

Stefans k&k Geburtstags-Menü 2019

- Schampus zum Auftakt
- Ungarische Gänseleber mit Grammelpogatscherln
- Serbische Bohnensuppe
- Eibrennta Häuptlsalat mit Speck und Ei
- Böhmisches Bierfleisch mit böhmische Knödel
- Malakofftorte im Glas mit Kapuziner
- Marillenschnaps zur Verdauung

REZEPTE

Ungarische Gänseleber in Schmalz

1 kg Gänseleber
1 l Milch
150 g Schmalz
80 g Zwiebeln
100 ml Wein
Salz
Pfefferkörner
5 g Gewürzpaprika
Zwiebelringe
Mehl
Fett zum Frittieren
1-2 Paprikaschoten und Tomaten zum Dekorieren

Gänseleber mindestens 1 Std. in Milch legen, dann in heißem Fett anbraten. Zwiebelringe zugeben. Wenn die Zwiebelringe zu bräunen beginnen, etwas Wein und Wasser zugießen und die Leber zugedeckt bei schwacher Hitze weiterschmoren. Ist die Leber weich, ohne Deckel in der Röhre weiterbraten, bis sie braun ist.

Aus dem Bratfett nehmen, abkühlen lassen und aufschneiden. In das erhitzte Fett die Gewürzpaprika einrühren und über die Leberscheiben sieben. Mit goldgelb gerösteten/frittierten Zwiebelringen garnieren und ordentlich salzen und pfeffern, kalt servieren. Mit Paprikastreifen und Tomaten anrichten.

Dazu Toastbrot mit Knoblauchzehen abreiben und dazugeben oder Grammelpogatscherln.

Grammelpogatscherln

300 g Mehl, glattes
250 g Grieben (Grammeln) = in Würfelchen geschnittener grüner Speck
2 Eigelb
100 ml Sauerrahm
100 ml Wein, weiß
1 Würfel Hefe
125 ml Milch, lauwarm

Salz

1 Ei(er), zum Bestreichen

Kümmel, gehackt, zum Bestreuen

Grobes Meersalz zum Bestreuen

Die gehackten Grammeln auslassen. Mehl, Rahm, Wein, Eigelb, Salz und die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe werden auf einem Brett zu einem Teig verarbeitet, den man viermal nacheinander auswalkt, mit dem Speckschmalz bestreicht und wieder vierfach zusammenschlägt – beim letzten Mal kommen die Grammeln dazu - und dann eine halbe Stunde gehen oder über Nacht im Kühlschrank rasten lässt. Dann rollt man ihn 1 cm-dick aus, sticht 10-12 kleine, runde Formen (ca. 6-8 cm) aus, legt sie auf ein unbefettetes Blech, bestreicht sie mit dem Ei, bestreut sie mit Kümmel und Salz und backt sie im vorgeheizten Rohr 15-20 Minuten bei 220°C.

Serbische Bohnensuppe

1 Dose mit 400 g vorgekochten weißen Bohnen

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 (bunte) Paprikaschoten

Wer mag: Möhre und/oder Petersilienwurzel

2 Debrecziner

150 g Räucherspeck

400 g gehäutete Tomaten (Dose)

1 EL Rosmarinnadeln

Je 1 TL scharfes und edelsüßes Paprikapulver

Salz und Pfeffer

Crème fraîche oder Sauerrahm

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken, Paprika putzen, entkernen, waschen und würfeln. Wurzeln – falls vorhanden – in Würfel schneiden. Debrecziner in Scheiben schneiden. Speck würfeln und auslassen, Gemüse im Speckfett schmoren.

Bohnen und Tomaten zugeben, Suppe ev. mit Brühe verdünnen, so dass sich etwa 2-3 l Suppe (=8 Portionen Eintopf oder 12 Portionen Suppe) ergeben. 20 Minuten köcheln, würzen. Wurstscheiben in der Brühe erwärmen. Klecks Crème fraîche drauf und Brot dazu. Schmeckt am nächsten Tag noch besser!

Häuptlsalat mit Speck und Ei

2 Salatköpfe (Kopfsalat oder Eissalat)

1 Apfel

Ein paar Radieschen

120 g Räucherspeck

Vinaigrette aus 5 cl Essig, Salz und 15 g Zucker

200 ml füssige saure Sahne

4 Eier, hartgekocht

Salat waschen und in feine Streifen schneiden. Apfel und Radieschen stifteln. Speck auslassen, mit der Vinaigrette mischen und unter den Salat mischen. Mit saurer Sahne beträufeln. Hartgekochte Eier in Spalten schneiden und darauf drapieren.

Böhmisches Bierfleisch

600 g Schweinefleisch
600 g Rindfleisch
350 ml Bier, Budweiser hell (oder ein vergleichbares helles Bier)
350 ml Fleischbrühe
3 große Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
200 ml Sahne
2 TL Tomatenmark
1 EL Mehl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Kümmel, gemahlen

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln würfeln. Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und wie Gulasch in mundgerechte Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben und leicht bräunen, Knoblauch dazu pressen. Alles aus dem Topf nehmen. Tomatenmark im Topf etwas anrösten. Salz und Kümmel zufügen, gut umrühren, dann mit Brühe ablöschen und mit Bier auffüllen. Fleisch und Gemüse zurück in den Topf geben. Das Bierfleisch auf kleinster Hitze mit Deckel 3 Stunden schmoren, dabei ab und an mal umrühren, bei Bedarf etwas Wasser oder Bier oder Brühe zugeben.

