

BLACKBERRY

KARAMELLISIERTER ZIEGENGERVAIS MIT LAUWARMEN MARINIERTEN STEINPILZEN UND BROMBEERTATAR



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

160 g Ziegenervais, 80 g Brombeeren, 30 g brauner Rohrzucker, 100 g Steinpilze - fest, 150 ml Olivenöl extra vergine, 1 Bio-Zitrone, 20 ml Champagner-Essig, 20 ml weißer Balsamico-Essig, 20 ml Rotweinessig, 20 g Waldhonig, 10 g Estragonsenf, 20 ml Gemüsefond, Maldon-Salz (Sea Salt Flakes), schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Ziegenervais mit feuchten Händen zu zwölf gleich großen Kugeln formen, bei Zimmertemperatur stehen lassen. Steinpilze mit Tuch und Bürste gründlich reinigen. Anschließend aus Gemüsefond, Waldhonig, Senf, einem Esslöffel Maldon-Salz und allen Essigen mit dem Stabmixer eine Marinade herstellen. Diese dann langsam mit dem Olivenöl verrühren, bis sie dickflüssig wird. Die Steinpilze in 1 cm dicke Scheiben schneiden und für 2 Min. in den auf 160°C vorgeheizten Backofen geben. In der Zwischenzeit die Brombeeren in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Marinade beträufeln - vorsichtig mischen! Die Ziegenbällchen kurz in braunem Zucker wälzen, auf eine feuerfeste Unterlage geben und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

ANRICHTEN:

Drei karamellierte Ziegenkäsebällchen pro Teller mittig anrichten. Die lauwarmen Steinpilze ein wenig mit Olivenöl und Zitrone einpinseln, salzen, pfeffern und ebenfalls anrichten. Am Ende das Brombeertatar dazwischen platzieren.

SMART GEKOCHT

Hannes Pruscha, Inhaber und Koch von „Appiano - Das Gasthaus“ in Wien, hat exklusiv für H.O.M.E. diese beiden Menüs kreiert



Apple & Blackberry

Apfel oder Brombeere? Das ist reine Geschmacksache. H.O.M.E. zeigt zwei Menüs, aus denen Sie wählen können

REZEPTE HANNES PRUSCHA/APPIANO - DAS GASTHAUS
FOTOS MANFRED KLIMEK LOCATION APPIANO - DAS GASTHAUS, WIEN



APPLE

LAUWARME MAKRELEN MIT ROTWEINZWIEBELN UND GRÜNEM APFELRAGOUT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Makrelen à 180-200 g (ergibt ca. 4 Makrelenfilets à 60 g), 4 mittelgroße rote Zwiebeln, 1 Apfel Granny Smith, 80 ml grünes Apfelmark, 10 ml Apfelessig Barrique, 300 ml

kräftiger Rotwein, 30 ml Rotweinessig, 20 ml Olivenöl extra vergine, 2 Gewürznelken, ½ Zimtstange, Zesten von einer unbehandelten Orange und einer Zitrone, 30 g Honig, 1 TL schwarze Pfefferkörner, Maldon-Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Makrelen filetieren, danach alle Gräten mit einer Pinzette vorsichtig entfernen - Filets kalt stellen. Rote Zwiebeln schälen und halbieren und in 5 mm dünne Ringe schneiden, in Olivenöl kräftig braten, bis sie Farbe annehmen, mit Honig karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Zimtstange, Pfefferkörner, Nelken, Zesten beifügen, langsam köcheln lassen, bis die halbe Flüssigkeit

verköcht ist. Dann erst den Rotweinessig begeben. Langsam auf kleiner Flamme ca. 15 Min. köcheln lassen und mit Meersalz abschmecken. Den grünen Apfel schälen, in 2-3 mm große Quadrate schneiden und kurz mit grünem Apfelmark aufkochen. Dann mit Apfelessig Barrique und Maldon-Salz abschmecken und kalt stellen. Die Makrelenfilets mit der Bauchunterseite und mit den Rotweinzwiebeln in eine Pfanne legen, für 5 Min. in das auf 100°C vorgeheizte Rohr geben.

