

# ZWEIERLEI VON DER BRUNNENKRESSE

mit Geflügelauster und Tomatenschaum

FÜR 4 PERSONEN:

**TOMATENSCHAUM:**

- 6 Rispentomaten
- 2 cl Gin
- 5 Basilikumblätter
- Zucker, Salz

- 90 ml weißer Tomatenfond
- 30 ml Schlagobers
- ½ Blatt Gelatine

**CRACKER:**

- 60 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 25 g Parmesan
- je 1 TL Petersilie und Thymian, gehackt
- 35 g Topfen
- 1 TL Olivenöl
- ½ Eigelb

**BRUNNENKRESSEMOUSSE:**

- 80 g Brunnenkresse
- 125 ml Geflügelfond
- je 25 g Crème fraîche
- 25 g Mascarpone
- 3 Blatt Gelatine
- 50 g Schlagobers, geschlagen

**GEEISTE BRUNNENKRESSESUPPE:**

- 60 g Brunnenkresse
- 300 ml Joghurt

**ANRICHTEN:**

- 4 Geflügelaustern
- 4 Radieschen
- 1 TL Traubenkernöl
- Balsamico-Essig, weiß
- Fleur de Sel

**TOMATENSCHAUM:** Tomaten klein schneiden. Mit Gin, Basilikum, Salz und Zucker über Nacht marinieren lassen. Anschließend grob mixen, in ein Tuch geben und abhängen, damit die Flüssigkeit etwas abtropfen kann. Fond und Schlagobers mischen, aufgelöste Gelatine zufügen und abschmecken. In eine Schüssel geben und kalt stellen.

**CRACKER:** Weizenmehl, Backpulver, Kräuter und Parmesan mischen und mit Topfen, Olivenöl und Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Stunde rasten lassen. Den Teig 1,5 mm dünn ausrollen und mit einem Ausstecher (ø 9 cm) ausstechen. Zwischen zwei Bleche und Backpapier bei 180 Grad etwa 8 Minuten goldgelb backen.

**BRUNNENKRESSEMOUSSE:** 4 Ringe (ø 7 cm) mit Tortenfolie auslegen und die Böden mit Klarsichtfolie abschließen. Kresse mit Geflügelfond mixen, Crème fraîche und Mascarpone aufmixen, passieren und abschmecken. Gelatine und Obers dazugeben. Auf Eis runterkühlen und in die Ringe füllen.

**GEEISTE BRUNNENKRESSESUPPE:** Brunnenkresse grob hacken und mit Joghurt fein mixen. Alles passiern und mit Salz abschmecken.

**ANRICHTEN:** Radieschen putzen. Die Mousse aus dem Ring nehmen, Folie vorsichtig abnehmen und auf die Cracker setzen. Geflügelaustern würzen und in Butter braten. Die Suppe aufmixen und in 4 Gläser füllen. Den Tomatenschaum aufmixen und auf die Suppe setzen. Die Radieschen mit Traubenkernöl, einem Spritzer weißem Balsamico-Essig und einer Prise Fleur de Sel marinieren. Das Gericht mit Kräutern, Blüten und 4 Brunnenkressespitzen dekorieren.

**PROFITIPP:**

« Anstatt der Kresse können auch andere Kräuter verwendet werden, wie Sauerampfer, Petersilie oder Basilikum.

Jacqueline Pfeiffer, Küchenchefin

**WEINEMPFEHLUNG:**



**OPOK 2007**  
**WEINGUT SEPP UND MARIA MUSTER**  
**LEUTSCHACH, SCHLOSSBERG**  
 Leicht und doch komplex.  
 Vielseitig einsetzbar.  
[www.weingutmuster.com](http://www.weingutmuster.com)



# WACHSWEICHES EI

mit Bärlauch, Polenta und Parmaschinkenchip

FÜR 4 PERSONEN:

**POLENTA:**

275 g Milch  
100 ml Obers  
100 ml Geflügelfond  
Salz, Pfeffer

**EIER:**

4 Eier

**BÄRLAUCH:**

80 g Bärlauch

**ANRICHTEN:**

4 Parmaschinkenscheiben  
Salz, Butter  
1 EL Bärlauchöl  
Meersalz

**POLENTA:** Milch, Obers, Geflügelfond aufkochen, würzen und Polenta unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Polenta kochen, bis sie weich ist und eine kompakte, aber streichfähige Konsistenz besitzt. Auf ein Blech aufstreichen und kalt stellen. Sobald die Polenta fest ist, in 4 gleichmäßige Rechtecke schneiden.

