

APÉRITIF & AMUSE BOUCHE

Herzhafte Mürbeteig-Plätzchen mit Lauch

Rezept (für ca. 30 Plätzchen) | Zubereitungszeit: 20 min | Ruhezeit: 30 min | Backzeit: 10 min



Zutaten

Gemüse und Obst

1 Stange Lauch

1/2 Zitrone

3 Stiele Thymian

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

2 Eier

100 g Crème Fraiche

100 g Emmentaler Käse (gerieben)

150 g Butter (kalt)

1 EL Butterschmalz

Gewürze

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Brot und Backwaren

200 g Mehl (Typ 405)

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Rührschüsseln

Ausstechformen z.B. Ravioliausstecher D 5,5 cm oder Stern-Ausstecher D 7 cm

Backpapier

HINWEISE

Der Teig muss zum Ausrollen kalt sein

Während des Teigknetens wird der Teig durch die Erwärmung der Butter weich. Er muss daher nach dem Kneten noch einmal im Kühlschrank ruhen, um wieder kalt zu werden, damit Ihr ihn auch gut ausrollen könnt.

Zutaten Zubereitung

1. Teig zubereiten

200 g Mehl (Typ 405) mit
150 g Butter (kalt) und
5 EL Wasser sowie
etwas Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
Den Teig zu einem Ballen formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Lauchcreme zubereiten

1 Stange Lauch putzen, längs vierteln und quer in sehr feine Scheiben schneiden.
In einer Pfanne
1 EL Butterschmalz erhitzen und den Lauch darin bei mittlerer Hitze glasig braten.
In einer Schüssel
2 Eier mit
100 g Crème Fraiche und
100 g Emmentaler Käse (gerieben) verquirlen. Den Lauch unterrühren.
Mit
Salz & Pfeffer
Muskatnuss und
frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.
Den Backofen auf 250° C Umluft vorheizen.

3. Teig ausstechen und belegen

Den Teigballen aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 0,5 cm).
Mit beliebigen Ausstechformen den Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Auf jedes Teigstück etwas von der Lauchcreme geben. Das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und die Plätzchen 10 min backen.
Währenddessen von
3 Stielen Thymian die Blättchen abzupfen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Anrichten

Die ganz frischen und noch warmen Lauchplätzchen auf einem großen Teller anrichten.
Mit den Thymianblättchen bestreuen.

VORSPEISE & HAUPTSPEISE

Suppe vom Tafelspitz mit Frittaten und Tafelspitz mit klassischen Beilagen



Rezept (für 6 Personen)

Zutaten

Gemüse und Obst

- 2 gelbe Möhren
- 2 orange Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Stück vom Knollensellerie (ca. 100 g)
- 200 g Zwiebeln
- 400 g Äpfel (Boskop)
- 1 kleiner Bund Liebstöckel (auch bekannt als Maggi-Kraut)
- 2 Bund Schnittlauch
- 2 Stängel glatte Petersilie
- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Kren / Meerrettich

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

- 6 EL Butterschmalz
- 225 ml Milch
- 5 Eier

Sonstiges Equipment

- (Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
- Blitzhacker oder Pürierstab
 - Schaumlöffel
 - großer, hoher Topf

2 EL Crème Fraiche

200 g Sauerrahm

50 g Butter

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

1 EL Rotweinessig

300 ml Sonnenblumenöl

100 ml Olivenöl

1 Spritzer Apfelessig

Rinderbrühe (Instant Pulver)

2 TL Dijon-Senf

Backwaren, Mehl, Zucker etc.

100 g Mehl (Typ 405)

1 TL Natron

10 g Zucker

2 Semmeln

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

300 g Siedefleisch vom Rind

300 g Rindermarkknochen

2,5 kg Tafelspitz vom Rind oder Kalb (siehe Hinweise)

Gewürze

10 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Salz & Pfeffer

grobes Meersalz

10 Pfefferkörnern

Muskatnuss

Sonstiges

1 kg Blattspinat (TK-Ware)

HINWEISE

Tafelspitz vom Rind oder Kalb

Klassisch wird das Wiener Tafelspitz vom Rind gemacht. Ich persönlich mag Kalbstafelspitz aber lieber, da es noch zarter wird. Beim Kochen unterscheidet es sich aber nur in der Garzeit (2,5 h versus 3,5 h), worauf ich im Rezept aber hinweise. Es ist also Euch selbst überlassen, welches Stück Ihr nehmen möchtet.

Bratkartoffeln in der Pfanne vs. aus dem Ofen

Bratkartoffeln aus der Pfanne haben eine etwas schönere Konsistenz, aber ich habe mich in diesem Rezept bewusst für Kartoffeln aus dem Ofen entschieden, damit Ihr nicht lange in der Küche stehen müsst, während die Gäste da sind und Ihr anschließend auch nicht am ganzen Körper nach Gebratenem riecht.

