BACCHUSKELLER

SCHMANKERL II

Die Fortsetzung des Genusses. Mit mehr als 30 köstlichen, hausgemachten Rezepten.

BACCHUSKELLER
Winden am Neusiedlersee

inhalt

1. vorspeisen

Mousse vom Wels mit Apfel-Gurke Tatar 6
Welstatar mit Krenmousse 8
Geeiste Welsrolle mit Petersilie-Nuss-Pesto 10
Bratl mit Bohnencreme 12
Knacker mit Gurke & Rettich 13
Linsensalat 14
Thunfisch-Nudelsalat 16
Melonen-Mozzarella Salat 17
Haussulz 18
Rindfleischsalat 20
Gratinierter Schafskäse mit Olivencrumble und Paradeiser-allerlei 22
Ratatouille mit Weingarten-pfirsich und gratiniertem Schafskäse 23
Schinkenkipferl 24
Rote-Rüben-Hummus 26
Veganer Kürbisaufstrich 26
Karottenaufstrich 27
Panna Cotta mit roten Rüben & Petersilie-Nusspesto 28

2. suppen

Petersiliensuppe 30
Gelbe Paprikasuppe 32
Polentasuppe 33

3. hauptspeisen

Quinoa mit Kohlrabi 34
Paradeiser Crostini 36
Spargel-Paradeiser Crostini 36
Champignons Crostini 38
Käferbohnenstrudel 40
Quiche - Überguss 42
Paradeiser Schafskäse Quiche 42
Schinken Lauch Quiche 44

4. nachspeisen

Apfelcrumble 46
Schokomousse 48
Panna cotta 49
Schneenockerl 50
Apfelbrot 52
Cremeschnitte 54
Weingugelhupf 56
B´soffener Nusskuchen 58

5. hermann leeb senior

Rehleberpastete 60
Rotweinzwiebel 61
Wildwürstl 62
Klare Wildsuppe 64

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Bacchuskeller Winden, Fam. Mieselberger
Titel & Satz: Sarau GmbH - www.saraudesign.at . Fotos: Wolfgang Prummer - www.steppenseestudio.at

mousse vom wels mit apfel-gurke tatar (wels vom neusiedlersee)

zutaten (4 personen)

Für das Welsmousse:

250 Gramm Wels

1 Becher Rahm

1 Esslöffel cremigen Kren

Pfeffer, Salz, Zitronensaft zum würzen

2 Blatt Gelatine

Für das Apfel-Gurke-Tatar:

2 Äpfel

1 Gurke

1 Esslöffel brauner Zucker oder etwas Honig

Etwas Zitronensaft, Salz, Chili zum würzen

1 Schuss Apfelessig und Apfelsaft

tipp:

Statt der Gurke im Tatar kann auch Kohlrabi verwendet werden.

zubereitung:

Die Menge kann einfach erweitert oder verringert werden. Dennoch ist der Anteil von Wels und Rahm immer 1:1.

1. Den geräucherten Wels (ohne Haut und Gräten) mit Rahm, cremigem Kren, Zitronensaft, Pfeffer und Salz in der Küchenmaschine fein pürieren. Nach Wunsch auch etwas Chilli hinzufügen.

2. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und in ein wenig warmem Wasser auflösen. Danach in die Masse einrühren.

3. Anschließend die Masse in schöne Gläser abfüllen und kaltstellen.

Wir servieren zu unserem Wels am liebsten ein Apfel-Gurke-Tatar.

1. Dazu die Äpfel samt Schale und die Gurke (entkernt) würfeln und mit etwas Zitronensaft und dem braunen Zucker bzw. Honig mischen.

2. Anschließend einen Schuss Apfelessig und Apfelsaft hinzugeben und mit Salz und Chili abschmecken.

3. Das Tatar für ein paar Minuten durchziehen lassen.

Fürs Servieren kann das Tatar direkt auf das Mousse in den Gläsern gegeben werden.

welstatar mit krenmousse (wels vom neusiedlersee)

zutaten

Für das Welstatar:

500 Gramm geräucherten Wels

2 Jungzwiebel oder 1 rote Zwiebel

Schuss Olivenöl

Chili zum würzen

Saft einer Zitrone

Für das Krenmousse:

1/4 Liter Joghurt

1/4 Liter Rahm

5 Blatt Gelatine

1 Esslöffel cremigen Kren

Etwas Zitronensaft und Salz

zubereitung:

1. Für das Tatar den Wels klein schneiden.

2. Olivenöl, Chili, Zitronensaft, Roten Zwiebel (bzw. die Jungzwiebel) klein würfeln und mit dem Wels mischen.

Wir servieren den Wels mit Krenmousse

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Joghurt und Rahm in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten gut verrühren.

3. Anschließend die Gelatine dazugeben, welche vorher in ein wenig laufwarmen Wasser aufgelöst wurde. Danach kaltstellen.

tipp:

Der Wels kann geräuchert sein, oder als Ceviche verarbeitet werden.