

Flüsse der Genüsse:

Der Inn - Das Engadin und Gletschermutschlis

14. Jänner 2007, 9.05 Uhr, ORF 2

Hirschrückensteak mit Kräuterschaum überbacken und Polenta

Koch: Seppl Haueis, Postgasthof Gemse, A-6511 Zams

Tel.: +43 (0)5442 62 478, E-Mail: haueis@aon.at, www.gasthof-gemse-haueis.at

Zutaten für 5 Personen

Polenta

0,3 l Geflügelsuppe

0,3 l Milch

3 fein gehackte Schalotten

12 Esslöffel Polentagries (Glatzl-Mühle, Haiming)

3 Esslöffel Weißwein

Butter

Salz, Muskatblüte, Rosmarinzweig

Hirschrückensteaks

5 Hirschrückensteaks à 230 g (sauber geputzt, ohne Silberhaut)

etwas Öl

Salz, Pfeffer, Zitronenthymian, etwas Senf

Sauce

125 g Wilddemiglace (braune Wildgrundsauce)

125 g Rotwein (schwer)

grüne Pfefferkörner gehackt

Rahm zum Verfeinern (nur wenn gewünscht)

Kräuterschaum

125 g Butter

1 Dotter

Rosmarin, Thymiansorten, Lavendel,

Petersilie, Knoblauch, Pfeffer

Eierschwammerln (Pfifferlinge)

3 feingehackte Schalotten

geputzte Eierschwammerln

Salz, Petersilie

Zubereitung

Polenta (cremig einkochen):

Geflügelsuppe zum Kochen bringen, Polentagries einrühren. Unter ständigem Rühren die feingehackten Schalotten dazugeben, weiters Butter und Weißwein. Salzen und mit Muskatblüte abschmecken.

Hirschrückensteaks

Öl in heiße Pfanne geben, Fleisch beidseitig scharf anbraten. Zitronenthymianzweig dazulegen. Salzen und pfeffern. Fleisch mit Senf bestreichen.

Unter dem Salamander bei ganz schwacher Oberhitze kurz nachziehen lassen.

Kräuterschaum

Butter mit Rosmarin, Thymiansorten, Lavendel, Petersilie, Knoblauch, Pfeffer schaumig schlagen. Den über Dampf warm/kalt cremig geschlagenen Dotter darunter ziehen. Auf die Steaks geben und mit Oberhitze 10 - 15 Sekunden überbacken.

Sauce

Wilddemiglace einkochen, Rotwein dazugeben. Mit den gehackten grünen Pfefferkörnern würzen, nur auf Wunsch ev. mit etwas Rahm verfeinern.

Mit frischen sautierten Pilzen anrichten (je nach Jahreszeit) z.B. mit Eierschwammerln

(Pfifferlinge). Die feingehackten Schalotten in etwas Öl anrösten. Eierschwammerln dazugeben, und unter Schwenken kurz braten. Salzen und mit Petersilie bestreuen.

Flüsse der Genüsse:

Der Inn - Das Engadin und Gletschermutschlis

14. Jänner 2007, 9.05 Uhr, ORF 2

Gebratene Äsche mit frischen Kräutern gefüllt

Kartoffelküchli mit Lauchstreifen

Sommersalat mit frischen Eierschwämmen (Pfifferlingen)

Pochierte Äsche

Koch: Christian Jurczyk, Hotel-Restaurant-Saluver, CH-7505 Celerina/Schlarigna
Tel.: +41 (0)81 833 13 14, E-Mail: info@saluver.ch, www.saluver.ch

Christian Jurczyk schätzt Äschen sehr, man findet sie allerdings nicht auf seiner Speisekarte: "Ich bereite den Fischern nur ihre selbst gefangenen Fische zu. Der Inn ist für die Hobbyfischer da und deshalb sollten die Fische nur zum selbst verzehren für ein paar Fischerfreunde da sein!"

Gebratene Äsche mit frischen Kräutern gefüllt

Für 4 Personen

4 Äschen, gut geputzt und geschuppt
Thymian, Majoran, Rosmarin, Salbeiblatt und eine halbe Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Mehl

Goldflex (Eigenschaften: Pflanzenölrème mit 10% Butter laktovegetabil

Zutaten: Pflanzliches Öl, eingesottene Butter, pflanzliches Öl gehärtet, Wasser, Emulgatoren (E 471, Soja-lecithin), Speisesalz, Aromen, Antioxidans (Tocopherol), Farbstoff (beta-Carotin).

