

Landjugend Dinner

Kathrin Rainer

Weißenkirchen im Attergau

Vorspeise – buntles Salatschüsserl mit Lachsrollchen, Follenpraline und Kräuterdip

Zutaten

Salatschüsserl

- Strudelteig
- Butter

Für das Salatschüsserl den Strudelteig in gleichgroße Rechtecke schneiden. Ein feuerfestes Schüsserl umgedreht auf ein Backpapier legen und mit Butter einfetten. 3 Strudelrechtecke darauf verteilen, etwas andrücken und bei 200°C ca. 5 Minuten goldbraun backen.

Lachsrollchen

- Milch
- Mehl
- 1 Ei
- Salz
- Mineralwasser
- Frischkäse
- Bärlauchpesto
- Räucherlachs
- Frischhaltefolie

Milch, Mehl, Ei, Salz und Mineralwasser zu einem glatten Palatschinkenteig verrühren. Palatschinken backen und auskühlen lassen.

Die ausgekühlten Palatschinken mit Frischkäse und etwas Bärlauchpesto bestreichen. Je zwei Scheiben Räucherlachs darauf verteilen und zu einer festen Rolle zusammenrollen. Die Rollen in Frischhaltefolie über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Forellenpralinen

- 300 g geräuchertes Forellenfilet
- 100 g Sauerrahm
- 1 Eigelb
- 1 TL gehackter Dill
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Dinkelmehl
- Semmelbrösel
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- Öl zum Frittieren

Das Fischfilet in sehr feine Würfel schneiden und mit Sauerrahm, Eigelb, Dill und 1 TL Pfeffer gut verrühren. Die Mischung einige Minuten ziehen lassen.

Danach die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ei mit Milch verquirlen und mit Mehl und Semmelbrösel eine Panierstraße vorbereiten. Die Fischmischung zu ca. 12 kleinen Pralinen formen und panieren. Anschließend in Öl etwa 5 Minuten goldbraun frittieren.

Tipp: Zu den Pralinen passt sehr gut eine Schnittlauchsauce



Hauptgang – Rinderfilet mit Fächerkartoffel, buntem Gemüse und zweierlei Dips

Zutaten

Fächerkartoffel

- Kartoffel festkochend
- Öl
- Knoblauch
- Salz

Kartoffel schälen und zwischen zwei gleich hohe Bretter legen. Die Kartoffel mit einem scharfen Messer gleichmäßig einschneiden. Die Bretter verhindern einen Durchschnitt.

Anschließend die Kartoffel mit einem Öl, Knoblauch Gemisch einpinseln und salzen. Bei 180°C Heißluft Grillen ca. 40 Minuten grillen, bis sie aufgehen und eine leichte Bräune haben.

Gemüse

- Karotten
- gelbe Rüben
- Zucchini
- 3 versch. Paprika
- Zuckerschoten

Auch andere Gemüsesorten eignen sich sehr gut.

Die Zuckerschoten in heißem Wasser blanchieren und abschrecken. Das Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Gemüse darin bissfest dünsten. Die Zuckerschoten kommen erst später dazu. Alles mit Kräutersalz würzen und abschmecken.

- Butter
- Kräutersalz

Fleisch

- Rindfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Die Fleischstücke auf beiden Seiten in Öl scharf anbraten und anschließend bei 100°C für ca. 20 Minuten im Backofen rasten lassen.



Dessert – Variation aus einer Buttermilchmousse mit Erdbeer – Rhabarber Spiegel, einem Birnen – Salbei Sorbet mit Sekt, einem Nougatknödel mit Brösel und frischen Früchten

Zutaten

Buttermilchmousse

- 150 g Schlagobers
- 4 Blatt Gelatine
- 300 g Buttermilch
- 50 g Staubzucker
- 11/2 EL Zitronensaft

Für die Mousse die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Die Gelatine in einer kleinen Schüssel in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Die Buttermilch mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine mit den Händen gut ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Mit etwas Buttermilchmischung verrühren und dann mit dem Rest mischen. Die geschlagene Sahne unterheben und die Creme auf kleine Gläser verteilen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Erdbeer – Rhabarber Spiegel

- 500 g Erdbeeren
- 200 g Rhabarber
- 2 EL Zitronensaft
- Zucker

Die Erdbeeren pürieren. Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und in der Erdbeermasse mit Zitronensaft weich kochen. Mit Zucker abschmecken und alles nochmals fein pürieren.

Birnen – Salbei Sorbet

- 3 reife Birnen
- 100 ml Wasser
- 80 g Staubzucker
- 1 Zitrone
- 2 große Zweige Salbei
- Sekt (trocken)

Staubzucker und Wasser in einem Topf erhitzen und 5 Minuten köcheln lassen, sodass sich der Staubzucker vollständig aufgelöst hat. Derweil die Birnen waschen, schälen, in Spalten schneiden und zum Zuckersirup in den Topf geben.

Die Zitrone auspressen und den Saft dazugeben. Den Salbei waschen, trocken tupfen und ebenfalls dazu geben. Alles sanft köcheln lassen, sodass die Birnen ganz weich werden (5-10 Minuten je nachdem wie weich die Birnen auch schon waren).

Nun den Topf vom Herd ziehen und die Salbeizweige bis auf 2-3 abgezupfte Blätter herausnehmen. Alles gründlich mit dem Pürierstab pürieren, sodass der gesamte Salbei und die Birnenstücke

eine glatte Masse ergeben. Nicht wundern, das Ganze ist noch relativ flüssig.

Die Sorbetmasse abkühlen lassen, in eine flache Schüssel geben und ins Gefrierfach stellen. Alle 20-30 Minuten mit einem Löffel umrühren, sodass das Eis nicht zu stark kristallisiert, aber dennoch gefriert. Nach 3 h sollte das Sorbet fertig sein.

Tipp: Das Sorbet in ein Sektglas geben und mit Sekt aufgießen

Nougatknödel

- 250 g Topfen
- 1 Ei
- 70 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Nuss – Nougat Masse
- Butter
- Semmelbrösel
- Zucker
- Zimt

Für den Teig die Butter schaumig rühren und anschließend mit dem Ei, Topfen, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Masse eine halbe Stunde rasten lassen.

Inzwischen wird die Nuss – Nougat Masse in gleich große Stücke geschnitten. Den Teig mit einem Esslöffel portionieren und mit einem Stück von der Nuss – Nougat Masse in der Mitte zu runden Knödel formen.

Die Knödel werden ca. 20 Minuten in Salzwasser gekocht.

Für die Brösel Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die Semmelbrösel goldbraun rösten und mit Zucker und Zimt abschmecken



Gutes Gelingen! ;)