

Menü

Vorspeise:

Fleischpflanzerl vom Freilaufschwein mit Radieschentartar

100 g entrindetes Weißbrot

Milch zum einweichen

1 kleine Zwiebel

2 TL Senf

1 Ei (Kl. M)

250 g Schweinehackfleisch

Salz, Pfeffer

1 Prise getrockneter Majoran

gehackte Knoblauchzehe

1 El gehackte Petersilie

Zubereitung:

Weißbrot grob schneiden und in Milch einweichen. Zwiebel würfeln und in einer Pfanne bei milder Hitze in Butter glasig dünsten. Schweinehackfleisch mit dem eingeweichten, dann ausgedrückten Brot, Ei, Senf und den Zwiebelwürfeln gut mischen. Mit Salz, Pfeffer, getrocknetem Majoran, gehackter Knoblauchzehe und gehackter glatter Petersilie würzen. Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen. In einer Pfanne in heißem Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 4 - 5 Min. goldbraun braten.

Radieschentartar:

1 Bund Radieschen

½ rote Zwiebel

Salz, Prise Zucker

Weinessig

Leindotteröl oder Olivenöl

Schnittlauch

Zubereitung:

Radieschen waschen und fein schneiden, Zwiebel und Schnittlauch fein schneiden, alles zusammen geben und würzen mit Salz, Zucker, Essig und Öl.

Rücken vom Ramsauer Steinschaf mit Kartoffelkruste und Frühlingsgemüse

Zutaten:

150 g gekochte Kartoffeln

150 g rohe geriebene Kartoffeln

30 g Bergkäse

Muskat, Salz und Pfeffer

Petersilie

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln in eine Schüssel drücken, geriebene Kartoffeln, Käse und Gewürze unterrühren, kaltstellen.

Lammrücken

Lamm komplett von Sehnen und Fett befreien,

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch darin beidseitig anbraten. Knoblauchknolle halbieren und zusammen mit dem Rosmarin zum Fleisch geben, Kartoffelkruste der Länge nach auf den Rücken geben.

Im heißen Ofen bei 140 Grad auf der mittleren Schiene 30 - 35 Min. garen. Nach dem Garen 10 Min. ruhen lassen.

Nachspeise:
Schokoladeneis mit Apfelchutney

Schokoladen-Eisparfait

6 Eigelb
90 g Honig
30 g Zucker
150 g geschmolzene dunkel Schokolade
400 ml geschlagene Sahne
Abrieb einer Orange, eventuell Grand Manier

Zubereitung:

Vier Förmchen oder Kaffeetassen einfrieren,
Eigelb mit Honig, Zucker, Orangenabrieb und Grand Manier cremig schlagen, Schokolade unterrühren,
kalte Sahne aufschlagen und unterheben, danach in die gekühlten Tassen abfüllen und mindestens 3 h gefrieren

Apfelchutney

3 Äpfel
100 ml Apfelsaft
60 g Zucker
10 g Ingwer

Zubereitung:

100 ml Apfelsaft, Zucker und klein geschnittenen Ingwer aufkochen und 3 Min. reduzieren, geschälte und in Würfel geschnittene Äpfel dazu geben, kurz mitkochen und abkühlen lassen.

Landgasthäuser Alpen

Berghotel Rehlegg****S, Ramsau
Holzengasse 16, 8386 Ramsau
Franz Lichtmanegger,
08657 98840, fl@rehlegg.de
www.berghotel-rehlegg.de

Küchenchef: Marco Lauterbach