Gesamtzubereitungszeit: 90 Minuten

Kochzeit parallel = gesamt: 2,5 h Kalb, 3,5 h Rind

Zubereitungszeit Tafelspitz und Suppe: 30 Minuten

Kochzeit: 2,5 Stunden

Zubereitungszeit Frittaten: 10 Minuten

Ausbackzeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit Apfelkren: 20 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit Schnittlauchsoße: 20 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit Creme-Spinat: 15 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit Bratkartoffeln: 15 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Zutaten Zubereitung

1. Tafelspitz und Suppe zubereiten

**300 g Siede-
/Suppenfleisch vom
Rind**

in grobe Würfel schneiden.

Aus

**300 g
Rindermarkknochen**

das Knochenmark rausdrücken und dieses verwerfen.

Alles in einen sehr großen Topf geben (Höhe 20 cm, Durchmesser 25 cm). Wasser mit dem Wasserkocher erhitzen und wenn dieses kocht, über das Siedefleisch und die Knochen gießen, um diese kurz zu blanchieren. Wasser abgießen und das Fleisch mit kaltem Wasser abschrecken.

Nun in dem Topf das Siedefleisch und die Knochen mit Wasser bedecken, so dass das Wasser ca. 10 cm höher ist.

Alles zusammen langsam aufkochen und den dabei entstehenden Schaum ständig mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Österreichische Küche | Winterliches Menü

www.dinnerstories.de

- In der Zwischenzeit
- 200 g Zwiebeln** halbieren und mit der Schnittfläche in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
Zusammen mit
- 1 Lorbeerblatt**
10 Pfefferkörnern und
1 kleinen Bund Liebstöckel in die Suppe geben.
Anschließend
- 2,5 kg Tafelspitz (vom Kalb oder Rind)** hinzugeben und wieder aufkochen lassen. Schwach wallend für zunächst 2 h (Kalb) bzw. 3 h (Rind) köcheln lassen.
Entstehenden Schaum weiterhin abschöpfen.
Nun
- 2 gelbe Möhren**
2 orange Möhren
2 Petersilienwurzeln und
1 Stück vom Knollensellerie (ca. 100 g) schälen und in mundgerechte Scheiben schneiden.
1 Stange Lauch putzen und ebenfalls in mundgerechte Scheiben schneiden.
1 kleiner Bund Liebstöckel waschen und zu dem Gemüse stellen.
1 Bund Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Bis zum Anrichten abgedeckt beiseite stellen.
Nach den 2 bzw. 3 h Kochzeit (s.o.) das Tafelspitz aus der Suppe auf ein Brett legen.
Die Suppe durch ein Sieb gießen, um die Knochen, das Siedefleisch, die Zwiebeln und die Gewürze zu entfernen.
Die Suppe und den Tafelspitz zurück in den Topf geben und das Gemüse dazugeben. Weitere 30 Minuten köcheln lassen.
Erneut das Tafelspitz aus dem Topf nehmen und die Suppe mit Salz abschmecken.
Das Tafelspitz in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und zurück in die Suppe legen. Nun kann die Suppe entweder sofort serviert werden oder sie kann stehengelassen werden und abkühlen. Im letzteren Fall würde sie dann 15 Minuten vor dem Servieren wieder erhitzt werden.

Weitere Vorbereitungen während der Kochzeit des Tafelspitz

2. Frittaten vorbereiten

- 125 ml Milch** mit
2 Eiern mit dem Schneebesen glattrühren.
Von
- 2 Stängeln glatter Petersilie** die Blätter abzupfen und klein hacken.
Die Petersilie mit
- 75 g Mehl (Typ 405)** und
etwas Salz unter die Eiermasse rühren.
- 1 EL Butterschmalz** in einer Pfanne erhitzen und so viel Teig in die Pfanne geben, dass dünne Palatschinken entstehen. Von beiden Seiten goldgelb backen. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchentuch legen. Der Teig ergibt 3-4 Palatschinken und jedes Mal vor dem Backen des nächsten Palatschinken wieder etwas Butterschmalz in die Pfanne geben.

Wenn die Palatschinken etwas abgekühlt sind, diese in feine Streifen „feinnudelig“ schneiden. Sie können in einer verschlossenen Dose bis zum Servieren beiseite gestellt werden. Wenn die Suppe serviert wird, werden einige Streifen wie Spaghetti mit einem Löffel aufgerollt und in den Teller gelegt. Die heiße Suppe wird darüber gegeben.

