

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Szegediner vom Lachs mit Gerstl und Paprikarahm

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Lachsfilets
- Argana-Öl
- 2 rote Paprika, würfelig geschnitten
- 8 cl. Obers (Sahne)
- Salz
- 1 cl. Aceto Balsamico
- frischer Majoran

- 200 g Gerstl (Rollgerste)
- 4 Schalotten, gehackt
- 1/8 l Grüner Veltliner
- Fischfond

- Liebstöckl
- 100 g Sauerkraut

Hermann Oberreiter
Markus Pfeiffenberger
Wirtshaus Hoagascht
5542 Flachau 14
Tel. +43 (0) 6457 / 324 90
E-Mail: hoagascht@sbg.at
www.hoagascht.at

Zubereitung:

Rote Paprika entkernen, in Würfel schneiden, mit Salz und Aceto Balsamico würzen und eine Stunde bei kleiner Flamme dünsten. Anschließend mixen und passieren.

Rollgerste waschen, mit gehackten Schalotten in Argana-Öl anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und 10 Minuten dünsten.

Das gewaschene Sauerkraut dazugeben und nochmals 15 Minuten kochen.
Mit Liebstöckl und gehacktem, frischen Majoran abrunden.

Kleine Lachsstücke auf den Punkt anbraten.

Das Paprikamark erhitzen, mit geschlagenem Obers (Sahne) vermengen und mit dem Gerstlsauerkraut anrichten.

Darauf werden die gebratenen Lachsstücke gelegt.

Weinempfehlung:

Therese Sauvignon Blanc 2008 – Erste Lage STK, Weingut Erich & Walter Polz,
www.polz.co.at

Variation:

Statt Lachs kann man auch Arktischen Saibling verwenden.

Tipps von Hermann Oberreiter & Markus Pfeiffenberger

„Rollgerste kann mit Risotto verglichen werden, hat - wenn man es richtig kocht – einen schönen Biss, und nimmt dem Sauerkraut die Säure.

Sauerkraut passt sehr gut zum Fisch.

Abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch den nussigen Geschmack des Argana-Öl's (Erdmandel-Öl) und den Paprikarahm.“

Statt Argana-Öl kann man auch Olivenöl verwenden.

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Schnurau- oder Hoamfoahr Krapfen

Schwierigkeitsgrad: schwer
Zubereitungszeit: 2 Stunden

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Mehl
- knapp 1/4 l Milch
- 4 Dotter
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 2 EL Rum
- abgeriebene Schale einer Orange
- 1 Prise Vanillezucker

- 1,5 l frisches Sonnenblumenöl, zum Backen
- 500 g Butterschmalz (geklärte Butter), für Herstellung der Eierfransen

- Fülle
- 250 g Korinthen (Weinbeeren)
- 4 cl. Rum
- Zucker nach Belieben
- unbehandelte Orangenschale

Zubereitung:

Weinbeeren mit 4 cl. Rum, Zucker und abgeriebener Orangenschale marinieren und sechs Stunden ziehen lassen.

Gesiebtetes, erwärmtes Mehl mit der zerlassenen Butter, der lauwarmen Milch, der Trockenhefe und den übrigen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten, und 20 Minuten gehen lassen. Danach wieder abarbeiten (abschlagen), ca. 80 g schwere Stücke abstechen und zu kleinen Kugeln formen.

Diese Kugeln mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick auswalken (auswalzen), mit den marinierten Weinbeeren füllen, zusammenklappen und mit einem Krapfen-Ausstecher (8 cm) ausstechen.

Krapfen auf ein, mit Mehl bestäubtes, Brett legen, mit einem Küchentuch zudecken und nochmals zwanzig Minuten rasten lassen. Anschließend werden sie - in einem Topf mit ca. 21 cm Durchmesser - in nicht zu heißem Öl schwimmend heraus gebacken. Dabei immer wieder heißes Fett mit dem Schöpflöffel über die Oberseite der Krapfen gießen. Sobald die eine Seite eine goldgelbe Farbe angenommen hat, umdrehen und Vorgang wiederholen bis auch die zweite Seite goldgelb gebacken ist.

Krapfen aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen.

