

PDF erstellt mit WordTo PDF

Rezepte aus Oestereich zugeschickt von Elisabeth Marolt

Inhaltsverzeichnis

Seite

- | | | |
|---|--|-------------------|
| <i>1 Melanzani-Rolladen (Aubergine)</i> | | |
| <i>2 Salat: Kitzfilet (rücken) eingelegt</i> | <i>Lammfilet mit Bohnensalat gelb oder grüne Stangenbohnen</i> | |
| <i>3 Fleisch in Blätterteig</i> | <i>Schnittlauch-Sauce</i> | |
| <i>4 40 Knoblauch-Zehen-Henderl (Poularde oder Huhn)</i> | <i>Avocado-Suppe</i> | |
| <i>5 Gefüllte-Kartoffel und Kohlrabi mit Käse überbacken.</i> | <i>Roastbeef mit Knoblauchkruste</i> | |
| <i>6 Kartoffelsuppe</i> | <i>Palatschinken mit Forellenfilet</i> | <i>Fischtorte</i> |
| <i>7 Käse-Törtchen</i> | | |

Melanzani-Rolladen (Aubergine)

Melanzani in lange dünne Scheiben (längs) schneiden
(am besten mit einer Brotmaschine)
kurz auf beiden Seiten anbraten und auf Krepp abtropfen lassen

1. Füllung:

Pinienkerne mit gehacktem Knoblauch leicht anrösten mit
Rosinen, Basilikum, Käse (Mozzarella-Art) gewürfelt
1 Ei, Salz + Pfeffer gut mischen, dann
geriebenen Parmesan und eventuell Weissbrotbrösel
untermischen,

dann in Aubergine einrollen und in eine feuerfeste Form
mit passierten Tomaten geben.

bei 120 grad C 1/2 Std. in Backofen

2. Füllung:

verschiedene Kräuter, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Basilikum,
Majoran etc. klein hacken mit Knoblauch, Salz + Pfeffer und Olivenöl
mischen, etwas Parmesan unterrühren, auf die gebratenen Scheiben
schmieren, 1 Scheibe Schinken und ein Stück Mozzarella einwickeln,
in eine feuerfeste form geben und mit Käse überbacken.

Salat: Kitzfilet (rücken) eingelegt...

Farce: 1/4 l. Weißwein, 1 el Honig, 1 el. Senf, Salz Pfeffer
aufkochen und
1/4 l. Olivenöl hinzugeben... gut erwärmen
und
über die Kitzrücken in ein glas geben... schließen
2 - 3 tage stehen lassen....

Salat: Weintrauben, weiß und rot, entkernen, salzen pfeffern,
mit dem Sud des Fleisches übergießen und mit gehackten
Estragon blättern vermengen...
darauf das filet aufgeschnitten servieren....

Lammfilet mit Bohnensalat (gelb oder grüne Stangenbohnen)

Lammfilet in einer beize einen tag ziehen lassen...

Farce: Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone
mixen und über die filet geben... über Nacht ziehen lassen

dann auf allen Seiten scharf anbraten... ruhen lassen
die sauce mit etwas Sahne und Butter montieren....

Bohnensalat: Bohnen kochen und mit kalten Wasser abschrecken...

Salatsauce: Charlotten und Knoblauch andünsten,
Pfeffer, salz, mit etwas brühe aufgießen...
pürrieren und mit Olivenöl abschmecken...
über den Salat geben

Fleisch in Blätterteig

Schweinefilet oder Putenfleisch , Blätterteig

Farce : Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Weißwein, Sahne, Gewürze
kleinscheiden, andünsten, mit Wein ablöschen,
Sahne und Gewürze hinzufügen und abkühlen lassen

Fleisch: kurz und kräftig von allen Seiten anbraten und
in Folie gewickelt abkühlen lassen

Dann das Fleisch mit der Farce von allen Seiten bestreichen
und in den Blätterteig wickeln.
Bei vorgeheiztem Ofen 180 Gr. Ca. 45 Min. backen.

Schnittlauch-Sauce

2 Brötchen in Milch aufgeweicht und ausgedrückt
5 gekochte Eidotter
1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer
mit Öl oder Rindsuppe mixen bis es sämig ist,
dann 2 Bd. Schnittlauch darunter rühren

40 Knoblauch-Zehen - Henderl (Poularde oder Huhn)

1 Poularde
40 Knoblauchzehen ganz
4 Selleriestangen
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Estragon

Sellerie und Knoblauch in Olivenöl kurz anrösten
und mit Cognac ablöschen

Poularde (enthäuten) zerteilen und würzen, kurz und kräftig
anbraten und alles in einen Jenatopf (feuerfesten Topf)
gut verschließen

bei 180 Grad C ca. 1 1/2 Stunden ins Backrohr
zum Schluss Sahne unterrühren



Avocado-Suppe

2 stk. Avocado zerdrückt
1/2 zitrone- oder 1 ganze Limettensaft
in 1 l Hühnersuppe einrühren, nicht mehr kochen...
servieren Sahnehäubchen aufsetzen
oder mit einlage:
Mehl, salz, Wasser zu weichen Teig kneten und in
Butter herausbacken...
wie fridatti in die Suppe geben....