3. Apfelkren vorbereiten

- 400 g Äpfel (Boskop)** schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit ganz wenig Wasser,
2 EL Zitronensaft und
10 g Zucker in einem Topf zugedeckt weichdünsten (ca. 10 Minuten). Äpfel mit einer Gabel klein drücken.
- 25 g Kren / Meerrettich** In der Zwischenzeit schälen und reiben. Ich nehme dafür immer die kleinste Gemüseraspel meiner Kitchen Aid.
Den Kren mit
1 Prise Salz und
1 Spritzer Apfelessig sowie
1 EL Sonnenblumenöl zu den Äpfeln geben und vermengen.
So kann der Apfelkren bis zum Servieren im Kühlschrank beiseite gestellt werden.

4. Schnittlauchsoße vorbereiten

- 3 Eier** hart kochen (10 Minuten).
In der Zwischenzeit
2 Semmeln in etwas
Milch (100 ml) einweichen.
Die hart gekochten Eiern schälen und die Eigelbe herauslösen.
Harte Eigelbe mit
2 rohen Eigelben in einem Blitzhacker oder mit einem Pürierstab vermischen.
Dann die Semmeln ausdrücken und dazugeben. Mit
Salz & Pfeffer würzen.
2 TL Dijon-Senf
1 Prise Zucker und
1 EL Rotweinessig dazugeben.
Insgesamt
250 ml
Sonnenblumenöl nach und nach in die Masse geben und mit dem Blitzhacker bzw. Pürierstab verrühren.
Zum Schluß noch
Sauerrahm (ca. 200 g) bis zur gewünschten Konsistenz mit einem Löffel unterziehen und final mit
Salz & Pfeffer abschmecken.
So wird die Soße bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahrt.
1 Bund Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
Bis zum Servieren abgedeckt beiseite stellen. Der Schnittlauch wird vor dem Servieren unter die Soße gezogen.

5. Creme-Spinat zubereiten

- 1 Zwiebel** schälen, in grobe Würfel schneiden und in
1 EL Butterschmalz hell anrösten.
250 ml Rinderbrühe (Instant) herstellen / erhitzen.
Die Zwiebeln mit

- 1 EL Mehl** bestauben und sofort die Brühe zugießen. Kräftig mit dem Schneebesen rühren, dass keine Klümpchen entstehen.
- 1 kg Blattspinat (aufgetaut)** ausdrücken und in den Topf geben. 10 Minuten bei kleiner Hitze einköcheln lassen.
Den Spinat pürieren.
- 2 Knoblauchzehen** pressen und zum Spinat geben.
Mit
- Salz & Pfeffer** und
- geriebener Muskatnuss** abschmecken.
- 2 EL Crème Fraiche** unterziehen.
So kann der Spinat bis zum Servieren und erneuten Aufwärmen beiseite gestellt werden. Zum Servieren den Spinat 10 Minuten bei kleiner Hitze erwärmen und zum Schluss ein paar
- Butterflöckchen** unterrühren.

6. Bratkartoffeln aus dem Ofen vorbereiten

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)** schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
Die Kartoffelscheiben in einen Topf mit
- 1 TL Natron** geben, damit sie nicht braun werden.
So können die Kartoffeln bis zum Backen beiseite gestellt werden.
Bei den Kartoffeln müsst Ihr im Zeitplan beachten, dass sie 40 Minuten backen müssen. Dazu muss der Ofen bereits ca. 10 Minuten auf 200°C Umluft vorgeheizt sein. Plant also 50 Minuten Vorlauf ein.
Für die Zubereitung der Kartoffeln gießt Ihr das Wasser aus dem Topf ab. Nun gebt Ihr
- 100 ml Olivenöl** und
- 1 EL grobes Meersalz** dazu und rührt gut durch.
Anschließend werden die Kartoffeln in eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech gegeben und gebacken (200°C Umluft, 40 Minuten).

7. Anrichten

Die Zubereitung und zeitliche Abfolge ist in den einzelnen Schritten erläutert.
Angerichtet wird wie folgt:
Zunächst wird die Suppe serviert. Dazu werden die Frittaten in vorgewärmte Suppenteller geben und mit der Rindsuppe sowie etwas Gemüse übergossen. Ein paar Schnittlauchröllchen darüber geben.
Der Tafelspitz wird in der Zwischenzeit im Topf warm gehalten.
Anschließend gibt man je 1 bis 2 Stücke vom Tafelspitz auf einen großen, vorgewärmten Teller. Mit einem Schaumlöffel könnt Ihr etwas Gemüse aus der Suppe holen und auf dem Tafelspitz anrichten. Ein paar Schnittlauchröllchen darüber geben.
Der Spinat, die Kartoffeln, der Apfelkren und die Schnittlauchsoße werden in entsprechend kleine Schüssel gegeben (siehe auch Foto) und dazu serviert.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zu dem gekochten Fleisch passt am Besten ein leichterer österreichischer Rotwein wie ein Zweigelt oder St. Laurent.

