



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Samstag, 16. Sept. 2023

„Geflämmter Kärntna Låxn (Seeforelle) | Mangold aus dem Garten | Rote Rübe“

Zutaten

2 Stück Filets vom Kärntna Låxn (Seeforelle)
1 Stück Rote Rübe
200 g Mangold
100 g Butter
Salz und Pfeffer
Kümmel
Lorbeerblatt

Zubereitung

Die Roten Rüben mit Salz, Lorbeer und Kümmel Weich kochen. Dann den Mangold in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Die Kärntna Låxn-Filets zupfen (von den Gräten befreien), portionieren und in etwas Öl auf der Hautseite anbraten. Nun etwas salzen und beim Braten ganz kurz umdrehen. Nun den Mangold mit etwas Butter, Salz und Pfeffer schwenken, danach anrichten.



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Samstag, 16. Sept. 2023

„Rosa gebratener Hirsch-Rücken mit Pastinake und sautierten Flowersprouts“

Zutaten

300 g Hirschrücken
4 Stück Pastinake
1 Tasse Flowersprouts (Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl)
Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Hirschrücken scharf anbraten und bei 75 Grad in den Backofen geben, um ihn dort für ca. 25 Minuten rasten zu lassen

Die Pastinaken schälen und im Wasser weichkochen. Wenn diese weich sind, das Wasser weg geben und mit etwas kalter Butter und Salz zu einer feinen Creme mixen. Die Flowersprouts in Butter und etwas Salz langsam anschwanken, danach alles gemeinsam anrichten.



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Samstag, 16. Sept. 2023

„Tatar vom Kärntner Kalb mit einer Emulsion vom Schwarzen Knoblauch, dazu gepickeltes Gemüse“

Zutaten

300 g Rücken oder Filet vom Kalb
1 Knolle Schwarzer Knoblauch
Eigelb
Öl
Etwas Suppe (Rind oder Gemüse)
Essiggurken
Mini-Mais
Silberzwiebeln
Paprika
Salz und Pfeffer
Senf
Frische Petersilie
Senfkörner
Lorbeerblätter
Wasser

Zubereitung

Das Kalbsfilet bzw. den Kalbsrücken fein hacken. Ebenso die Petersilie fein hacken, hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Für die Knoblauch-Emulsion Eigelb, Senf, Suppe, Salz und den schwarzen Knoblauch in einen hohen Behälter geben und mit einem Stabmixer mixen und dabei langsam nach und nach das Öl hinzugeben. Für das Essiggemüse bereits am Vortag die Gurken, den Mini-Mais, die Silberzwiebeln und die Paprika in die gewünschte Größe schneiden und in einen heißen Fond aus Wasser, Essig, Senfkörnern, Lorbeer, Salz und Pfeffer einlegen.

Danach alles dekorativ miteinander anrichten.



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Samstag, 16. Sept. 2023

„Maishendlbrust mit Erdäpfel-Nidei und Sauce Cumberland“

Zutaten

2 Stück Maishendlbrust
500 g mehligere Erdäpfel
2 Dotter
120 g Mehl
Preiselbeeren
100 ml Rotwein
100 g Cranberries
1 Stück Orange
Zucker
Salz und Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung

Für die „Erdäpfel-Nidei“ die Erdäpfel am Vortag in der Schale kochen und am nächsten Tag erst geschält pressen. Dann Dotter, Mehl, Salz und Muskat hinzugeben und alles kurz zu einer kompakten Masse kneten. Danach den Teig rollen, dann ausstechen und langsam in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Die Maishendlbrust mit Salz und Pfeffer würzen und knusprig anbraten. Dann in den Ofen geben und bei 110 Grad für 40 Minuten rasten lassen.

Für die Sauce Cumberland den Zucker langsam karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Die Haut von der Orange (Zeste) mit einer Reibe dazureiben und den Saft der Orange sowie die Preiselbeeren und Cranberries hinzugeben.

Alles miteinander anrichten und servieren.



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Samstag, 16. Sept. 2023

„Mousse von der Zartbitter-Schokolade mit Zwetschge und Chili“

Zutaten

200 g Dunkle Schokolade
80 g Zucker
300 ml Schlagobers
3 Eier
1 Packung Vanillezucker
200 g frische Zwetschgen
1 Chilischote
Zucker
Rotwein

Zubereitung

Die Schokolade langsam in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen.
Nun die Dotter und den Zucker zusammen aufschlagen. Den Schlagobers separat steifschlagen.
Dann die geschmolzene Schokolade zum geschlagenen Eigelb geben und den geschlagenen Obers vorsichtig unterheben. Danach in die Kühlung geben.
Für die Chili-Zwetschgen den Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. In der Zwischenzeit die Zwetschgen halbieren und entkernen. Diese dann zum Rotwein geben. Die Chili aufschneiden und je nach Schärfe und Belieben zu den Zwetschgen geben
Alles miteinander anrichten und servieren.