

#haubenjagd

by Casinos Austria

Blogger-Menü im Casino Baden

Walter Zwiletitsch & Manuela Fertschko



Tuna & Goldmakrele | Tataki | Tempura | Soja | Rettich | Kernöl

Rezept für 4 Personen

Zutaten Goldmakrele Tempura:

4 x 30 g Goldmakrelenfilet

130 g Tempuramehl-Mischung

160g Wasser kalt

1 Eidotter

Rettich in Streifen

Sojasauce

Kernöl

Sesam geröstet

Öl zum Backen

Zutaten Tuna Tataki:

100 g Tuna (Sashimi Qualität)

4 Stk. Shiitake Pilze (ohne Stiel)

Prise Salz

100 g Ceme fraiche

Wasabipaste

Zwiebelsprossen

Sesam geröstet

Sesamöl

Zubereitung Goldmakrele Tempura:

1. *Tempuramehl mit Wasser und Eidotter zu einem Teig verrühren.*
2. *Goldmakrelenfilet durch den Teig ziehen und in heißem Fett goldgelb herausbacken.*
3. *Rettich am Teller mit Soja und Kernöl großzügig beträufeln.*
4. *Fischfilet darauf anrichten mit Sesam bestreuen.*

Zubereitung Tuna Tataki:

1. *Shiitake Pilze in einer Pfanne kurz auf beiden Seiten anbraten, salzen und überkühlen lassen.*
2. *Den Thunfisch in Sesamöl in der Pfanne 3 Sekunden pro Seite anbraten.*
3. *Danach den Thunfisch in Sesam rundum wenden und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.*
4. *Creme fraiche mit ein wenig Wasabi vermengen.*
5. *Alles zusammen auf einem Teller anrichten und garnieren.*

Cremesuppe vom Muskatkürbis | Curry | Kokos | Chili

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

0,5 l Gemüsesuppe

750 g Muskatkürbis in Würfel geschnitten

½ Zwiebel in Würfel

25 g Butter

250 ml Kokosmilch

5 g Currymischung

7 g Ingwer frisch Würfel

Kümmel

Salz

Cayenne

Zubereitung:

- 1. Zwiebel in Butter in einem Topf andünsten.*
- 2. Curry, Kümmel, Ingwer und ein klein wenig Cayenne dazu - kurz mit anschwitzen.*
- 3. Kürbiswürfel beimengen, mit Gemüsefond und Kokosmilch aufgießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.*
- 4. Mit Pürierstab mixen und mit Salz abschmecken.*
- 5. Beim Anrichten mit Kokos-Espuma und Chilifäden garnieren.*

Entenbrust zart Rosa gebraten | Orangen-Sanddornjus | Glaciertes Apfel-Rotkraut | Knöderl

Rezept für 4 Personen

Zutaten Entenbrust:

3 Stk. Entenbrust

Öl zum Braten

Gewürzmischung aus z.B. Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Wacholder, Rosmarin, Senfkörnern, 5 Epice

Zutaten Apfel-Rotkraut:

800 g Rotkraut

70 ml Zitronensaft

3 Äpfel

1 Zwiebel

30 g Butter

30 g Zucker

2 EL Apfel-Essig

10 g Maisstärke

120 ml Rotwein

120 ml Orangensaft

Preiselbeeren

Honig

Wacholder gemahlen

Salz, Pfeffer

Zutaten Knödel:

200 g Semmelwürfel

ca. 180 ml Milch

3 Eier

20 g Zwiebelwürfel

1 Prise Salz, Muskat, Pfeffer

Zubereitung Entenbrust:

- 1. Ofen auf 180°C vorheizen.*
- 2. Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden.*
- 3. Eine Pfanne mit ganz wenig Öl erhitzen, die Entenbrust darin auf der Hautseite scharf etwa 5 Minuten anbraten, dann wenden, nochmals etwa 2 Minuten von der Fleischseite braten.*
- 4. Auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten garen.*
- 5. Danach im ausgeschalteten Ofen noch etwa 5 Minuten ruhen lassen. Danach aufschneiden.*

Zubereitung Apfel-Rotkraut:

