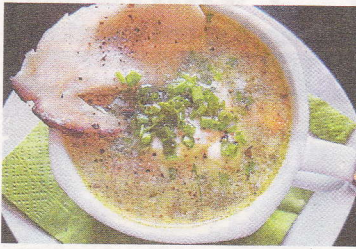


REZEPT 1



Steinpilzsuppe mit Karotten, gerührtem Rahm und Schnittlauch

4 EL Olivenöl, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 50 ml Weißwein, 4 Schalotten, 500 g Steinpilze geschnitten, 1-2 Karotten geschält und gewürfelt, 500 ml Gemüsebrühe, Thymian, 1-2 EL Sauerrahm, Knoblauch, Schnittlauch, Salz, Pfeffer
3 EL Öl mit 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten kurz goldgelb anrösten. Mehl beifügen und umrühren. Mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe zugießen und aufkochen lassen. Knoblauch und Thymian zugeben. Im zweiten Topf Karotten in Öl-Butter anrösten. Dann Steinpilze in Öl-Butter anrösten und zu den Karotten beifügen, salzen, pfeffern. Wenn Suppe aufkocht, die Karotten und Steinpilze zugeben. Etwa 15 min. köcheln lassen. Suppe abschmecken.

Die Herbstzeit auf den Tisch gezaubert

Andrej Cigan und Hubert Wallner präsentieren Gerichte für die kühle Jahreszeit.

katja.auer@woche.at

■ KAPPEL/TECHELSBERG. Wild, Maronen, Pilze: Der Herbst steckt voller kulinarischer Genüsse und ist damit die Jahreszeit für Genießer! Sternekoch Hubert Wallner vom See Restaurant Saag in Techelsberg und Alte Schule Küchenmeister Andrej Cigan haben Gerichte für jeden Geschmack für Sie zum Nachkochen und Genießen zusammengestellt. Was diesen Herbst nicht fehlen darf? „Kürbis, Rotkraut und Ganserl - das sind die Hauptdarsteller in der Herbstküche,



Tischt den Herbst in der Alten Schule in Kappel/Drau auf - Andrej Cigan

KK (2)

ohne diese Lebensmittel geht gar nichts“, schwärmt Wallner. Andrej Cigan setzt auf Trüffel - der Gerichten den letzten Schliff verpasst.

688067



Hubert Wallner vom Restaurant Saag liebt Wacholder, Perigon, Zimt, Ingwer & Kümmel

REZEPT 2



Panierte Steinpilze

Steinpilze, Ei, Mehl, Semmelbrösel, etwas Butter und Öl, Zitrone

Die Steinpilze länglich in 1-2 cm Scheiben schneiden, beidseitig salzen. Zum Panieren der Steinpilze drei Teller herrichten. In den ersten Mehl, in den zweiten die verquirlten Eier und in den dritten Semmelbrösel geben.

Die Steinpilze zuerst mit dem Mehl bedecken, nun durch das Ei ziehen und abschließend die Semmelbrösel gut andrücken. In einer Pfanne Pflanzenöl gemeinsam mit etwas Butter erhitzen und die Steinpilze herausbacken.

Wenn sie auf beiden Seiten goldbraun sind, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch warm servieren und mit Zitronen garnieren.

688155

REZEPT 3



Istrianische „Fuži“ mit frischen schwarzen Trüffeln

Für den hausgemachten Teig „Fuži“: 350 g Mehl, 2 Eier, 1 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel trockenen Weißwein, Salz

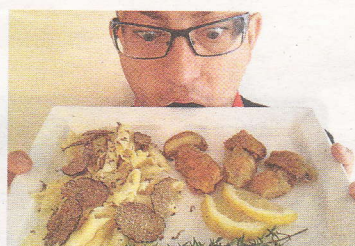
Auf eine saubere Arbeitsfläche das Mehl sieben. In der Mitte eine Mulde machen. Eier, Öl, Wein und Salz dazugeben und mit wenig Wasser zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig dünn ausrollen.

Anschließend 3-4 cm große Quadrate schneiden. Die „Fuži“ so formen, so dass von jedem Quadrat die gegenseitigen Spitzen überlappt und mit dem Finger angedrückt werden. So halten sie gut zusammen.

Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche die „Fuži“ trocknen lassen. Im Salzwasser bissfest kochen.

Trüffelsauce - Rezept siehe rechts.

ERGÄNZUNG REZEPT 3



Trüffelsauce:

1 schwarze Trüffel (etwa 20 g), etwas Butter, 250 ml Obers, Salz, etwas frischen Thymian und Parmesan nach Belieben

Obers mit etwas Salz erhitzen und 2-3 Minuten köcheln lassen und zur Seite stellen. Halbe Trüffel mit einer feinen Käseibe reiben und in der Sauce vermischen.

In der Pfanne die Butter etwas braun werden lassen und die gekochten „Fuži“ begeben. Kurz erhitzen und mit der fertigen Trüffelsauce verrühren.

Auf warme Teller verteilen und mit der restlichen Trüffel garnieren. Nach Belieben mit etwas frischem Thymian und Parmesan servieren. Tipp: Für das Garnieren empfehle ich Ihnen eine Trüffelreibe zu verwenden.

REZEPT 4

Hirschkotelett mit Rotkraut und Griefknödel

1,2 kg Hirschrücken mit Knochen, Salz, Pfeffer, Wacholderkörner, Koriandersamen, Sternanis, 500 g Rotkraut
Griefknödel: 250 ml Milch, 80 g Butter, 125 g Grieß, 2 Eier, 2 EL Semmelbrösel

Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat
Milch, 50 g Butter, Salz aufkochen lassen, würzen, 80 g Grieß dazu und abkochen. Eier und restlichen Grieß daruntermengen, Masse erkalten lassen und Knödel formen. 4 Min. kochen, 10 Min. ziehen lassen und warm stellen.

Marinade: 4 EL Preiselbeeren, ¼ l Orangensaft, 1 EL Zucker, Vanillezucker, je 1 Msp. Zimt, Nelken, Kümmel, gemahlen, je 4 EL Balsamico-, Himbeer- und Champagneressig, Salz, Pfeffer, Muskat, 20 ml Walnussöl, 2 Schalotten, 2 Kochäpfel
¼ l Rotwein

Für Marinade Zutaten mischen und Rotkraut einen Tag marinieren. Walnussöl erhitzen, Schalotten und Äpfel anlaufen lassen, mit Rotwein löschen. Kraut hinzufügen und köcheln lassen. Hirschrücken mit Gewürzen einreiben, anbraten. Im Ofen rosa braten und rasten lassen. Butter schmelzen, Brösel & Petersilie dazugeben, Knödel durchschwenken, Rotkraut erwärmen.

688160