DESSERT

Petit Fours von der Sachertorte

Rezept (für 6 Sterne)



Zutaten

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

115 g Butter

4 Eier

200 g Sahne

Backwaren, Mehl, Zucker etc.

150 g Zartbitterschokolade (50%) oder -kuvertüre

100 g dunkle Schokolade (70%) oder -kuvertüre

200 g Marzipan-Rohmasse

1/2 Pck. Backpulver (=8 g)

75 g Mehl

75 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

100 g Puderzucker

Bier, Spirituosen, Wein etc.

3 EL Rum (40%)

Sonstiges

150 g Marillen-Marmelade

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Springform Durchmesser 25 cm

Teigrolle

Sternausstecher Durchmesser 9 cm

Backpapier

Feines Sieb (für die Marmelade und den Puderzucker)

HINWEISE

Kuvertüre versus Lindt-Schokolade

Wenn ich mit Schokolade Desserts oder Kuchen herstelle, nehme ich grundsätzlich Lindt-Schokolade und keine Kuvertüre. Lindt-Schokolade hat einfach einen so feinen Geschmack, da lohnt es sich, etwas mehr zu investieren. Was man aber bei der Lindt-Schokolade wissen muss:

Die Schokolade wird nicht mehr richtig fest, wenn man sie mal über dem Wasserbad geschmolzen hat. Für diese Petit Fours stört dies nicht, da man sie ja nicht mit den Fingern, sondern mit einer Kuchengabel isst. Nur während der Zubereitung ist das eine kleine Schweinerei, da man die Sterne aus dem Kuchen aussticht, auf dem bereits die Schokolade ist.

Dann muss man etwas mit den Fingern nachhelfen, um die Kuchensterne aus der Form zu bekommen. Dabei hat man dann immer wieder die Schokolade an den Fingern. Aber was soll's, die Lindt-Schokolade ist einfach so zart und sooo köstlich!

Anrichten mit geschlagener Sahne

Optional könnt Ihr die Petit Fours auch mit geschlagener Sahne servieren. Ich habe die Zutaten dafür in die Zutatenliste mit aufgenommen.

Zubereitungszeit: 40 min

Abkühl- und Trocknungszeiten: 40 min

Backzeit: 20 min

Zutaten Zubereitung

1. Teig backen

150 g Zartbitterschokolade (50%) oder -kuvertüre in Stücke brechen und mit
115 g Butter und
75 g Zucker über einem heißen Wasserbad schmelzen.
Die Masse in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen.
Nun den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
4 Eier nacheinander unter die Schokoladenmasse rühren.
Dann noch
75 g Mehl mit
1/2 Pck. Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren .

Eine Springform (Durchmesser 25 cm) mit Backpapier auskleiden. (Ich fette die Form am Rand immer mit etwas Butter, damit das Backpapier daran klebt, was leichter zu handhaben ist.)

Die Schokoladenmasse hineingeben und auf der mittleren Schiene des Backofens auf einem Gitter 20 Minuten backen. Holzstäbchenprobe machen.

Nach Ende der Backzeit den Backofen ausmachen, die Tür etwas öffnen und den Kuchen noch 10 Minuten darin stehen lassen.

2. Petit Fours zubereiten

Dann die Springform lösen und den Kuchen mit der Oberfläche nach unten auf ein frisches Backpapier geben, damit beide Seiten des Kuchens flach werden.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, den Kuchen mit einem langen Messer horizontal halbieren.

150 g Marillen-Marmelade
3 EL Rum (40%)

mit
mischen und durch ein feines Sieb streichen.

Die Rum-Marmelade auf einer Kuchenhälfte verstreichen und den Kuchen wieder zusammensetzen.

100 g dunkle Schokolade
(70%) oder -kuvertüre

über dem heißen Wasserbad schmelzen und anschließend über dem Kuchen verteilen.

Abkühlen lassen, bis die Schokolade fest ist (siehe Hinweise).
Zwischenzeitlich

200 g Marzipan-
Rohmasse
2 EL Puderzucker

mit
verkneten und auf einem Backpapier ausrollen. Dazu ggf. auf die Marzipanmasse weiteren Puderzucker geben, damit man sie besser ausrollen kann und nichts klebt.

Mit einem Sternausstecher (Durchmesser 9 cm) 6 Sterne ausstechen und auf dem Backpapier beiseite stellen.

Aus dem Kuchen ebenfalls mit dem Sternausstecher 6 Sterne ausstechen. Je einen Marzipanstern auf einen Schoko-Stern legen.

Puderzucker

in ein feines Sieb geben und die Sterne damit bestäuben.
Wer es mag, kann zu den Sacher-Sternen auch geschlagene Sahne servieren. Dazu

200 g Sahne
1 Pck. Bourbon-
Vanillezucker

mit
steif schlagen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.