

129. Kochabend
Freitag, 05.11.2021
Abendchef: Jörg Steiner

Süsswasserfischsuppe

Grüner Veltliner 2017
Stift Goettweig, Kremstal

Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel und eingelegter Gurke

Perwolff Blaufränkisch 2009 Doppelmanum
Krutzler Burgenland

Original Sachertorte

Beerenauslese Chardonnay 2012
Tschida Burgenland

Süsswasserfischsuppe

4 Personen

ZUTATEN

1 Rüebli
 200 g Lauch
 1 Fenchel klein
 1 Zwiebel
 5 dl Fischfond
 1 Esslöffel Butter
 1 Esslöffel Mehl
 2 dl Weisswein
 1 dl Rahm
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 300 g Süsswasserfischfilets gemischt, mit oder ohne Haut; z.B. Forelle, Zander, Egli, Felchen usw.
 1 Bund Schnittlauch



ZUBEREITUNG

1. Das Rüebli schälen. Rüebli, Lauch und Fenchel in feinste Streifchen von etwa 4 cm Länge schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Den Fischfond aufkochen und die Gemüsestreifen darin knapp weich kochen. In ein Sieb abgiessen und den Fond auffangen.
3. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Das Mehl darüberstreuen und alles kurz weiterdünsten. Nun unter stetigem Rühren nach und nach den Weisswein beifügen. Den Fischfond dazugliessen und die Suppe zugedeckt auf kleiner Stufe 10 Minuten leise kochen lassen.
4. Den Rahm zur Suppe giessen und alles mit dem Stabmixer gut pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Fischfilets wenn nötig unter kaltem Wasser abspülen und gut trockentupfen. Die Gräten mit einer Pinzette entfernen und die Filets in mundgerechte Stücke schneiden.
6. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
7. Die Suppe mit dem Gemüse nochmals aufkochen, dann den Fisch beifügen und alles auf kleiner Stufe etwa 8 Minuten ziehen lassen. Der Fisch sollte mit der Suppe bedeckt sein, damit alles gleichmässig gart. Achtung: Während des Kochens nicht in der Suppe rühren, sonst zerfällt der Fisch bereits vor dem Anrichten.
8. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und den Schnittlauch mit einer Schere darüber schneiden.

Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel und eingelegter Gurke

4 Personen

ZUTATEN

Kalbsrahmgulasch

1 kg weisse Zwiebeln, grob gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 kg Kalbsvoressen
200 g Butter
2 EL Mehl
2 EL Paprikapulver, edelsüss
1 EL Tomatenmark
1 EL Kümmel
2 l Bouillon
0.5 l Rahm
4 eingelegte Gurken
200 g Sauerrahm
Schnittlauch

Serviettenknödel

250 g altbackene Brötchen oder Weissbrot
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
200 ml Milch
2 Eier
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

Geschirrtuch
Küchengarn



Kalbsrahmgulasch

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen. Tomatenmark, Kümmel und Paprikapulver dazugeben, kurz mitdünsten. Mit dem Mehl bestäuben. Alles gut anschwitzen, mit Bouillon auffüllen und solange weich kochen bis die Zwiebeln binden.
2. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. In einer heissen Pfanne anbraten und zu den Zwiebeln geben. Das Fleisch so lange mitschmoren bis es weich ist.
3. Kurz bevor das Gulasch gar ist, den Rahm dazugeben, mitköcheln und Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Anrichten das Gulasch auf den Teller geben, eingelegte Gurken aufgeschnitten dazu geben. Alles mit einem Klecks Sauerrahm, Schnittlauch und geschmolzenen Zwiebeln garnieren.

Serviettenknödel

1. Die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauchwürfel darin andünsten.
4. Mit der Milch ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen.
5. Die heiße Milchemischung über die Brötchenwürfel gießen.
6. Die Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles gut mischen und 10 Minuten durchziehen lassen.
7. Ein nasses, aber gut ausgewrungenes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Brötchenmasse darauf geben, dabei etwa 5 cm Rand frei lassen, damit sich die Rolle später gut binden lässt.
8. Die Masse zu einer Rolle formen und locker in das Tuch wickeln.
9. Die Seiten mit Küchengarn wie ein Bonbon fest zubinden.
10. Einen genügend großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Den Knödel hineingeben und in dem leicht siedenden Wasser 30 Minuten ziehen lassen. Dann auswickeln und mit einem dünnen scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Original Sachertorte

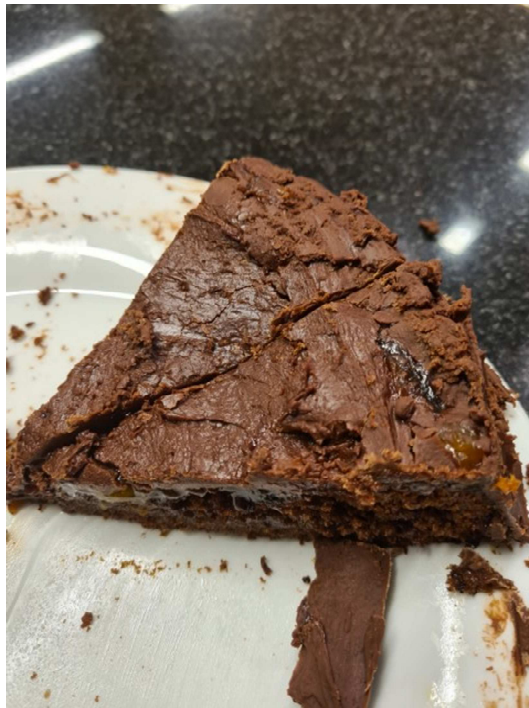
12 Portionen

ZUTATEN

150g Schokolade (bitter)
150g Staubzucker
150g Butter
2 EL Butter (weich) für die Form
5 Stk Eier
150g Mehl
1 Pk Backpulver
1 Glas Marillenmarmelade
1 Prise Salz
1 Pk Vanillezucker

Zutaten für die Glasur

200 g Zucker
160g Schokolade (bitter)
125 ml Wasser



1. Für die originale Sachertorte zuerst den Backofen auf 180 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Springform mit 26 cm Durchmesser, mit Butter ausstreichen. Die Eier in zwei Schüsseln trennen.
2. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die flüssige Schokolade mit der Butter in einer Rührschüssel schaumig rühren. Zucker und Eigelb dazugeben, dabeiiterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Masse heben. Das Eiweiß mit Salz zu festem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und im Backofen etwa 60 Minuten backen. Die Torte auskühlen lassen und zweimal quer durchschneiden - sodass 3 gleichgroße Tortenteile entstehen.
4. Die Marmelade in einem Topf erwärmen und die Tortenböden damit bestreichen. Die 3 Tortenteile übereinanderlegen (sodass zwischen den Teilen immer Marmelade ist) und anschließend die gesamte Torte mit der Marmelade überziehen.
5. Für die Glasur: Wasser mit Zucker in einem Topf bei starker Hitze 5 Minuten kochen und abkühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem warmen Zuckerwasser nach und nach verrühren. Die Torte mit der Glasur überziehen und auskühlen lassen.

Ä Guetä wünscht Jörg