

Zu Tisch: Weißensee (Österreich)

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-kaernten-0

Die Rezepte der Sendung

Selchwürstel (geräucherte Würste) mit Sauerkraut

** Rezept von Gretel und Corinna Knaller

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

4 Portionen

Noch heute wird in den Kärntner Bergen dieses herzhaftes, einfache Gericht an Heilig Abend serviert. Ein Festessen, das garantiert wenig Aufwand bereitet!

Tipp: Aromaspender sind Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Speck! Den Speck einfach auf das Sauerkraut legen, dann zieht der Geschmack in das Kraut.

Zutaten:

Für die Selchwürste

- 4 geräucherte Würste (Schweinefleisch)
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- Senf und Meerrettich

Für das Sauerkraut

- 1000 g Sauerkraut
- Kümmel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Schweineschmalz oder Öl
- Salz
- Pfeffer
- 3 Wacholderbeeren
- Ca. 200 g durchwachsenen Speck
- Ca. 600 ml Rinderfond, ersatzweise Gemüsebrühe

Zubereitung:

Sauerkraut gründlich waschen und abtropfen lassen. Schmalz oder Öl in einem Topf erhitzen und das Sauerkraut mit allen Gewürzen dazugeben. Rinderfond oder Gemüsebrühe angießen.

Speck in grobe Stücke schneiden und auf dem Sauerkraut verteilen. Den Deckel auf den Topf geben und ca. 60 Min. dünsten. Dabei immer wieder umrühren, damit das Kraut nicht anbrennt. Evtl. noch etwas Flüssigkeit angießen.

Für die Würste reichlich Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben. Die geräucherten Würste (Selchwürste) ins heiße Wasser legen und die Temperatur reduzieren. Ca. 25 Minuten ziehen lassen (nicht kochen).

Die heißen Würste mit Sauerkraut, Senf und frisch geriebenem Meerrettich (Kren) servieren. Dazu reicht man frisches Brot, am besten Bauernbrot.



Selchwürstel/ Saucisses fumées

Seeforelle auf Rattachmuas und Selchfond (oder) Seeforelle auf schwarzem Rettichmus und Räucherfond

** Rezept von Hannes Müller, Haubenkoch (Sternekoch) vom Restaurant und Hotel „Forelle“, Techendorf 80, 9762 Weißensee, Österreich

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

4 Portionen

Ein schnelles, aber feines Gericht.

Tipp: Die Seeforelle auf Rattachmuas (Rettichmus) schmeckt auch ohne den Räucherfond (Selchfond) hervorragend.

Zutaten:

- 4 Steaks von der Seeforelle, entgrätet und mit Haut
- Semmelbrösel
- 1 EL Schweineschmalz
- 2 Stück Schwarzer Rettich
- 1 Kartoffel, mehligkochend
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Sauerrahm
- 1/8l Fond vom ausgekochten Räucherfleisch (Selchfleisch)
- ¼ Knolle vom fermentierten Schwarzen Rettich
- Barbarakresse zum Garnieren

Fermentierter schwarzer Rettich:

Rettich geputzt und mit Schale in Wasser & Salz (1 l Wasser – 70 g Salz) in einem Weckglas ca. 1 Monat fermentieren.

Zubereitung:

Die Seeforellen-Steaks unter kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen und entgräten. Die Haut nicht entfernen. Steaks in ca. 6 bis 8 cm große Stücke schneiden.

Kartoffel waschen, schälen, vierteln. Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffel darin ca. 15 Minuten kochen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken.

Für das „Rattachmuas“ (Rettichmus) den rohen, schwarzen Rettich schälen und mit einer Reibe ganz fein reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der durchgedrückten Kartoffel und dem Sauerrahm vermengen. Ca. 1 Std. ziehen lassen.

Die Seeforellen-Steaks mit der Hautseite in Semmelbrösel wälzen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Forellenstückchen bei mittlerer Temperatur wenige Minuten auf der Hautseite so lange braten, bis die Hautseite knusprig ist. Den Fisch wenden und kurz nachziehen lassen. Mit grobem Meersalz leicht würzen.

Das „Rattachmuas“ leicht temperiert in einer Schüssel anrichten. Das Seeforellen-Steak daraufsetzen und den Selchfond (Räucherfond) angießen. Den fermentierten Rettich mit einem Trüffelhobel darüber hobeln und mit frischer Barbarakresse garnieren.



Seeforelle/ Truite du lac

Kletzennudeln auch „Rote Krapfen“ genannt

** Rezept von Gretel Knaller

Zubereitungszeit: ca. 2 - 3 Stunden

4 Portionen

Die „Kletzennudeln“ oder „Roten Krapfen“ sind ein traditionelles Kärntner Wintergericht - wenig bekannt, recht arbeitsintensiv, aber sehr köstlich!

