

Beef Tartare:

Rind (Lungenbraten oder schwarzes Scherzal wenn es etwas günstiger sein soll) 500g
am besten vom Fleischer gleich für Beef Tartare faschieren lassen

Gewürzmischung

Essig Gurkerl	4 Stück (Kaliber 6/9er)
Kapern	2 EL
Dijon Senf	1 EL
Weinbrand	4cl
Petersilie	30g
Paprikapulver	2 EL
Öl (zb. Sonnenblumen)	50ml
Worchestersauce	3 Spritzer
Tabasco	5 Spritzer
Cayennepfeffer	1/2 TL
Salz	1 EL
Sardellenpaste	1 EL
Ketchup	100g

Die Gewürzmischung mit Hilfe eines Stabmixers pürieren und anschließend das Fleisch damit würzen - schrittweise hinzufügen bis man den gewünschten Geschmack & die Cremigkeit erreicht hat. (wenn man es milder möchte oder den Geschmack des Fleisches noch mehr in den Vordergrund rücken möchte kann man dadurch noch Einfluss nehmen)

Zwiebel rot 1 Stück (kleine Würfel schneiden & frisch darunter mischen)

Salzbutter:

einfach Butter mit Salz schaumig schlagen in gewünschte Form bringen & im Kühlschrank wieder fest werden lassen

Thymian - Orangen Brioche

Mehl glatt	275g
Butter	40g
Eier	2 Stück
Milch	100ml
Zucker	100g
Thymian	20g
Orange Schale/Saft	½

(Thymian kurz in Butter anwärmen - nicht zu lange rösten)

Vorteig

Milch lauwarm	40ml
Germ	21g (halber Würfel)
Zucker	2 EL
Mehl	6 EL
Salz	Prise

halbe Stunde an einem nicht zugigen & warmen Ort gehen lassen -
Vorteig sollte sich etwa verdoppeln - anschließend mit restlichen Zutaten
vermengen (am besten mit Hilfe eines klassischen Kochlöffels)

Anschließend wieder 30 Minuten an einem nicht zugigen & warmen Ort
gehen lassen.

Den Brioche in die gewünschte Form bringen (z.B.: Zopf flechten) in
Form abermals gehen lassen (ca. 20min.)

Mit Eigelb bestreichen und bei 160 Grad Ober-Unterhitze gold-braun
backen.

Bei Konvektomaten Lüfterradgeschwindigkeit drosseln.

Kalbsrahmgulasch

Kalb (Wadschinken oder Schulter)		800g
Zwiebel	1kg	
Paprika Ramiro (rote Spitzpaprika)		1kg
Rosmarin	20g	
Knoblauch	3 Zehen	
Kümmel ganz		1 EL
Tomatenmark		2 EL
Weiß Wein	200ml	
Kalbsfond/Gemüsefond		1l
Paprika Rubino	3 EL	
Limetten Saft & Schale		1 Stück
Salz & Pfeffer mit Sauerrahm abziehen		250g

Kalbfleisch grob würfeln je nach Wunsch zwischen 2mal2 und 4mal4 cm Stücke

Zwiebel mit Kümmel langsam braun rösten, anschließend Rosmarin & Knoblauch zugeben bis sich der Geruch des Rosmarin zu entfalten beginnt. Tomatenmark dazu geben & dunkel rösten, kurz Paprika Rubino hinzufügen (nicht zu lange rösten sonst wird er bitter) dann mit Weißwein ablöschen. Grob geschnittene und entkernte frische Paprika hinzufügen und mit Kalbsfond (wenn nicht vorhanden Gemüsefond) aufgießen und dünsten lassen.

Alles pürieren und durch ein feinmaschiges Sieb passieren (kein Tuch verwenden sonst bleibt zu wenig Stärke für die natürlich Bindung erhalten).

Anschließend mit Fleisch erneut sieden lassen bis das Fleisch weich ist. (ca. 60min kann je nach Fleisch deutlich variieren)
Zum Schluss mit Rahm abziehen und mit Limette, Salz & Pfeffer abschmecken.

Nockerl

Mehl glatt	500g
Mehl griffig	500g
Eier	3 Stück
Dotter	3 Stück
Milch	400ml
Wasser	400ml
Butter zerlassen	100g
Salz, Pfeffer, Muskat	

Eier verquirlen, mit Milch & Wasser vermischen, Gewürze können hier schon hinzugefügt werden. Anschließend das Mehl langsam einrühren und zerlassene Butter (bitte keinesfalls zu heiß sonst stockt das Ei) hinzufügen und Teig rühren bis er Blasen wirft.

Oder einfacher alle Zutaten z.B. in die KitchenAid und diese arbeiten lassen.

Anschließend Nockerl mit einer Teigkarte vom Brett ins siedende Salzwasser „schaben“
oder durch ein Nockerlsieb drücken.

Selleriestroh

Zeller (Knollensellerie) ganz dünn nudelig schneiden - langsam frittieren (bis die Farbe von weiß auf leicht braun umschlägt) - nach dem frittieren salzen

Topfenknödel

Topfen	250g
Rahmjoghurt (10%)	40g
Butter	30g
Brösel	80g
Vanillezucker	1 TL
Kristallzucker	50g
Ei	1 Stück
Salz	Prise
Zitronenschale	1/2 Zitrone

Alle Zutaten vermengen in leicht gesalzenem Wasser ca. 25min. sieden.

Himbeersauce

Himbeeren	250g
Zucker	100g
Zitrone	1 Stück
Vanillezucker	1 EL

alle Zutaten gemeinsam erhitzen - pürieren
—> anschließend sieben um die Kerne weg zu bekommen

Habe die Ehre

Die SchachtelWIRTe