

Rezepte

Mostschaumsuppe mit Rohschinken Mit Most geschmortes Schulterscherzel und Pilzsauce Birnenmosttascherl

Vorspeise: Mostschaumsuppe mit Rohschinken

ZUTATEN:

1 Zwiebel
1/2 Stange Porree
30 g Speck
1 EL Butter
2 Erdäpfel, mehlig kochende
2 Karotten, klein
1 kleine Scheibe Sellerie
2 Nelken
1/4 l Apfelm most, vergoren
1/2 l Rindsuppe
1/8 l Schlagobers
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zwiebel schälen und fein hacken. Porree putzen und fein schneiden. Speck feinwürfelig schneiden. In einem Topf die drei Zutaten in heißer Butter anschwitzen und mit etwas Mehl stauben.

Mit 1/8 l Most ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen. Erdäpfel schälen, würfelig schneiden und in die Suppe geben.

Karotten und Sellerie schälen, würfelig schneiden und in die Suppe geben.

In einem Teesackerl die Nelken in die Suppe geben. Vor dem Pürieren das Sackerl mit den Nelken wieder entfernen.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen.

Das Schlagobers zur Suppe geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Mit dem restlichen Most nach Geschmack sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps:

- Mit etwas geschlagenem Schlagobers und Croutons oder frittiertem Rohschinken garnieren!
- Anstelle von Apfelm most kann auch ein Wein verwendet werden.

Mostvorschlag:
Buckelino

Hauptspeise: Mit Most geschmortes Schulterscherzel und Pilzsauce

ZUTATEN:

Zutaten für 4 Portionen

400 g Zwiebel

150 g Karotten

150 g Gelbe Rübe

150 g Petersilienwurzeln

800 g Rinds-Schulterscherzel

Salz, Pfeffer

1 EL Senf

50 ml Öl

1 EL Tomatenmark

500 ml kräftiger Most

500 ml brauner Fond

Thymian, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Senfkörner

10 g getrocknete Mischpilze

50 ml kräftiger Most

30 g Butter

ZUBEREITUNG:

Zubereitungszeit: ca 3-4 Stunden

Zubereitung

1. Gemüse vorbereiten: Zwiebel, Karotten, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Schulterscherzel zubereiten: Das Schulterscherzel mit Salz und Pfeffer würzen - mit Senf einreiben und anschließend in Öl rundum anbraten. Das Fleisch aus der Kasserolle nehmen - im Bratenrückstand Zwiebel, Karotten, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln anbraten. Das Tomatenmark begeben und kurz mitbraten - mit dem Most ablöschen und dem braunen Fond aufgießen. Die Gewürze in ein Tuch geben und zu einem Sackerl binden - mit dem Schulterscherzel dem Saucenansatz begeben. Das Schulterscherzel bei 200°C im Rohr weichdünsten - dabei das Fleisch immer wieder übergießen und bei Bedarf etwas Wasser begeben.
3. Sauce vollenden: Die getrockneten Pilze in Most einweichen. Das weiche Schulterscherzel und das Gewürzsackerl aus der Sauce nehmen. Die aufgeweichten Pilze mit dem Most begeben. Die Sauce aufkochen und die kalte Butter einrühren (=montieren).
4. Anrichten: Das Schulterscherzel aufschneiden und mit der Sauce überziehen. Als Beilage empfehle ich einen Karfiolpollonaise und eine Erdäpfelroulade mit Zwiebel-Speckfülle.

Tipp:

Anstelle des Schulterscherzels kann man auch andere saftige Fleischteile von der Rindsschulter verwenden, wie z.B. Kavalierspitz. Rezept erstellt von Johannes Mayer.

Mostvorschlag:

Baron Most

Dessert: Birnenmosttascherl

(1 Blech = 25 bis 30 Portionen)

ZUTATEN:

1 kg Mehl

1 kg Thea (Vorschlag: besser Butter)

16 EL Birnenmost

4 Eiklar

1 / 4 kg feste Marillenmarmelade

Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, mit der Thea verbröseln. Trockenen Apfelwein dazu mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Über Nacht mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf dünn auswalken. Kreise ausstechen. Eine halbe Seite mit Eiklar bestreichen. In die Mitte jedes Kreises einen Teelöffel Marmelade geben und die Formen zu einem Halbmond zusammenschlagen.

Mit den Fingern die Ränder zusammendrücken, sodass sie verkleben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Tascherl darauf verteilen.

Im auf 170 °C vorgeheizten Backrohr zirka 12 Minuten backen, dann die Hitze auf 180 °C erhöhen und weitere fünf Minuten backen.

Herausnehmen und nach dem Erkalten mit Staubzucker bestreuen.

Mostvorschlag:

Mostello