Eierfransen:

- 4 Eier
- 1 Fingerspitze Mehl

In der Zwischenzeit werden 4 Eier mit einer Fingerspitze Mehl in einer Schüssel fest verschlagen (verquirlt).

Christine Kaswurm
Salzburger GenusswirtIn 2009
Wirtshaus-Restaurant
Zum Kaswurm
Farnwangweg 5
5550 Radstadt
Tel. & Fax: +43 (0) 6452 / 41 14
e-Mail: info@zum-kaswurm.at
www.zum-kaswurm.at

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



In einem Topf (ca. 17 cm-Durchmesser) wird Butterschmalz erwärmt.

Die ausgekühlten Krapfen werden einzeln in die Eiermasse getaucht, dann lässt man sie über dem Topf abtropfen, wobei sich Fäden bilden. Mit flinken Handbewegungen erzeugt man mit diesen Fäden im - nicht zu heißen Fett - eine Art Netz (Eierfransen).

Anschließend legt man die Krapfen auf dieses Netz, dreht sie rasch um, und nimmt sie, verziert mit den Eierfransen, aus dem erhitzten Butterschmalz.

Nach dem Anrichten werden die Krapfen mit Staubzucker bestreut.

Die Schnur- oder Hoamfoahr Krapfen können warm aber auch kalt gegessen werden.

Getränkeempfehlung:

Kaffee

Milch

Traminer Spätlese, Weingut Allacher-Vinum Pannonia, www.vinum-pannonia.at

Variation:

Statt Korinthen können auch Rosinen verwendet werden.

Tipps von Christine Kaswurm:

Wenn kein Krapfen-Ausstecher in der passenden Größe zur Verfügung steht, kann man auch ein Glas nehmen.

Die Krapfen können ca. 2 Monate tief gefroren werden. Zum Auftauen nimmt man sie ca. 2 Stunden vor dem Gebrauch aus dem Tiefkühler und lässt sie bei Zimmertemperatur auftauen.

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Steirerkrapf'n

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Martina Ebenschweiger

Sennerin Zauneralm

Reith 22, 8961 Stein/Enns

Tel. und Fax: +43 (0) 3685 / 221 26

E-Mail: ebenschweiger.zauner@aon.at

Zutaten für 4 Personen (15 Krapfen):

- 500 g Roggenmehl
- 3/8 l kalte Milch
- etwas Salz
- etwas Weizenmehl

- 1000 g Schweinefett, zum Backen
- ca. 300 g ausgereifter Steirerkas

Zubereitung:

Das gesalzene Roggenmehl mit der Milch zu einem festen Teig vermengen und gut durchkneten.

Daraus eine Rolle formen, in 15 gleich große Scheiben schneiden, mit Weizenmehl bestreuen und mit dem Nudelwalker (Rollholz) in tellergroße Krapfen (Fladen) austreiben.

Die Krapfen (Fladen) kurz (!) in sehr heißem Schweinefett schwimmend backen, einmal wenden und herausnehmen. (Sie sollen schöne Blasen werfen.)

Anschließend legt man die Krapfen in eine Schüssel oder auf ein Brett, deckt sie zu und lässt sie etwa 10 Minuten rasten (ruhen).

In der Mitte eines Krapfens eine „Steirerkas-Strasse“ legen, den Krapfen einrollen, und mit einer Serviette umwickeln.

Getränkeempfehlungen:

Milch, Buttermilch

Kaffee

Bier

Schnaps

Variation:

Als Fülle kann auch verwendet werden: Honig, Honig gemischt mit Steirerkas, oder eine Selchfleischfülle.

Selchfleischfülle (Fülle aus geräuchertem Fleisch):

Krapfen (Fladen) mit 500 g gekochtem, faschierem (durch den Fleischwolf gedrehten) - nur mehr lauwarmen - Selchfleisch füllen, die Teigenden zusammenfallen, gut festdrücken und im heißen Schmalz schwimmend herausbacken.

Beilage: Sauerkraut, Erdäpfel oder Krautsalat

Tipps von Martina Ebenschweiger:

Achtung: Wenn die Krapfen zu lange im heißen Schweinefett bleiben werden sie hart.

Statt Steirerkäse können alle Arten von Blauschimmelkäse verwendet werden.

