

DAS MAKE-OVER-MENÜ

TRADITION MIT PFIFF Sie wollen bewährten Gerichten eine zeitgemäße Auffrischung verpassen? Die Bregenzerwälder Küchenmeisterin Karin Kaufmann zeigt für H.O.M.E., wie aus traditionellen Rezepten mit kleinen Eingriffen ein trendiges Menü entsteht

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Butter und Mehl zu einer Einbrenn rösten, die Fleischwürfel dazugeben. Mit der Hälfte des Weißweins ablöschen. Einkochen lassen, mit dem restlichen Wein nochmals ablöschen und wieder einkochen lassen. Mit einem Liter Brühe (Fleischbrühe oder Gemüsebrühe) aufgießen, Paradeiserflocken dazugeben und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Das Ragout abschmecken. Das Gemüse in Olivenöl knackig andünsten und mit „Rassigem Doppler“ abschmecken. Das Gemüse in das 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 IN SPECK

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten, die Paprika dazugeben, leicht salzen, mit Gemüsebrühe aufgießen, Erdäpfel und Ingwerzesten dazugeben und weich dünsten. Mit dem Pürierstab oder im Mixglas mixen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und das Obers unterheben. Bei Bedarf kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse mit den Speckscheiben umwickeln und im Backrohr (220 °C Umluft) knusprig backen.

FÜR 3 FLADEN

ZUTATEN

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

BELAG

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

ZUBEREITUNG

Den Germ in der Rührschüssel mit 5 EL Wasser verrühren,
das Mehl, Milch, Ei und Salz hinzufügen und in der
Küchenmaschine ca. 5 Minuten kneten. Bei Bedarf noch
etwas Milch begeben. Den Teig ca. 5 Stunden an einem
kühlen Ort gehen lassen. Das Backrohr auf 250 °C vorheizen.
Den Teig in 3 Stücke teilen und dünn zu runden Fladen
ausrollen. Im heißen Backrohr (250 °C) am besten auf einem
Pizzastein knusprig backen. Sauerrahm verrühren und mit
Fleur de Sel und Zitronenzesten abschmecken. Auf dem fertig
gebackenen Fladen verteilen. Mit den Lachsforellensstreifen
und mit 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 Eidotter | 70 g Backzucker | 1 ml gemahlene Vanille |
270 ml Obers, nicht zu fest geschlagen

BIRNEN

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

SCHOKOLADESAUCE

400 g Kuvertüre dunkel, im Backrohr bei 60 °C geschmolzen

ZUBEREITUNG VANILLE-EIS

Eier, Eidotter und Backzucker schaumig rühren, Vanille
hinzufügen. Geschlagenes Obers unterheben und 2 Stunden
kühlen. 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.