„Kletzen“ sind eine spezielle Birnensorte, die in Kärnten angepflanzt wird. Wenn sie geerntet werden, sind sie grün und schmecken sauer und holzig. Erst durch das Dörren/Trocknen erhalten sie diese besondere Birnensüße, die das Gericht so köstlich schmecken lässt.

Tipp: Wenn **keine** Kinder mitessen, schmeckt die Füllung mit 2 EL Rum noch schmackhafter. Gretel Knaller verwendet Hefeteig und nicht Nudelteig für die Kletzennudeln. Außerdem verwendet sie für den Hefeteig griffiges und glattes Mehl zu gleichen Teilen, das ist besser für die Konsistenz des Teiges.

Zutaten:

Für den Teig

- 250 g griffiges Mehl
- 250 g glattes Mehl
- 1 Prise Salz

- 50 g Zucker
- 150 g Butter
- Ca. 125 ml warme Milch
- 1 Ei
- 1 Packung Trockenhefe

Für die Füllung

- ca. 500 g Dörrbirnen = „Kletzen“ (je nach Größe) ca. 10 Stück
- 300 g Bio Quark vom Bauern
- Ca. 60 - 100 g Zucker, nach Geschmack
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 150 g Butter
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die „Kletzen“ (Dörrbirnen) über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Butter bei niedriger Temperatur schmelzen. Mehl mit Trockenhefe, etwas warmer Milch, flüssiger Butter, Ei und Zucker in der Küchenmaschine verkneten. Restliche Milch nach und nach dazugeben, bis ein weicher Teig entsteht.

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Kletzen ausdrücken, von den Stielen befreien und durch den Fleischwolf drehen. Die durchgedrehte Birnenmasse mit Quark vermischen. Mit Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale und Zucker abschmecken.

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas kreisrunde Teigstücke (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Auf jeden Teigkreis 1 gehäuften EL der Kletzenmasse geben. Dann den Teig zusammenklappen und „krendeln“. Dafür den Rand zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen, den Teig mit dem Zeigefinger über den Daumen heben, festdrücken, rundum so vorgehen, so dass der Rand schön verschlossen ist.

So nennt man in Kärnten das kunstvolle Verschließen der gefüllten Nudeln mit einem fast ornamentalen Rillenrand. Es ist eine besondere Kunst - ein bisschen sehen die Teigtaschen aus wie große Ravioli.

Die „gekrendelten“ Teigtaschen noch einmal 20 Minuten gehen lassen und anschließend im Dampfgarer auf dem Lochblech ca. 20 Minuten dämpfen. Wer keinen Dampfgarer hat einen Topf mit Dampfeinsatz verwenden. Den Topf mit Wasser füllen und diesen zum Kochen bringen. Den Topf erst mit einem Geschirrtuch und dann mit dem Deckel schließen.

Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur leicht bräunen.

Die fertigen „Kletzennudeln“ bzw. „Roten Krapfen“ werden mit der leicht gebräunten Butter übergossen und mit Puderzucker bestäubt. Wer will, kann auch etwas Zimt darüber streuen. Guten Appetit!



Kletzennudeln/ Beignets aux poires séchées

Kürbiskern-Tannenbäumchen (Weihnachtskekse)

** Rezept von Corinna und Almut Knaller

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für ca. 50 Stück

Das Kürbiskernöl verleiht den Keksen einen nussigen Geschmack - sie könnten bald zu den Lieblings-Weihnachtskekse zählen!

Tipp: Wer die Tannenbäumchen noch zusätzlich „schmücken“ möchte, kann zu den gehackten Kürbiskernen auch noch kleine Zuckerperlen auf den Schokoguss streuen - dann glitzern die Bäumchen.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 120 g Puderzucker
- 15 g Vanillezucker
- 120 g Kürbiskerne
- 200 g Butter
- 1 Ei

- 20 g (2 EL) Kürbiskernöl
- ½ Bio-Orange
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- Gehackte Kürbiskerne zur Dekoration

Zubereitung:

Zuerst die Kürbiskerne fein mahlen. Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und die gemahlene Kürbiskerne vermischen.

Abrieb der 1/2 Bio-Orange in das Mehl streuen und mit der klein gewürfelten Butter, Ei und dem Kernöl zu einem glatten Mübeteig verkneten.

Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Std. kaltstellen.

Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und kleine Tannenbäumchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Die Kekse abkühlen lassen.

Dunkle Kuvertüre im heißem Wasserbad schmelzen und die Tannenbäumchen mit den Füßchen in die Kuvertüre tauchen. Wer mag, kann die Kekse auch ganz oder nur zu Hälfte in die Schokolade tauchen. Ganz nach Belieben! Wichtig ist es, zügig zu arbeiten, denn die Kuvertüre muss flüssig bleiben.

Mit fein gehackten Kürbiskernen werden die Schoko-Tannen bestreut. Vollständig trocknen lassen.



Weihnachtskekse/ Sablés de Noël