In einer zugedeckten Schüssel sind die Krapfen bei Zimmertemperatur einige Tage haltbar.

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Keis-Burger

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Gamsfleischlaibchen:

- 800 g Gamsfleisch von der Schulter, faschiert (durch den Fleischwolf gedreht)
- 1 Karotte, faschiert
- ½ Sellerie, faschiert
- ½ Lauch, faschiert
- 80 g Brösel
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Wildgewürz

Zwiebelsenf:

- Essiggurkerl, klein würfelig geschnitten
 - Paprika (gelb, rot, grün), klein würfelig geschnitten
 - Zwiebel, klein würfelig geschnitten
 - Senf
 - Worcestersauce
 - etwas Ketchup
 - Curry
-
- Burgersemmel (oder Kaisersemmel)
 - Salatblatt
 - Tomatenscheibe

Zubereitung:

Gamsfleischlaibchen:

Gamsfleisch und Gemüse faschieren. Eier, Salz, Pfeffer, Wildgewürz beimengen, gut vermischen und mit Brösel binden.

Abschmecken, zu Laibchen formen und in der Pfanne braten oder am Grill vollenden.

Zwiebelsenf:

Essiggurkerl, Paprika und Zwiebel mit Senf, Worcestersauce, etwas Ketchup und Curry vermengen.

Burgersemmel (oder Kaisersemmel) aufschneiden, antoasten, Unterteil mit Zwiebelsenf bestreichen, mit Salatblatt, Wildburger und Tomatenscheibe belegen, Zwiebelsenf darauf verteilen, mit Oberteil der Semmel abschließen.

Getränkeempfehlung:

Reininghaus oder Gösser Pils vom Fass

Keis-Wein rot, Blauer Zweigelt 2007, Weingut Hutter, www.hutter-wein.at

Variation:

Das Gamsfleisch kann man auch im Verhältnis 70 : 30 mit Schweinefleisch mischen.

Tipp von Christoph Pirafelner:

Statt Gamsfleisch kann auch Reh- oder Hirschfleisch verwendet werden.

Gasthaus zur Ennsbrücke

Klemens und Christoph Pirafelner

Hall 300, 8911 Admont

Tel. +43 (0) 3613 / 2291

Fax + 43 (0) 3613 / 2291 - 4

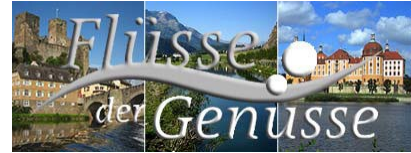
E-Mail: gasthaus@pirafelner.at

www.pirafelner.at

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Vorspeisenteller „Küchengeheimnis“

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- Xeis-Edelwild (veredelte Wildprodukte der Metzgerei Robert Pfeiler, www.metzgerhandwerk.at)
- Sauce Cumberland
- Eingelegte Steinpilze oder Eierschwammerl (Pfifferlinge)

Zubereitung:

Fein aufgeschnittenes Xeis-Edelwild mit Sauce Cumberland und eingelegten Steinpilzen oder Eierschwammerln garnieren.

Getränkeempfehlung:

Sekt mit Gesäuse-Perle Himbeere aufgespritzt (www.gesaeuse-perle.at)

Tipp von Christoph Pirafelner:

Hirsch-Rohschinken und Hirsch-Salami sollten hauchdünn geschnitten werden.

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Klare Gamssuppe mit Rehleberroulade

Schwierigkeitsgrad: Suppe: leicht

Rehleberroulade: Mittel

Zubereitungszeit: Suppe: 4 – 8 Stunden

Rehleberroulade: 1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

Suppe:

- 1000 g Gamsknochen
- 1/16 l Tafelwein (weiß)
- Schuss Weinbrand
- Karotten, in Streifen geschnitten
- 1 Lauch, in Streifen geschnitten
- ½ Sellerie, in Streifen geschnitten

Gamsknochen blanchieren (überkochen) abseihen, kalt abschrecken, wie Rindsuppe zustellen und ca. 4 bis 8 Stunden köcheln lassen. Suppe abseihen und mit Weißwein sowie Weinbrand abschmecken.