Tipps: Hervorragend geeignet zum Sautieren, Braten, Dünsten und Abschmecken von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Fisch und anderen Gerichten.)

Zubereitung

Die Äschen mit Thymian, Majoran, Rosmarin, dem Salbeiblatt und der halben Knoblauchzehe füllen, salzen und pfeffern, in Mehl drehen, und auf der Bratplatte mit ein wenig Goldflex schön braten.

Anrichten

Dill, Thymian, Schnittlauch und Petersilie (alles gehackt)
kalt gepresstes Olivenöl

Die Äschen auf Teller anrichten, mit den gehackten Kräutern bestreuen und mit kalt gepressten Olivenöl beträufeln.

Tipp

Die Äsche nicht zu lange braten. Das Fleisch der Äsche ist sehr trocken, deshalb ist es am besten sie zu braten, um ihr aus diese Art ein bisschen Fett zu geben.

Flüsse der Genüsse:

Der Inn - Das Engadin und Gletschermutschlis

14. Jänner 2007, 9.05 Uhr, ORF 2

Kartoffelküchli mit Lauchstreifen

600 g geschälte rohe Kartoffeln
2 Eigelb
1 Esslöffel Mehl
Salz, Pfeffer und Muskat
100 g blanchierte Lauchstreifen

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln reiben und in einem Sieb abtropfen lassen. Dann das Tropfwasser abgießen. Die Kartoffelstärke wieder zu den geriebenen Kartoffeln geben, 2 Eigelb und einen Esslöffel Mehl zufügen und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, 100 g blanchierte Lauchstreifen zugeben und mit dem Esslöffel kleine Häufchen auch die Bratplatte geben und ein bisschen flach drücken. Goldgelb braten und je zwei Stück zu den Äschen legen.

Sommersalat mit frischen Eierschwämmen (Pfifferlingen)

Roter Kopfsalat
Grüner Kopfsalat
Eisberg-Salat
Eichblatt, mischen und mit italienischer Sauce anmachen.

gewaschene Eierschwämme
wenig Speckwürfelchen
gehackte Schalotten
Olivenöl
Salz, Pfeffer würzen, gehackte Petersilie

Zwiebelsprossen
Cherrytomate
Kräuter

Italienische Salatsauce:
etwas gehackte Zwiebeln
Aceto balsamico
kalt gepresstes Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gebratene Eierschwämme:

Die Speckwürfelchen und gehackten Schalotten in Olivenöl anbraten.
Die gewaschenen Eierschwämme zugeben und unter schwenken der Pfanne braten.
Mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie zugeben.

Anrichten Salat

Alle Salate mischen und mit italienischer Sauce anmachen.
Auf Teller anrichten und mit gebratenen Eierschwämmen rundherum garnieren.
Mit Zwiebelsprossen und mit Kräutern gespickter Cherrytomate verschönern

Tipp: Bei allem Würzen vorsichtig würzen, so dass der Eigengeschmack erhalten bleibt!

Flüsse der Genüsse:

Der Inn - Das Engadin und Gletschermutschlis

14. Jänner 2007, 9.05 Uhr, ORF 2

Pochierte Äsche

Für 4 Personen

4 Äschen à ca 300 bis 400 g

20 g Noilly Prat

30 g Echalotten

(Echalotten gehören zur Familie der Zwiebeln, sind aber kräftiger, kleiner würziger und aromatischer)

20 g Butter

25 g Mehl

200 g Fischfond

150 g Weißwein

100 g Vollrahm

Salz, Pfeffer weiß aus der Mühle

20 g Noilly Prat

10 g Schnittlauch fein geschnitten frisch

10 g Kerbel

10 g Estragon

etwas Thymian und Majoran und ein bisschen Dill

Vorbereitung

Die Äschen ausnehmen und schuppen (dann würzen), die gehackten Echalotten in ein gebuttertes flaches Geschirr geben, die Kräuter schneiden und hacken.

Zubereitung

Die gewürzten Äschen in das gebutterte Geschirr legen, mit einem Teil der Kräuter füllen und bestreuen, den Weißwein, Fond und Noilly Prat begeben, abdecken, im Ofen oder auf dem Herd sorgfältig auf den Punkt pochieren, die Äschen herausnehmen und warm stellen, Pochierfond reduzieren (ein wenig einkochen), Butter und Mehl schmelzen und mit dem Fond in einer kleinen Sauteuse aufkochen, Vollrahm, Noilly Prat und die Kräuter begeben, abschmecken.

