

Zu Tisch: Steiermark

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-steiermark

Die Rezepte der Sendung

KARPFEN IN KRENSAUCE

Zutaten:

- 1 Karpfen, ca. 1500 - 2000 g
- 3 Zwiebeln
- 3 - 4 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 3 Lorbeerblätter
- Pfeffer, Salz
- frisch geriebener Meerrettich (Kren) nach Geschmack
- 30 g Dill (1 Bund)
- 2 - 3 TL Meerrettichpaste (Krenpaste)
- Ca. 50 ml Sahne
- 500 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 50 g Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 15 min vorkochen. Abgießen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln grob würfeln. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauchzehe in Butter glasig dünsten. Mit Wasser aufgießen. Petersilie und Dill unter kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Lorbeerblätter, Pfeffer, frisch geriebenen Kren und etwa 2 EL gehackten Dill dazu geben. Diesen Sud ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Den Karpfen waschen und trocken tupfen. Außen und innen salzen. Restliche Knoblauchzehen abziehen und durch eine Presse drücken, den Karpfen damit füllen und mit Zahnstochern verschließen. Den Karpfen in den Sud legen und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten garen. Nun den Backofen auf 180 °C (wenn möglich auf) vorheizen, wenn möglich die Stufe „Heißluft-Grillen“ einstellen.

Den Karpfen aus dem Fond nehmen und auf ein leicht gefettetes Blech legen.

Die vorgekochten Kartoffeln dazugeben und ca 20 Minuten im Ofen lassen, bis der Karpfen knusprig ist.

In der Zwischenzeit die Lorbeerblätter aus dem Sud nehmen und dann das Ganze pürieren. Mit restlichem Dill, Sahne und scharfer Krenpaste verfeinern.

Tipp: Etwas Maisstärke mit Mehl vermischen und auf den Karpfen streuen, dann wird er besonders knusprig.



Karpfen mit Krensauce / Carpe sauce raifort

OSTEREIER MIT BLUMENDEKOR

Zutaten:

- Rohe Eier
- Blüten, Gräser, Blätter (z.B. Gänseblümchen, Löwenzahnblüten, Kleeblätter)
- 2-3 alte Feinstrumpfhosen
- Bindfaden
- ca. 70 Gramm Schalen von braunen und roten Zwiebeln
- Küchentücher
- etwas Öl/Schmalz oder Speckschwarte

Zubereitung:

Zuerst die Blüten, Blätter und Gräser sammeln. Feinstrumpfhosen in ca. 15 x 15 cm große Stücke schneiden. Die Blüten, Blätter und Gräser nebeneinander darauflegen. Dann das rohe Ei vorsichtig mittig platzieren und die Seiten darüber klappen. Die Blätter und Blüten haften besser auf den Eiern, wenn man sie leicht anfeuchtet. Mit einem Bindfaden zu einem kleinen Säckchen binden.

Ca. 2 Liter Wasser mit den Zwiebelschalen aufkochen und gut 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Eier mit einem Esslöffel vorsichtig auf die Zwiebelschalen legen und 10 Minuten im Sud kochen. Anschließend die Eier noch ca. eine halbe Stunde im Sud liegen lassen.

Die Eier herausnehmen, kalt abschrecken und auspacken. Zum Schluss die Ostereier mit einer Speckschwarte/Schmalz oder Öl einreiben, damit sie einen seidigen Glanz bekommen.



ŒUFS DE PÂQUES AUX MOTIFS FLORAUX / OSTEREIER MIT BLUMENDEKOR

BÄRLAUCH-CREMESUPPE

Zutaten:

- 150 g Bärlauch
- 2 mittelgroße Kartoffeln, mehlig kochend
- Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- evtl. Suppengewürz
- 1/2 Zitrone
- ca.150 g Sauerrahm

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In einem Topf die Kartoffelstücke mit Gemüsebrühe aufgießen, bis sie bedeckt sind. Circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz,

Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Den Bärlauch waschen, in feine Streifen schneiden,

kurz vor Ende der Garzeit in die Suppe geben und 2-3 Minuten mitköcheln lassen. Dann alles im Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren, mit etwas Zitronensaft abschmecken und vor dem Anrichten Sauerrahm einrühren.

OSTERBROT

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 5 g Salz
- 1 Würfel (= 42 g) frische Hefe (Germ)
- 1 Prise Zucker
- 150 ml lauwarme Milch
- 120 g Schmalz
- 2 Eigelbe

Zubereitung:

Zuerst nur Mehl und Salz verrühren. Hefe zerbröseln, mit einer Prise Zucker in etwas lauwarmen Milch auflösen und zum Mehlgemisch geben.

Das Schmalz in der restlichen lauwarmen Milch auflösen und ebenfalls unterrühren. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis er nicht mehr an den Fingern haftet.

Den fertigen Teig in einen bemehlten Korb füllen und die Luft mit einem Spatel aus dem Teig stechen, damit er gleichmäßig aufgehen kann. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Platz so lange ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat - ungefähr nach einer Stunde. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf stürzen und zu einem runden Laib formen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb verrühren und den Brotlaib damit bestreichen. Das Brot auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben. Dann sofort auf 170 °C/180 °C zurückschalten und ca. 40 min backen. Evtl. die Hitze noch etwas verringern, aber den Backofen nicht öffnen.

Tipp: Mit dem Stiel eines Kochlöffels in die Oberfläche des Brotteiges vor dem Backen ein Muster drücken.



PAIN DE PÂQUES / OSTERBROT

OSTERFLEISCH (STEIRISCH: GESELCHTES oder WEIHFLEISCH)

Zutaten:

- ca. 2 kg geräucherter Schinken von Schwein im Ganzen mit Schwarte
- ca. 5 - 8 Liter Wasser
- 3 Lorbeerblätter
- Frisch geriebener Meerrettich zum Garnieren

Zubereitung

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Lorbeerblätter dazu legen und den geräucherten Schinken im Ganzen mit Schwarte hineinlegen - das Fleisch muss bedeckt sein. Temperatur reduzieren. Bei ca. 70 Grad soll es nur ziehen. Pro Kilo braucht das Fleisch etwa eine Stunde Ziehzeit. Nach dem Kochen den Topf vom Herd nehmen und das Fleisch so lange im Topf lassen, bis das Wasser kalt geworden ist. So bleibt das Fleisch saftig.



JAMBON FUMÉ DE PÂQUES / OSTERFLEISCH

Das steirische Osteressen: Am Ostersonntag und am Ostersonntag wird das Fleisch in feine Scheiben geschnitten und auf einer Platte, zusammen mit frisch geriebenem Meerrettich (Kren), mit Ostereiern und Osterbrot (süß und salzig) serviert. Frohe Ostern!



Le déjeuner pascal en Styrie/ Das steirische Osteressen