

AUFGETISCHT - TENNENGAU

GEFÜLLTES BRESSE-HUHN AUF PETERSILIENRISOTTO MIT CRANBERRIES

Rezepte von Alexandra Priewasser, Die Genusskrämerei/Hallein

Rezept für 4 Personen

Das Bresse-Huhn hohl auslösen und die Carcasse entfernen, außer die Knochen der oberen Keule.

Das ausgelöste Huhn auflegen, salzen und pfeffern, die Knödelmasse mittig platzieren, die beiden Hälften zusammenklappen, an der Brust entlang zusammennähen oder französisch binden. Würzen mit Salz und Pfeffer, ab in den Ofen bei 160° C - je nach Größe zwischen 40 bis 60 min.

1,2 kg Bresse-Huhn
200g Knödelbrot
Milch
Butter
Eier
Speck
Salz, Pfeffer, Muskat

PETERSILIENRISOTTO

300g Risotto Reis Arborio
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
1,2 l Gemüsefond (heiß)
1 Bund Petersilie
Parmesan, Rucola, Pinienkerne, Salz, Pfeffer

Zwiebel anschwitzen in Olivenöl, Reis dazu und glasig durchmischen. Mit heißem Gemüsefond aufgießen und ca. 20min. bei mittlerer Hitze leicht mit dem heißen Gemüsefond aufgießen - bedeckt, immer wieder auffüllen und kochen lassen. In der Zwischenzeit den Bund Petersilie mit etwas Rucola, Weißwein, Wasser und Pinienkernen mit einem Stabmixer mixen (breiförmig).

Kurz bevor das Risotto fertig ist, die Cranberries unterheben. Etwas Sahne und Butter dazu, noch einmal kurz aufkochen, Parmesan dazu und fertig servieren. Parmesan Chips als Garnitur.

HUCHENFILET IN DER ALMKÄSE-KRUSTE MIT VOGERLSALAT UND SAUCE TARTARE

von Ernst Kronreif, Gasthof Hohlwegwirt/Hallein, Taxach

Rezept für 4 Personen

800 g filetierter Huchen (bzw. 1,2 kg ganzer Fisch)
200 g Almkäse
2 ganze Eier
heimisches Bergsalz, Pfeffer
2 Zitronen

Für den Vogersalat:

Balsamicoessig, Olivenöl, heimisches Bergsalz und gemahlene schwarzen Pfeffer

Für die Sauce Tartare:

4 fein gehackte Gurkerln
15 Kapern
1 kleine Zwiebel
etwas Petersilie
Mayonnaise
ein paar Tropfen vom Sud der Gurkerln
heimisches Bergsalz und gemahlene schwarzen Pfeffer
→ Alles miteinander vermischen und abschmecken.

Den Huchen filetieren, die Filets halbieren und mit heimischem Bergsalz, Pfeffer und viel Zitronensaft marinieren, ½ Stunde ziehen lassen. Vogersalat putzen.

Almkäse reiben. Käse mit etwas Brösel vermischen. Ei verquirlen und salzen. Die Fischfilets zuerst in Mehl, dann in dem versprudelten Ei und anschließend in der Käse-Bröselmischung wälzen. Butterschmalz erhitzen und die panierten Fischstücke goldbraun backen. Aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und neben dem marinierten Vogersalat anrichten. Mit Sauce Tartare und einer Spalte Zitrone servieren.