

# *Blogger Meets Chef*

*im Cuisino Linz*

*Fred Kronberger & Karin Stöttinger*

---

## **Kalbsrücken / Makkaroni / schwarzer Trüffel / Babyspinat** A C F G L M O P

**Rezept für 4 Personen**

### **Zutaten Kalbsrücken:**

*600 g zugeputzter Kalbsrücken*

*ca. 4 cl Öl zum Anbraten*

*30 g Butter*

*Salz, Pfeffer*

*frische Rosmarinzweige*

### **Zutaten Makkaroni:**

*300 g lange Makkaroni*

*50ml Obers 32% Fett*

*4 EL fein geriebener Parmesan*

*Salz*

### **Zutaten Spinat:**

*200 g Baby Leaf Spinat*

*2 Schalotten (fein Julienne geschnitten)*

*30 g Butter*

*2 El Öl*

*Salz, Pfeffer*

*Muskatnuss*

### **Zutaten Trüffelschaumsauce:**

*1 feingehackte Schalotte*  
*30 g Trüffelbutter*  
*250 g weißer, kräftiger Kalbsfond*  
*4 EL Obers 32% Fett*  
*3 EL Nussbutter (gebräunte Butter)*  
*Schuss Trüffelöl*

### **Zum Anrichten:**

*1 kleine Knolle schwarzer Chinatrüffel*  
*50 g Nussbutter*  
*1 EL geschroteter Sezuchanpfeffer*  
*1 EL geschrotete rosa Pfefferbeeren*  
*1 EL feinst gehackte Blattpetersilie*  
*Affila Kresse*

### **Zubereitung Kalbsrücken:**

- 1. Den parierten Kalbsrücken der Länge nach halbieren, würzen und in der Pfanne rundherum mit dem Rosmarin anbraten.*
- 2. Im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad garen bis eine Kerntemperatur von 48 Grad erreicht ist.*
- 3. Dann herausnehmen das Fleisch ca. 3 min. stehen lassen und danach bei ca. 68 Grad rasten lassen, bis zum Anrichten.*

### **Zubereitung Makkaroni:**

- 1. Die Makkaroni in Salzwasser kochen, abgießen, beiseitestellen.*
- 2. Vor dem Anrichten im Obers erwärmen, danach mit Parmesan und Salz würzen.*

### **Zubereitung Trüffelschaumsauce:**

1. *Die feingehackten Schalotten in der Trüffelbutter anschwitzen, mit Kalbsfond aufgießen und mit dem Obers mixen.*
2. *Kurz reduzieren und durch ein feines Sieb passieren.*
3. *Vor dem Anrichten mit der braunen Nussbutter aufschäumen.*

### **Zubereitung Blattspinat:**

1. *Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Schalotten kurz anschwitzen,*
2. *Butter dazugeben und den Blattspinat mit ansautieren (Der Spinat kann ruhig noch knackig sein).*
3. *Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.*

### **Anrichten:**

1. *Den erhitzten Blattspinat auf die Mitte eines großen Pasta-Tellers hoch anrichten (am besten mit einem Anrichtering).*
2. *Um den Spinat die Makkaroni legen (wickeln).*
3. *Das Kalb in einer Pfanne mit Butter und Rosmarin nochmals erhitzen, in einer Pfeffer-Petersilie-Mischung wälzen und halbieren.*
4. *Mit der Schnittfläche nach oben auf den Spinat setzen (man kann das Kalb auch in feine Scheiben tranchieren und gefächert auf den Spinat setzen).*
5. *Anschließend mit dem Trüffelschaum am Makkaroni Rand angießen.*
6. *Trüffel über das Gericht hobeln, mit Kresse garnieren.*