ANRICHTEN:

Die Rotweinzwiebeln in der Tellermitte platzieren, Makrelenfilets darauflegen, mit Meersalz würzen und das kalte Apfelragout auf jedes Filet geben.

APPLE



ZWEIERLEI BLUTWURST MIT GRÜNEM APFEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

300 g Blutwurst, 50 ml Kalbsjus, 5 g frischer Majoran, 500 ml Rapsöl, 3 Eier, 200 g mehligere Kartoffeln, 60 g grobkörniges Mehl, 20 ml Apfelschnaps, 300 g Weißkohl, 500 ml grünes Apfelmark, 1 Apfel Granny Smith, ½ TL ganzer Kümmel, 30 ml Apfelessig Barrique, 1 TL Kristallzucker, 50 g Glukosesirup, Prise Muskatnuss, 30 g glattes Mehl, 200 g gesiebtes Paniermehl, 1 kleine Tasse Sakura Mix Kresse

ZUBEREITUNG:

Am Vortag 400 ml grünes Apfelmark mit 50 g Glukosesirup in 20 ml Apfelschnaps in die Sorbetmaschine geben, bis es fest wird – danach im Tiefkühler aufbewahren. Die gewaschenen mehligeren Kartoffeln sollten auch am Vortag in Salzwasser gekocht werden – damit sie gut zu verarbeiten sind. Die Hälfte der Blutwurst in vier gleich große Würfel schneiden und kalt stellen. Die andere Hälfte grob schneiden und in Öl scharf anbraten, bis eine Kruste entsteht. Anschlie-

ßend mit Kalbsjus aufgießen und kurz kochen lassen. Die so entstandene Masse in einer Schüssel per Stabmixer mit den frischen Majoranblättern mischen, dann auf einem Blech über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Am nächsten Tag aus dieser Masse vier gleich große Kugeln formen. Den Kohl fein nudelig schneiden, salzen, pfeffern, zuckern, Apfelessig, 2 EL Rapsöl begeben und gut durchmischen sowie den geschälten, geriebenen grünen Apfel mit 100 ml grünem Apfelmark und Kümmel durchmischen. Die kalten Kartoffeln schälen, mit einer Kartoffelpresse zerkleinern, dann mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebener Muskatnuss und zwei ganzen

Eiern gut vermengen. Das grobkörnige Mehl einarbeiten. Um die zu Kugeln geformte Blutwurstmasse den Kartoffelteig hüllen und in reichlich Salzwasser langsam köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Blutwurstwürfel panieren, in Mehl wälzen, durch ein verquirltes Ei ziehen, dann in Paniermehl wälzen. Danach im restlichen Rapsöl bei 160 °C goldbraun backen.

ANRICHTEN:

Den gekochten Blutwurstknödel auf dem Apfelkraut platzieren, die gebackene Blutwurst daneben, mit einem Löffel Klöße vom Apfelsorbet ausstechen und dazulegen. Mit Kresse garnieren.

ROSA GEBRATENER NIERENZAPFEN MIT ROH MARINIERTEM BABYSPINAT UND BROMBEER- ROTWEINSAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

600 g Nierenzapfen vom Rind, 100 ml Kalbsfond, 120 g Babyspinat, 200 g Brombeeren, 100 ml kräftiger Rotweinessig, 50 ml Gemüsfond, 20 g Dijon-Senf, 20 ml Balsamico-Essig, 20 ml Cherry-Essig, 50 ml gutes Olivenöl, 50 ml Walnussöl, 30 g Waldhonig, Maldon-Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Kalbsfond, Rotweinessig, 100 g Brombeeren reduzieren, bis die Mischung dickflüssig wird, danach durch ein feines Haarsieb streichen. Den heißen Gemüsfond mit Honig, Senf und den beiden anderen Essigen mixen. Anschlie-

ßend mit Oliven- und Walnussöl langsam verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nierenzapfen großzügig zuputzen, und den Mittelstrang entfernen. Salzen, pfeffern, rundherum scharf anbraten, in eine feuerfeste Form geben und bei 140 °C für ca. 8-10 Min. in den Ofen geben (medium). Danach ruhen lassen. Den Babyspinat waschen, Stiele entfernen und marinieren.

