

## „Aufgetischt im südlichen Waldviertel“

### WILDHENDLSPIESS MIT ZIEGENKÄSEMousse, RATATOUILLE UND KRIECHERL - CHILIMARINADE

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Stk. Wildhendlfilet, etwas Waldviertler Graumohn, Salz, Olivenöl  
8 Holzspieße (in Wasser eingelegt)  
0,25l Kriecherlsirup, 1 Esslöffel Zwiebel fein gewürfelt, Chilipulver  
250g Ziegenfrischkäse, 150g Schlagobers aufgeschlagen, Salz  
100g Melanzani gewürfelt, 100g Zucchini gewürfelt, 100g Paprika in Streifen, 100g  
Paradeiser gewürfelt, 100g Zwiebel in Ringe geschnitten  
Salz, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl

#### Zubereitung

Für die Marinade den Kriecherlsirup mit der Zwiebel auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Chili abschmecken und abkühlen lassen.

Den Ziegenkäse für das Mousse cremig rühren, mit Salz abschmecken und das Obers unterheben.

Für das Ratatouille die Melanzani etwas einsalzen und Wasser ziehen lassen – gut abtrocknen.

Zucchini, Paprika und Melanzani sortenrein in der Pfanne mit Olivenöl gut anbraten und in eine Schüssel geben.

Den Zwiebel mit etwas Öl anbraten und die Paradeiserwürfel dazugeben.  
Einige Minuten durchrösten und dann mit Knoblauch, Salz und Rosmarin gut abschmecken.  
Die gebratenen Gemüsewürfel unterrühren und nochmals erwärmen.

Die Hendlfilets in Stücke schneiden und auf die Spieße aufstecken, salzen und auf 2 Seiten in den Mohn drücken. In heißem Öl auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten.  
Auf einem Küchentuch etwas abtropfen lassen und mit der Kriecherl – ChilimarinaDE beträufeln.

Das Ziegenkäsemousse mit 2 Löffeln zu Nockerl formen, und mit dem Ratatouille und den Spießen anrichten.

## ROSEN - MELISSENSIRUP

*Ein 2 Liter Gefäß voll Rosenblüten (am besten rotfärbende)*

*20 Stängel Zitronenmelisse*

*2 kg Zucker*

*3 l Wasser*

*6 dkg Zitronensäure*

Wasser mit Zucker aufkochen und auskühlen lassen. Die Rosenblüten mit der Zitronenmelisse und der Zitronensäure in ein 5l Glas geben. Mit dem Zuckersirup übergießen und luftdicht verschließen.

Den Ansatz 24 Stunden ziehen lassen. Vor dem Abseihen vorsichtig schütteln. Sirup auf 75°C erhitzen, in sehr saubere Flaschen füllen und gut verschließen.