

REZEPTE KARIN KAUFMANN FOTOS MICHAEL KAMMETER

# DAS MAKEOVER-MENÜ

**TRADITION MIT TWIST** Sie haben sich an Currys überessen, können kein Bibimbap mehr sehen und halten Moles für überschätzt? Die Bregenzerwälder Küchenmeisterin Karin Kaufmann zeigt in H.O.M.E., wie aus althergebrachten heimischen Rezepten durch kleine Eingriffe aufregende Trendgerichte werden



FÜR 4 PERSONEN

**ZUTATEN**

3 EL Butter | 3 EL Mehl | 500 g gewürfeltes Kalbfleisch | 200 ml Weißwein | 1 l klare Fleisch- oder Gemüsesuppe | 3 EL Tomatenflocken | 500 g Gemüse der Saison, in Scheiben geschnitten (Schwarzwurzeln, Paprika, Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln, Kohlrabi, Pilze) | 1 EL Olivenöl | „Rassiger Doppler“ (eine Salz-Chili-Mischung)

**ZUBEREITUNG**

Butter und Mehl zu einer Einbrenn rösten, Fleischwürfel dazugeben. Mit der Hälfte des Weißweins ablöschen. Einkochen lassen, mit dem restlichen Wein nochmals ablöschen und wieder einkochen lassen. Mit einem Liter klarer (Fleisch- oder Gemüse-)Suppe aufgießen, Tomatenflocken dazugeben und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Ragout abschmecken. Das Gemüse in Olivenöl knackig andünsten und mit „Rassigem Doppler“ abschmecken. Gemüse ins Ragout geben und anrichten.

## RAGOUT VOM KALB

**KARIN KAUFMANN**

Die Vorarlbergerin betreibt in einem ehemaligen Gasthaus in Egg im Bregenzerwald die Kochschule Frau Kaufmann. Sie kocht dort mit regionalen Zutaten traditionelle Gerichte mit dem gewissen Etwas.



## PAPRIKA- SCHAUMSUPPE MIT ZIEGENKÄSE IM SPECK

FÜR 4 PERSONEN

**ZUTATEN**

1/2 Zwiebel, fein gehackt | 3 EL Butter | 3 rote Paprika, geschält und in grobe Stücke geschnitten | 1 l „Karins Gemüsebrühe“ (oder eine andere klare Gemüsesuppe) | 100 g Erdäpfel, geschält und gewürfelt | 1 EL Ingwerzesten | Salz | Pfeffer | mildes Currypulver | 100 ml halb geschlagenes Obers | 4 Scheiben Ziegenfrischkäse (Ziegenrolle) | 8 Scheiben Bauchspeck

**ZUBEREITUNG**

Zwiebel in der Butter glasig dünsten, Paprika dazugeben, leicht salzen, mit Gemüsesuppe aufgießen, Erdäpfel und Ingwerzesten dazugeben, weich dünsten. Mit dem Pürierstab mixen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und Obers unterheben. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse mit den Speckscheiben umwickeln und im Backofen (220 °C Umluft) knusprig backen.



**FÜR 3 FLADEN**

**ZUTATEN**

10 g Germ | 5 EL Wasser | 500 g Weizenmehl | 300 ml Milch | 1 Ei | 10 g Bergkernsalz

**BELAG**

250 g Sauerrahm | Fleur de Sel | Zitronenzesten von einer Zitrone | 500 g Lachsforelle bester Qualität, in sehr feine Streifen geschnitten | 1 Bund Rucola | Rosa Beeren | Olivenöl

**ZUBEREITUNG**

Germ in der Rührschüssel mit 5 EL Wasser verrühren, Mehl, Milch, Ei und Salz hinzufügen und in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Milch dazugeben. Den Teig ca. 5 Stunden an einem kühlen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Den Teig in 3 Stücke teilen und dünn zu runden Fladen ausrollen. Im heißen Backofen am besten auf einem Pizzastein knusprig backen. Sauerrahm verrühren und mit Fleur de Sel und Zitronenzesten abschmecken. Auf den fertig gebackenen Fladen verteilen. Mit Lachsforellensstreifen und Rucola belegen, mit Rosa Beeren bestreuen. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.

# FLADENBROT MIT LACHSFORELLE UND RUCOLA

# BIRNE HELENE

**FÜR 4 PERSONEN**

**VANILLE-EIS**

2 Eier | 2 Eigelb | 70 g Backzucker | 1 g gemahlene Vanille | 270 ml Schlagobers, nicht zu fest geschlagen

**BIRNEN**

6 EL Zucker | 4 EL Orangenlikör | 4 Birnen, geschält, entkernt und mit Zitronensaft beträufelt | 1 EL „Süßer Dreier“ (Zucker-Zimt-Nelken-Gewürzmischung)

**SCHOKOLADENSAUCE**

400 g dunkle Kuvertüre, im Backofen (60 °C) geschmolzen

**ZUBEREITUNG VANILLE-EIS**

Eier, Eigelb und Backzucker schaumig rühren, Vanille hinzufügen. Schlagobers unterheben und kurz erwärmen. In die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

**ZUBEREITUNG BIRNEN**

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Orangenlikör ablöschen, die Birnen dazugeben und kurz erwärmen. Mit „Süßem Dreier“ abschmecken. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

**ANRICHTEN**

Die Birnen mit der geschmolzenen Schokolade übergießen und mit einer Kugel Vanille-Eis servieren.