



BASILIKUM-STOLLENKÄSE-KNÖDEL

von Anita Schweiger, Knödelzeit

**IN KRÄUTERN & KÜRBISKERNÖL CONFIERTES SPANFERKELKARREE
MIT PARADEISER-BRENNESSEL-MAISGRIESS**

von Michael Tritscher, Natur- und Wellnesshotel Höflehner



REZEPT 1

Hausgebeizte Lachsforelle mit Wildkräutersalat, Gurken, Radieschen und Kren-Creme

Zutaten für 4: 1 Lachsforellenfilet, 150 g Meersalz, 75 g brauner Zucker, 4 g Pfefferkörner, 4 g Senfkörner, 4 g Koriandersamen, Wildkräuter nach Verfügbarkeit (Vogelmiere, Spitzwegerich, Schafgarbe, Gartenmelde, Löwenzahnblätter, Gänseblümchen, ...), 250 ml Sahne, 80 g entrindetes Toastbrot, Kren, 1 Salatgurke, 4 Radieschen, 50 ml weißer Balsam-Essig, 100 ml Apfelsaft, 1 Limette (Saft u. Abrieb), 1 Vanilleschote, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Alle Zutaten für die Beize in einer Küchenmaschine zerkleinern und das Lachsfilet damit beidseitig gut einreiben. In Klarsichtfolie einschlagen, mindestens 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Sahne aufkochen und das Toastbrot darin weichkochen. Mit Kren, Salz und Pfeffer abschmecken und noch heiß gut mixen. Auskühlen lassen und in Dressiersäcke füllen. Essig, Apfelsaft, Salz und ausgekrazte Vanilleschote vermengen. Radieschen in dünne Scheiben, Salatgurke in Fächer schneiden und in der Marinade ziehen lassen. Lachs, Wildkräuter, Radieschen und Gurke anrichten, mit der Marinade übergießen und mit der Kren-Creme garnieren.

Von: Stefan Eder, WohlfühlHotel Eder, 8171 St. Kathrein/Offenegg, www.wellness-eder.at



Fotos: Stefan Eder, Oststeiermark Tourismus/Bernhard Bergmann, Höflehner

REZEPT 2

Basilikum-Stollenkäse-Knödel

Zutaten für 4: 900 g mehlig gekochte Erdäpfel, 300 g griffiges Mehl, 2 Eier, 60 g Polenta, 1TL Salz, Prise Muskatnuss, 400 g Stollenkäse, 5 g frischer Basilikum

Zubereitung: Für den Teig die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken. Eier aufschlagen und mit Mehl, Polenta, Salz und Muskatnuss zu einem Teig verarbeiten. Stollenkäse reiben, zu kleinen Knödeln (40 g) formen. In gehacktem, frischem Basilikum drehen und kurz anfrieren. Danach mit Erdäpfelteig umhüllen und 15 Minuten in Salzwasser kochen. Dazu passt am besten ein hausgemachtes Basilikumpesto und ein Vogerl-Erdäpfel-Salat.

Von: Anita Schweiger, Knödelzeit – Gasthof Schrenk, Markt 20, 8162 Passail, www.knoedelzeit.at



REZEPT 3

In Kräutern & Kürbiskernöl confiertes Spanferkelkarree mit Paradeiser-Brennnessel-Maisgrieß

Zutaten für 4: 400 g Spanferkelrücken, 100 ml Kürbiskernöl, frische Garten- und Wiesenkräuter, Saft von 1/2 Zitrone, Kümmel, Knoblauch, 250 g Maisgrieß (Polenta), Schalotten, 1 Liter Kokosmilch, 3 Strauchparadeiser, 2 Handvoll Brennnesseln, Salz, Pfeffer, Muskat, Messerspitze Vanille

Zubereitung: Das Kürbiskernöl mit den Kräutern, den Gewürzen und Zitronensaft vermengen, anschließend den Spanferkelrücken damit einreiben und übergießen. Danach vakuumieren. Den Vakuum-Beutel mit dem Fleisch bei ca. 60 °C im Wasser durchgaren lassen. Maisgrieß mit fein geschnittenen Schalotten im Topf anschwitzen, danach würzen und mit Kokosmilch aufgießen. Den Polenta im Topf mit Alufolie abdecken und im Ofen bei Heißluft und 160 °C zweimal rund 40 Minuten garen lassen. Paradeiser und Brennnesseln in fingerkappengroße Stücke schneiden und mit der Vanille verfeinern. Wenn die Polenta fertig ist, die Paradeiser-Brennnesselmasse unterheben und je nach Geschmack vollenden.

Von: Michael Tritscher, Natur- und Wellnesshotel Höflehner, Gumpenberg 2, 8967 Haus/Ennstal, www.hoeflehner.com



AROMATISIERTE GLOBULI

aromuli© sind Birkenzuckerglobuli, die mit 100 % naturreinen ätherischen Ölen in Graz in liebevoller Handarbeit aromatisiert werden. Es handelt sich dabei um ein rein pflanzliches Lebensmittel zum Lutschen („gesundes Zucker!“) und zum Würzen (von Speisen und Getränken). Sortiment: Frühlingsperlen, Schlummerkugeln, Freundschaftsperlen, Kussbereit, Sonnenkugeln u.v.m.

www.aromuli.at



Werbung, Fotos: Hersteller

DIE ANANAS WEISSE

Murauer Bier bringt eine grenzgeniale Mischung auf den Markt: die Ananas Weiße! Ananas und Weißbier – das ist genauso überraschend, wie es schmeckt. Der exotische, fruchtige Geschmack der Ananas, kombiniert mit dem ersten steirischen Weißbier ergibt ein erfrischendes, vollmundiges naturtrübes Biermischgetränk, das aus 50 % Murauer WEISSBIER und 50 % Ananaslimonade besteht. Ein spritziger Durstlöcher! Erhältlich im gut sortierten Lebensmittelhandel (in der 0,3-l-Mehrweg- und in der 0,3-l-Einweg-Flasche als 24er-Tray), in der Gastronomie und in den Murauer Bier Depots.

www.murauerbier.at

