

Landgasthäuser und Feiertage

Almer Wallfahrt - jeweils am Samstag nach dem St. Bartholomäus-Tag (24.8.)

Menü historische Gaststätte St. Bartholomä:

- Zweierlei gebeizte Forelle
1 x traditionell mit vielen Kräutern
1 x mit Rote Beete
mit Salat und marinierten Gemüsewürfeln gereicht
- Rosa gebratener Gamsrücken auf Enzianrahm-Soße
mit Püree von gelben Rüben und Püree von Karotten
dazu Kräuterknödel
- Vanillewolke auf Heidelbeerröster

Rezept für 4 Personen:

Vorspeise:

Zweierlei gebeizte Forelle mit Gemüsewürfel und Salatgarnitur

Forelle filetieren und Geräten zupfen. Gewürze kurz rösten und mit Salz und Zucker vermengen. Filets mit der Beize einwürzen. Die Hälfte der Gewürze mit frischer Roter Beete mischen, die andere Hälfte mit Zitronenscheiben mischen und zu dem jeweiligen Filet geben.

Etwa 24 Stunden eingebeizt lassen, dann die Filets säubern und in dünne Scheiben schneiden.

Die mit Salz, Zucker und Zitrone marinierten Gemüsewürfel mit der Forelle und dem Blattsalat auf einem kalten Teller anrichten.

Mengenangabe:

1 große Forelle oder 2 Filets
20 g brauner Zucker
20 g Meersalz

2 Esslöffel Sternanis, geröstet
1 Esslöffel Thymian
3 Lorbeerblätter
1 Esslöffel Fenchel
1 Esslöffel weißer Pfeffer

1 Rote Beete
1 Salatgurke
2 Hände voll gemischter Blattsalat

Hauptspeise:

Rosa gebratener Gamsrücken auf Enzianrahm-Soße
mit Püree von gelben Rüben und Püree von Karotten
dazu Kräuter-Topfenknödel

Gamsrücken:

900 g sauber geputzten Gamsrücken mit Wildgewürz (Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wachholder, Piment, Kümmel) würzen und von allen Seiten scharf anbraten, 6-8 min bei 160°C in den Ofen, kurz rasten lassen und dann nochmals in brauner Butter anrösten.

900 g Gamsrücken
Wildgewürze
20 g Butter

Enzianrahm-Sauce:

Schalotten, Knoblauch und Gewürze anschwitzen, mit Enzian flambieren und mit Portwein und Sherry ablöschen, reduzieren und erneut reduzieren, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

25 ml Enzian
250 ml Portwein weiß
500 ml Sherry
1 Ltr. Wildfond
500 ml Sahne
100 g Charlotten
2 Knoblauchzehen
40 g Butter
25 g Pfeffer weiß
2 Nelken
2 Wacholderbeeren

Gelbe-Rübencreme:

Karotten und gelbe Rüben jeweils in leicht gezuckertem Salzwasser weich kochen, mit etwas Sahne und kalter Butter aufmixen.

Mengenangabe

500 Gramm Gelbe Rüben
500 Gramm Karotten
100 Gramm Butter
Prise Salz
Prise Zucker
eventuell ein Spritzer Sahne

Kräuter – Topfenknödel:

Topfen (Quark) mit Eigelb und Semmelbrösel mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und abschmecken.

8 - 10 Minuten im Salzwasser pochieren. Aus dem Wasser nehmen und in frischen Kräutern wälzen.

Mengenangabe

450 Gramm Topfen
2 Eigelb
2 Esslöffel Semmelbrösel
Prise Salz, Pfeffer, Muskat
4 Esslöffel Frische geschnittene Kräuter, je nach Jahreszeit

Zwetschken Pfefferröster:

Zucker im Topf zu Karamell einkochen mit Rotwein ablöschen. Zwetschken und Pfefferkörner dazu geben. Speisestärke mit Wasser anrühren und die Masse damit abbinden.

500 Gramm	Zwetschken
70 Gramm	Zucker
20 Gramm	schwarze Pfefferkörner
2 Esslöffel	Kartoffelstärke

Anrichten:

Die Enziansoße auf einen angewärmten Teller geben, den Gamsrücken schräg anschneiden und auf den Saucenspiegel stellen.

Die beiden Pürees jeweils rechts und links gemeinsam mit den Kräuter Topfenknödel anrichten. Jeweils gegenüber einen Esslöffel voll Zwetschken Pfefferröster anlegen.

Dessert:

Vanillewolke auf Heidelbeerröster:

Karamell aus Zucker kochen, mit etwas Rotwein ablöschen und mit 500 ml Apfelsaft aufgießen, Heidelbeeren begeben. Speisestärke mit Wasser anrühren und die Masse damit abbinden.

10 Stück Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker aufschlagen, Nockerl abstecken und in der Vanillemilch pochieren.

Heidelbeerröster:

140 Gramm	Zucker
250 ml	Rotwein
500 ml	Apfelsaft
1 Kilo	Heidelbeeren
4 Esslöffel	Speisestärke

Vanillewolke:

10	Eiweiß
180 Gramm	Zucker
1 Beutel	Vanillezucker

Vanillemilch:

2 Liter	Milch
200 Gramm	Zucker
1	Vanilleschote

Heidelbeerröster auf einem warmen Teller in der Mitte anrichten und die Vanillewolke darauf setzen. Mit einem Minze Blatt dekorieren.

Einen guten Appetit wünscht das ganze Sankt Bartholomä Team!