

Es gibt viel mehr Sorten Wurzelgemüse, als in den letzten Jahrzehnten verwendet worden sind, und es gibt internationale Spitzenköche, die in den Wald gehen und nach allem graben, was noch nicht gegessen worden ist. Wir machen es uns einfach und nehmen eine Wurzel, die schon früheren Generationen sehr geschmeckt hat...

Pastinakensuppe mit Bröselknöderln

Pastinakensuppe

300 g Pastinaken
 100 g Zwiebeln
 30 g Butter
 300 ml Gemüsefond
 (ersatzweise 400 ml Wasser mit 1 EL
 unserer Gemüsewürze, → S. 48,
 20 Minuten kochen)
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Salz
 200 ml Obers

Bröselknöderln

2 Semmeln
 60 g Butter, zimmerwarm
 1 Ei
 zirka 100 g Bröseln
 Salz
 Muskatnuss, frisch gerieben
 weißer Pfeffer aus der Mühle
 einige gesäuberte Pastinakenschalen
 für die Garnitur

Für die Pastinakensuppe: Pastinaken waschen, schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. (Die Schalen kann man später als Teil eines Gemüsefonds verwenden oder in Fett wie Chips knusprig backen.)

Zwiebeln in Würfel schneiden (nicht zu klein, sie werden später gemixt) und in der Butter hell anrösten, die Pastinaken dazugeben und etwas weiterrösten. Mit dem Gemüsefond aufgießen und auf kleiner Flamme kochen lassen, bis die Pastinaken ganz weich sind. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, Obers dazugeben, nur einmal aufkochen und dann mit dem Stabmixer pürieren.

Für die Bröselknöderln: Semmeln in Wasser einweichen. Die weiche Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren. Dann das Ei einrühren. Die Semmeln gut ausdrücken und gemeinsam mit den Semmelbröseln zur Masse geben. Mit Salz, viel Muskatnuss und etwas Pfeffer würzen. Durchkneten und zirka 30 Minuten ziehen lassen.

Danach ein kleines Probeknöderl kochen: Dafür Salzwasser zum Kochen bringen und das Knöderl in bloß leicht perlendem Wasser kochen. Sollte das Probeknöderl zerfallen, Brösel dazugeben. Die Bröselknöderln sind in 5 Minuten gar.

Pastinakensuppe zum Schluss noch einmal mit dem Stabmixer aufschäumen, die Bröselknöderln einlegen und in warmen Suppentellern anrichten. Mit knusprig gebackenen Pastinakenschalen garnieren.

Jede österreichische Region kennt traditionelle Schlachtsuppen. Sie wurden schon während des Abstechens eines Schweins oder auch der Schafe und Ziegen gegessen. Diese hier stammt aus dem Mühlviertel – wir haben sie auch für die Stadt und ganz ohne zeitnahe Schlachtung adaptiert.

Mühlviertler Blunznsuppe

Blunznsuppe

100 g Rollgerste
 800 ml Gemüsefond
 (ersatzweise 900 ml Wasser und 2 EL unserer Gemüsewürze, → S. 48, 20 Minuten kochen)
 oder Rindsuppe (→ S. 53)
 200 g Blutwurst zum Kochen
 1 TL getrockneter Majoran
 2 Zweige Thymian
 Salz

SchwarzbrotscHEIBEN

4 Scheiben Schwarzbrot
 (Mischbrot oder reines Roggenbrot)
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Butter
 4 Radieschen, in Stifte geschnitten
 eventuell gerissener Kren

Frittiertes Bärlauch

8–12 Bärlauchblätter
 Raps- oder Sonnenblumenöl

Für die Blunznsuppe: Rollgerste mindestens 1 Stunde in Wasser einweichen. Den Fond zum Kochen bringen. Die Blutwurst enthäuten, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Majoran in die Suppe geben. 5 Minuten kochen lassen und dann, je nach Konsistenz, mit dem Stabmixer pürieren. Die Thymianzweige dazugeben und in der Suppe die Rollgerste weich kochen. Mit Salz abschmecken.

