



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Donnerstag, 17. Sept. 2026

Wassermelonen-Carpaccio

½ Wassermelone
100 g Yuzusaft
80 g Wasser
50 g Zitronensaft
80 g Zucker
3 g Agar-Agar

Zum Anrichten

Olivenöl
Salz
gepuffter Buchweizen
Kresse

Zubereitung

Yuzu-Gel:

Den Yuzusaft mit Wasser, Agar-Agar, Zitronensaft und Zucker kalt verrühren, aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen.

Über Nacht in einem abgedeckten Gefäß auskühlen lassen.

Mit dem Stabmixer homogen aufmixen, gegebenenfalls etwas Wasser zugeben und in einen Spritzbeutel oder eine Quetschflasche abfüllen.

Die kernarme Wassermelone von der Schale befreien und für 24 Stunden einfrieren. Anschließend vollständig auftauen lassen und für 12 Stunden bei 85 °C Heißluft im Ofen trocknen lassen.

Abkühlen lassen, hauchdünn aufschneiden, verbliebene Kerne entfernen und auf Tellern anrichten.

Mit Olivenöl beträufeln, salzen und mit Yuzu-Gel, gepufftem Buchweizen sowie Kresse garnieren.



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Donnerstag, 17. Sept. 2026

Bio-Enten-Donut

Füllung

2 Entenkeulen, konfiert
30 g Frühlingszwiebel
etwas Reisessig
etwas Sesamöl
15 g Honig
15 g Ingwer
30 g Hoisin-Sauce
etwas Olivenöl und Pfeffer

Das Weiße der Frühlingszwiebel fein schneiden und in etwas Öl anschwitzen.
Das Fleisch der Entenkeulen vom Knochen lösen, klein schneiden und dazugeben.
Die restlichen Zutaten hinzufügen und einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist.
Die Masse in eine Silikon-Donutform füllen und einfrieren.

Teig

150 g Mehl
100 ml Wasser
30 g Zucker
2 g Backpulver
100 g Ei

Alle Zutaten außer dem Mehl pürieren. Anschließend das Mehl zugeben und nochmals kurz mixen. Nicht zu lange mixen.
Durch ein Sieb streichen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Den gefrorenen Enten-Donut mit zwei Zahnstochern anstechen, vollständig in den Teig tauchen und bei 180 °C beidseitig gleichmäßig goldbraun frittieren.



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Donnerstag, 17. Sept. 2026

Geröstete Leber

mit Speck, Apfel, Zwiebel, Curry und Cashewkernen

800 g Leber
100 g Speckwürfel
1 Apfel
½ **Zwiebel**
100 g Cashewkerne
etwas Curry
etwas Rindssuppe

Zubereitung

Die Zwiebel fein schneiden und zusammen mit dem Speck und der fein geschnittenen Leber in einer Pfanne anbraten. Den gewürfelten Apfel und die Cashewkerne zugeben, kurz mitrösten und mit Curry abschmecken. Mit etwas Rindssuppe aufgießen und einkochen lassen. Anschließend anrichten.

Zirbeneis

500 g Milch
12 g Glukose
15 g Magermilchpuver
30 g Zucker
125 g Mascarpone
2 g Blattgelatine

Geröstete Pinienkerne
Zuckerwatte

Zubereitung

Milch, Glukose, Magermilchpuver und Zucker vermengen und kurz aufkochen. Die Zirbenwolle zugeben und 4 Minuten ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb passieren. Anschließend die eingeweichte und gut ausgedrückte Blattgelatine sowie die Mascarpone einrühren. Die Masse in der Eismaschine cremig frieren.

Mit gerösteten Pinienkernen und Zuckerwatte anrichten.