



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

MENÜ VON HAUBEN-KOCH JÜRGEN WINTER RESTAURANT KRISTIAN'S MONASTIRI, WIEN

Kaninchenfilet in Kakao gebraten mit Petersilienwurzel & Löwenzahn

Beiried vom Steirischen Rind in Kaffee-Kräuterkruste mit

Paprikakompott & Griessroulade

Variation von Schokolade, Mango und Tonkabohnen

(Rezepte für 4 Personen)



Kaninchenfilet in Kakao gebraten mit Petersilienwurzel & Löwenzahn

Zutaten:

200g Kaninchenfilet
200g Petersilienwurzel
1 Zwiebel
10g Butter
1 Lorbeerblatt
1 Stk. Piment
1 EL Sauerrahm



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

1 EL Creme Fraiche
20g Kakao
Salat/Kräuter nach Saison und Löwenzahn
1 Zitrone
etwas Gemüsefond
etwas Olivenöl
etwas Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Petersilienwurzelcreme den Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Währenddessen die Petersilienwurzeln schälen, in kleinere Stücke schneiden und dem Topf hinzugeben. Bei niedriger Hitze einige Minuten noch farblos anschwitzen, anschließend mit dem Gemüsefond bedecken und weiterdünsten. Lorbeerblatt und Piment dazugeben. Nach ca. 20 Minuten sollten die Petersilienwurzeln nun weich sein. Jetzt fügen sie die Creme Fraiche und den Sauerrahm hinzu. Anschließend alles mit dem Mixer pürieren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft und durch ein feines Sieb streichen.

Die Kaninchenfilets von den Sehnen befreien, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und im Kakao wälzen. In einer Pfanne auf niedriger bis mittlerer Hitze einen kleinen Löffel Butter geben und die Kaninchenfilets rundum anbraten. Die Butter sollte leicht aufschäumen und darf nicht zu heiß sein, da ansonsten der Kakao bitter wird. Nun die Pfanne noch in ein vorgeheiztes Backrohr bei 150 Grad für vier Minuten geben. Einstweilen den (Löwenzahn)Salat mit einem Spritzer Zitrone, Olivenöl und etwas Salz marinieren und auf der Petersilienwurzelcreme anrichten. Die Kaninchenfilets aus dem Ofen nehmen und auf dem Salat anrichten.



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS



**Beiried vom Steirischen Rind in Kaffee-Kräuterkruste
mit Paprikakompott & Griessroulade**

Zutaten:

500g Beiried

Für das Paprikakompott:

2 gelbe Paprika

2 rote Paprika

1 Knoblauch

1 Zwiebel

etwas Olivenöl

etwas Weißwein

Rosmarin, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Paprika mit etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 150 Grad 20 Minuten schmoren. Anschließend die Haut der Paprika entfernen und in etwas größere Stücke schneiden. Den Schmorssaft bzw. die anfallende Flüssigkeit der Paprika aufheben. Die Zwiebel schälen und mit einem Knoblauch in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Ablöschen mit einem fruchtig-frischem Weißwein und mit der Flüssigkeit der geschmorten Paprika aufgießen. Einen Rosmarinzwig hinzugeben und den Fond anschließend gut auf ein Drittel reduzieren lassen. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb über die geschmorten Paprika geben.



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

Für die Grießroulade:

1 Ei
100ml Milch
20g Butter
40g Grieß
40g Sauerrahm
30g Basilikumpesto
Muskat, Salz, Pfeffer

Milch und Butter aufkochen, den Grieß unterrühren und etwas abkühlen lassen. Den Sauerrahm und das Ei unterrühren, mit etwas Salz und Muskat würzen. Den Teig auf eine Backmatte rechteckig 5mm dünn verteilen und 5 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. Aus dem Backrohr nehmen, kurz abkühlen lassen, mit Basilikumpesto bestreichen und einrollen.

Für die Kruste:

100g Mehl, glatt
40g weiche Butter
10g Salz
5cl kräftigen Kaffee
etwas Rosmarin und Thymian

Rosmarin und Thymian klein schneiden. Alle Zutaten zu einem kompakten Teig zusammenrühren und 2 Stunden rasten lassen. Den Teig (am besten mit einer Nudelmaschine) dünn ausrollen. Die Beiried in 4 Stücke portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Damit der Fleischsaft im Fleisch bleibt, mit etwas Öl von jeder Seite kurz anbraten. Fleisch trocken tupfen und nun mit dem Teig einpacken. Das Fleisch im Ofen bei 180 Grad 7 Minuten backen.

Die eingerollte Grießroulade in kleine Scheiben schneiden und goldgelb anbraten. Das Paprikakompott noch mal kurz erwärmen und auf dem Teller platzieren.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz rasten lassen und in Scheiben am Paprikakompott anrichten.



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS



Variation von Schokolade, Mango und Tonkabohnen

30g Schokolade schmelzen, in mehreren Schichten in eine rechteckige Form einpinseln und kalt stellen.

Für den knusprigen Pistazienboden:

10g geschälte Pistazien
10g Zucker
25g glattes Mehl
50g Butter
1 Ei

Die Pistazien in einer Kaffeemühle fein mahlen. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig 1 Stunde rasten lassen, anschließend dünn ausrollen und in Größe der Formen schneiden. Bei 180 Grad 5 Minuten im Ofen backen.

Tonkabohneneis:

100g Schlagobers
1 TL Vanillezucker
1 Eigelb
10g Tonkabohnen

Die Tonkabohnen in einer Kaffeemühle fein mahlen. Das Obers mit den Tonkabohnen aufkochen. Eigelb und Vanillezucker schaumig schlagen und mit dem Obers zur Rose abziehen. Die Masse nun in die Eismaschine geben.



NESPRESSO
GOURMET
WEEKS

Tonkabohnensirup:

1 Blatt Gelatine
100ml Apfelsaft
etwas gemahlene Tonkabohnen

Den Apfelsaft mit etwas gemahlener Tonkbohne auf dem Herd auf ein Drittel reduzieren und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben.

Für das Mousse:

60g Schlagobers
40g Zartbitterkuvertüre
1 Eigelb
1 Eiweiß
1 TL Zucker

Die Schokolade schmelzen. Eigelb mit Zucker unter einem Wasserbad warm aufschlagen. Anschließend die Schokolade hinzugeben. Nun das Obers aufschlagen. In einer weiteren Schüssel das Eiweiß aufschlagen. Unter die abgekühlte Schokoladen-Eigelb-Masse wechselnd das geschlagene Obers und den Eischnee unterheben und das Mousse kalt stellen.

Für das Mangoragout:

1 Mango
1 Blatt Gelatine
1 Orange
etwas Gin

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Orange auspressen, mit einem Spritzer Gin kurz aufkochen und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazugeben. Nun die Mangowürfel mit dem Orangensaft vermengen und kalt werden lassen. In die Anfangs mit Schokolade gepinselten Formen das Mangoragout ca. 1 cm hoch anfüllen und alles wieder kalt stellen, bis die Gelatine leicht anzieht. Nun das Schokoladenmousse in die Formen füllen und oben noch 2 mm Platz lassen. Mit den gebackenen Pistazienböden bedecken und die Formen wieder kalt stellen.

Zum Anrichten die Formen auf dem Teller platzieren. Einen Löffel vom Tonkabohnensirup auf dem Teller geben und ein paar Himbeeren darauf anrichten. Dazu eine Kugel vom Tonkabohneneis servieren.