Für die SchwarzbrotscHEIBEN: SchwarzbrotscHEIBEN eventuell von der Rinde befreien (man kann die Rinde klein schneiden und mit der Suppe mitkochen lassen), halbieren. Eine Pfanne mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchzehe bestreichen. Butter zergehen lassen, die Brotstücke auf beiden Seiten knusprig braten, mit der Knoblauchzehe abreiben.

Die Suppe in warmen tiefen Tellern anrichten, Brote links und rechts in die Suppe stecken, mit Radieschenstiften und eventuell Kren bestreut servieren.

Für den frittierten Bärlauch: Bärlauchblätter waschen, abtropfen und in einer Pfanne mit 1 cm Raps- oder Sonnenblumenöl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und in die Suppe streuen.

Es gibt Gerichte, da bleibt oft etwas übrig. Bei gebratenen Enten und Gänsen ist das besonders häufig der Fall. „Können wir die Reste mitnehmen? Für den Hund?“, fragt man uns bisweilen in der „Alten Schule“. Einmal ist es passiert, dass ein kleines Mädchen am Tisch begeistert gerufen hat: „Was! Wir kriegen einen Hund?“ Wir haben sehr gelacht. Jedenfalls: Reste mitzunehmen ist nichts, wofür man eine Ausrede braucht. Ist doch viel besser, als gutes Essen wegzuerwerfen.

Kürbis-Gansl-Wok

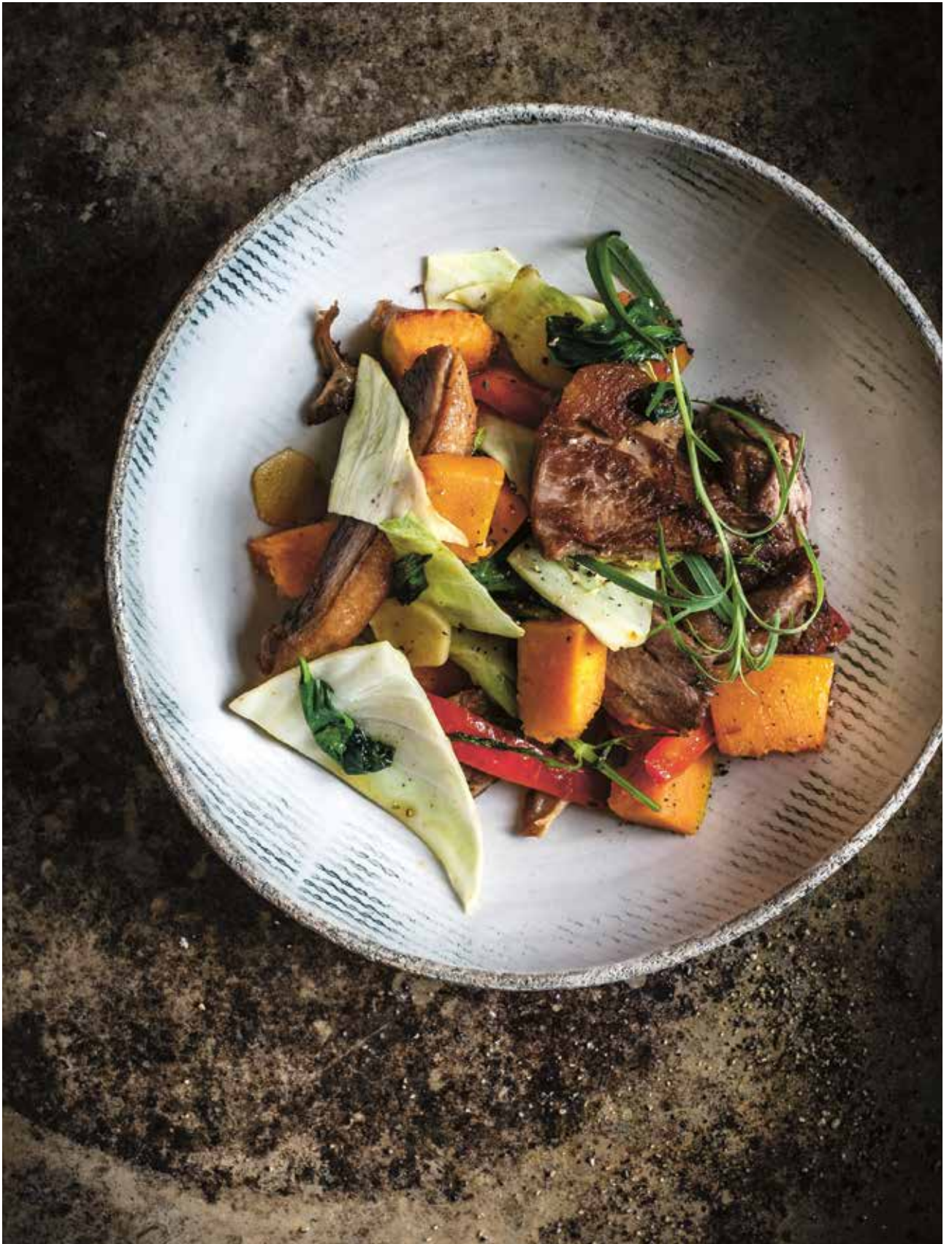
400 g Muskatkürbisfleisch
 400 g Gänsefleisch
 1 daumenlanges Stück frischer Ingwer
 4 EL Olivenöl
 2 Zweige frischer Majoran
 1 roter Paprika
 200 g Weißkraut
 2 Jungzwiebeln,
 in feine Ringe geschnitten
 2 Knoblauchzehen, gehackt
 eventuell 1 Chilischote
 Salz
 10 Basilikumblätter

