

Schaumsuppe von der Knoblauch-Rauke mit Flussbarsch-Schwarzbrotockerl

- Zutaten** | 2 mittelgroße Zwiebeln, 0,1 Ltr. Weißwein, 0,5 Ltr. Gemüsefond, 0,2 Ltr. Sahne, 80 gr. Knoblauch-Rauke-Blätter, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholder, Nelke und Piment, ½ Scheibe Schwarzbrot, 100 gr. Flussbarschfilet (oder Saibling, Forelle usw.), 1 Spalte Zitrone, Stärke zum Binden
- Tipp** | Die Blätter der Knoblauch-Rauke oder andere Kräuter erst kurz vor dem Anrichten einpürieren, da sie sonst die grüne Farbe nicht behalten.
Nach dem Hineingeben nicht mehr kochen lassen.
- Suppe** | Die Zwiebeln schälen und auf grobe Würfel schneiden, in einem Topf mit Schmalz glasig schwitzen, ablöschen mit Weißwein, aufgießen mit dem Gemüsefond, verfeinern mit der Sahne, Gewürze zugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
Danach das Ganze passieren und mit der Stärke sämig abbinden.
Die Knoblauch-Rauke-Blätter waschen und grob schneiden, bereitstellen.
- Nockerl** | Das Schwarzbrot von der Rinde und die Fischfilets von den Gräten befreien und in einer Küchenmaschine mit dem Schwarzbrot zerkleinern, würze mit Salz und Pfeffer, säuern mit etwas Zitrone, Nockerl formen.
Die Nockerl in die Suppenteller geben, die vorbereiteten Knoblauch-Rauke-Blätter in die Grundsuppe mixen, abpassieren und vorsichtig über die angerichteten Nockerl gießen

Rehbockrücken unter einer Kartoffel- Wildkräutermousselin auf glasiertem, warmen Apfel-Preiselbeerkompott

Zutaten | 600 gr. Rehrücken, 2 mittelgroße Kartoffeln (gekocht), 1 Eigelb, Thymian, Rosmarin, wilder Majoran, 2 Äpfel, 150 gr. Eingemachte Preiselbeeren, 0,3 Ltr Wildjus*, Salz, Pfeffer, Muskat, 0,1 Ltr Apfelsaft, Lorbeer

Reh | Auf vier Stücke portionieren und in einer Pfanne mit Thymian beidseitig kurz scharf anbraten, würzen mit Salz und Pfeffer. Für die Kruste die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben, das Eigelb unterrühren, verfeinern mit gehacktem Thymian, Rosmarin und wildem Majoran, würzen mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat. Diese Masse in einen Spritzbeutel geben und auf die angebratenen Rehrückenstücke dressieren, in der Röhre bei 100 °C etwa 10 Minuten garen, der Kruste unter dem Grill anschließend noch etwas Farbe geben.

Kompott | Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien, auf gleichmäßige Spalten schneiden. Den Apfelsaft mit den Preiselbeeren und dem Lorbeerblatt kurz aufkochen lassen, Apfelspalten hinzugeben und ziehen lassen.

Selbstgemachter Wildjus

Zutaten | 1 kg Wildknochen (Rippen, Rückenknöchen), 1 Karotte, 1 Zwiebel, ½ Stange Lauch, 50 gr. Butter, 50 gr. Mehl, 0,2 Ltr. Rotwein, 5 Ltr. Gemüsefond oder Wildfond, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Nelke, Piemont, Salz, Pfeffer

Wildjus

Die Wildknochen auf grobe Stücke hacken, in etwas Schmalz scharf anrösten, das Gemüse waschen und putzen, grob schneiden, zu den Knochen geben, mitrösten, bis sich ein leichter Belag am Topfboden bildet, mit Rotwein ablöschen und den Belag mit lösen, einkochen lassen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist und mit dem Gemüse oder Wildfond ablöschen, die Gewürze zugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Den Fond auf etwa 2 Ltr. Reduzieren lassen. Die Butter mit dem Mehl in einem Topf anbräunen lassen und den Wildfond unter ständigem Rühren hineinpassieren, kochen lassen bis sich die Soße sämig abgebunden hat.

Wildjus gekauft

Wildjus

Sie kann je nach Geschmack mit Komponenten wie Portwein, Rotwein, Kräutern oder Schalotten verfeinert werden. Den Rehrücken auf dem Kompott anrichten und mit der Jus leicht nappieren.

Luftige Holunderblütencreme dazu marinierte Erdbeeren

Zutaten

4 Eigelbe, 0,2 Ltr. Holunderblütensirup, 0,15 Ltr. Milch, 0,2 Ltr. geschlagene Sahne, 4-5 Blatt Gelatine, Holunderblüten als Deko, 400 gr. frische Erdbeeren, Minze, Puderzucker, Zitrone

Creme

Die Milch aufkochen lassen. Die Eigelbe mit dem Holunderblütensirup über dem Wasserbad schaumig schlagen, die heiße Milch zugeben und die Masse zur Rose abziehen (rühren, bis eine Bindung entsteht), dann vom Wasserbad nehmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Masse abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben, in Förmchen abfüllen und kühl stellen.



Die marinierten Erdbeeren

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und auf dünne Scheiben oder Ecken schneiden, mit etwas Zitrone und Puderzucker marinieren.

Anrichten

Die Förmchen mit der gestockten Creme kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen, mit den marinierten Erdbeeren anrichten, mit den Holunderblüten und der Minze dekorieren.

Holunderblütensirup selbst gemacht

Sirup

500 gr. Zucker, 500 ml Wasser oder Apfelsaft, 1 kg
Holunderblüten

Den Zucker mit Wasser oder Apfelsaft aufkochen, beiseite stellen
und die geputzten, entstieltten Holunderblüten hinein geben,
mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Den Fond durch ein festes Sieb geben, dieser kann je nach
Geschmack noch etwas eingekocht werden



Familie Raab vom Gasthof „Zum Loisl“ in Mehlmeisel-Neugrün.