

Menü und Rezepte von Starkoch Andreas Kaiblinger / Esszimmer

Erbsen-Minzcreme mit Hummer und Kalbsbries

* * *

Steinbutt mit Tomatenraviolo und Sauce Bernaise

* * *


Brust und Haxerl von der Taube mit Selleriepürree und grünem Spargel

* * *

Rhabarbergratin und Rhabarbersorbet


Erbsen-Minzcreme mit Hummer und Kalbsbries	Zutaten
--	---------

WEINTIPP: RIESLING SMARAGD ACHLEITEN – DOMÄNE WACHAU

<p>Hummer im kochenden Wasser ca. 3 bis 4 Minuten kochen, anschließend aus dem Panzer ausbrechen und nicht kalt stellen! Für die Erbsencreme Butter und Olivenöl erhitzen und die Erbsen anschwitzen und mit Hühnerfond aufgießen. Die Minzblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ca 10 min köcheln lassen und in der Küchenmaschine fein küttern.</p> <p>Für die Krustentier bzw. Hummersauce: Die Hummerkarkassen in Olivenöl anrösten, Schalotten mitrösten und tomatiesieren mit Cognac ablöschen und flambieren. Mit Geflügelfond aufgießen. Thymian dazugeben und ca. 20 Min kochen. Durch ein feines Sieb passieren. Mit Sahne um die Hälfte reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem servieren schaumig mixen.</p> <p>Kalbsbries scharf anbraten und bei mittlerer Hitze 4 bis 5 Minuten fertig braten. Warm stellen Den Bratenrückstand mit Madeira und Kalbsfond ablöschen und etwas reduzieren. Mit Butter verfeinern und leicht würzen.</p> <p>Auf die Erbsencreme den Hummer und das gebratene Bries anrichten und beide mit Sauce beträufeln und mit Minze garnieren.</p>	<p>1 Hummer ca 500g 8 Stk geputzte Röschen Kalbsbries 2 cl Madeira 1 TL Butter</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Erbsen-Minzcreme: 300g Erbsen 4 EL Butter 100ml Hühnerfond 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer, Muskat 10 Stk. Minzblätter 4 Minzspitzen zum garnieren</p> <p>Hummersauce: 700g Hummerkarkassen 30g Olivenöl 4 Schalotten 4cl Cognac 100g Tomatenmark 3/4l Geflügelfond Thymian Salz, Pfeffer ¼ l Sahne</p>
---	---


Steinbutt mit Tomatenraviolo und Sauce Bernaise	Zutaten
--	----------------

WEINTIPP: GRAUBURGUNDER ROTHÜTTL – WEINGUT GROSS-RATSCH

<p>Steinbuttfillets mit Haut ca 100g pro Stück in Olivenöl braten</p> <p>Nudelteig: – alles mit der Hand verkneten</p> 	<p>4 Stück Steinbuttfillets mit Haut ca 100g</p> <p>Nudelteig: 250 g Mehl, 10 Dotter, 2 EL Olivenöl, Salz</p> <p>Tomatenfülle: 10 Stk. Getrocknete Tomaten 2 EL Tomatenmark 1 EL gehackter Rosmarin und Thymian, geriebene Zitronenschale 1 EL gehackte Oliven 1 EL Creme Fraiche 4 Stk. Junglauch</p> <p>Bernaise: 1 Schalotte 1 TL gehackter Estragon 6 cl Weißwein 1 Spritzer Sherryessig Zitrone 3 Dotter 150g Butter Olivenöl</p>
---	--

Brust und Haxerl von der Taube mit Selleriepüree und grünem Spargel	Zutaten
--	----------------

WEINTIPP: PINOT NOIR – WEINGUT IRO - GOLS

<p>Sellerie weich dämpfen (am besten im Dampfgarer) und mit butter zu einer sämigen Masse kuttern. Die Tauben auslösen, Haxerl in Olivenöl anbraten und Wurzelwerk dazugeben. Aufgießen mit Kalbsfond, Rotwein und Madeira – ca. 30 bis 40 Minuten weich köcheln. Die Sauce passieren und auf eine sämige Konsistenz reduzieren. Die Brüste auf beiden Seiten würzen und anbraten, dann 3 min. auf 175° im Rohr fertig braten und bei 70° rasten lassen.</p>	<p>2 Stk. Tauben (beste Qualität) Olivenöl zum braten Salz, Pfeffer 8 große Stk. Güner Spargel 1 Knolle Sellerie mittlere Größe) Salz, Pfeffer, Muskart Für die geschmorten Taubenhaxerl 1 Karotte etw. Lauch und Sellerie 1 Lorbeerblatt; Piment; Wacholder Rotwein; 1/4l Kalbsfond; 4 cl Portwein</p> 
--	---

Rhabarbergratin und Rhabarbersorbet

Zutaten

WEINTIPP: SUPERIORE DI CADIZZE PROSECCO DI VALDOBBIADENE – CANTINE VEDOVAR - ITALIEN

Rhababer in ca 5 mm dicke Stücke schneiden und in ein Glas geben, mit heißem Läuterzucker begießen

Gratinmasse (alle Zutaten glatt verrühren)

3 Eiklar mit 70g Zucker steif schlagen und unter die Masse heben

Erdbeeren und Rhabarber in einen Teller schichten und mit Puderzucker bestreuen. Mit der Gratinmasse bedecken und 8 min.auf 180° backen.



Eingelegter Rhabarber
(Läuterzucker 100ml Wasser, 100g Zucker, Zitrone)

100g Sauerrahm

1 Eidotter

Zitronen Abrieb, Orangenabrieb

20g Maizena

1 Vanillestange

Vanillezucker

Sorbet

200g Rhabarbermark

50g Zucker

Zitronensaft

1-2 EL Glucose (Stärkesirup)

GUTES GELINGEN !!!



Vinzenz Fuchs

Weinakademiker

WEINVERKOSTUNGEN

WEINSEMINARE

WEINREISEN

WEINVERKAUF

Weiherweg 3 • A-5164 Seeham

Telefon/Fax: 0 62 17 / 70 83 • Mobil: 0 664 / 59 17 906

vinzenz.fuchs@sbg.at • www.vinzenz-fuchs.at