Das Gemüse in Suppe geben und 5 – 6 Minuten ziehen lassen. Es soll bissfest bleiben. Suppe anrichten und Rehleberrouladen-Scheiben hineinlegen.

Rehleberroulade:

Palatschinken:

- 3 Eier
- 1/8 l Milch
- 70g Mehl
- Salz
- Öl zum Backen

Mehl mit Milch und Salz mit einem Schneebesen glatt verrühren. Eier einrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Währenddessen Öl in einer flachen Pfanne erhitzen. Teig dünn in die Pfanne gießen, Pfanne dabei so drehen, dass sich der Teig gleichmäßig am Pfannenboden verteilt.

Hellbraun backen, mit einer Palette wenden, fertig backen, aus der Pfanne heben und erkalten lassen.

Fülle:

- 250 g Rehleber
- 1 Ei
- Pfeffer
- Rosmarin
- Semmelbrösel

Rehleber mit dem Ei fein cuttern, würzen und mit etwas Semmelbrösel binden.

Fülle in Palatschinken streichen. Palatschinken einrollen, eng mit einer Klarsichtfolie umwickeln und mit einer Schnur an den Rändern abbinden. In kochendes Wasser einlegen, ca. 20 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, abkühlen lassen und auswickeln.

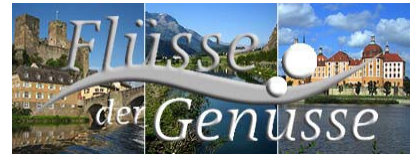
Weinempfehlung:

Morillon Steirische Klassik 2008 – STK, Weingut Erich & Walter Polz (www.polz.co.at)

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Hirschröllchen mit Eierschwammerl-Semmel-Fülle

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Hirschröllchen:

- 800 g Hirschschnitzel
- Salz
- Wildgewürz

Fülle:

- 500 g Eierschwammerl (Pfifferlinge)
- 2 Eier
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Knödelbrot, von 3 Semmeln
- ca. 1/8 l Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Petersil (Petersilie), fein gehackt

Sauce:

- Wildjus
- etwas Rotwein
- etwas Schlagobers (Sahne), geschlagen

Gehackten Zwiebel mit Eierschwammerl anrösten, salzen, pfeffern und mit Petersilie abrunden. Auf das Knödelbrot geben mit den Eiern und der Milch vermischen.

Geklopfte Hirschschnitzel mit Salz und Wildgewürz bestreuen, mit Löffel darauf die Fülle verteilen und einrollen. Beidseitig anbraten, mit Wildjus ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Röllchen herausnehmen, Soße mit Rotwein und geschlagenem Obers verfeinern.

Beilage: Erdäpfelnudeln:

- 750 g mehliges Erdäpfel (Kartoffeln)
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 20 g Butter

Die geschälten und passierten Erdäpfel mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Teig daumendick ausrollen, 1 cm große Stücke abschneiden und daraus Nudeln formen. Nudeln in kochendes Salzwasser legen, 5 Minuten leicht kochen lassen, herausnehmen und kalt abschrecken.

Vor dem Anrichten entweder kurz in heißer Butter schwenken oder kurz in Friteuse überbacken.

Weinempfehlung:

Blaufränkisch Hochäcker, Weingut Paul Kerschbaum, www.kerschbaum.at

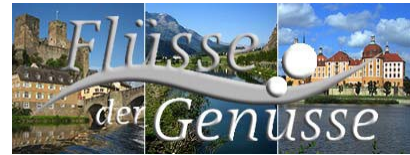
Tipp von Christoph Pirafelner:

Wenn man die Hirschröllchen auf Spieße steckt kann man sie in der Pfanne leichter wenden.

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Rehrückenfilet auf Hollerröstersauce mit Eierschwammerlknödel

Schwierigkeitsgrad: schwer

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Rehrückenfilet

- 800 g Rehrücken, gut zugeputzt (enthäutet und entseht)
- Salz, Pfeffer
- etwas Sonnenblumenöl

Hollerröstersauce

- Hollerröster, eine Art eingedickter Kompott aus Holunderbeeren; (Röster ist eine österreichische Spezialität)
- etwas Rotwein
- Wildjus
- etwas Schlagobers (Sahne), geschlagen

Zubereitung:

Rehrücken in 3 gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. In die heiße Pfanne geben und beidseitig kurz anbraten (ca. 2 Minuten pro Seite). Aus Pfanne nehmen, im Rohr ca. 3 Minuten bei 180° C warm halten.

