



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Freitag, 18. Sept. 2026

Pannonische Fischsuppe (Für 4 Personen)

Für die Fischsuppe:

- 4 Schalotten oder Zwiebel geschnitten
- 100 g Ingwer geschält, frisch geschnitten
- 6 Scheiben Mangalitza-Speck in Würfel geschnitten
- 2 Stk. rote Paprika würfelig geschnitten, ohne Kerne
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- 8 Safranfäden
- 1 EL Curry
- 1 EL Kurkuma
- 1 EL Tomatenmark
- 4 cl Pernod oder Gin
- 1,5 L Fischfond (aus den Karkassen der Seeforelle)

Für die Einlage:

- 2 EL Mangalitza-Speck würfelig geschnitten, geröstet
- 300 g Seeforelle in mittelgroße Stücke geschnitten
- 2 EL Fenchel klein geschnitten
- 4 Stk. getrocknete Tomaten, grob geschnitten
- 4 EL Belugalinsen vorgekocht

Suppe:

Schalotten, Ingwer und Speck in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Paprika, Safran, Curry, Kurkuma, Knoblauch und Tomatenmark in den Topf geben und langsam weiter rösten. Pernod beigeben, mit Fischfond aufgießen und langsam köcheln lassen. Alles mit einem Mixstab durchmischen und abpassieren.

Einlage:

Den Speck, gemeinsam mit dem Fenchel und den getrockneten Tomaten in der Pfanne anrösten.

Die Fischsuppe erwärmen und die Seeforellenfilets darin kurz durchziehen lassen, ca. 1 Minute. Die Einlage samt Belugalinsen auf 4 Teller verteilen, und mit der heißen Suppe ausgießen



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Freitag, 18. Sept. 2026

Rote Beete Risotto (Für 4 Personen)

Zutaten:

2 Knollen Rote Bete
3 EL Olivenöl
1 EL Balsamico Bianco
1 EL Butter
2 Schalotten
150 g Risotto-Reis z.B. Arborio
100 ml trockener Weißwein
500 ml Rote-Bete-Saft
1-2 TL Bio-Gemüsebrühe
grobes Meersalz, Pfeffer
50 g milder, Kärntner Ziegenkäse
2-3 Stängel Petersilie
1 Kugel Burrata nach Wunsch, zum Servieren

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rote Bete schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In eine ofenfeste Form geben und mit 2 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico Bianco und etwas grobem Meersalz vermischen. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von oben ca. 30 Min. rösten.

Den Rote Bete Saft in einem kleinen Topf erhitzen und anschließend warmhalten.

In einem großen Topf 1 EL Olivenöl zusammen mit 1 EL Butter erhitzen. Die Schalotten schälen und fein hacken, anschließend in heißem Fett 1-2 Min. anschwitzen. Den Risotto-Reis dazugeben und unter Rühren für 1 Min. mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen.

Nach und nach den heißen Rote-Bete-Saft abwechselnd mit Gemüsebrühe zum Reis geben und ständig weiter rühren. Den Reis unter Zugabe der Flüssigkeit garen, bis er "al dente" ist.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Ziegenkäse fein reiben und mit etwas Butter unter das Risotto heben. Den Deckel auf den Topf setzen und den Herd ausschalten. Vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit der Roten Bete aus dem Ofen und Burrata auf Tellern anrichten und servieren.



Rezepte der Koch Lounge mit Marco Krainer

Freitag, 18. Sept. 2026

Apfelmost-Float mit Vanilleeis & Apfel-Karamellsauce (1 Drink)

Zutaten / Für den Float:

Apfelmost oder Apfelwein, wahlweise Apfelsaft aus dem Genussland Kärnten (ca. 200 – 250 ml)

2 große Kugeln Vanilleeis, vorzugsweise von Genussland Kärnten-Produzenten

½ Apfel (säuerlich), mit Schale in feine Würfel geschnitten

Saft einer ¼ Zitrone

wenig geriebene Muskatnuss

Minze zum Dekorieren

1-2 Strohhalme

Für die Apfelsaft-Karamellsauce (reicht für mehrere Floats):

150 g Zucker

60 ml Apfelsaft

50 g Kärntner Butter

175 ml Kärntner Schlagobers

1 Prise Salz

Zubereitung der Apfelsaft-Karamellsauce

In einem Topf den Apfelsaft gemeinsam mit dem Zucker zum Kochen bringen, dabei ständig umrühren. Die kochende Masse auf halbe Hitze stellen und köcheln lassen, dabei nicht mehr umrühren, bis sich eine dunkel-goldgelbe Farbe entwickelt. Auf keinen Fall zu dunkel werden lassen – denn dann würde der Zucker verbrennen und bitter werden. Nach guten 10 Minuten sollte die Masse perfekt sein. Nun den Topf von der Herdplatte nehmen und die Butter einrühren, bis diese geschmolzen ist. Jetzt nach und nach den Schlagobers unterrühren, danach die Prise Salz hinzugeben und nochmals gut verrühren. Im Kühlschrank hält sich die Karamellsauce bis zu zwei Wochen. Bei Bedarf ganz leicht erwärmen, sollte sie zu dick sein.



Zubereitung des Apfelmost-Floats

Die geschnittenen Apfelwürfel mit dem Zitronensaft übergießen, sodass diese nicht braun werden. In ein dekoratives Glas (z.B. großes Teeglas mit Henkel oder Eistee-Glas) eine große Kugel Vanilleeis geben. Nun mit dem Apfelmost ca. Dreiviertel aufgießen. Nun die zweite Eiskugel darauf setzen und nochmals mit Apfelmost aufgießen, bis das Vanilleeis zum Rand aufsteigt. Nun die Strohhalm seitlich in das Getränk stecken und die Oberfläche (schwimmendes Vanilleeis) mit ein wenig geriebener Muskatnuss (am besten frisch gemahlen) bestreuen. Nun die Karamellsauce dekorativ

Und nach Belieben über die Oberfläche ziehen – dabei darf die Sauce bei einem Float immer ein wenig über den Glasrand herunter rinnen. Danach die Apfelwürfel darauf verteilen und das fertige Getränk mit Minze garnieren. Dazu reicht man zusätzlich auch einen langen Eis- oder Longdrinklöffel.

Marcos Tipp:

Wenn der Apfelmost oder Apfelwein durch Apfelsaft ersetzt wird, eignet sich das Getränk auch perfekt für Kinder. Auch Apfel- oder Birnen-Flizzante sind prickelnde Alternativen. Vanilleeis ist hier ein neutraler Klassiker, der am besten passt – vor allem auch in Kombination mit dem Apfelmost. Zum Erlebnis wird das Getränk, wenn man beim Löffeln immer gleichzeitig Vanilleeis, Apfelmost und Karamellsauce gemeinsam erwischt.