

KROSS POCHIERTER SCHWEINEBAUCH

mit gelbem Rettich

FÜR 4 PERSONEN:

SCHWEINEBAUCH:

1 kg Schweinebauch
330 ml Cola
Salz, Pfeffer
Rosmarin
Knoblauch

RETTICHSALAT:

250 g Rettich, gelb, eingelegt
250 g Rettich
20 g Ingwer

SESAM-SOJA-SAUCE:

200 ml Sojasauce
2 EL Honig
40 g Sesam, geschält
10 g Knoblauch

SCHWEINEBAUCH: Haut des Schweinebauchs über Kreuz einschneiden. Cola auf 80 ml reduzieren und den Schweinebauch damit einreiben. Salzen und pfeffern. Schweinebauch mitsamt den Kräutern in einen Vakuumsack füllen und bei 75 Grad für 24 Stunden im Ofen garen. Den Schweinebauch anschließend bei 250 Grad im Backofen bei Oberhitze knusprig werden lassen.

RETTICHSALAT: Rettich und Ingwer reiben, gut mischen und eine Stunde ziehen lassen.

SESAM-SOJA-SAUCE: Honig, Knoblauch und Sojasauce vermengen, aufkochen lassen und auf 80 ml reduzieren. Sesam leicht rösten und unter die Reduktion mischen.

ANRICHTEN: Schweinebauch würfelig schneiden und in einem Dreieck auf dem Teller anordnen. Rettichsalat mittig zwischen den Schweinebauch-Würfeln anrichten und mit der Sesam-Soja-Sauce servieren.

PROFITIPP:
Beim Schweinebauch die Haut kurz im Wasser überkochen, dann lässt sie sich leichter einschneiden.

Erich Cochlar, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



RIESLING TERRASSEN SMARAGD 2009

DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN
Eleganter Speisebegleiter mit dezenten Schiefernoten, feingliedriger Struktur und Duft nach weißen Pfirsichen.

www.domaene-wachau.at



MAIBOCK IM LANDBROTMANTEL

mit Wirsing à la Crème und Berberitzensauce

FÜR 4 PERSONEN:

MAIBOCK IM LANDBROTMANTEL:

480 g Maibockrücken,
sauber pariert
Landbrot
80 g Geflügelfarce mit
Bärlauch
Salz und Pfeffer

WILDJUS:

2,5 kg Rehknochen
2 EL Öl
150 g Zwiebeln
60 g Karotten
40 g Knollensellerie
50 g Tomatenmark
300 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
7 Pimentkörner
10 schwarze Pfefferkörner
10 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke

WIRSING À LA CRÈME:

250 g Wirsing
10 g Senfkörner, blanchiert
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

MAIBOCK IM LANDBROTMANTEL: Maibock salzen, pfeffern und von allen Seiten kurz in Butter anbraten. Landbrot in 5 mm dünne Scheiben schneiden und entrinden. Den Fleischstücken entsprechend zuschneiden und auslegen, dünn mit Farce bestreichen. Rehrücken ebenfalls mit Farce bestreichen und mithilfe von Klarsichtfolie stramm in den Brotmantel einrollen. Die Enden der Folie zudrehen und 1 Stunde kalt stellen. Rehrücken im Brotteig in heißem Butterschmalz anbraten und bei 200 Grad für 6 bis 8 Minuten auf einem Gitter im Backofen zu Ende garen.

WILDJUS: Knochen fein zerhacken und im flachen Topf im Öl anbraten. Geputztes, zerkleinertes Gemüse 5 bis 8 Minuten mitrösten. Fett abgießen und Tomatenmark unterrühren. Nochmals kurz mitrösten. Nach und nach Wein zugießen, zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder ganz einkochen lassen. Nach dem letzten Einkochen die Knochen mit kaltem Wasser gut bedecken, aufkochen lassen und abschäumen. Kräuter und Gewürze zufügen und bei mittlerer Hitze 2 bis 2 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Durch ein feines Haarsieb oder Tuch passieren und entfetten. Nach Belieben auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

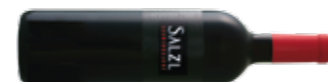
WIRSING À LA CRÈME: Wirsing in feine Streifen schneiden und in schäumender Butter anschwitzen. Mit Senfkörnern, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

PROFITIPP:

« Nehmen sie ein Landbrot vom Vortag, das lässt sich leichter verarbeiten.

Erich Cochlar, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



ZWEIFELT BARRIQUE
WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF
ILLMITZ

Rubinrote Farbe, vielschichtiges Bukett, harmonische Beerennote mit Steinobstanklängen.
www.salzl.at



KARAMELLISIERTES MILLEFEUILLE

mit gebrannter Mascarponecreme

FÜR 4 PERSONEN:

MASCARPONECREME:

500 g Mascarpone
150 g Eiweiß
150 g Zucker
120 g Eidotter
3 Blatt Gelatine
30 ml Amaretto

KARAMELLISIERTER BLÄTTERTEIG:

300 g Bio-Blätterteig
200 g Zucker
2 Blatt Backpapier

ANRICHTEN:

100 g Himbeeren
100 g Himbeerfruchtsauce
50 g Schokolade, aufgelöst
10 g Minze
50 g Zucker, braun

MASCARPONECREME: Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die andere Hälfte des Zuckers mit Eidotter weißschaumig aufschlagen. Gelatine einweichen. Mascarpone glatt rühren und unter die Eidotter-Zucker-Masse ziehen. Die Gelatine ausdrücken und in heißem Amaretto auflösen, angleichen und unter die Mascarpone-Ei-Mischung ziehen. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

KARAMELLISIERTER BLÄTTERTEIG: Blätterteig backblechgroß ausrollen bzw. zurechtschneiden. Auf die eine Lage Backpapier geben und dicht mit Zucker bestreuen. Handwarmen Bio-Blätterteig auf das gezuckerte Backpapier legen, die Blätterteigoberseite mit dem Rest des Zuckers bestreuen. Das zweite Stück Backpapier auf den gezuckerten Blätterteig legen und leicht andrücken. Mit einem zweiten Backblech beschweren und 18 Minuten bei 175 Grad Umluft backen.

ANRICHTEN: Goldblond gebackenen Blätterteig in 10 mal 4 cm große Stücke schneiden. Zwei parallele Schokoladenstriche auf dem Teller aufbringen. 3 geschnittene Blätterteigböden zurechtlegen und die Mascarponecreme spiralförmig aufspritzen. Cremeböden aufeinandersetzen, sodass die spiralförmig aufgespritzte Mascarponecreme oben ist. Die oberste Mousseschicht mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Mit drei Himbeeren und der Minze garnieren.

PROFITIPP:

Setzen Sie das Dessert erst kurz vor dem Verzehr zusammen, dann bleibt es knusprig.

Erich Cochlar, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



**SAUVIGNON BLANC
TROCKENBEERENAUSLESE 2006
WEINGUT POLZ**

HOCHGRASSNITZBERG, SPIELFELD
Tiefe, feinwürzige Aromen; Fenchel und Dill mit zart-rauchigen Würzaromen www.polz.co.at

