

wein & wissen

Matthias Kredel
Föhrenweg 27
91301 Forchheim
Tel: 0178 – 7278348

„Süd Tirol“

Rezepte für ca. 4 Personen

Fisch-Gröstl mit Ingwerkrautsalat

Zutaten:

8 mittelgroße festkochende gekochte geschälte Kartoffeln
300 g Kräuterseitlinge oder Steinpilze
400 g ausgelöstes Seeteufelfleisch
Blattpetersilie
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung: Für dieses Gericht gibt es zwei Möglichkeiten der Zubereitung. Entweder schneidet man alle Zutaten in kleine Würfel oder alle Zutaten in Scheiben von ca. 5 mm Stärke.

Sofern man sich für die kleinen Würfel entscheidet, bitte die Kartoffel im rohen Zustand verwenden.

Kartoffeln und Pilze separat mit größerer Hitze anbraten; den Seeteufel mit schwacher Hitze kurz sautieren.

Anrichten mit frisch gehackter Blattpetersilie und Olivenöl.

Alternativ dazu kann der Seeteufel auch als Medaillon angebraten werden und auf das Kartoffel-Pilz-Gröstl gesetzt werden.

Anrichten: Im tiefen Teller anrichten und mit Olivenöl beträufeln.

Ingwerkrautsalat

Zutaten:

600g Weißkraut fein gehobelt
Salz, Pfeffer
Stück Ingwerwurzel fein gerieben
Olivenöl
Essig

Zubereitung: Zutaten vermengen und abschmecken.

Anrichten: Im Beilagenschälchen anrichten.

Rinderwangen in Lagrein geschmort

1,2 kg Rinderwangen zugeschnitten
0,5 l Lagrein
0,5 l Wasser oder Brühe
600 g Wurzelgemüse mit Zwiebeln
Gewürze
Olivenöl zum Anbraten
Rosinen
Schwarzer Tee
Pinienkerne

Zubereitung: Rinderwangen würzen und in Olivenöl stark anbraten. Fleisch herausnehmen und das in Würfel geschnittene Gemüse dazu geben und ebenfalls anbraten. Mit Lagrein ablöschen, Fleisch einsetzen und ca. 1,5 h im Ofen schmoren lassen. Rosinen im schwarzen Tee einweichen. Fleisch nach der Garzeit ausstechen, Soße abpassieren, abschmecken und einköcheln lassen, bis eine Bindung entsteht.

Anrichten: Fleisch aufschneiden und mit der Soße übergießen. Pinienkerne und Rosinen darüber streuen. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln, Polenta, Nudeln und gegrilltes Gemüse oder Bohnen

Kaiserschmarrn

Zutaten:

3 Eier getrennt in Eiklar und Eigelb
2 Eier
0,5 l Milch
ca. 150 g Mehl
1 Eßl. Zucker
Prise Salz
Gehobelte Mandeln
3 Eßl. Rosinen in Rum eingelegt
1 großer Apfel in feinen Schnitzen
Butter
Puderzucker

Zubereitung: Milch mit Mehl vermengen; Eigelb, Eier, Zucker und Salz zugeben und zu einer glatten Masse vermengen. Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben. Beschichtete Pfanne erhitzen, etwas Butter mit Öl dazugeben und die Masse ca. 1 cm stark einfüllen. Rosinen, Apfelschnitze und Mandeln auf die Fläche streuen. Nach anbraten der einen Seite auf die andere Seite wenden. Sobald der Schmarrn von beiden Seiten Farbe bekommen hat mit zwei Gabeln in Stücke zerreißen. Stücke im Ofen warm stellen und die restliche Masse nach dem oben beschriebenen Verfahren aufbrauchen.

Anrichten: Vor dem Anrichten die Stücke in der heißen Pfanne mit viel Butter und Zucker nochmals anbraten und karamellisieren lassen. Auf einen flachen Teller anrichten und mit reichlich Puderzucker bestreuen.