

#haubenjagd

by Casinos Austria

Blogger-Menü im Casino Kitzbühel

Walter Hiedl & Florence Stoiber



Zweierlei vom Lachs

Rezept für 4 Personen

Zutaten Lachs:

200 g Lachsfilet entgrätet

200 g Lachsfilet zum Beizen

50 g Dille

30 g Petersilie

20 g Kerbel

5 g Pökelsalz

20 g Salz

10 g Weiße Pfefferkörner

25 ml Olivenöl

1 Zitrone

Zutaten Kürbiscreme:

300 g Kürbis

10 g Ingwer

1 Chili

etwas Knoblauch

Zutaten Apfelcreme:

2 Stück Granny Smith Äpfel

20 g Zwiebel

0,125 l Apfelsaft

Salz, Pfeffer, Apfelessig

Kresse als Deko

Zubereitung:

- 1. Die Kräuter und Gewürze gemeinsam mit Olivenöl und Zitronensaft mixen.*
- 2. Den Lachs (200g zum Beizen) mit den Aromaten ca. 12 Stunden marinieren.*
- 3. Den Kürbis in Stücke schneiden, in Olivenöl mit etwas Ingwer, Chili und Knoblauch langsam bissfest braten.*
- 4. Die Kürbisstücke pürieren und daraus eine feine Creme machen.*
- 5. Die Äpfel entkernen mit Zwiebel kurz anschwitzen und mit Apfelsaft durchkochen.*
- 6. Alles fein mixen (sollte leicht grün sein) und mit Salz, Pfeffer, Apfelessig abschmecken.*
- 7. Den gebeizten und den rohen Lachs in dekorative Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten schön anrichten.*

Gebratene Seeforelle auf Kartoffel-Schnittlauchpüree und Roter Buttersauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten Forelle & Püree:

4 Stk. Seeforellenfilet á ca. 180 g

400 g Kartoffeln

100 g Schnittlauch

80 g Butter

25 g Milch oder Obers

Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten Sauce:

0,25 l Portwein

0,25 l Rotwein

0,25 l Fischfond

1 cl Pernod

ca. 80 g Butter

2 Thymianzweige

1 Rosmarinzweig

Zubereitung:

- 1. Für das Püree die Kartoffeln schälen, dämpfen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen,*
- 2. Die warme Milch/Obers und Butter dazugeben und abschmecken.*
- 3. Kurz vor dem Anrichten den fein geschnittenen Schnittlauch unterheben.*
- 4. Für die Sauce den Rotwein und Portwein mit zwei Thymianzweigen und einem Rosmarinzweig auf zwei Drittel reduzieren.*
- 5. Mit Fischfond auffüllen und mit der kalten Butter montieren. Eventuell etwas Honig dazugeben, sollte der Wein zu viel Säure haben.*
- 6. Die Forellenfilets würzen und in Olivenöl und Butter glasig braten.*
- 7. Gemeinsam mit der Sauce und dem Püree anrichten und servieren.*

Crépinette von der Rehkeule mit Wurzelcreme und Cranberries

Rezept für 4 Personen

Zutaten Crépinette:

4x 150 g Medaillon von der Rehkeule (ohne Haut und Sehnen)

300 g grüne (Spinat) Kalbs- oder Hühnerfarce

4 Stk. blanchierte Kohlblätter

120 ml Wildjus

Zutaten Wurzelcreme:

500 g Pastinaken

60 g Butter

80 g Zwiebel

0,25 l Schlagobers

0,20 l Gemüsefond

0,125 ml Weißwein

100 g Braune Butter

Salz, Pfeffer, Kardamom, Zitronensaft

Zutaten Cranberries:

200 g Cranberries

100 g Brauner Zucker oder Gelierzucker

125 g Wasser

500 g säuerliche Äpfel

1 TL Orangenschale

Gewürnelkenpulver

Zubereitung:

1. Die Rehmedaillons in Butter kurz anbraten und sofort kalt stellen.
2. Das gut gewässerte Schweinsnetz in vier Teile teilen, die Kohlblätter mit der grünen Farce bestreichen und aufs Schweinsnetz legen.
3. Die Medaillons darauflegen und einwickeln. In Frischhaltefolie straff einpacken und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.
4. Danach die Frischhaltefolie entfernen und mit Butter anbraten.
5. Ca. 15-20 Minuten (je nach Größe) in den Backschrank geben.
6. Für die Wurzelcreme Zwiebel fein schneiden, die Pastinaken schälen und ebenfalls klein schneiden und beides in Butter anschwitzen.

7. *Mit Weißwein ablöschen, den Wein fast ganz einreduzieren, danach mit Gemüsefond und Schlagobers aufgießen und weichdünsten.*
8. *Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Kardamom und brauner Butter fein mixen.*
9. *Cranberries mit braunem Zucker erhitzen, mit Wasser aufgießen.*
10. *Äpfel schälen und klein schneiden und zu den Cranberries geben.*
11. *Alles zusammen ca. 15 Minuten leicht kochen lassen. Mit Orangenschale und Nelkenpulver abschmecken. Alles auf einem Teller hübsch anrichten.*

Kastanientiramisu mit Karamelleis und Feigen

Rezept für 4 Personen

Zutaten Tiramisu:

0,125 l Schlagobers

250 g Mascarpone

180 g Maronipüree

4 Eigelb

2 Eiweiß

1 Vanilleschote

2 cl Rum

100 g Zucker

300 g Biskotten

50 g Kakao

Zutaten Eis & Feigen:

120 g Zucker

600 g Milch

150 g Eigelb

1 Prise Salz

½ Vanilleschote

4 Stk. Feigen

etwas Butter

Zubereitung:

1. *Eigelb und Eiweiß mit Vanilleschote, Rum und Zucker über Wasserdampf (bis 74 Grad) aufschlagen,*
2. *Schlagobers aufschlagen und mit dem Maronipüree glattrühren. dann gemeinsam mit der Mascarpone unter die Eimasse mischen.*
3. *Abwechselnd Biskotten und Creme in einer Auflaufform übereinanderschichten, dann mit Kakaopulver bestreuen. Am besten schon am Vortag zubereiten damit das Tiramisu durchziehen kann.*
4. *Für das Eis den Zucker karamellisieren. Mit der Milch ablöschen und den Karamell auflösen.*
5. *Salz, Eigelb und Vanille dazu geben und auf 82 Grad erwärmen.*
6. *In eine Eismaschine füllen und ausfrieren.*
7. *Die Feigen in Butter kurz anschwitzen und mit Alkohol nach Belieben ablöschen.*
8. *Gemeinsam mit einem Stück Tiramisu und dem Eis anrichten.*



Macht Ihnen die #haubenjagd Lust auf mehr?

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



#haubenjagd | #StayTuned | #CasinosAustria