

Bratkartoffelsüppchen

mit Wiener Schnitzel Saté-Spieß & Speckschaum



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

350 g festgekochte Kartoffeln

60 g Zwiebeln

100 g Räucherspeck

30 ml Weißwein

100 ml Fleischbrühe

50 ml Milch

80 g Butter

½ Zitrone

2 Schalotten

60 g Bauchspeck

Etwas Hühnerbrühe

120 g Kalbsfilet oder Kalbsrücken

20 g asiatisches Pankomehl

Salz und Pfeffer

Petersilie

Muskat

Rosmarin

2 EL Sonnenblumenöl

50 ml Milch

Ei

4 Stk. Bambusspieße

Suppe

Kartoffeln und Zwiebeln würfeln. Kartoffeln und Speck im heißen Fett anbraten und anschließend Zwiebeln dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, verkochen und dann Fleischbrühe und Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, kleingehackte Petersilie und eine Prise Muskat verfeinern. Alles klein mixen und zwei bis drei Esslöffel Butter unterrühren. Ein Schuss Zitronen dazugeben.

Speckschaum

Schalotten und Bauchspeck klein schneiden und mit etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Hühnerbrühe dazu geben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Rosmarin sowie ein Schuss Milch hinzugeben. Schließlich durch ein Sieb passieren und mit einem Mixer aufschäumen.

Wiener Schnitzel Saté-Spieß

Kalbsfilet oder Kalbsrücken würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach einmal durch Mehl und einmal durch Ei wenden. In der Pfanne mit ordentlich Öl anbraten und schwenken. Ein Esslöffel Butter dazugeben. Herausnehmen und mit Zitrone und Salz versehen.

Brezenknödel mit Rahmschwammerl mit Schnittlauch-Schmand



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen	Brezenknödel
4 Brezel	Brezel, zwei Schalotten und Petersilie kleinschneiden und Milch nebenbei aufkochen. Alles zusammen in einer Schüssel geben und 20 Minuten einziehen lassen. Zwiebeln kurz anbraten und dazugeben.
3 Schalotten	
2 Eier	
200 ml Milch	
2 Zwiebeln	
2 Bund Petersilie	Anschließend zwei Eier, etwas Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie hineingeben. Die Masse in kleine Knödel formen, ins kochende Wasser legen und warten, bis die Knödel aufsteigen.
500 g Weiße und braune Champignons, Steinpilze und Pfifferlinge	
80 g Butter	Rahmschwammerl
½ Zitrone	Waldpilze, Schalotte und Zwiebeln kleinschneiden und mit etwas Öl und Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Salz, Pfeffer, Muskat und einen Schuss Zitrone dazugeben. Mit Sahne und Brühe aufgießen. Zwei Minuten köcheln lassen und 3 Esslöffel Butter hineinrühren.
400 ml Sahne	
Ein Bund Schnittlauch	Schnittlauch-Schmand
100g Schmand oder Creme Fraiche	Schnittlauch feinschneiden und zu dem Kräuterschmand dazugeben. Mit etwas Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut durchrühren.
Salz und Pfeffer	
Muskat	
Olivenöl	
100 ml Weißwein	
Brühe	

Kaiserschmarrn

mit Waldbeeren



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen	Kaiserschmarrn
4 Eier	Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb mit Mehl, Milch, etwas Orangenabrieb und Vanilleschote verrühren. Eiweiß aufschäumen und dazu geben.
120 g Mehl	
250 ml Milch	
Eine Orange	
½ Vanilleschote	Die Masse in eine mit Butter beschichteten Pfanne vorsichtig hineingießen und den Kaiserschmarrn aufgehen lassen. Einmal wenden und danach zerrupfen. Zwei bis
80 g Butter	Drei Esslöffel Butter und Zucker dazugeben und
Mandelblättchen	karamellisieren. Abschließend können noch
Himbeeren	Mandelblättchen dazugeben werden.
Brombeeren	
Heidelbeeren	
Erdbeeren	
Cognac	Waldbeeren
300 g Zucker	Große Erdbeeren gegebenenfalls halbieren oder vierteln.
Puderzucker	Alle Waldbeeren in einer Schüssel mit etwas Cognac marinieren und etwas Zucker dazugeben.