

Topfen-Kren-Röllchen im Blätterteig

Zutaten (für 20 Röllchen)

500 g Blätterteig

Fülle:

250 g Topfen

4 EL Sauerrahm

2 EL Kren, frisch gerissen

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Kleine Schaumrollenformen be fetten, Blätterteig in Streifen schneiden und auf die Rollen aufrollen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und bei 200 Grad ca. 10 min goldbraun backen. Überkühlen lassen und die Schaumrollenförmchen vorsichtig aus dem Blätterteig lösen.

Für die Fülle aus den Zutaten den Krentopfen bereiten. Nur kurz verrühren. Die Fülle mit einem Spritzsack in die Blätterteigröllchen füllen und servieren.

Last-Minute-Idee: Forellenfilet im Brotmantel

Von Seminarbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer

Zutaten

4 kleine Lachsforellenfilets
4 Scheiben Tramezzinibrot (siehe auch Tipps unten)
Butterschmalz zum Braten
FARCE
2 kleine Forellenfilets
1 Ei
1/8l Schlagobers
Salz
Pfeffer

WEISSWEINSAUCE

1 kleine Zwiebel (oder Schalotte - fein gehackt)
2 EL Butter
40 g griffiges Mehl
etwas klare Gemüsesuppe
1/8 l Weißwein (vorzugsweise Riesling)
1/8 l Schlagobers (mit 1 Dotter vermischt)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Aus den Forellenfilets, Ei, Obers, Salz und Pfeffer in einem Cutter eine cremige Farce (Fülle) bereiten - unbedingt alles kalt verarbeiten, da andernfalls die Masse gerinnen könnte! Die Tramezzinibrotsscheiben nebeneinander auf einer Arbeitsfläche auflegen, Frischhaltefolie darüber breiten und mit dem Nudelwalker darüber rollen - so lässt sich das Brot anschließend besser einrollen.

Dann das Weißbrot jeweils mit etwas Farce bestreichen, pro Brotscheibe je 1 Fischfilet darauflegen und wieder etwas Farce auftragen. Das Ganze jeweils eng zusammenrollen, sodass 4 Rollen entstehen, diese fest in hitzebeständige Frischhaltefolie wickeln (auch an den Enden zusammenrollen) und im Rohr bei ca. 120° C ca. 20 Min. backen (als Alternative hat sich auch ein Dampfgarer bei 100° C bewährt).

Zuletzt die Folie entfernen und die eingehüllten Fische in einer Pfanne in Butterschmalz rundum knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce die Zwiebel in einem Topf in Butter anglasen, dann mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe und Wein aufgießen. Das Ganze kurz verkochen lassen und anschließend gründlich mit einem Stabmixer aufrühren. Zuletzt das Obers-Dotter-Gemisch in die Sauce mengen – jetzt nicht mehr kochen lassen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Forellenfilets im Brotmantel portionieren und auf der Weißweinsauce anrichten.

Tipp: Statt Tramezzinibrot kann man auch einen ganzen(!) Toastblock (nicht vorgeschnitten) dafür entrinden und der Länge(!) nach in Scheiben schneiden.

Für dieses Rezept kann man jeden Fisch nehmen und für Nicht-Fisch-Esser das Gericht auch mit Hühnerbrust zubereiten. Dafür das Hühnerfilet aber möglichst flach (am besten im Schmetterlingsschnitt) schneiden. In diesem Fall aber auch die Farce mit Hühnerfleisch zubereiten und z. B. mit fein gehackter Petersilie „einfärben“.

Wenn es einmal schnell gehen soll, kann man, statt eine Farce zuzubereiten, auch mit frischen Kräutern (fein gehackt) vermischten Frischkäse als Fülle verwenden. Statt der Weißweinsauce kann man auch Sauerrahm (mit fein gehackten Kräutern vermischt) zu den Rollen servieren.

Beilagen-Tipp: Chinakohlsalat und/oder Wintergemüse.

Buchtip: Das Rezept finden Sie auch in Elisabeth Lust-Sauberers Buch: Mein Weinviertel Kochbuch, Pichler Verlag, 224 Seiten



Schokoladenmousse

Zutaten:

100 ml Milch
150g dunkle Schokolade
1 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers
Etwas Orangenlikör

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schokolade in Stücke brechen, Milch aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Schokolade darin auflösen. Dabei schön glatt verrühren und bei Bedarf nochmals kurz auf den Herd stellen, aber nicht über 60 Grad erhitzen, keinesfalls kochen!! Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen, bis die Masse leicht dickflüssig wird.

Obers nicht zu steif aufschlagen und mit einer Teigkarte nur wenig davon abnehmen und mit einem Schneebesen zügig unter die Schokoladenmasse rühren, dann restliches Schlagobers unterrühren. In eine große Schüssel oder kleine Gläser füllen, dabei nach Belieben Beeren dazugeben. Abgedeckt 2 bis 3 Stunden kaltstellen.

Im Glas servieren oder mit einem Löffel aus der Masse Nockerl stechen. Auf Tellern anrichten und mit Früchten servieren.