**EIER:** 4 Minuten kochen, abschrecken, vorsichtig schälen und im kalten Wasser lagern.

**BÄRLAUCH:** Den Bärlauch putzen und waschen.

**ANRICHTEN:** Die Polenta in einer Teflonpfanne goldgelb anbraten. Die Eier im Wasser erhitzen und den Parmaschinken knusprig braten. Den Bärlauch kurz in Butter schwenken und salzen. Bärlauch auf die Polenta geben und jeweils ein Ei daraufsetzen. Das Ei vorsichtig anstechen und mit Meersalz bestreuen. Den Schinken anlehnen und auf dem Teller mit etwas Bärlauchöl beträufeln.

« **PROFITIPP:**  
Alternativ zum Bärlauch kann auch Spinat verwendet werden. Das Gericht kann somit wunderbar der Saison angeglichen werden.

Jacqueline Pfeiffer, Küchenchefin

**WEINEMPFEHLUNG:**



**GRÜNER VELTLINER RIED  
HOCHRAIN 2009  
WEINGUT PETER VEYDER-MALBERG  
SPITZ, WACHAU**

Duft nach gelben Früchten, Honigmelone und Renekloden; ganz zart röstige Anklänge; kraftvoll zupackend am Gaumen mit zurückhaltender Frucht, doch mit einigem Schmelz.  
[www.veyder.malberg.at](http://www.veyder.malberg.at)



# SCHOKOLADEN-MARONI-PANNA-COTTA

mit Blutorangen-Punsch-Salat

FÜR 4 PERSONEN:

## PANNA COTTA:

12 Maroni, gegart  
1 EL Grand Manier  
400 ml Obers  
60 g Kristallzucker  
10 g Vanillezucker  
1 ½ Blatt Gelatine  
100 g dunkle Schokolade  
(70 % Kakao-Anteil)

## BLUTORANGEN-PUNSCH-SALAT:

2 Blutorangen  
80 ml Orangenpunsch  
¼ Blatt Gelatine

**PANNA COTTA:** Die Maroni grob hacken, mit Grand Manier beträufeln und in 4 Schalen aufteilen. Das Obers zusammen mit dem Kristall- und dem Vanillezucker aufkochen, die grob gehackte Schokolade dazugeben und gut verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die Masse einrühren. Die Panna Cotta in die Schalen füllen und kalt stellen.

**BLUTORANGEN-PUNSCH-SALAT:** Die Blutorangen schälen, filetieren und die Kerne entfernen. Den Punsch mit der Gelatine vermengen und stocken lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals glatt rühren.

**ANRICHTEN:** Panna Cotta 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Mit den Orangenfilets belegen, mit dem gelierten Punsch überziehen (nappieren).

## PROFITIPP:

« **Bevor die Panna Cotta abgefüllt wird, sollte man sie etwas stehen lassen. So können sich eventuelle Bläschen auflösen.**

Jacqueline Pfeiffer, Küchenchefin

## WEINEMPFEHLUNG:



**RÖSLER AUSLESE SÜSS 2009**  
WEINGUT FAMILIE PIRIWE  
TRAISKIRCHEN, NIEDERÖSTERREICH

Tiefdunkles Rot, im Duft Weichsel, Holunderröster und Rumtopf, am Gaumen noch weihnachtliche Gewürze, dunkle Früchte mit lebendiger Säure. [www.piriwe.at](http://www.piriwe.at)