Muskatkürbis und Gänsefleisch in 2 cm große Stücke schneiden. Paprika entkernen und in fingerbreite Teile schneiden. Weißkraut in Blätter teilen und nur etwas zerkleinern. Ingwer schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

In einem Wok oder einer schweren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Kürbis und Gänsefleisch gemeinsam mit den ganzen Majoranzweigen und dem Ingwer einige Minuten schwenken. Dann Kraut, Jungzwiebeln, Paprika, Knoblauch und eventuell Chili dazugeben, weiter-schwenken, bis der Kürbis bissfest ist. Salzen und mit den Basilikumblättern im Ganzen noch einmal schwenken. Auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.



Dieses Gericht gelingt auch mit Resten
 von Ente, Huhn oder Schwein ausgezeichnet.





Cremeschnitten sind ein „Muss“ in jeder guten Konditorei: süß und knusprig, locker und üppig. Aber es geht auch anders. Viel leichter im doppelten Sinn: einfacher und mit weniger Kalorien...

Cremeschnitte light mit Rhabarberragout

Cremeschnitte

1 Packung Blätterteig (250 g)
2 EL Kristallzucker
250 g Vanille-Qimiq, zimmerwarm
250 ml Obers

Rhabarberragout

200 g Rhabarber
2 EL Kristallzucker
150 ml Orangensaft

Das Backrohr mit Umluft auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Blech legen, in 8 Streifen schneiden und mit Kristallzucker bestreuen. Zirka 10 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

In die vorgeschnittenen Stücke teilen.

Qimiq mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine aufschlagen, das Obers dazugeben und noch einmal aufschlagen.

Blätterteig mit Vanillemasse füllen.

Für das Rhabarberragout: Rhabarber in schräge Stücke schneiden. Zucker in einer kleinen Pfanne schmelzen, Rhabarberstücke dazugeben, umrühren. Dann den Orangensaft dazugeben und 2 Minuten kochen.

Noch einfacher geht es so: Die Cremeschnitte statt mit Vanillecreme mit frischen Früchten, etwas darüber geträufeltem Fruchtsirup und geschlagenem Obers füllen.