Sauce in Pfanne mit Rotwein und Wildjus ablöschen (aufgießen), mit Hollerröster und etwas geschlagenem Obers (Sahne) verfeinern.

Filet in schräge Stücke schneiden und auf die Sauce am Teller anrichten.

Mit Eierschwammerlknödel vollenden. Guten Appetit!

Beilage: Eierschwammerlknödel

- 250 g Eierschwammerl
- Knödelbrot, von 8 Semmel
- 3 Eier
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1/4 l Milch
- 2 EL Mehl
- 1 EL Petersil (Petersilie), fein gehackt

Eierschwammerl mit Zwiebel anrösten, über Knödelbrot verteilen. Eier, Milch, Petersilie, Salz und Pfeffer begeben, gut durchmischen. Mit etwas Mehl binden, kleine Knödel formen, ca. 10 Minuten in leicht kochendes Salzwasser legen, herausnehmen.

Weinempfehlung:

Shiraz 2007 – Sieger Steirische Wein-Trophy-2009, Finalist Landesweinbewertung 2009, Weingut Hutter (www.hutter-wein.at)

Variation:

Der Rehrücken kann auch in 2cm dicke Medaillons geschnitten werden.

Tipps von Christoph Pirafelner:

Bei der Zubereitung der Eierschwammerlknödel warme Milch verwenden. Sie bindet besser.

Eine informative Rezeptsammlung von regionalen Spezialitäten wie Hollerröster findet sich im Grabnerhof-Kochbuch (Leopold Stocker Verlag, www.stocker-verlag.com)

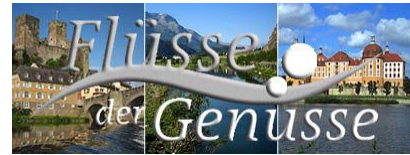
Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Grabnerhof,

A-8911 Admont, Hall, Tel.: 0043 – (0)3613 / 2500; www.grabnerhof.com

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Gamsrückenfilet auf Rotweinsauce mit gebratenen Steinpilzen und gebackener Polenta

Schwierigkeitsgrad: schwer

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Gamsrückenfilet:

- 800 g Gamsrücken, gut zugeputzt (enthäutet und entseht)
- Salz, Pfeffer
- 1/16 l Rotwein
- 1/8 l Wildjus
- Etwas Öl
- 1 Zweig Rosmarin

Gebratene Steinpilze:

- 2 mittelgroße Steinpilze, in etwas dickere Scheiben geschnitten
- 1 TL Butter

Zubereitung:

Gamsrückenfilet in 2 oder 3 gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. In die heiße Pfanne geben und beidseitig kurz anbraten (ca. 2 Minuten pro Seite). 1 Zweig Rosmarin mitbraten, mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten bei 170°C ins Rohr stellen.

Wildjus erwärmen. Butter in Pfanne erhitzen und darin die blättrig geschnittenen Steinpilze anbraten. Filet aus Rohr nehmen, den Saft zum Wildjus geben und mit Mehlbutter binden.

Gebundenes Wildjus auf Teller gießen, Filet in fingerdicke Scheiben schneiden, auf Sauce legen, und Steinpilze daneben anrichten.

Beilage: Gebackene Polenta

- 250 g Maisgrieß
- 1 l Wasser
- 1 TL Salz
- ca. 50 g Mehl
- 1 Ei
- 70 g Semmelbrösel
- Butterschmalz zum Ausbacken

Maisgrieß in kochendes Wasser einrühren, ca. 15 Minuten bei geringer Hitze zu einem dicken Brei kochen. Auf Backpapier ca. 1 bis 2cm dick aufstreichen, erkalten lassen und mit einer Form ausstechen, oder in fingerbreite Stücke schneiden.

Die Polentastücke in Mehl, verschlagenem Ei und Bröseln panieren, in Fett backen, einmal wenden und vorsichtig aus der Pfanne heben. Auf Küchenkrepp abtropfen und abtupfen.

