

Menü und Rezepte von der Gasthaus-Pension Seeklause Hintersee::

Alle Zutaten für 4 Personen:

Menü 1

Muskatkübiscremesuppe

- 600 g Muskatkürbis
- 100 g geschälte Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 EL mildes Currypulver
- Knoblauchzehe (halbiert)
- 1 Scheibe Ingwer
- 1/2 ausgekratzte Vanilleschote
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50g Butter
- 150 ml Sahne
- Salz

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel fein würfeln, mit der Knoblauchzehe in Butter hell anschwitzen, den Kürbis dazugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten unter dem Siedepunkt weich garen. Die Sahne und das Currypulver hinzufügen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Ingwer, Zimtrinde und Vanilleschote in die Suppe geben, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Die Butter unterrühren und die Suppe mit Salz und Currypulver abschmecken.

Wolperdinger Schnitzel mit Braterdäpf'ln und bunter Blattsalat mit feinem Edelhefedressing

- 4 Schweinerückenschnitzel a' 180 gr. (vom Metzger als Schmetterlingsschnitzel schneiden und klopfen lassen)
- 200 gr. Quark
- frische Kräuter- Schnittlauch, Blatt Petersilie, Liebstöckel, Majoran
- ¼ abrieb von unbehandelter Zitronenschale
- 1 unbehandelte Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Prise Kümmel gemahlen
- 150 gr. Steinpilze (frisch oder eingekochte)
- Mehl zum mehlieren
- 2 Eier
- Schuss Sahne
- 1 Knoblauch
- Semmelbrösel
- 150 gr. Biskin
- 40 gr. Butter

- Wildpreiselbeeren
- 800 gr. Festkochende Erdäpf'In
- Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Chili
- 1 Teelöffel Kümmel ganz
- 1 Zwiebel
- 1 Stk. Jungzwiebel geschnitten
- 50 g Butterschmalz
- Bunte Blattsalate
- 50 gr. Zucker
- 30 gr. Edelhefe (aus dem Reformhaus)
- 1 Tl. Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Tl. Glutamat- und glutinfreies Gemüsesuppenpulver
- 40 gr. Balsamico weiß
- 40 gr. Wasser
- 500 gr. Rapsöl
- frischer Liebstöckel
- 30 gr. Geröstete Kürbiskerne

Zubereitung:

Für die Schnitzel: Quark mit den frischen geschnittenen Kräutern, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, gem. Kümmel vermischen und die gebratenen oder eingekochten Steinpilze unterheben. Die Masse auf die gesalzenen und gepfefferten Schweineschnitzel geben, zusammenlegen wie Cordon bleu, mehlieren, Eier mit Knoblauch und Sahne verquirlen, die Schnitzel darin wenden, in Semmelbrösel wenden und in der Pfanne mit Biskin backen. Nach dem Backen mit zerlassener Butter einstreichen.

Die Erdäpf'In mit Lorbeerblatt, Chili, Meersalz und Kümmel in Wasser kochen, schälen, in Scheiben schneiden, in Butterschmalz braten. Wenn die Erdäpf'In eine schöne Farbe haben, die fein geschnittene Zwiebel, die Jungzwiebel unterheben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas frischen Majoran würzen.

Bunte Blattsalate waschen und trocken schleudern in Schüsseln gefällig anrichten. Zucker, Edelhefe, Salz, Pfeffer, Gemüsesuppenpulver, Balsamico, Wasser und Rapsöl in ein hohes Gefäß geben, mit dem Zauberstab kurz aufmixen (der Dressing soll eine cremige konsistent haben), den Liebstöckel ebenfalls kurz mit dem Zauberstab untermixen. Nun den Dressing über den Salat geben und zum Schluss die geröstete Kürbiskerne darüber streuen.

Die Schnitzel mit den Bratkartoffeln auf die vorgewärmten Teller anrichten, mit Zitronenecke, Wildpreiselbeeren und Petersiliensträußchen garnieren.

Topfensahnenockerln auf Holunderröster

- 550 g Topfen
- 125 g Puderzucker
- 250 g Joghurt
- 6 Blatt Gelatine
- 500 g geschlagene Sahne
- Abrieb einer Zitronen
- Abrieb einer Orange
- 500 g Holunderbeeren abgerebelt
- 250 ml Johannisbeersaft
- 1 Apfel
- 50 g Puderzucker
- Abrieb einer ½ Zitrone
- ½ Zimtstange
- 30 g Stärkemehl

Zubereitung:

Den Topfen mit Puderzucker, Joghurt und den Abrieben vermischen, die geschlagene Sahne unterheben, die eingeweichte Gelatine auflösen, unter die Masse rühren und das ganze in eine Schüssel einfüllen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank. Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren und den klein gewürfelten, geschälten Apfel unterrühren, mit Johannisbeersaft ablöschen, mit Zimtstange aufkochen. Mit der angerührten Speisestärke andicken, den Abrieb der Zitrone und die Holunderbeeren unterheben. Den Röster zum abkühlen in eine Schüssel geben. Röster auf einen tiefen Teller geben, von der Topfenmasse mit nassem Suppenlöffel Nocken ausstechen und auf den Röster anrichten. Eventl. mit einigen frischen Beeren und Minzblatt Dekorieren.