# **Zweierlei Kaiserschmarrn / Geeister Nougat / Zwetschke / Apfel A C E F G H O**

## **Rezept für 4-6 Personen**

### **Zutaten Kaiserschmarrn:**

*200 ml Milch*  
*120 g Mehl griffig*  
*1 Prise Salz*  
*4 Eiklar*  
*4 Eidotter*  
*80 g Kristallzucker*  
*2 ganze Eier*  
*50 g Butterschmalz*  
*15 g in Rum eingeweichte Rosinen*  
*50 g Butterflocken*  
*1 EL Sauerrahm*  
*Vanille*  
*Zitronenschale*  
*Staubzucker*

### **Zutaten Weißes Nougatmousse geeist:**

*90 g „helles“ Nougat*  
*60 g weiße Kuvertüre*  
*2 Blatt Gelatine*  
*1 Eidotter*  
*1 Eiklar*  
*40 g Kristallzucker*  
*Grandmanier*  
*0,25 l Schlagobers*  
*20 g eingeweichte Rosinen*

### **Zutaten Dunkles Nougatmousse geeist:**

90 g „braunes“ Nougat

60 g Zartbitter Kuvertüre

2 Blatt Gelatine

1 Eidotter

1 Eiklar

40 g Kristallzucker

Rum

0,25 l Schlagobers

### **Zum Anrichten:**

100 g Apfelmus

100 g Zwetschkenröster + 4 Blatt Gelatine (für Zwetschkenrösterdrops)

Minze

Verbene

Borretschblüten

### **Zubereitung Kaiserschmarrn:**

1. Mehl, Milch und Sauerrahm zu einem glatten Teig verrühren.
2. Salz, Vanille und Zitrone dazugeben und die ganzen Eier darunter rühren.
3. Eiklar mit der Hälfte des Kristallzuckers aufschlagen, die Dotter darunterheben und die Masse unter den Milchteig melieren.
4. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, dann den Teig hineingießen.
5. Auf mittlerer Hitze 2 – 4 Minuten garen, Rosinen einstreuen und wenden.
6. Dann im vorgeheizten Ofen mit 200 Grad ca. 5-8 min garen.
7. Den Schmarrn mit zwei Paletten reißen, Butterflocken und Zucker zugeben und karamellisieren.

### **Zubereitung Mousse:**

1. *Helles Nougat und weiße Kuvertüre schmelzen.*
2. *Dotter mit Zucker und Alkohol warmaufschlagen, dann den Schlagobers aufschlagen.*
3. *Schokomasse mit Dottermasse verrühren, danach den Schlagobers darunter heben.*
4. *Das Eiklar mit dem restlichen Zucker aufschlagen und die warme, aufgelöste Gelatine einlaufen lassen, ausschlagen.*
5. *Dann den Schnee unter die Schokomasse heben und auf ein flaches Blech ca. 5- 8 mm hoch verteilen.*
6. *Rosinen darüber streuen und Tiefkühlen.*
7. *Das dunkle Nougatmousse auf dieselbe Weise zubereiten und über die gefrorene weiße Nougat Schicht verteilen; dann einfrieren.*

### **Zubereitung Zwetschkenrösterdrops:**

1. *Zwetschkenröster erwärmen, mixen und passieren,*
2. *4 Blatt eingeweichte Gelatine dazugeben, in vorbereitete Silikonformen gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen.*

### **Anrichten:**

1. *Zum Anrichten einen langen, schmalen Teller verwenden.*
2. *Den Kaiserschmarrn in einer kleinen Schüssel anrichten, mit Staubzucker bestreuen und auf den Teller setzen.*
3. *Die Zwetschkenrösterdrops links und rechts platzieren.*
4. *Mit einen Löffel unregelmäßige Bruchstücke vom Nougatmousse herausstechen und in einer geordneten Unordnung ebenfalls links und rechts von der Schüssel platzieren, ein paar Rosinen darüber streuen.*
5. *Zwischen den Nougatstücken Punkte mit Apfelmus und (mit Gelatine verarbeitetes) Zwetschkengel setzen.*
6. *Mit Minze, Verbene und Borretschblüten dekorieren.*