Anrichten

Den pochierten Äschen die Haut abziehen, Kopf und Schwanz wegnehmen (beim Kopf die Bäckli ablösen), trocken auf einem Teller anrichten, mit der Sauce nappieren, schön garnieren und servieren.

Tipps

- Nur wenig Sauce über den Fisch geben und die restliche Sauce separat servieren. Die Sauce darf nur dann über den Fisch gegeben werden, wenn er von der Haut befreit ist.
- Bei Äschenfilets darf die Äsche vor dem Filetieren nicht geschuppt werden, da sonst die Haut sehr dünn wird.
- Die Zubereitung ist gleich wie bei ganzen Fischen (siehe oben), allerdings dürfen die Filets der Äsche nur ganz kurz pochiert werden, weil sie sonst sehr trocken werden.
- Als Rahm kann man auch Doppelrahm nehmen, dann braucht es allerdings ein bisschen weniger Mehl.

Flüsse der Genüsse:

Der Inn - Das Engadin und Gletschermutschlis

14. Jänner 2007, 9.05 Uhr, ORF 2

"Pan Grond" (Birnbrot)

Köche: Sofia & Jachen Ghilotti, Hotel Chasa Sofia, CH-7550 Scoul

Tel.: +41 (0)81 86 48 707, E-Mail: info@chasa-sofia.ch, www.chasa-sofia.ch

Zutaten für 3 Stück von ca. 600 g

Herstellung der Füllung

400 g Dörrbirnen

2,5 dl Veltliner (Rotwein)

Birnen in Schüssel mit Wein übergießen, über Nacht stehen lassen. Dann ca. 20 Minuten in der Flüssigkeit weich dämpfen, auskühlen, Stiel und Fliege entfernen.

150 g Feigen

150 g entsteinte Backpflaumen

150 g Datteln

mit den Birnen kleinwürfelig schneiden.

100g Rosinen

100 g Sultaninen,

100 g Orangeat gewürfelt

100g Rohrzucker

1 Zitrone, nur abgeriebene Schale

1 Esslöffel Birnbrotgewürz

1 Teelöffel Zimt

Wein von den Birnen

2dl Kernobstbranntwein

1dl Rosenwasser

zu den Feigen, Backpflaumen, Datteln und Birnen mischen.

1,3 kg Zopfteig (sh. unten)

aus 750 g Mehl

500 g davon unter die Fruchtmasse kneten, Rest beiseite stellen.

100 g Haselnüsse

100 g Mandeln

100 g Baumnüsse

halbieren, ebenfalls darunter kneten

1 Eigelb verdünnt

zum Bestreichen

Zum Einhüllen der Fruchtmasse bzw. Verbinden der Fruchtstückchen:

Hefeteig (oder Zopfteig)

750 g Mehl

4 3/4 dl Milch (lauwarm)

1,5 Teelöffel Salz

1,5 Teelöffel Zucker

10 g Trockenhefe

130 g Butter

2 ganze Eier (vor dem Beimengen aufschlagen)

Flüsse der Genüsse:

Der Inn - Das Engadin und Gletschermutschlis

14. Jänner 2007, 9.05 Uhr, ORF 2

Zubereitung

Alle Zutaten zu Teig verarbeiten, den man 1 Stunde ruhen lässt.

1/3 der Teigmasse wird, in kleine Stückchen geteilt, unter die Fruchtmasse gemischt.

Die restlichen 2/3 verwendet man zum Einhüllen der Fruchtmasse.

Formen des Birnbrots

Je 1/3 der Füllung zwischen aufgeschnittenen Tiefkühlbeuteln zu 20cm langen Rollen formen.

Je 1/3 des restlichen Teiges rechteckig (30x25cm) auswallen, Füllung in die Mitte legen, Teigecken ausschneiden, Ränder mit Wasser befeuchten und Füllung einpacken.

Mit Verschluss nach unten auf mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen, mit Gabel mehrmals einstechen.

Backen

ca. 45 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Haltbarkeit

Ausgekühltes Birnbrot in Folie oder Tiefkühlbeutel einpacken. Es hält sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank oder kann auch tiefgekühlt werden.