

„Aufgetisch: Das winterliche Graz“

ROTE RÜBE / SAUERRAHM / FORELLENKAVIAR

Zutaten

4 Rote Rüben, ca. 5 cm Durchmesser
Butterschmalz

Rote Rüben-Johannisbeer-Sojareduktion

100 ml rote Rüben Saft
50 ml Johannisbeersaft
50 ml Sojasauce
1 Esslöffel Rapsöl

Sauerrahmschaum

100 ml Sauerrahm
1 Prise Salz, Pfeffer
etwas Knoblauch

Zubereitung:

Rote Rüben mit Butterschmalz in ein Blech geben und im Ofen bei 130°C 2 Stunden garen.
Rote Rübensaft mit Johannisbeersaft und Sojasauce einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Sauerrahm mit Gewürzen abschmecken, in einen Sahnesiphon füllen und zwei Patronen zufügen. Kurz kaltstellen.

Die geschmorte Rübe in den Teller geben und mit dem Sirup übergießen. Sauerrahmschaum auf die Rübe geben.

Mit Forellenkaviar und Senfblatt garnieren..

SAIBLING MIT KÜRBISPÜREE UND FENCHEL

Zutaten für 4 Personen

Saibling

4 Stück a 140 g

Butterschmalz

Kürbispüree

1 kleiner Hokkaido Kürbis

1 Knoblauchzehe

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

etwas geräucherter Paprika

etwas Rapsöl

100 ml Gemüsebrühe

Fenchel

1 Stück Fenchel

etwas Kernöl

etwas Verjus

getrocknete Kamille

Zubereitung

Kürbis würfeln und in Öl kurz anbraten, Gewürze zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Den Kürbis kochen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Danach mit dem Mixer pürieren.

Den Fenchel mit der Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden. Mit Kernöl und Verjus marinieren.

Den Saibling in Butterschmalz auf der Hautseite anbraten bis die Haut knusprig ist und dann in den vorgeheizten Ofen stellen und gar ziehen.

Kürbispüree in den Teller geben, Saibling darauf anrichten. Den marinierten Fenchel auf den Saibling geben. Zuletzt mit getrockneter Kamille bestreuen.

WINTERPASTA ALLA MACELLO

Zutaten

handgemachte Tagliolini ca. 120g/Portion
2 Stück Karotten
1 Knolle Sellerie
2 Rispen kleinen Tomaten
gute Tomatensauce (Struktur bzw. Stücke sichtbar)
Kapern
Kurkuma
2 Kapseln gehackter Kardamom
frischer Pfeffer und grobes Meersalz
Petersilie
Ghee
etwas Olivenöl

Zubereitung der Sauce (ca. 4 Personen)

2 Stück geputzte Karotten und 1 Knolle geputzte Sellerie in Würfel schneiden. Beide Wurzelgemüse in Ghee (eventuell etwas Olivenöl) in einer schweren Pfanne anbraten. Dann kleine Rispen-Tomaten, Kapern, Kurkuma, etwa 2 Kapseln gehackten Kardamom, frischen Pfeffer und grobes Meersalz hinzufügen.

Die Reihenfolge der Gewürzzugabe ist wesentlich, wenn man nach der „5 Elemente Küche“ kocht, das Geschmackserlebnis so um ein Vielfaches größer.

Mit etwas guter Tomatensauce die Sauce unterstützen. Am Schluss ausreichend Petersilie hinzufügen und die Pfanne von der Kochstelle wegstellen.

In einer weiteren Pfanne wird die Pasta gekocht: "Ich erhitze Wasser in einer Menge, damit die Nudeln gerade damit bedeckt sind. Sobald das Wasser kocht, gebe ich die Tagliolini hinzu - das ganze dauert einige Minuten (da es ja Frischpasta ist). Gleichzeitig sollte vom Wassersud nicht mehr viel da sein (ansonsten wurde zuviel Wasser verwendet). Jetzt füge ich meine vorbereitete Sauce hinzu und schaue auf eine perfekte Konsistenz."

Eventuell noch etwas frische Muskatnuss, Pfeffer, Meersalz und einen Schuss trockenen Wein (Friulano) dazugeben. Rasches Anrichten auf vorgewärmten Tellern, mit nochmals etwas feinst gehackter Petersilie bestreuen. Weiters noch 18 Monate alten Prosciutto San Daniele darunter mischen, einige Blätter davon am Tellerrand drapieren. Ausreichend frisch geraspelten Parmesan über die Prosciutto-Blätter geben - fertig!