



AUSTRIAN BASICS 2.0

Karpfen und Zander serbisch mit
geschäumter Kräuterbutter und Knoblauchbaguette

Grillhendl vom Drehspieß auf
Gurken-Rahmgemüse

Praterstelze vom Grill mit
Krustenbrot, Senf und Kren

Schulterscherzel aus dem Dutch Oven mit Gemüsewurzelsauce,
Wurzelspeckkrusteln und Spiralnudeln

Salzburger Nocken mit
Vanillesauce und Preiselbeeren



Karpfen und Zander serbisch mit Kräuterbutter und Knoblauchbaguette

Karpfen und Zander serbisch

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Gusseisenplatte
Vorheizen: 180°

4 Stk. Karpfenfiletstücke portioniert á 60gr
4 Stk. Zanderfiletstücke portioniert á 60gr
4 EL Mehl griffig
1 TL Paprikapulver edelsüß
etw. Pflanzenöl

Die Filetstücke auf Gräten kontrollieren, säubern und portionieren. Mehl mit Paprikapulver vermengen, die Filetstücke salzen und in der Mehlmischung wenden. Auf die heiße Gusseisenplatte etwas Öl geben und eine Prise Mehl. Wenn das Mehl zu schäumen beginnt ist der richtige Zeitpunkt um die Fischstücke aufzulegen.

Achtung! die Gusseisenplatte darf nicht zu heiß werden, da sonst der Paprika in der Mehlpfanne verbrennt und bitter wird. Wenn eine goldbraune Farbe erreicht ist, den Fisch wenden.

Wenn die Filetstücke fertig gebraten sind auf Küchenpapier absetzen, damit das überschüssige Öl aufgesaugt wird und danach anrichten.

Kräuterbutter

Zutaten für 4 Personen:

100 gr weiche Butter
4 EL Kräuter gehackt –
z.B. Rosmarin, Thymian, Currykraut,
Salbei, Petersilie...
2 Stk. Knoblauchzehen
1 Stk. Lorbeerblatt frisch

Alle Zutaten vermengen und gut durchziehen lassen. Kräuterbutter sollte immer weich serviert oder angerichtet werden.

Knoblauchbaguette

Zutaten für 4 Personen:

1 Stk. französisches Baguette
50 gr weiche Butter
2 Stk. Zehen Knoblauch
etwas Salz

Knoblauch zerdrücken und mit Salz und weicher Butter vermengen. Das Baguette der Länge nach horizontal durchschneiden, mit der Knoblauchbutter bestreichen und bei 200° in der indirekten Zone des Grills goldgelb backen.



Grillhendl vom Drehspieß auf Gurken-Rahmgemüse

Grillhendl vom Drehspieß

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Drehspieß, Küchengarn

Vorheizen: 160° - 180°

1 Stk. Huhn ganz

1 EL Öl

Hühnergewürz Rub

Pfeffer aus der Mühle

Das Huhn wird mit kaltem Wasser gesäubert, trockengetupft, eingölt, innen mit Hühnergewürz Rub und Pfeffer aus der Mühle gewürzt, außen nur mit dem Rub.

Der Hühnergewürz Rub besteht aus Salz, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver. Nun wird das Hendl auf den Drehspieß gesteckt, mit dem Küchengarn werden die Flügel und die Keulen fixiert und los geht's am Grill.

Zuerst die Temperatur des Backburner klein halten und am Ende höher drehen damit es schön knusprig wird.

Gurken-Rahmgemüse

Zutaten für 4 Personen:

4 Stk. Salatgurken

125 gr Topfen

125 gr Sauerrahm

etwas Dille o. Petersilie gehackt

etwas Salz, Pfeffer

Die Gurken waschen, schälen, der Länge nach halbieren und mit einem kleinen Löffel (noch besser funktioniert das mit einem Parisienne Ausstecher) das Kerngehäuse entfernen.

Nun in 3-5 mm starke Spalten schneiden, leicht einsalzen und 30 Minuten Beiseite stellen. Danach Wasser abgießen mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.