Menü 2

Ochsenbouillon mit Omas Teigknöd'l

- 6 Semmeln vom Vortag
- 200 g Mehl
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Salz
- Muskat
- ¼ Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:

Die Semmeln in 1x1 cm Würfel schneiden, aus dem Rest einen Teig herstellen, die Semmeln unterheben und etwas ziehen lassen. Aus der Masse Knöd'l formen und direkt in kochendes Salzwasser geben, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Brühe vom Suppenfleisch.

Das Beste vom gekochten Waginger Bio-Weideochsen:

Brust und Tafelspitz in Kupfertöpferl mit Bouillon serviert mit Schnittlauchrahm und Apfel-Kren, Braterdäpf'In und Muskat-Kürbis

- 250 g Ochsenbrust und 250 g Tafelspitz
- einige Suppenknochen
- 1 Bd Suppengemüse
- 2 Stk Nelken
- 6 Stk Wacholderbeeren
- 2 Stk Lorbeerblätter
- 10 Stk Pfefferkörner schwarz
- 2 Stk Koriander
- frischer Liebstöck'l
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- 125 g Sauerrahm
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1/4 Abrieb einer Zitrone und Saft
- Schnittlauch
- 4 Eßl Apfelmus
- 4 Eßl Meerrettich aus dem Glas
- 800 gr. Festkochende Erdäpf'In
- Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Chili
- 1 Teelöffel Kümmel ganz
- 1 Zwiebel
- 1 Stk. Jungzwiebel geschnitten
- 50 g Butterschmalz
- 500 g Muskatkürbis
- 1/2 Zwiebel in Würfel
- 100 g Butter
- Salz
- Curry
- Zucker
- frischen Dill

Zubereitung:

Ochsenknochen abwaschen, in ca. 5 ltr. kaltes Wasser ansetzen, aufkochen lassen, den Schaum abschöpfen. Die Temperatur auf 70 c reduzieren, Gewürze, Suppengemüse und das gewaschene Fleisch zugeben und 18 Stunden ziehen lassen. Die Erdäpf'In mit Lorbeerblatt, Chili, Meersalz und Kümmel in Wasser kochen, schälen, in Scheiben schneiden, in Butterschmalz braten. Wenn die Erdäpf'In eine schöne Farbe haben, die fein geschnittene Zwiebel, die Jungzwiebel unterheben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas frischen Majoran würzen.

Sauerrahm mit durch die Presse gedrückten Knoblauch, Prise Salz, Prise Zucker, etwas Pfeffermühle, Zitronenabrieb und Saft vermischen und fein geschnittenen Schnittlauch unterheben.

Apfelmus mit Meerrettich vermischen.

Kürbis schälen, von den Kernen befreien und in 2x2 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel leicht in Butter angehen lassen, den Kürbis zugeben und im zugedeckten

Topf ca. 20 Minuten schmoren lassen. Mit Salz, Curry, Zucker abschmecken und den fein geschnittenen Dill unterheben. Nach 18 Std. das Fleisch aus der Brühe nehmen, die Brühe durch ein Sieb seihen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das aufgeschnittene Fleisch in ein Kupfertöpferl mit Brühe, den

Geschnittenen Suppengemüse und frischen Liebstöck'l anrichten, ebenso den Kürbis und die Braterdäpf'ln in Kupfertöpferl anrichten.

Topfenschmarr'n mit frischen Beeren

- 100 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Vanilleschote-Mark
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 4 Eier getrennt
- 100 g Topfen
- 70 g Zucker
- 40 g Butterschmalz
- 40 g Butter
- Puderzucker
- 250 g frische Beeren nach Saison
- Apfelmus aus dem Glas

Zubereitung:

Für den Topfenschmarren das Mehl mit der Milch, dem Vanillemark und der Zitronenschale glatt rühren. Die Eigelbe und den Topfen dazugeben und unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Topfenmasse heben. Den Backofen grill einschalten. Zwei ofenfeste Pfannen (24-26 cm Durchmesser) bei mittlerer Temperatur erhitzen. Je 1 TL Butterschmalz darin zerlassen. Die Topfenschmarren-Masse in den Pfannen verteilen und die Unterseite hell anbräunen und obenauf die frischen Beeren geben. Den Topfenschmarren in den Pfannen nacheinander unter dem Grill auf der unteren Schiene 2-3 Minuten goldbraun backen. Die Pfannen aus dem Ofen nehmen und die Topfenschmarren mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Butter und den Puderzucker hinzufügen und die Schmarren in den Pfannen unter Rühren auf dem Herd karamellisieren. Für die Johannisbeeren die Früchte von den Rispen streifen, verlesen, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und mit Puderzucker bestäuben, kurz karamellisieren lassen. Den Topfenschmarr'n auf Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und das Apfelmus dazureichen.

