

Rezepte

Rote Rüben Carpaccio mit Birnenmost, Krencreme und Croutons

Mosthendl auf Estragon Rahm

Mostmousse

Vorspeise: Rote Rüben Carpaccio mit Birnenmost, Krencreme und Croutons

Zutaten:

500g rote Rüben

Kümmel

200 ml Birnenmost

50ml Birnessig

2 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

2 EL frisch geriebenen Kren

200g Ricotta

60g Creme fraiche

2 EL Schnittlauchröllchen

1 TL Senf

200g entrindetes Schwarzbrot

2 EL Butter

Rote Rüben mit etwas Kümmel weichkochen (ca. 1 Stunde) und abgekühlt mit Gummihandschuhen schälen. In 3mm dicke Scheiben schneiden und mit Birnenmost, Essig, Öl, Salz und Pfeffer ca. 30 Minuten marinieren.

Ricotta mit Creme fraiche, Senf und Kren glatt rühren mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauchröllchen untermengen.

Brot in 1cm Würfel schneiden und diese in Butter knusprig rösten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rote Rüben auf Tellern anrichten, Krencreme darauf verteilen und mit Croutons bestreut servieren.

Mostvorschlag:

Leichter Duftiger Apfelmost

Champagner Renette

Hauptspeise: Mosthendl auf Estragon Rahm

ZUTATEN:

Für 4 Personen

4 Hendlbrüste (a ca 150g)

Je 1 EL Öl und Butter

Marinade:

150g Wurzelwerk

1EL Öl

500ml Most, trocken

Sauce:

1EL Butter

1EL Mehl

125ml Hühner- oder Gemüsesuppe

125ml Marinade

1 Becher Creme fraiche

2 Zweige frischer Estragon

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schritt 1:

Wurzelwerk klein schneiden, in Öl anbraten, mit Most aufgießen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Marinade erkalten lassen, erst dann die Hühnerbrüste einlegen, zudecken und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank stellen.

Schritt 2:

Hendl aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Öl und Butter beidseitig braten. Fleisch herausnehmen.

Schritt 3:

Im Bratensatz Butter mit Mehl anschwitzen. Mit Mostmarinade und Suppe aufgießen und gut einkochen lassen. Fleisch in die Sauce legen, Creme fraiche einrühren, zuletzt die Estragonblättchen untermischen.

Tipp: Als Beilage schmecken Bandnudeln, Spätzle oder Erdäpfel und gedämpftes Gemüse der Saison.

Mostvorschlag:

Steirermost

Kräftiger Apfelmost

„Alte Selektion“

Dessert: Mostmousse

ZUTATEN

3 Eier

150ml Most (halbtrocken oder edelsüß)

100g Rohrzucker
4 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers

ZUBEREITUNG:

Die 3 Eidotter mit Most und Rohrzucker über Dampf schlagen bis die Masse schön cremig ist und die Oberfläche schäumt. Währenddessen können Sie schon den Schlagobers schlagen sowie die 3 Eiklar.

Anschließend die Gelatine in die Ei-Zucker-Mostmasse einrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Masse von der Herdplatte nehmen und kalt rühren.

Wenn die Masse lauwarm ist, können Sie den Schlag und geschlagenen Schnee unterheben. Einmal anständig verrühren und in kleine Förmchen oder Gläschen füllen.

Mind. 4-5 Stunden kalt stellen. Masse setzt sich dann in zwei Schichten ab. Garnieren Sie es mit etwas Schlag und Obst der Saison.

Rezept für die Hippen:

100 g glattes Mehl
100 g Staubzucker
Mark einer halben Vanilleschote
100 g Obers
Prise Salz

Den Backofen auf 180°C Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Salz, Vanillemark und Zucker in eine Rührschüssel geben, Obers zugeben. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Backblech mit Backpapier belegen, knapp 1 Teelöffel Teig mittels einer Palette zu einem schmalen Streifen dünn verstreichen. Weitere Hippen auf das Backpapier aufstreichen. Im Backrohr ca. 4 Minuten backen.

Die goldgelben Hippenstreifen nacheinander mit Hilfe einer Palette sofort vom Backblech lösen und noch heiß mit Hilfe eines Kochlöffelstiels biegen.

Mostvorschlag:

Apfelcidre - Caldera