

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Kürbis Tortellini mit Zander Marisca Sauce und Ofen Zwetschken

nach einem Rezept von Emanuel Weyringer, Spitzenkoch & Wirt im Restaurant Weyringer Wallersee

<https://www.weyringer-wallersee.at/>

Zutaten

Nudelteig:

250g Hartweizen Gries (Semola)

Prise Salz

2 Eier

3 Dotter

Etwas Olivenöl

Kürbis Füllung:

300g Muskat Kürbis geschält, entkernt und grob geschnitten

1 kleine Zwiebel grob geschnitten

1 Dotter

20g Parmesan gerieben

30g Mozzarella würfelig geschnitten

15g Panko Brösel mit Limette gerieben

30g Ricotta

1 Knoblauchzehe fein gehackt

Etwas Olivenöl

100g kleinwürfelig geschnittener Kürbis

½ kleine Zwiebel kleinwürfelig geschnitten

Etwas gerieben Zitronenschale

Salz

Pfeffer

Eine Prise gerösteten Mohn zum Garnieren beim Anrichten

Zander Marisca Sauce:

1 kleiner Zwiebel

Etwas frischer Chili

1 Knoblauchzehe

1 TL Spitze Kümmel gemahlen

1 TL Spitze Koriander gemahlen

Etwas Sonnenblumenöl

Salz

Saft von ½ Zitrone

30ml Weißwein

50g zimmerwarme Butter

150ml klare Hühnersuppe oder Gemüsesuppe

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

½ TL Reissessig
30ml Sahne
50g frischer Zanderfilet enthäutet und entgrätet

Ofen-Zwetschken:

3 Stk Zwetschken entkernt und halbiert
30ml japanischen Pflaumenwein
Etwas Wasser
1 kleiner Zweig frischer Thymian
Prise Salz
Etwas Kristallzucker
1 TL Butter
1 Limettenblatt

Zubereitung

Nudelteig:

Den Hartweizengries auf die Arbeitsfläche gehäuft geben, mit Salz würzen, eine Mulde machen und die Dotter, Eier und Olivenöl mittig geben. Langsam von innen nach außen mit den Händen die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig bearbeiten. In eine Klarsichtfolie einwickeln und für mind 30. Min. kühl stellen. Den Teig danach mit einem Nudelholz oder Nudemaschine ca. 2-3 mm dünn ausrollen. 4 x 4 cm große Quadrate schneiden oder rund ausstechen und etwas Füllung in die Mitte setzen. Die Nudelplatten übereinander klappen, und die Ränder fest andrücken. Die beiden Enden des Tortellinos um den Fingerwickeln und fest zusammendrücken. Man kann Sie auch mit etwas Wasser oder verquirlten Ei bestreichen. In einem gesalzenen Wasser ca. 2 Minuten kochen lassen, bzw. bis Sie oben schwimmen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, mit etwas Nudelwasser vermischen und die Tortellini darin vermischen.

Kürbisfülle:

Die Zwiebel, Knoblauch in Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie glasig werden, danach den grob geschnittenen Kürbis beigegeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und langsam anrösten, bis der Kürbis weich wird. Gegeben falls mit etwas Hühnersuppe begießen. Danach den Kürbis pürieren, in eine Schüssel geben und etwas erkalten lassen. Die kleinwürfelig geschnittenen Kürbisstücke und Zwiebel in Olivenöl kurz anbraten und mit Salz würzen alle Zutaten mit dem Püree zu einer homogenen Masse vermischen.

Ofen-Zwetschken:

Die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben mit den restlichen Zutaten in eine Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 5 Minuten backen. Immer wieder etwas mit der Flüssigkeit übergießen. Die Zwetschke soll noch einen leichten Biss haben. Warm stellen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zander Marisca Sauce:

In einer Sauteuse etwas Speiseöl erwärmen und die geschnittene Zwiebel, Chili und Knoblauch Zehe anbraten. Mit Koriander und Kümmel würzen und danach mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und die der Hühnersuppe begeben. Das geschnittene Zanderfilet hinzufügen und für ca. 2 Minuten köcheln lassen. Nun mit Zitronensaft, etwas Salz abschmecken und zusammen mit der Butter ca. 4 Minuten bei schneller Geschwindigkeit mixen. Abpassieren und mit Reissessig und Sahne verfeinern. Warm stellen. Vor dem Anrichten mit einem Stabmixer oder Schneebesens aufschäumen.