Gefüllte Kartoffel und Kohlrabi mit Käse überbacken

Kartoffel, Zwiebel, Lauch, Knoblauch, Saure Sahne, 1 Schuss Essig, Camembert oder Blauschimmelkäse, Salz, Pfeffer, Muskat Kartoffel kochen, halbieren, mit einen Teelöffel ausstechen und locker wieder auf die Kartoffel legen Zwiebel, Knoblauch, Lauch fein schneiden und in Butter andünsten 1 Schuss Essig ablöschen und Saure Sahne mit etwas Mehl vermengt unterrühren, würzen und auf die Kartoffel geben Käse in dünne Scheiben schneiden und über die gefüllten Kartoffel legen

180 Grad 20 - 30 Min. bei Oberhitze (Grill) in den Backofen

2) Pellkartoffel in 2 Hälften teilen, ein dicken Streifen Bergkäse dazwischen legen und mit Frühstücksspeck umwickeln und langsam in der Pfanne rundum anbraten.

Gefüllten Kohlrabi

Kohlrabi kochen, aushöhlen
Sauce, wie bei Kartoffel
+ 1 Eigelb und Eischnee unterheben
Brösel und Butter vermengen und auf die Fülle streichen
180 Grad 20 -30 Min bei Oberhitze (Grill)

Roastbeef mit Knoblauchkruste

Roastbeef oder Rinderfilet scharf anbraten und bei 120 grad 45 min in den Backofen (je nach dicke) Knoblauchkruste mit Senf: Butter schaumig rühren, Brösel, Senf, Knoblauch, Salz, Pfeffer (es muss eine homogene masse entstehen) untermengen und in einer Plastiktüte flach drücken und in den tiefkühler für ca. 1 stunde stellen, man kann gleich eine groessere menge vorbereiten und dann aus dem tiefkühler nach bedarf rausnehmen und auf das Fleisch geben bei 230 grad 10 min überbacken
die Knoblauchkruste passt sehr gut zu Schweinefilet, Puten- und Hähnchenbrust...

Kartoffelsuppe

Kartoffel kochen schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden

Einbrenn:

Zwiebel, Knoblauch andünsten. 4 Wacholderbeeren zerdrücken, Kümmel, Majoran, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt mit Mehl bestäuben und mit Brühe aufgießen und reduzieren lassen, dann die Kartoffel und gewürfelte Delikatessgurken zugeben und mit Muskat abschmecken frische Petersilie überstreuen.

Palatschinken mit Forellenfilet

Palatschinken = Pfannkuchen dünn

Sauce:

1 Becher Frischkäse, 1 Becher Sauerrahm, Zitronensaft von einer halben Zitrone, 2-3 Gewürzgurken (je Größe), 1 el Kapern, Chili, Salz, Pfeffer vermengen und auf den Palatschinken verteilen... das Forellenfilet darauf setzen und einrollen

dazu blanchierte Gemüsestreifen....

Fischtorte

Pfannkuchen:

Mehl, Milch, Butter, Muskat, 2 Eier + 1 Eigelb quellen lassen und herausbacken...abkühlen lassen.

Fisch: geräucherter Lachs, Makrele, Forelle...

Crème:

Schmand oder Crème fraîche, Schnittlauch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Chili, Gelatine einweichen, erwärmen und in die Sahnesauce einrühren, abkühlen lassen....

Schichten:

Pfannkuchen, Sahnecreme, Fisch, Sahnecreme, Pfannkuchen... im Kühlschrank erkalten lassen bis es fest ist...

mit geschlagener Sahne und frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren...

Käse-Törtchen

Blätterteig in 5 x 5 cm Quadrate schneiden (können auch größer sein) 10 Min vorbacken bei 200 Grad herausnehmen und wie folgt belegen: Bergkäse dann Füllung dann wieder Bergkäse dann wieder in den Ofen ca. 10 min bei 200 grad unterm grill, bis der Käse schmilzt

Füllung 1:

Schinken gekochten oder rohen gewürfelt,
Zwiebel und Knoblauch klein gehackt,
Paprika in Würfel,
Frühlingszwiebel in feine Streifen,
in Olivenöl andünsten und
Kräuter jede Art dazugeben,

Füllung 2:

Zucchini gewürfelt,
Zwiebel und Knoblauch fein gehackt,
in Olivenöl andünsten
Kräuter, Salz, Pfeffer abschmecken