



AUS DEM UHUDLER- WEINGARTEN

Kräutervielfalt
Weingartenpfirsich
Uhudler
Schafsinnereien

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Kräuter aus dem Weingarten

→ Schabockskraut, Sauerklee, Sauerampfer, Hirtentescherl, Vogelmiere, Wilder Hopfen, Gundelrebe, Wiesenschaumkraut, Spitzwegerich säubern und auf den Teller zupfen.
Zum Schluss noch mit Thymian-Öl, Wildfenchelpollen würzen und etwas geräucherten Schinken vom Schaf darüber hobeln.

Garnitur

- Weingartenpfirsichmousse mit Uhudlerwein-Reduktion mixen.
- Weißes Bohnenpüree mit Bohnenkraut und etwas Uhudler-Reduktion verrühren.
- Brennnessel-Bärlauch-Spinat zu einem Püree mixen.
- Diese drei Garnituren auf dem Teller verteilen.



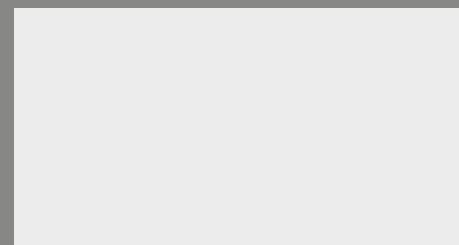
Jürgen Csencsits, Gasthaus Csencsits

Vom Krainer Steinschaf

- Zunge, Bries, Hirn, Hoden, Kutteln
- Zunge in Wasser, etwas Uhudlerwein, Gemüse, Salz, Pfefferkörner, Lorbeer und Wacholder 2 Std. leicht kochen, herausnehmen und putzen.
- Den Zungensud abseihen und das geputzte Hirn und Bries darin ziehen lassen.
- Die Kutteln drei bis viermal in einem frischem Wasser aufkochen lassen, danach abschrecken und fein säuberlich putzen. Kutteln und Zunge fein schneiden und mit etwas ansoutiertem Zwiebel und Gemüse zu einem Ragout verrühren.
- Die Hoden etwas wässern, danach rundherum putzen, in Medaillons schneiden und kurz auf beiden Seiten anbraten.



LOGOPLATZHALTER



DAS REZEPT WIDMET IHNEN:



KOCH.CAMPUS

→ WEITERE REZEPTE UNTER WWW.KOCHCAMPUS.AT