

Zu Tisch im Wienerwald

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-im-wienerwald

Die Rezepte zur Sendung

"Camelsbert" mit Frischkäsefüllung

Rezept von Veronika Mayer, Micheldorf, Wiesenwienerwald

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

4 Personen

Ein Camembert mit Pfiff als Vorspeise oder Snack.

Tipp:

Getrocknet verbreitet die Elsbeere ihr Marzipanaroma noch intensiver.

Zutaten:

- 1 runder Bio-Camembert, ca. 200 g
- 250 g Frischkäse/Quark
- 50 g Elsbeeren (frisch oder gefroren)
- 20 g Elsbeeren getrocknet, feingehackt
- Saft von ½ Zitrone
- etwas Sauerrahm oder Sahne nach Bedarf
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Frischkäse/Quark aufschlagen und die frischen Elsbeeren unterheben. Es können auch eingefrorene Elsbeeren aufgetaut verwendet werden.

Den Saft einer halben Zitrone und die feingehackten, getrockneten Elsbeeren dazu geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen - evtl. die Creme mit 1 EL Sauerrahm oder Sahne verfeinern.

Den runden Camembert in der Mitte längs durchschneiden. Die untere Hälfte mit der Elsbeercreme bestreichen und die obere Hälfte als Deckel darauf legen. Vor dem Servieren den „Camelsbert“ mit Elsbeerzweigen oder mit anderer Dekoration aus der Natur verzieren.



"Camelsbert" - ein Camembert mit einer Frischkäse-Elsbeere-Füllung

Selbstgemachte Nudeln mit Elsbeer-Pesto

Rezept von Veronika Mayer, Michelbach, Wiesenwienerwald

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (ohne Ruhezeiten)

4 Personen

Eine raffiniertes Walnuss-Marzipan-Geschmackserlebnis.

Tipp:

Veronika verwendet für ihre Gerichte nur Bio-Produkte, die meisten davon aus Eigenanbau.

Die selbst gemachten Nudeln sollten womöglich vor dem Kochen ca. 15 Minuten antrocknen, damit sie nicht verkleben.

Bei der Herstellung der Nudeln sollte der Teig immer wieder mit Mehl bestäubt werden, da sonst die Teigstreifen in der Nudelmaschine zusammenkleben.

Zutaten

500 g Weizenmehl Typ 405

4 Eier

4 EL Olivenöl

Salz

Zutaten für das Elsbeerpesto:

100 g neutrales Öl

2 mittelgroße Zwiebeln

200 g Elsbeeren, getrocknet

100 g Walnüsse

Salz

Pfeffer

2 cl Kornehlkirschen-Essig (Dirndlessig), ersatzweise anderer Fruchtestig

1-2 EL Apfelmarmelade bzw. Apfelfruchtaufstrich

Zubereitung:

Selbstgemachte Nudeln:

Mehl in eine Schüssel sieben. Eier und Olivenöl dazugeben und nach Geschmack salzen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das geht am besten mit einer Küchenmaschine.

Wenn der Teig noch etwas bröselig ist, kann auch noch etwas Öl dazugeben werden.

Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Jetzt den Teig portionieren, glatt drücken und mehrfach durch die Nudelmaschine wälzen bis gleichmäßige dünne Bahnen entstehen. Alternativ den Teig mit dem Nudelholz sehr dünn ausrollen.

Anschließend die Schneidewalzen der Maschine auf breite Nudel einstellen und die Teigplatten durch die Maschine drehen. Die geschnittenen Nudeln auf einem bemehlten Tuch ausbreiten und ca. 15 Minuten antrocknen lassen. Dann die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und ca. 3-4 Minuten sieden.

Je trockener die Nudeln sind, desto länger dauert die Garzeit.

Pesto:

Die ausgelösten Walnüsse im Mixer fein hacken. Die getrockneten Elsbeeren mit der Hand fein schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Die Walnüsse dazugeben und mitrösten. Nun die Elsbeeren unterrühren und alles zusammen ca. 10 min auf niedriger Stufe rösten. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Essig einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Marmelade unterrühren.

Das Elsbeerpesto wird unter die frisch gekochten Nudeln gerührt und sofort serviert.



