

Knusprig gebratene Bauernente mit Knödel(Toast)brotfülle an Orangen-Majoransafterl u. Apfelrotkraut

Wirtshaus Steinerwirt in Zell am See, Küchenchef Karl Heimberger

Zutaten für 4 Personen:

1 Ente, küchenfertig (ca. 2,40 kg)
Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

250 g Toastbrot, entrindet
1 Apfel, säuerlich
1/2 Zwiebel
1 TL Liebstöckl, frisch gehackt (od. gefriergetrocknet)
1 Karotte
1 EL Honig
1 EL Butter
100 ml Schlagsahne od. Milch
1 Ei
Salz und Pfeffer, Muskat

Für die Sauce:

10 dag Zucker
1/16 lt. Rotwein
3/8 lt. Orangensaft
1 EL Honig
Salz, Majoran, Pfeffer,
den Saft vom Braten (vorher Fett
abschöpfen)
etwas Maisstärke zum Binden

Für das Rotkraut:

ca. 1/2 Rotkraut (Blaukraut) = ca. 60 dag
(Außenblätter und Strunk entfernt)
1 große Zwiebel
2 EL Öl
1 Apfel (Jonagold)
3 dl Rotwein
2 dl Orangensaft
1 dl Zitronensaft
Wasser
Salz, Pfeffer gemahlen,
Spritzer Essig
3 Lorbeerblätter
4 - 6 Gewürznelken ganz (oder 1 Msp.
Gewürznelken gemahlen)
Zimt und ev. etwas Piment
gemahlen
3 EL Preiselbeeren
für eine eventuelle Bindung
Maisstärke od. Mehl verwenden
2 Äpfel zum Füllen (säuerliche –
Elstar, Alkeme, od. Graue Renette)

Zubereitung:

Entenflügelspitzen und Hals abschneiden, Innereien aus der Ente nehmen. Gut innen und außen waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Für die Fülle:

Toastbrot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in 0,5 cm große Würfel schneiden.
Karotten schälen und in 0,5 cm große Würfel schneiden.
Zwiebel schälen und klein würfeln.
In einer Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel, Karotte und den Apfel kurz anschwitzen, mit Honig und Sahne aufkochen. Masse auf die Brotwürfel geben und das Ei dazu.
Mit Salz, Pfeffer, Liebstöckl und Muskatnuss abschmecken.

Entenabschnitte (Flügelspitzen, Hals, ev. Äpfel, Orangen und Zwiebel) in die Bratwanne geben, Ente innen mit Salz, Pfeffer würzen, mit der Knödelbrotmasse füllen und die Öffnung mit einem Bindfaden fest verschließen. Sie außen salzen mit der Brustseite nach unten auf die Abschnitte legen ca. 1 cm Wasser in die Bratenwanne geben und im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 °C etwa 90 – 120 Minuten braten.

Hinweis: Ente nach der halben Bratzeit wenden und des Öfteren aufgießen.

Tipp: Man kann die Ente während des Bratens mehrmals anstechen, damit das Fett besser austritt.

Aufgetischt im Pinzgau

Christtag, 25. Dezember 2008, 18.00 Uhr, ORF 2

Um eine schöne Kruste zu erzielen, am Ende der Bratzeit mit Butterflocken belegen und gratinieren, od. mit 1 EL Honig und 1 EL Orangensaft einpinseln.

Tipp: Man kann die Ente auch am Vortag zubereiten, dann lässt sich die Fülle besser schneiden.

Ente herausnehmen, den Bratensaft bei Bedarf mit einem Schöpfer entfetten und in einen Topf gießen. Aufkochen und etwas reduzieren lassen.

Sauce:

Zucker karamellisieren, mit Rotwein und Orangensaft auffüllen, den abgeseihten Saft dazugeben, würzen, mit Maisstärke binden und im Standmixer aufmixen.

Rotkraut - Zubereitung:

Das Rotkraut hobeln oder in dünne Streifen schneiden. Zitronen- und Orangensaft sowie Gewürznelken, Piment, Zimt, geschälte, geriebene Äpfel, Essig, Preiselbeeren kräftig vermischen und einige Stunden ruhen lassen.

Öl erhitzen, Zwiebel (ohne Farbe) anschwitzen, etwas Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Rotwein ablöschen, das Rotkraut unter mischen und alles weich dünsten (falls nötig noch etwas Wasser dazu geben).

Die Äpfel halbieren und in etwas Butter anbraten danach ca. 10 Min. im Rohr fertig garen.

Anrichten:

Die Ente tranchieren. Das Fleisch mit der Fülle und der Sauce auf dem Teller anrichten, mit Apfelrotkraut servieren (Bratapfel füllen mit Rotkraut).

Wenn man die Ente nicht füllt, könnte man auch Erdäpfelknödel, Serviettenknödel oder auch glac. Kastanien dazu servieren.