Praterstelze vom Grill mit Krustenbrot, Senf und Kren

Praterstelze vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt
Zubehör: Kochtopf
Vorheizen: 200°

2 Stk. hintere Schweinestelze
4 Stk. Lorbeerblätter
20 gr Pfefferkörner
250 gr Wurzelgemüse
1 Stk. Zwiebel
3 Stk. Knoblauchzehen
etwas Liebstöckel
etwas Salz
Krustenbrot, Senf, Kren nach belieben

In einem Topf etwas Wasser, Lorbeerblätter, geschältes geschnittenes Wurzelgemüse, Zwiebel, Knoblauchzehen, Liebstöckel und Salz aufkochen. Stelzen in den kochenden Sud hineingeben und mit Wasser auffüllen, bis es bedeckt ist.

Nun leicht wallend kochen lassen bis sie weich sind. Dies dauert ca. 90 Minuten. danach entnehmen, ausdampfen lassen und die Schwarte horizontal einschneiden. Nun die Schwarte gut salzen und beide Stelzen in die indirekte Zone des heißen Grills stellen.

Mit Brot, Senf und geriebenen Kren servieren.



Schulterscherzel mit Wurzelsauce, Wurzelspeckkrusteln und Spiralnudeln

Schulterschertel

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Dutch Oven
Vorheizen: 200°

1 Stk. Schulterscherzel ca. 1,5kg
150 gr Wurzelspeck
250 gr Wurzelgemüse
250 gr Obers
2 EL Dijon Senf
1 EL Tomatenmark
2 Stk. Lorbeerblätter
8 Stk. Pfefferkörner
3 Stk. Knoblauchzehen
0,5 lt. Zweigelt
250 gr Spiralnudeln
Salz,
etwas gehackte Petersilie
ev. Maizena zum Binde

Im heißen Dutchoven den Wurzelspeck knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Schulterscherzel von überschüssigem Fett und Sehnen befreien, mit Dijon Senf und Salz würzen, gut von allen Seiten anbraten und Beiseite stellen.

Das Wurzelgemüse waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden und im Fett des heißen Dutch Ovens goldbraun braten. Tomatenmark hinzufügen und weiter braten bis eine schöne braune Farbe erreicht wurde.

Nun mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, das Fleisch wieder zurücksetzen und die Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Knoblauchzehen hineingeben. Das Fleisch sollte zu zwei Drittel mit Flüssigkeit bedeckt sein. Eventuell mit Wasser angießen. Den Deckel schließen und nun alle 25 Minuten den Flüssigkeitsstand kontrollieren und das Fleisch wenden.

Da man beim Wenden mit der Gabel in das Fleisch sticht, merkt man rasch ob es schon weich geworden ist. Wenn es beim senkrechten Anstich runter rutscht ist es fertig. Mit einer Schaumkelle entnehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch lässt sich besser Portionieren, wenn es abgekühlt ist.

Die Sauce mit einem Schöpfer entfetten und mit einem Stabmixer fein mixen. Nun Maisstärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Sauce binden. Wenn der Gemüseanteil etwas höher ist, erübrigt sich das Binden. Nun werden die Spiralnudeln in die Sauce gegeben, kurz durchgerührt und ziehen lassen bis sie al dente sind. Inzwischen wird das Fleisch portioniert und danach auf den heißen Nudeln im Dutch Oven platziert. Durch den Dampf ist das Fleisch rasch wieder heiß.

Der Dutch Oven kann so auf den Tisch mit geeigneter Unterlage gestellt und es kann angerichtet werden. Zu guter Letzt werden die knusprigen Speckwürfel und gehackte Petersilie darüber gestreut.



Salzburger Nocken mit Vanillesauce und Preiselbeeren

Salzburger Nocken

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt
Zubehör: Keramikgeschirr, Teigkarte
Vorheizen: 220°

100 ml Obers
1 Pk. Vanilleschote
7 Stk. Eiweiß gut durchgekühlt
1 Pr. Salz
25 gr Butter
130 gr Kristallzucker
10 gr Vanillezucker
10 gr Mehl
10 gr Maisstärke
4 Stk. Eigelb
1 Stk. Zitrone unbehandelt
Staubzucker

Das Obers mit dem Vanillemark aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten und das Vanilleobers hinein gießen.

Das gekühlte Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Kristallzucker einrieseln lassen. Gut ausschlagen, Eigelb mit ein wenig der Masse glattrühren und gemeinsam mit dem Mehl und der Stärke unterheben. Nun drei schöne Nocken mit einer Teigkarte abstechen und in der feuerfesten Form positionieren.

Die Form für zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Griller indirekt platzieren.

Mit Vanillesauce und Preiselbeeren servieren.