

REGIONALE WEINSCHMECKER REZEPTE

VON CHRISTINE SAAHS
NIKOLAIHOF, ÖSTERREICH





GEFÜLLTE ERDÄPFEL

Für 2 Portionen als Hauptspeise oder 4 Portionen als Beilage



ZUTATEN

4 größere Erdäpfel
2 große Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl oder Ghee (Butterschmalz)
1 kleiner Bund Petersilie
2 EL Tomatenmark
250 g gemischtes Faschiertes
Kristallsalz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Majoran (frisch oder getrocknet)
100 g Gouda
200 g Crème fraîche
2 Tomaten
Rucolablüten, Schafgarbe und Estragon zum Garnieren



2019
Zwickl
Grüner Veltliner
Trocken

Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Erdäpfel samt Schale in leicht gesalzenem Wasser halb durchgaren. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Olivenöl bzw. Ghee in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Vom Herd nehmen.

Petersilienblätter abzupfen, hacken und mitsamt der Zwiebel-Knoblauch-Mischung und dem Tomatenmark unter das Faschierte mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Erdäpfel halbieren, vorsichtig aushöhlen, sodass ein dünner Rand stehen bleibt, salzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Das Innere der Erdäpfel fein hacken und unter das Faschierte mischen. Nochmals gut abschmecken und die ausgehöhlten Erdäpfel mit dem Faschierten füllen.

Käse reiben und beiseitestellen. Tomaten in Scheiben schneiden, je eine Scheibe auf die gefüllten Erdäpfel legen und je ein Klecks Crème fraîche daraufsetzen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 15–20 Minuten überbacken.

Die fertigen Erdäpfel mit Rucolablüten und evtl. weiteren Kräutern garnieren.





NIKOLAIHOF GEBACKENE SCHINKENFLECKERL

2 Portionen als Hauptspeise, 4 Portionen als Beilage



ZUTATEN

160 g Fleckerl bzw. Bandnudeln
 60 g Butter
 2 Eigelb
 Natursalz
 Pfeffer aus der Mühle
 Muskatnuss, frisch gerieben
 1/16 l Sauerrahm
 1/16 l Süße Sahne
 100 g Schinken oder Rauchfleisch,
 klein würfelig geschnitten
 2 EL Petersilie, fein gehackt
 2 Eiweiß
 20 g Reibkäse
 Butter und Semmelbrösel für die Form
 30 g Butter, zerlassen



2019
 Grüner Veltliner
 Im Weingebirge
 Federspiel
 Trocken

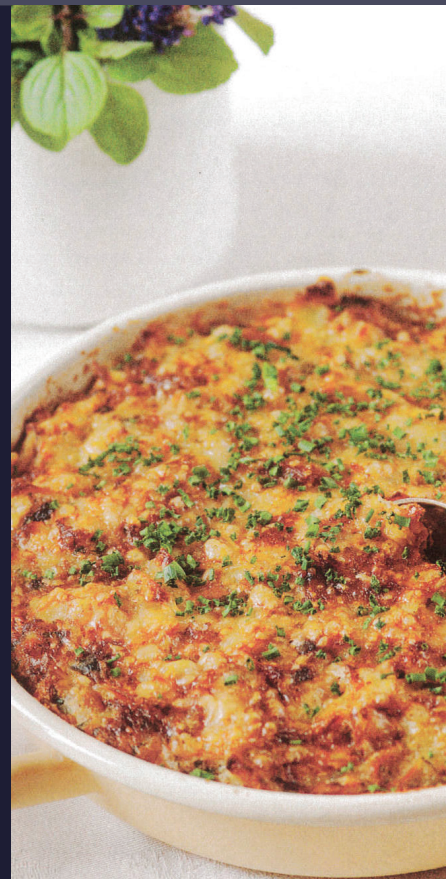
Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die kernig gekochten, abgeseihten Fleckerl bzw. Nudeln gut abtropfen lassen. Inzwischen Butter schaumig rühren, nach und nach das Eigelb einrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Den Sauerrahm und die süße Sahne hinzufügen, die abgetropften Fleckerl, Schinken und Petersilie dazugeben. Zuletzt den steif geschlagenen Eischnee darunterziehen.

Die Masse in eine gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Auflaufform oder Bratpfanne geben, glatt streichen, mit Bröseln und Reibkäse bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im Backofen 30–40 Minuten goldbraun backen.

Portionsweise ausstechen und anrichten. Als Beilage schmeckt jede Art von Blattsalat.

Tipp: Für Wurstfleckerl verwendet man statt Schinken würzige Wurst oder Wurstreste. Vegetarier essen die Fleckerl mit Gemüse oder Kräutern. Anstatt Fleckerl kann man auch Bandnudeln oder andere Teigwaren verwenden.





NIKOLAIHOF BENEDIKTINER BUTTERSCHNITZEL

Für 4 Portionen



ZUTATEN

600 g Kalbsschulter, gehackt
 2 Schneidsemeln (alte Brötchen)
 ¼ l Milch
 2 Eier
 Semmelbrösel nach Belieben
 Natursalz
 Weißer Pfeffer aus der Mühle
 Muskatnuss, frisch gerieben
 4 EL Butterschmalz (Ghee)
 8 Butterflöckchen
 ¼ l Rindsuppe oder Wasser
 2 EL Sauerrahm
 1 TL Mehl
 Erdäpfelpüree nach Belieben
 Frische Kräuter als Garnitur



2007
Riesling
Steinriesler
Trocken

Den Backofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Semmeln in Milch einweichen, gut ausdrücken und mit gehacktem Kalbfleisch und den Eiern abmischen. Mit Semmelbröseln zu einem weichen Teig verfestigen, er sollte jedoch auf jeden Fall locker und luftig bleiben.

Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mit bemehlten oder feuchten Händen daraus gleichmäßige Laibchen formen und in heißem Butterschmalz beidseitig scharf anbraten.

Sobald die Laibchen goldbraun und glänzend sind, diese aus der Pfanne nehmen und nebeneinander in eine gebutterte Bratpfanne legen. Butterflöckchen daraufsetzen und im heißen Backofen ca. 15 Minuten weiter garen lassen.

Den Bratrückstand mit Suppe oder Wasser aufgießen, auf zwei Drittel einkochen, Sauerrahm und Mehl gut verrühren und im Bratensaft unter Rühren ein paar Minuten verkochen. Nochmals gut abschmecken. Die Butterschnitzel auf einen Sockel aus Erdäpfelpüree setzen und mit der gut eingekochten Sauce umkränzen.