Weinempfehlung:

Der Cabernet Sauvignon, Gold Medal – VINO Ljubljana 2004 – Int. Wine Competition, Weingut Domäne Müller Gutsverwaltung GmbH (www.domaene-mueller.com)

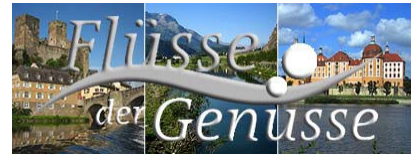
Variation:

Das Gamsrückenfilet kann auch in 2 cm dicke Medaillons geschnitten werden. Die Polentastücke kann man auch auf beiden Seiten in Butter braten.

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Tipps von Christoph Pirafelner:

Für die Mehlbutter verknetet man nicht zu kalte Butter mit etwas Mehl.

Die fertig gekochte Polenta kann auch auf ein - ca. 2 cm tiefes - Blech gestrichen werden.

Wildjus

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 6 Stunden

Zutaten für 10 Personen:

- 1500 g Wildknochen
- 250 g Röstgemüse: Sellerie, Möhren, Lauch
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Stücke Nelken
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Schwarze Pfefferkörner
- 1 Rosmarinzweig
- 5 Pimentkörner
- 30 g Tomatenmark
- ¼ l Rotwein
- ¼ l Cassisjus
- 3 TL Cassisgelee
- 1 EL Wildgewürz
- 1/8 l Holundersaft
- 1 EL Honig
- 2 TL Johannisbeermarmelade
- 1/16 l Sonnenblumenöl oder 125 g Butter

Zubereitung:

Wildknochen fein hacken, Röstgemüse in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen, Wildknochen und Gemüse darin anrösten.

Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner, Rosmarin und Pimentkörner zugeben.

Tomatenmark unterrühren, mitrösten – aber nicht braun werden lassen, sonst wird der Jus bitter, mit Rotwein ablöschen, mit Wasser auffüllen, ca. 5 Stunden leise köcheln lassen, durch ein Tuch passieren.

Mit schwarzer Johannisbeermarmelade und Wildgewürz auf ein Drittel einkochen lassen, und mit etwas Holundersaft und Honig abschmecken.

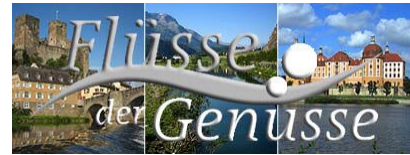
Tipp von Christoph Pirafelner:

Nicht benötigter Wildjus kann problemlos 2 bis 3 Monate eingefroren werden.

Flüsse der Genüsse:

Enns (1) - Von der Quelle bis zum Gesäuse

3. Jänner 2010, 10.30 Uhr, ORF 2



Vogelbeermus im Weckglas

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g gekochte, passierte Vogelbeeren
 - 250 g Topfen (Quark)
 - 150 g Staubzucker
 - ¼ l Schlagobers (Schlagsahne)
 - 1 TL Vanillezucker
 - 6 Blatt Gelatine
 - 1 EL Vogelbeerschnaps
-
- 4 kl. Weckgläser oder sonstige Formen

Zubereitung:

Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken.

Passierte Vogelbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Topfen sowie Staub- und Vanillezucker vermischen.

Vogelbeerschnaps in einer Stielkasserolle erwärmen, ausgedrückte Gelatine hinein geben und im Schnaps auflösen. Zur Topfen-Vogelbeermasse geben und gut durchrühren.

Vorsichtig das aufgeschlagene Obers unterheben und das Vogelbeermus in Weckgläser füllen.

Zwei Stunden kalt stellen. Abschließend mit heißer Vogelbeermarmelade abglänzen.

Getränkeempfehlung:

Gesäuse-Perle Heidelbeere, www.gesaeuse-perle.at

Variation:

Das Vogelbeermus kann auch in Form von Nockerln auf einem Teller angerichtet werden.

Tipps von Helene Pirafelner:

Statt Vogelbeeren eignen sich beispielsweise auch Schwarzbeeren (Heidelbeeren).

Eine hübsche Alternative zum Anrichten in Weckgläsern sind Cocktailgläser.