



Rezepte der Koch Lounge powered by KIKA mit Marco Krainer

Sonntag, 18. Sept. 2022

Gebratenes Wallerfilet aus Wildfang mit Roten Rüben-Ragout, Grießknödel und Thymian

Rezept von Küchenchef Rudi Katschnig, Seegasthof Katschnig in St. Kanzian am Klopeiner See

Zutaten für die Sauce:

800 g Wallerfilet (Welsfilet)
Kräutersalz
Sojaöl
1 Bund Thymian

1 kg Rote Rüben
100ml Schlagobers
2 Esslöffel Rapsöl
500 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer
Schuss Weißwein

500 ml Milch
60g Butter
½ Teelöffel Salz
200g Weizengrieß
Muskat
2 Eier

150g Brösel
Salz, Pfeffer
3 Esslöffel Butter



Zubereitung Grießknödel:

Die Milch zusammen mit Butter, Muskat, Salz, Pfeffer aufkochen, den Grieß einrühren und danach abkühlen lassen. Die Eier dazu geben und gut durchkneten. Zu kleinen Knödel formen und im kochenden Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Zum Schluss in einer Pfanne die Butter zerlassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Bröseln vermischen. Die fertig gekochten Grießknödel darin einmal durchschwenken.

Zubereitung Rote Rüben-Ragout:

Rote Rüben schälen und würfelig schneiden. Danach in einem Topf im Öl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und ca 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss etwas Schlagobers dazu geben und wenn nötig mit Maizena binden (wenn es zu flüssig ist)

Zubereitung Wallerfilet:

Zugeputztes Filet in Portionen aufschneiden und mit Kräutersalz würzen und in einer Pfanne im Öl anbraten, bis es innen leicht glasig wird.

Die Grießknödel auf dem Teller anrichten, das Rote Rüben Ragout dazu geben und mit dem Wallerfilet abschließen.



Rezepte der Koch Lounge powered by KIKA mit Marco Krainer

Sonntag, 18. Sept. 2022

Roh marinierter Karpfen aus dem Klopeiner See mit Gurken-Rahm und Amaranth-Pops

Rezept von Küchenchef Rudi Katschnig, Seegasthof Katschnig in St. Kanzian am Klopeiner See

Zutaten:

480 g Karpfenfilet entgrätet
1 Zitrone
Bio Sonnenblumenöl, Kräutersalz
250 g Sauerrahm
1 Gurke
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Essig
Amaranth-Pops (selbst gepoppt/gepufft oder z.B. auch fertig im Handel erhältlich)

Zubereitung:

Die Gurke schälen und entkernen, dann in Stücke schneiden und mit Salz würzen und etwas stehen lassen und ausdrücken. Den Sauerrahm dazu geben mit Essig und Pfeffer verfeinern. Das Karpfenfilet in feine Scheiben aufschneiden, auf einen Teller legen, mit Zitronensaft und Sonnenblumenöl beträufeln und mit dem Kräutersalz würzen. Die Rahmgurke auf einen Teller anrichten und die Filetstücke darüberlegen und mit den Amaranth-Pops finalisieren.



Rezepte der Koch Lounge powered by KIKA mit Marco Krainer

Sonntag, 18. Sept. 2022

Geschmortes Rahm-Herz vom Reh mit Wurzelgemüse, Kartoffelpüree und Cranberries

Rezept von Küchenchef Rudi Katschnig, Seegasthof Katschnig in St. Kanzian am Klopeiner See

Zutaten für das Rahm-Herz:

4 Stück Herz vom Reh
100 g Cranberries
2 Karotten
¼ Sellerie
½ Stange Lauch
250ml Schlagobers
2 Zwiebeln
Maizena zum Binden
Salz, Pfeffer, Öl, Rotwein
½ Liter Gemüsefond
Petersilie

Zubereitung:

Das Reh Herz würfelig schneiden. Ca 1 x 1 cm
Mit Salz und Pfeffer würzen und dann in einem Topf in Öl anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen, ca. 30 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse mit einer Reibe reiben und zum Herz dazu geben. Cranberries beimengen und einmal aufkochen lassen. Und mit Sahne absieben und mit Maizena eindicken.

Zutaten für das Kartoffelpüree:

1 kg Kartoffeln mehlig
1 Liter Wasser
1 Esslöffel Salz – für das Kochwasser
1 Schuss Milch
2 Esslöffel Butter
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und im Salzwasser ca 20 Minuten weichkochen. Das Wasser ableeren, die Milch in den Topf geben, Butter dazu, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit einem Handmixer glattrühren.



Rezepte der Koch Lounge powered by KIKA mit Marco Krainer

Sonntag, 18. Sept. 2022

Feldhasen-Wrap

Rezept von Küchenchef Rudi Katschnig, Seegasthof Katschnig in St. Kanzian am Klopeiner See

Zutaten:

2 Stk. Rücken vom Feldhasen
4 Stk. Tortillas
200 g Rucola
150 g Mascarpone
1 Esslöffel Preiselbeeren
2 Esslöffel geriebener Kren
Salz, Pfeffer, Grillgewürz von Schneiderbauer

Zubereitung:

Feldhasen Rücken mit Salz, Pfeffer und Grillgewürz würzen, in einer heißen Pfanne scharf anbraten und für ca. 7 Minuten bei 180 Grad in den Ofen fertig garen. Danach auf einen kalten Teller auskühlen lassen.

Währenddessen den Mascarpone mit Preiselbeeren, Salz und Kren vermengen.

Den kalten Hasenrücken in feine Tranchen schneiden. Die Tortillas mit dem Krenaufstrich bestreichen, mit Rucola bestreuen und die Tranchen in einer Linie auflegen und zusammenrollen.

Zum Anrichten in schräge Scheiben schneiden.



Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Sonntag, 18. Sept. 2022

„Flugshow“ Rosa gebratene Brust von der Wildente mit Hadn-Risotto, Austernpilzen, gelben Zucchini und Bergbohnenkraut

Rezept von Küchenchef Rudi Katschnig, Seegasthof Katschnig in St. Kanzian am Klopeiner See

Zutaten:

200 g Hadn-Reis (geschälter Buchweizen)
1 Zwiebel gewürfelt
400 ml Gemüesfond
50 g Parmesan gerieben
500 g Austernpilze
300 g gelbe Zucchini
4 Stk. Wildentenbrust

Zubereitung:

Zwiebelwürfel im heißen Öl andünsten. Buchweizen zugeben und ca. 2 Minuten mit andünsten. Mit Gemüesfond aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Austernpilze und Zucchini in Spalten schneiden und im Sojaöl kurz anbraten und würzen.

Zum finalisieren den Buchweizen und die Pilz-Zucchini-Mischung vermengen und mit Butter, Parmesan gerieben und etwas Sahne verfeinern und mit Bergbohnenkraut ausgarnieren.

Entenbrust würzen (Salz, Pfeffer, Grillgewürz), in der Pfanne scharf anbraten und zum fertig garen bei 180 Grad für ca. 12 Minuten in den Ofen stellen. Vor dem Anrichten die Entenbrust in feine Tranchen schneiden und auf das Risotto legen.