



KALBSCARPACCIO

MIT MARINIERTEM BÜFFELMOZZARELLA UND TRÜFFELÖL

- 1 Das Backrohr auf 200° C Ober- und Unterhitze einstellen.
- 2 Den Kalbsrücken im Ganzen mit Dijonsenf einstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer feuerfesten Pfanne etwas Öl erhitzen, das Fleisch kurz anbraten und anschließend ins Backrohr geben. Nach ca. 8 Minuten wenden und fertig braten. Das Fleisch soll zart rosa sein. Dauer: je nach Stärke des Fleisches ca. 20 Minuten.
- 3 Wenn das Fleisch fertig gebraten ist, aus der Pfanne nehmen, um ein Nachziehen zu verhindern und kalt stellen.
- 4 Für die Trüffeldressing den Sauerrahm in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken.
- 5 Den Mozzarella in ca. 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und wenig Trüffelöl marinieren.
- 6 Tomaten waschen, vierteln, Salat waschen, Stiele abzupfen und wie den Mozzarella marinieren.
- 7 Das Kalbfleisch anschließend auf der Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Auf Teller auflegen, mit dem Mozzarella belegen, Tomaten und Salat leicht darauf verteilen. Mit etwas Trüffeldressing beträufeln und servieren.

TIPP Dieses Gericht können Sie mit frischem schwarzem Trüffel ergänzen.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

600 g Kalbsrückenfilet,
zugeputzt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Dijonsenf
Öl

2 Büffelmozzarella á ca.
120 g
Olivenöl, wenig Trüffelöl,
Bad Ischler Kristallsalz
Pfeffer aus der Mühle

½ Becher Sauerrahm (ca.
120 g)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Trüffelöl

10 Stk. Sherrytomaten
1 kleine Hand voll Ruco-
lasalat
evtl. schwarzen Trüffel



GEBRATENER NEUSIEDLERSEE- ZANDER

IM PROSCIUTTOMANTEL AUF KOHLRABIGEMÜSE

| 1 Kohlrabigemüse: Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Kohlrabi schälen und am groben Reibeisen reiben. In einem Topf etwas Butter aufschäumen, den Zwiebel darin farblos anschwitzen, Kohlrabi begeben, durchrösten und würzen.

| 2 Anschließend mit Obers aufgießen. Eventuell mit etwas Stärkemehl binden. Nochmals würzen und die Erbsen begeben. (Zum Binden das Stärkemehl mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und langsam einrühren.)

| 3 Den Fisch in 8 gleichgroße Stücke zerteilen. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Dünn mit Dijonsenf bestreichen und mit Petersilie bestreuen. Anschließend im Prosciutto einrollen.

| 4 In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und den Fisch darin beidseitig braten. Wenn der Fisch fertig ist, herausnehmen, auf einem Küchentuch abtupfen und mit dem Kohlrabigemüse servieren.

TIPP Als Beilage empfehle ich Petersilerdäpfel.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

600 g Zanderfilet, ohne
Haut
8 Scheiben Prosciutto
Öl zum Braten
1 TL Dijonsenf
1 TL frisch gehackte Peter-
silie
Bad Ischler Kristallsalz
Pfeffer aus der Mühle

2 Stk. Kohlrabi
1 Hand voll Erbsen (tiefge-
kühlt)
¼ Stk. Zwiebel
eventuell 1 TL Stärkemehl
ca. ⅓ l Obers
Salz, Pfeffer aus der Mühle

DAUER 40 M



RAHMDALKEN

MIT QUITTENRÖSTER

1 Quitten schälen und in Spalten schneiden. Weißwein, Zucker und Butter aufkochen und die Quitten darin bissfest kochen. Anschließend abseihen, ein Drittel der Quitten mit dem Saft pürieren. Mit Quittenschnaps abschmecken. Quittenspalten wieder hinein geben und warm stellen.

2 Für die Dalken Sauerrahm, Eidotter, Mehl, fein geriebene Zitronenschale und Vanillezucker verrühren. Eiklar und Kristallzucker zu Schnee schlagen. Danach beide Massen vermischen.

3 Die Dalkenpfanne erhitzen, mit etwas flüssiger Butter ausstreichen, Masse eingießen, bei kleiner Flamme anbacken, anschließend wenden und fertig backen.

4 Je 2 Dalken mit dem Quittenröster zusammensetzen, anzuckern und servieren.

TIPP Sie können dieses Gericht auch mit Eis ergänzen oder mit gemahlenem Zimt bestreuen.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

250 g Sauerrahm
200 g Mehl
140 g Eidotter
210 g Eiklar
110 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
Schale von 1 unbehandel-
ten, gewaschenen Zitrone

Staubzucker
2 EL Butter zum Backen

3 Quitten
¼ l Weißwein
1 Schuss Quittenschnaps
3 – 4 EL Zucker
1 EL Butter

DAUER 60 M