



Das Radio Salzburg Menü Nr. 29

Gemüsebouillon mit Dinkelvollkornnockerl

Schweinefilet im Nussmantel mit Lauchrahmkartoffeln und Vichy-Karotten

Bratapfel auf Weinschaum

GEMÜSEBOUILLON MIT DINKELVOLLKORNNOCKERL

Zutaten

Nockerl

- 10 dag Dinkelvollkornmehl (ev. frisch gemahlen)
- 10 dag weiche Butter
- 2 Eier
- Muskat, Salz

Gemüsebouillon

- Sellerie/Selleriegrün
- Karotten
- Liebstöckel
- Salz/Kräutersalz

Zubereitung

Für die Dinkelvollkornnockerl Eier und Butter schaumig rühren und anschließend das Mehl und die Gewürze unterheben. Die Masse ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach Nockerl formen und in leicht köchelndes Salzwasser geben, 20 bis 30 Minuten ziehen lassen, bis sie flaumig weich sind.

Für die Gemüsebouillon das Gemüse fein hacken, viel Salz dazugeben. Die Mischung in Gläser geben, mit etwas Öl vermengen und gut verschließen. Die Gewürzmischung ist gut gekühlt ca. 2 bis 3 Monate haltbar.

SCHWEINEFILET IM NUSSMANTEL MIT LAUCHRAHMKARTOFFELN UND VICHY-KAROTTEN

Zutaten

Filet

- ca. 80 bis 90 dag Schweinefilet
- 14 dag ganze Haselnüsse
- Mehl, Eier
- Salz, Pfeffer

Lauchrahmkartoffeln

- 50 dag speckige Kartoffeln
- 1/8 l Rahm
- 1 Lauch
- Öl;
- Kräutersalz, Pfeffer

Vichy-Karotten

- 50 dag Karotten
- 10 dag Zwiebel
- Mineralwasser (Vichy)
- Salz, Zucker, Muskat
- 4 dag Butter

Zubereitung

Das Schweinefilet in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, würzen und in einer Panade aus Mehl, Eier und den gehackten Haselnüssen wälzen. Danach in heißem Fett, oder im Backofen herausbacken. Den Backofen bei ca. 200 °C Ober und Unterhitze vorheizen!

Für die Lauchrahmkartoffeln die Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Lauch glasig anschwitzen, die Kartoffeln dazugeben, würzen, zum Schluss die flüssige Sahne beimengen. Die Masse gut durchrühren und in eine Form geben (Kaffeetasse), andrücken und beim Anrichten auf das Teller stürzen.

Für die Vichy-Karotten die Karotten schälen und mit einem Hobel blättrig schneiden. Die Zwiebel fein würfelig schneiden und mit Zucker und 2 dag Butter anrösten. Die Karottenscheiben untermengen und mit Mineralwasser aufgießen, damit die Karotten fast bedeckt sind. Wenn das Mineralwasser verdampft ist, und die Karotten bissfest sind, das Gemüse mit der restlichen Butter glacieren.

BRATAPFEL AUF WEINSCHAUM

Zutaten

Bratapfel

- 5 mittlere, säuerliche Äpfel (Lederapfel, Topas, Opal)
- Walnüsse
- 5 EL Honig
- Butter
- etwas Wasser

Weinschaum

- 150 ml Weißwein
- 5 dag Staubzucker
- etwas Zitronensaft
- 40 ml Orangenlikör
- 6 Eidotter

Zubereitung

Für den Bratapfel die Äpfel mit Ausstecher vom Kerngehäuse befreien und in eine Auflaufform geben. Danach Butterflocken in die Mitte des Apfels geben, jeden Apfel mit 1 EL Honig überziehen und die gehackten Walnüsse darüber streuen.

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, und die Äpfel weich werden lassen. Sie sollen jedoch nicht zerfallen. (ca. 30 Minuten Garzeit, je nach Größe) Nach 15 Minuten Garzeit mit etwas Wasser aufgießen, damit die Butter und der Honig nicht verbrennen.

Für den Weinschaum den Weißwein, den Staubzucker, etwas Zitronensaft, den Orangenlikör und die Eidotter vermengen und im Schneekessel über Dampf schaumig warm schlagen.

Gutes Gelingen!