



Kochcircle „Radio Wien“

Tatar vom Wildsaibling
mit Avocado . Buchweizen.Blinis & Honig.Senf.Sauce

Branzino in der Salzkruste
mit scharfem Gemüse

Wiener Topfenknödel
mit Erdbeer.Röster & Sauerrahm.Eis



Wien, am 14. März 2016



Tatar vom Wildsaibling

mit Avocado . Buchweizen.Blinis & Honig.Senf.Sauce

Die Zutaten.

Für 4 Personen.

Das Tatar.

500 g Wildsaiblingsfilet, 2 reife Avocados, 4 EL Olivenöl, 1 TL grüne Pfefferkörner zerdrückt, 2 Schalotten fein gehackt, Saft einer Zitrone, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund Schnittlauch fein geschnitten, Abrieb einer Limette ganze Pfefferkörner zur Garnitur, grobes Salz

Die Honig.Senf.Sauce.

125 ml Sauerrahm, 1 EL Dijon Senf, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer, Dille

Die Blinis.

200 g Buchweizenmehl, 300 ml Milch, 10 g Germ, 1 EL Butter, 1 Ei, Salz, Pfeffer

Die Zubereitung.

Für das Tatar Wildsaiblingsfilet fein hacken und mit Olivenöl, grünem Pfeffer, mit kaltem Wasser abgespülten Schalotten, Zitronensaft, Salz und Pfeffer sowie Schnittlauch vermengen.

Die Avocados schälen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tatar vom Wildsaibling mit den Avocadostücken in gewünschter Form am Teller anrichten und Limettenschale darüber reiben. Mit Olivenöl beträufeln und Pfefferkörner sowie grobes Salz darüberstreuen.

Für die Honig.Senf.Sauce Sauerrahm, Dijon Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Blinis Mehl und Buchweizenmehl mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. 5 EL Milch lauwarm erhitzen, 1 Prise Zucker zugeben und die Germ darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 min. gehen lassen.

Restliche Milch und Butter bei geringer Hitze erwärmen, dann mit einer Prise Salz und dem Ei in den Teig geben und alles glatt verrühren. Wiederum zugedeckt weitere ca. 30 min. gehen lassen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erwärmen und kleine Teighäufchen in die Pfanne geben. Anbacken lassen, danach umdrehen und auf der zweiten Seite fertig backen.



Branzino in der Salzkruste mit scharfem Gemüse

Die Zutaten.

Für 4 Personen

Der Branzino.

1 Branzino, Kräuter, Knoblauch, Olivenöl

Die Salzkruste.

700 g Meersalz, 300 g griffiges Mehl, 3 Eier

Das Gemüse.

2 kleine Zucchini, 1 Melanzani, 2 Paradeiser, 1 rote Paprikaschote, 1 gelbe Paprikaschote entkernt, geschält und geviertelt, 1 kleine Zwiebel gehackt, 1 Zehe Knoblauch, 1 Chilischote, frisch gezupften Thymian, 1 Schuss Weißwein, etwas Olivenöl und Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Zubereitung.

Den Branzino waschen und gut abtrocknen. Die Bauchhöhle mit Olivenöl auspinseln und mit Kräutern sowie Knoblauch auslegen. Das Backrohr auf 220 °C vorheizen.

Für die Salzkruste Mehl und Meersalz in der Maschine verrühren. Erst dann die Eier dazugeben. Sollte die Masse noch zu trocken sein, noch etwas Wasser begeben, bis es eine feuchte, aber trotzdem stabile Masse wird.

Auf ein Blech ein Stück Alufolie zuschneiden und darauf eine 1 cm dicke Schicht der Salzmasse geben.

Branzino mit der restlichen Salzmasse abdecken und mit den Händen fest andrücken. Den Rand der Alufolie aufrollen und den Branzino für 20 min. ins Rohr stellen.

Das Gemüse in dünne Scheiben bzw. mundgerechte Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und fein gehackte Chilischote glasig anschwitzen. Gemüse dazugeben und scharf anschwitzen. Paradeiser und frisch gezupften Thymian mitschwenken, mit etwas Wein beträufeln und mit Butter aufmontieren.



Wiener Topfenknödel

mit Erdbeer.Röster & Sauerrahm.Eis

Die Zutaten.

Für 4 Personen

Der Topfenteig.

1,2 kg Topfen passiert, 125 g flüssige Butter, 250 g Weizengrieß, 7 Eier, 1 Prise Salz

Die Zucker.Brösel.

100 g Butter, 100 g Brösel, 50 g Kristallzucker, Prise Zimt, Vanillezucker

Der Erdbeer.Röster.

500 g frische Erdbeeren, 250 ml Erdbeerfruchtmark, etwas Grand Marnier

Das Sauerrahm.Eis.

500 g Sauerrahm, 150 g Kristallzucker, 50 g Wasser, Saft und Schale von 1 Zitrone

Die Zubereitung.

Für den Topfenteig zuerst Butter, Eier, Topfen und Salz vermengen. Grieß einrühren und 3 Stunden rasten lassen.

Mit dem Eisportionierer Knödel ausstechen und ins heiße, aber nicht kochende (!!), Wasser einlegen. Einmal aufkochen lassen. Danach 10 min. ziehen lassen. Anschließend in Zuckerbrösel wälzen.

Für die Brösel Butter in eine Pfanne geben und zerlassen.

Brösel und Zucker goldbraun rösten mit Zimt und Vanillezucker aromatisieren. Knödel hineingeben und wälzen.

Für den Erdbeer.Röster die Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit dem Fruchtmark und dem Grand Marnier verrühren.

Für das Sauerrahm.Eis Wasser mit Zucker aufziehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Diesen Läuterzucker unter den Rahm rühren. Zum Schluss Zitronenschale und –Saft einrühren. In eine Eismaschine füllen und gefrieren lassen. Wer keine Eismaschine hat, füllt die Masse in eine nicht zu hohe Metallform und lässt sie im Tiefkühler unter gelegentlichem Durchrühren in 2-3 Stunden erstarren.