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



EISWEIN GRÜNER VELTLINER 2008
WEINGUT PRECHTL
ZELLERNDORF, WEINVIERTEL

Leuchtend goldgelbe Farbe. Am Gaumen feine Pfirsich-Frucht, saftige Säure und feine Süße; ein lebendiges Spiel am Gaumen, Honignoten im Nachhall, gutes Reifepotenzial. www.prechtl.at

