

Menü:

Ravioli mit Spinat –Ricotta-Füllung und Kirschtomaten

Zweierlei vom Ramsauer Rind:

Geschmorte Rindsbackerl und gekochter Tafelspitz in grüner Soße mit Spitzkohl und Kartoffelauflauf

Bananen-Topfenpalatschinken

Vorspeise:**Ravioli:**

100g Mehl
100g Hartweizenmehl
2 Eier
1 El Öl, Salz
600 g frischer Blattspinat oder TK-Ware
1 Zitrone,
120 g Ricotta
90 g Parmesan gerieben
1 Eigelb, Pfeffer, Muskat,
250 g Kirschtomaten
80 g durchwachsener Speck
30 g Butter, 3 Eßl. Olivenöl,

Mehl, Grieß, Eier, Eigelb und kaltes Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie 1 Stunde ruhen lassen. Inzwischen für die Füllung Spinat vorsichtig putzen, Stiele entfernen, Blätter waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Zitronenschalenhälfte fein abreiben. Ricotta in einer Schüssel mit Spinat.

Zitronenschale, 40 g Käse, Eigelb, Pfeffer, Salz und Muskat kräftig verrühren.

Füllung kaltstellen.

Teig teilen, auf einer mit wenig Grieß bestreuten Arbeitsfläche flach ausrollen – oder mit Nudelmaschine flach rollen, zügig mit einem Ausstecher ca. 7cm Kreise ausstechen, Plätzchen mit etwas Wasser bestreichen, je ½ bis 1 Tl der Füllung mittig auf die Teigstücke geben, Teig darüber zusammenklappen und an den Kanten fest zusammendrücken.

Restlichen Teig und Füllung ebenso verarbeiten. Fertig gestellte Ravioli mit einem Küchentuch bedecken, damit sie nicht antrocknen.

Nudeln in einem großen Topf in Salzwasser kochen. Tomaten waschen und halbieren, Speck in Streifen schneiden, Butter und Öl in Pfanne erhitzen, Speck mitbraten, halbierte Tomaten zugeben.

Nudeln aus dem kochendem Wasser nehmen und in die Pfanne geben. Etwas Nudelwasser und restlichen Käse zugeben und durchschwenken. Anrichten und Käse dazu servieren.

Grüne Soße:

Kräuter wie Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Majoran und Kerbel,
2 Kästchen Kresse,
2 hart gekochte Eier,
200g Creme fraîche,
4Eßl Öl,
2 Tl mittelscharfer Senf,
75g Joghurt
Salz und Pfeffer

Alle Kräuter waschen, trockentupfen und hacken. Eier schälen. Eigelb zu den Kräutern geben. Zusammen mit Creme fraîche mit einem Pürierstab pürieren. Öl unterschlagen. Senf und Joghurt zugeben und würzen. Eiweiß fein würfeln, in Soße geben.

Hauptspeise:**Tafelspitz:**

Je 80 g Karotten, Sellerie, Lauch

Salz

1,2 kg Tafelspitz,

1 Lorbeerblatt,

1 große Zwiebel halbiert gebräunt,

Pfeffer, Liebstöckel

Das Gemüse schälen und in grobe Stücken schneiden.

2 ½ l Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Das Fleisch, Lorbeerblatt und die gebräunten Zwiebelhälften einlegen und 1 ½ Stunden köcheln lassen, dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Gemüse erst 30 Min vor Ende der Garzeit zufügen, damit es nicht zu weich wird. Nach Ende der Garzeit Fleisch in Scheiben schneiden und mit Gemüse-Suppe und evtl. Meerrettich oder grüner Soße anrichten.

Geschmorte Rindsbackerl:

800g Rindsbackerl – beim Metzger bestellen-

1 Eßl. Schweineschmalz

2 Eßl. Mehl

¼ l Rotwein

Rinderbrühe

je 100g Lauch, Sellerie, Karotten

150g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe,

Gewürze, wie Salz, Pfeffer, Wacholder, Lorbeerblatt, Majoran und Thymian

Die Backerl salzen und pfeffern, in Mehl wenden und in heißem Schweinefett scharf anbraten.

Zwiebel, Knoblauch und geputztes, in Würfel geschnittenes Gemüse dazugeben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen.

Die restlichen Kräuter und Gewürze zugeben und bei zugedektem Topf zirka 1 ½ bis 2 Stunden – je nach Größe- garschmoren.

Die Rindsbackerl herausnehmen und gegen die Fleischfaser in Scheiben schneiden. Die Soße pürieren, abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Fleischscheiben mit der Soße servieren.

Spitzkohl Kartoffelauflauf:

600 g kleine Kartoffeln,

Salz

30-40g kleine Kapern

12 Scheiben durchwachsener Speck

1 Eßl Öl

50 g Butter

50 g Mehl

600 g Milch

1 Lorbeerblatt

20 g Parmesan fein gerieben

1 Spitzkohl

Kartoffeln waschen und ungeschält 20min. leicht bissfest garen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln schälen und ausgekühlt in Scheiben schneiden. Speck fein würfeln und knusprig braten. Für die Bechamel-Soße die Butter zerlassen, das Mehl durch ein feines Sieb einstreuen und unterrühren. Mit dem Schneebesen nach und nach die Milch einrühren und das Lorbeerblatt zugeben. Die Sauce bei milder Hitze 25 Min. leise köcheln lassen und dabei öfter umrühren. Das Blatt entfernen. Kartoffeln, Käse, Speckwürfel (evtl Kapern mit Lake) in die Bechamel-Soße einrühren und mit Salz abschmecken.

Den Kohl putzen, die Blätter vorsichtig vom Strunk lösen und waschen. Kohlblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Auflaufform fetten und mit Kohlblättern auslegen, die Kartoffelmasse einfüllen und mit restlichem Kohl bedecken. Bei 180 Grad 40 min garen.

Nachspeise:

Topfen – Palatschinken:

60 g Butter
30 g Staubzucker
1 Msp. Zitronenschale gerieben
3 Eigelb
1 Eßl. Rum
Eiweiß
1 Prise Salz
70 g Zucker
30 g Rosinen
2 Bananen
300 g Quark

Guß:

2 Eier
1/8 l Milch
20g Zucker
1 P. Vanillezucker
1TI Weizenstärke.

Pfannkuchenteig zubereiten und daraus dünne helle Pfannkuchen backen. Für die Füllung die weiche Butter mit den Staubzucker und der Zitronenschale schaumig rühren. Das Eigelb nach und nach einrühren, Quark und Rum untermischen. Das Eiweiß mit Salz leicht schlagen und mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Den Eischnee locker unter die Quarkmasse heben. Die Pfannkuchen damit bestreichen, mit Rosinen bestreuen und die Bananenscheiben verteilen. Einrollen und in eine passende gebutterte, bemehlte Auflaufform einordnen. Inzwischen für den Guß die Eier mit Milch, Zucker, Weizenstärke und Vanillezucker verrühren, über die Pfannkuchen gießen und backen bei 160 Grad, ca. 15 Min.

Viel Spaß beim Kochen wünschen Sepp und Thomas

Wirtshaus Wachterl, Ramsau
Thomas Grassl, Alpenstraße 159, 83486 Ramsau
genuss@wirtshaus-wachterl.de, 08657 285
www.wirtshaus-wachterl.de

Küchenmeister:
Thomas und Sepp Grassl (Vater und Sohn)