Zum Ende der Schmorzeit das Mehl mit etwas Wasser verrühren und die Sauce damit binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce mit der Sahne verfeinern.

Zu diesem Fleisch passen am besten Böhmische Knödel und ein grüner Salat oder ein Krautsalat.

Böhmische Knödel

4 Brötchen, alte
¼ Liter Milch, warme
2-3 TL Salz
500 g Mehl Type 550 oder besser halb/halb mit 1050 (wichtig! Nicht glattes Mehl 405)
1 Prise Zucker
1 Tüte Trockenhefe
2 Eier
Petersilie zum Garnieren

Die Brötchen in Scheiben oder Würfel schneiden. Mehl, Zucker und Hefe in einer großen Schüssel durchmischen und die Eier sowie die warme gesalzene Milch darüber gießen und durchkneten. Die Brötchen dazu tun und unterkneten. Den Teig dann 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. 2 Laibe formen und im Dampfgarer 40 Minuten garen. Oder in ein Küchentuch wickeln, beide Enden zubinden und im Salzwasser 25 Minuten simmern. Dann den Knödel (am besten mit dem Bindfaden) in Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten und mit Petersilie garnieren.

Diese Knödel eignen sich sehr gut für würzige Soßen. Reste kann man wie Semmelknödel anbraten oder panieren und ausbacken.

Malakoff-Torte im Glas (für ca. 10 Vorspeisengläser à 150 ml)

200 g Löffelbiscuits, für die Torte noch einen Tortenboden

½ Ta Rum und ca. 250 ml Espresso zum Tränken

100 g gehobelte Mandeln

Buttercreme aus ½ l Milch, 50 g Stärke, 50 g Zucker, 3 Eier, 1 TL geriebene Vanilleschote und 250 g Butter ODER

Oberskrem aus ½ l Schlagsahne, 100 g Zucker, etwas Vanille und 8-12 Blatt Gelatine ODER

1-2 Pa (250 g) QIMIQ

Zuerst die Buttercreme herstellen: Eier und 50 ml Milch mit Zucker und Vanille sowie Stärke glatt verrühren, übrige Milch zum Kochen bringen. Eier-Stärke-Milch einrühren und 1 Minute unter Rühren kochen lassen, bis ein glatter, dicker Pudding entsteht. Abkühlen lassen – dabei die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken, damit keine Haut entsteht. Zimmerwarme Butter schaumig rühren und die Puddingcreme löffelweise in die Butter einrühren (nicht umgekehrt!).

In Österreich nimmt man die Oberskrem, und zwar gerne mit QIMIQ, das ist ein Fertigprodukt aus Sahne, Fett, Zucker, Rindergelatine, Stärke, Vanilleextrakt, Aroma und Betacarotin als Farbstoff. Es hat 15% Fett, ist schon in der Verpackung schnittfest und hält sich etwa 6 Monate. In Deutschland gibt es das bei Kaufland, Edeka und natürlich übers Internet (z.B. Amazon). Kosten ca. 2,00-2,50 pro Pack à 250 g.

Im Glas: Löffelbiscuits in Rum und Mokka einweichen und ca. 2 cm hoch in die Gläser schichten, dann eine Schicht Creme, eine dünne Schicht Mandeln, wieder nasse Biscuitmasse, wieder Creme und Mandeln, zum Schluss einen großen Tupfen Creme draufspritzen. Mit in flüssige Schokolade getauchte (halbe) Biscuits und Mandelblättchen oder Schokoladenblätter verzieren.

Als Torte: Eine Tortenform mit dem Tortenboden auslegen, mit Rum und Espresso tränken und eine Lage Creme draufstreichen. Mit den halbierten Löffelbiscuits als Rand aufstellen (wie bei einer Charlotte). Dann die anderen Löffelbiscuits jeweils in Rum/Espresso tränken und wie im Tiramisu abwechselnd mit der Creme einschichten, bis die Torte voll ist (etwa 3 Lagen). Mit Creme abschließen. Form mindestens drei Stunden kaltstellen, damit die Creme fest wird. Restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf die Torte spritzen sowie den unteren Rand (Biscuitboden) außen damit bestreichen. Diesen Rand und die Torte oben mit gehobelten Mandelblättchen verzieren. Man kann auch gehobelte Schokolade oder Schokoladenblätter nehmen.

Kapuziner

Der Kapuziner ist eine Kaffeezubereitungsart der Wiener Kaffeehauskultur. Er ist ein kleiner Mokka mit wenigen Tropfen Schlagobers, die dem Kaffee die Farbe einer Kapuzinerkutte geben.

Gelegentlich wird auch ein starker Kaffee mit Schlagobers und Schokoladenpulver bestreut als „Kapuziner“ angeboten. Aus dem Kapuziner entstand in Italien der Cappuccino.

Marillenschnaps

Marillenschnaps oder Marillenbrand ist ein Obstbrand aus Marillen (=Aprikosen). Es gibt die Spirituose auch in süß als Likör. Traditionell kommt Marillenschnaps und Marillenlikör hauptsächlich aus der Wachau in Österreich.