- 1. Das Rotkraut reinigen und in Streifen schneiden.*
- 2. Äpfel entkernen und in Würfel schneiden.*
- 3. Zwiebel in Scheiben schneiden und in Butter glasig rösten.*
- 4. Zucker leicht karamellisieren, dann Rotwein und Orangensaft zugießen.*
- 5. Aufkochen und mit den Gewürzen, dem Essig und den Preiselbeeren vermengen.*
- 6. Rotkraut und Äpfel hinzufügen, den Kochtopf abdecken.*
- 7. 60 Minuten weichdünsten, dabei gelegentlich umrühren.*
- 8. Mit Maisstärke binden und bei Bedarf nachwürzen.*

Zubereitung Knödel:

1. *Zwiebel in Butter anschwitzen.*
2. *Milch dazugeben, leicht erwärmen und die Semmelwürfel darin einweichen.*
3. *Die Eier zum Brot geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut mischen.*
4. *Auf ein Backblech ca. 2 cm hoch verteilen und leicht andrücken; Mit einer hitzefesten Frischhaltefolie abdecken.*
5. *Die Garzeit im Dampfofen beträgt 15-20 Minuten, danach kurz abkühlen lassen.*
6. *Danach in ca. 4 x 12 cm große Rechtecke schneiden und diese in Butter auf beiden Seiten goldgelb anbraten.*
7. *Gemeinsam mit der Entenbrust und dem Apfel-Rotkraut anrichten.*

Chai Tea Creme Brulée | Rotwein-Buttereis | American Chocolate Cake

Rezept für 4 Personen

Zutaten Chai Tea Creme Brulée:

500g Schlagobers

45 g Kristallzucker

10 g Vanillezucker

8 g Maizena

3-4 Sackerl Chai Tea

25 g Milch

90 g Dotter

Salz

Feinkristallzucker zum Flämmen

Zutaten Rotwein-Buttereis:

250 g Rotwein

40 g Zucker

50 g TK Heidelbeeren

½ Vanilleschote

60 ml Cassislikör

100 g Butter eiskalt

50 g Dotter

Zutaten Schokoladenkuchen:

175 g dunkle Kuvertüre

40 g Kaffee stark

3 Eier (Größe M)

40 g Kristallzucker

10 g Maizena

80 g Obers geschlagen

Zubereitung Creme Brulée:

- 1. Obers, Kristall- & Vanillezucker, Prise Salz, aufkochen.*
- 2. Chai Tea Sackerl darin 1 Stunde ziehen lassen.*
- 3. Maizena mit kalter Milch glattrühren.*
- 4. Chai Tea Sackerl entfernen und das Gewürzobers nochmals aufkochen lassen.*
- 5. Mit Maizena-Milchmischung abziehen und die heiße Masse zu den Dottern leeren.*
- 6. Gut verrühren, kurz anziehen lassen, durch ein Sieb passieren und in feuerfeste Creme Brulée Schalen abfüllen – im Kühlschrank erkalten lassen.*
- 7. Vor dem Servieren mit Feinkristallzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.*

Zubereitung Eis:

1. *Heidelbeeren, Vanillemark, Cassis, und Rotwein aufkochen und 15 Minuten einköcheln lassen.*
2. *Masse pürieren und passieren.*
3. *Nun auf 80 Grad erhitzen und die kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen.*
4. *Die Masse erneut auf 80 Grad erhitzen und mit den Dottern zur Rose abziehen.*
5. *Die abgebundene Masse durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.*
6. *Sobald die Masse gut eingedickt ist, alles durch ein Sieb laufen lassen.*
7. *Erneut aufmixen und in der Eismaschine frieren lassen. Bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren.*

Zubereitung Schokoladenkuchen:

1. *Ganze Eier, Kristallzucker und Maizena schaumig schlagen.*
2. *Geschmolzene dunkle Schokolade und Kaffee untermischen und zum Schluss das halbfest geschlagene Obers vorsichtig unterheben.*
3. *Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform zweifingerdick eingießen.*
4. *Diese Form in ein Wasserbad stellen und gemeinsam in den Backofen stellen; Bei 100 Grad 90 Minuten backen.*
5. *Im Kühlschrank in der Form erkalten lassen, vorsichtig aus der Form lösen und portionieren; Kurz in der Mikrowelle erwärmen und gemeinsam mit der Creme Brulée und dem Eis servieren.*



Macht Ihnen die #haubenjagd Lust auf mehr?

... Für noch mehr kulinarische Highlights by Casinos Austria!



#haubenjagd | #StayTuned | #CasinosAustria