Kaspressknödel in der Suppe

Von Kitzsteinhorn-Küchenchef Gerhard Langreiter, Gletschermühle am Kitzsteinhorn

Zutaten:

4 Semmeln
2 Eier
¼ l Milch
1 Zwiebel
Fett zum Zwiebelrösten
Salz
Pfeffer
Muskat
20 dag Pinzgauer Käse
2 gekochte Kartoffeln
Fett zum Ausbacken
evtl. Rindsuppe
1 EL griffiges Mehl

Schnittlauch zum Bestreuen.

Ergibt 10-20 Kaspressknödel
Beilage: Endivien-Erdäpfelsalat

Zubereitung:

Semmeln kleinwürfelig schneiden, Eier mit Milch versprudeln und darüber gießen.
Feingeschnittene Zwiebeln in Fett anrösten.

Käse kleinwürfelig schneiden, Kartoffeln reiben und alles zusammen zur Knödelbrotmasse mengen. Mehl zum Binden untermischen, Laibchen formen und in Fett heraus backen. In Rindsuppe aufkochen und in dieser Suppe, mit Schnittlauch bestreut, servieren.

Zum Schluss eventuell nudelig geschnittene Zwiebeln in Butter hellbraun anrösten und damit die Suppe abschmälzen.

**Lachsforelle mit Wurzelgemüse, frischen Kräutern und Erdäpfelscheiben
im Pergament gegart, Knoblauchbuttersauce**

Hotel Antonius, Alexander Forbes

Zutaten:

1 Lachsforelle ca. 700 g
80 g Sellerie
80 g Karotten
80 g Lauch
20 g Butter
1 dl Gemüsefond
Frische Kräuter wie Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Dill und Basilikum
8 cl Kräuter- oder Olivenöl
300 vorgegarte Erdäpfel
Pergamentpapier
Lauchstreifen zum Binden
Salz

Knoblauchbuttersauce:

50 g Schalotten
3 Knoblauchzehen
1 dl Schlagobers
1 dl Gemüsefond
Salz, Pfeffer weiß aus der Mühle
20 g Butter
50 g kalte Butterflocken zum Montieren der Sauce

Zubereitung:

Lachsforelle ausnehmen, waschen und trocken tupfen. Gemüse rüsten, schälen und in feine Streifen schneiden. Erdäpfel waschen, schälen und in 7 mm dicke Scheiben schneiden.

Die frischen Kräuter von den Stängeln zupfen und klein schneiden.

Die Gemüsestreifen in zerlassener Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und 30 Sekunden durchschwischen, kurz überkühlen lassen und mit den frischen Kräutern vermischen. Erdäpfelscheiben auf den Garpunkt blanchieren und mit dem Kräuteröl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Innenseite und Haut der Lachsforelle mit dem Kräuteröl bestreichen, leicht mit Salz würzen und mit den Kräutern und Wurzelgemüsestreifen füllen. Pergamentpapier mit den Kräutern und Wurzelgemüsestreifen füllen. Pergamentpapier mit dem Kräuteröl bestreichen, gewürzte Erdäpfelscheiben auflegen, mit den frischen Kräutern bestreuen, Lachsforelle auflegen und in das Pergamentpapier einschlagen und im Backrohr bei 185 °C garen.

Die Knoblauchzehen kurz in kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und mit der Messerklinge fein zerdrücken. Fein geschnittene Schalotten in Butter anschwitzen, zerdrückten Knoblauch hinzufügen, nochmals anschwitzen, mit Gemüsefond auffüllen, kurz köcheln lassen, Schlagobers dazugeben, aufmixen, passieren, mit den kalten Butterflocken binden und abschmecken.

Wilfrieds Tafelspitzsulze mit Käferbohnsalat und Kernölvinaigrette

Areit Alm Schmittenhöhe, Chefkoch Wilfried Sock

Zutaten:

Tafelspitz vom Pinzgauer Rind
3 Karotten
2 Gelbe Rüben
1 Lauch
1 Sellerie
Petersilie
2 Kohl oder Zucchini zum Auslegen der Form
Salz, Pfeffer
Weißer Balsamico
Rinderkraftsuppe gut gewürzt und abgeschmeckt,
Aspikpulver oder Blattgelatine

Salat:

Käferbohnen
1 Jungzwiebel
1 Roter Zwiebel
Cherrytomaten oder Radieschen
Kürbiskernöl
Rotweinessig
Salz, Pfeffer, Zucker, Senf
Gehackte Kräuter
Blattsalatherzen fürs Bouquet

Zubereitung:

Tafelspitz und Gemüse weich kochen, auskühlen lassen, in Scheiben oder in Würfel schneiden. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, mit blanchierten Kohlblättern oder Zucchinistreifen auslegen, den Tafelspitz, gelbe Rüben Karotten, Sellerie in die Form füllen und mit ausgekühltem Aspik übergießen und zum Durchkühlen in den Kühlschrank stellen.

Alle sauber geschnittenen Zutaten würzen, mischen und in die ausgelegte Form füllen mit Aspik übergießen.

Anrichten:

Sulzscheiben, Salatbouquet, Käferbohnsalat und Kernölvinaigrette auf einen gekühlten Teller gefällig anrichten und mit Kräutern und Kürbiskernen garnieren.