ANRICHTEN:

Das Fleisch schneiden und auf die Teller verteilen. Den Brombeerjus herumdrapieren, den Babyspinat anrichten und mit Brombeeren garnieren.



BLACKBERRY



BLACKBERRY

QUARKKLÖSSE MIT BROMBEERKOMPOTT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

300 g Quark, 1 Ei, 1 Eidotter, ½ TL Vanillemark, Zesten von einer unbehandelten Orange, 30 g Butter, 30 g Puderzucker, 50 g glattes Mehl, 100 g Zucker, 100 ml Rotwein, Zeste von einer unbehandelten Zitrone, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 2 Gewürznelken, 200 g Brombeeren

ZUBEREITUNG:

Einen Dotter mit Puderzucker, Vanille und Orangenzesten schaumig schlagen. Anschließend das Ei einrühren und mit dem Quark mischen. Alles durch ein feines Sieb streichen.

50 g Mehl unterheben und die Quarkmasse kalt stellen. 100 g Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Zitronenzeste, Sternanis, Gewürznelken zugeben und um die Hälfte reduzieren. Anschließend Brombeeren zugeben und zugedeckt etwa 10 Min. ziehen lassen. Aus der Quarkmasse acht gleich große Klöße formen und 10 Min. in leicht gesalzenem Wasser köcheln lassen.

ANRICHTEN:

Brombeerkompott in tiefen Tellern anrichten, die fertigen Klöße darauf platzieren und mit den restlichen Brombeeren garnieren.



APPLE

KNUSPRIGER APFELSTRUDEL MIT MELANGE-MOUSSE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

300 g Cox-Orange-Äpfel, 100 g Strudelteig, 50 g Paniermehl, 20 g Butter, 30 g Waldhonig, ½ TL gemahlener Zimt, 30 g getrocknete Sultaninen, 20 ml Rum, 1 TL Vanillezucker, 30 g geriebene Haselnüsse, 30 g Butter, 100 g Bitterschokolade (70%), 100 ml kräftiger Espresso, 2 Eiweiß, 30 g Zucker, 1 ganzes Ei, 1 EL Kakaopulver, 100 ml Milch, 150 ml Sahne (36% Fett)

ZUBEREITUNG:

Die Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen und beiseitestellen. Das ganze Ei mit Espresso und Kakaopulver cremig schlagen. 2 Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen. 150 ml Sahne ebenso fest schlagen. Anschließend die geschmolzene Schokolade unter die Eier-Kaffee-Masse rühren, danach das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Zum Schluss alles langsam unter die geschlagene Sahne heben. Die Masse mindestens 6 Stunden kalt stellen. Strudelteig um die eingebutternen Schaumrollenformen wickeln (mindestens 2 Runden!), mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160°C ca. 5 Min. backen. Abgekühlt aus der Form nehmen. Die 300 g Äpfel schälen und in 5-mm-Würfel schneiden. 30 g Butter im Topf schmelzen, Haselnüsse, Brösel, Waldhonig und gemahlene Zimt zugeben, durchmischen, 30 g Sultaninen im Rum erwärmen. Die süßen Brösel, Rosinen und Apfelwürfel mischen. Die Masse mittels Spritzbeutel vorsichtig in die Strudelhüllen füllen.

ANRICHTEN:

Die Kaffeemousse in kleinen Gläsern anrichten und mit warmem Milchschaum versehen.