Das Elsbeeren-Pesto wird mit den frischen Nudeln vermischt

Wildragout mit Elsbeeren

Rezept von Anna Leodolter aus Stössing, Wiesenwienerwald

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

4 Personen

Die Elsbeeren verfeinern das Wildragout durch ihr Marzipanaroma - eine Überraschung für den Gaumen!

Tipp:

Als Gemüse kann auch Wurzelwerk verwendet werden, dann schmeckt die Soße etwas intensiver.

Statt Wasser kann man auch Wildfond verwenden.

Zutaten:

1 kg Rehfleisch (Schulter oder Schlögl)

250 g weiße junge Zwiebeln

250 g Karotten

100 g frische Elsbeeren

50 ml neutrales Öl z.B Rapsöl oder Butterschmalz

Salz

Pfeffer

2 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

Elsbeermarmelade oder etwas Zucker

Wasser

Zubereitung:

Das Rehfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Vorher das Fleisch enthäuten und putzen, damit es nicht zäh bleibt.

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Karotten schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Kräuter unter kaltem Wasser abbrausen und trockenschütteln.

Thymianblättchen abzupfen. Rosmarinnadeln kleinhacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Karottenstückchen dazugeben und mitdünsten.

Die Hälfte der frischen Elsbeeren hacken und zu der Zwiebel-Karotten-Mischung geben. Kurz mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuter unterrühren und alles mit Wasser aufgießen bis das Gemüse leicht bedeckt ist. Das Gemüse ca. 20 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Das geht am besten mit der „Flotten Lotte“. Flüssigkeit auffangen und erneut erhitzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rehfleisch rundherum bei mittlerer Temperatur anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den konzentrierten Gemüfefond angießen und bei kleiner Flamme ca. 40 Minuten schmoren.

Kurz vor dem Servieren das Ragout mit einem Esslöffel Elsbeermarmelade oder etwas Zucker abrunden und die restlichen frischen Elsbeeren einrühren.

Dazu passen Semmelknödel oder Spätzle als Beilagen.



Das Wildragout mit Elsbeeren kocht in einem Gemüsefond

Wiener Striezel mit Elsbeeren

Rezept von Anna Leodolter, Stössing im Wiesenwienerwald

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

Eine Süßspeise für Fortgeschrittene!

Tipp:

Für ein gutes Backergebnis unbedingt frische Hefe verwenden. Die Hefe mag es am liebsten lauwarm, damit sich die Hefepilze vermehren können. Den Striezel nicht zu fest flechten, sonst geht er nicht schön auf.

Zutaten:

550 g Mehl

80 g Zucker

42 g frische Hefe (1 Würfel)

10 ml Rum

100 ml Sahne

200 ml lauwarme Milch

2 Eier + 1 Ei zum Bestreichen

1 Vanillezucker

½ TL Salz

ca. 100 g frische Elsbeeren

Schale von 1 Bio-Zitrone

Schale von 1 Bio-Orange

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die frische Hefe hineinbröseln. Mit einer Prise Zucker und ca. 100 ml lauwarmen Milch übergießen. Leicht verrühren und den Vorteig abgedeckt ca. 15 min gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zitrone und Orange heiß abwaschen und die Schale abreiben.

Wenn sich die Menge des Vorteiges vermehrt hat, Eier, Sahne, Rum, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronen- und Orangenschalen und restliche Milch dazugeben.

Solange kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr an den Händen klebt.

Hefeteig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und dann in fünf gleich große Stücke schneiden. Aus den einzelnen Stücken dann Stränge formen (ca. fingerdick hoch und ca. 4 cm breit) Die Stränge sollen so lang sein wie die Zöpfe, die danach geflochten werden.

2/3 der Elsbeeren werden jetzt einzeln und in einer Reihe in die Mitte der Stränge gelegt. Danach jeden der Stränge umschlagen und festdrücken.

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Teigstränge nun zu einem Zopf flechten.

Den geflochtenen Striezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem verquirlten Ei einpinseln und die restlichen Elsbeeren als Dekoration darauf verteilen.

Den Striezel auf der mittleren Schiene ca. 25 min backen.



Wiener Striezel mit Elsbeeren