



RAHMSUPPE RELOADED

Saurer Rahm
Süße Zwiebel
und Brotgewürze

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

- 1 Knolle Knoblauch
- 12 Stk Bärlauch samt Wurzel
- 2 Stk große weiße Gemüsezwiebel
- 1 Stk roter Zwiebel
- ¼ l Sauerrahm
- 16 dag gekochte Erdäpfel
- Kümmel ganz, Koriander ganz, Fenchel ganz
- Bärlauchöl
- Bärlauchsalz
- Taubnesselblüten
- Holzkohle
- Leinöl

Sauerrahmespuma

→ Sauerrahm auf 70°C unter ständigem Rühren erhitzen. Mit Salz abschmecken. Gekochte Erdäpfel fein einmixen. In Espuma Flasche füllen und 2 mal laden.



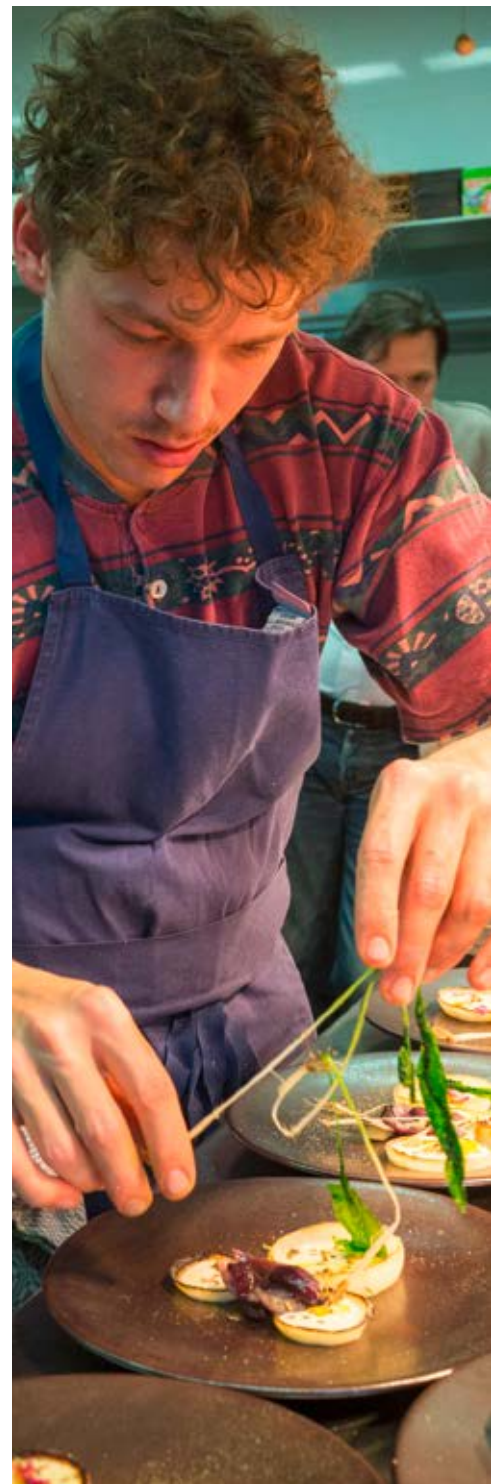
Helmut Rachinger, Mühlthof



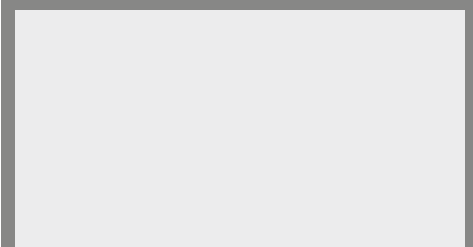
Philip Rachinger, Mühlthof

Zwiebelgewächse

- Ganzen Knoblauch 20 min bei 160°C Heißluft garen. Einzelne Knoblauchzehe ausbrechen und mit Leinöl marinieren.
- Weiße Gemüsezwiebel schälen und in 1 cm starke Scheiben schneiden, einseitig anbrennen lassen. Mit Salz und Zucker in noch heißem Zustand marinieren.
- Rote Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. In Öl ansautieren, salzen und Holzkohle darüberreiben.
- Bärlauchblätter und Wurzeln im Sodawasser reinigen. Kurz heiß frittieren und auf Küchenpapier gut trocken ablegen.
- Sämtliche Brotgewürze leicht rösten. Bärlauchblätter blanchieren und abschrecken, gut ausdrücken und auf 100 g Bärlauchblätter 200 ml Öl mixen. Danach durch einen Kaffeefilter sieben.
- Bärlauchsalz: 30 g Bärlauch mit 30 g Salz gut im Mörser stampfen. Trocknen!



LOGOPLATZHALTER



DAS REZEPT WIDMET IHNEN:



KOCH.CAMPUS

→ WEITERE REZEPTE UNTER WWW.KOCHCAMPUS.AT



HOPFEN- SPARGEL

warme Leindottercreme
mit Braugerste
und Äpfel

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

100 g Hopfenspargel

6 Stk. Dotter

100 ml Camelinaöl (Leindotter)

60 dag Butter

200 ml Märzen Bier

10 g Braugerste

1 El Honig

1 Stk. Zitrone

1 Stk. Braeburn

Salz

Bierreduktion

→ Bier dicklich einkochen und mit Honig und ein wenig Zitronensaft abschmecken.

Leindottercreme

→ Den Dottern überm Wasserbad unter ständigem Rühren Temperatur geben und Butter und Camelinaöl einrühren. Mit Salz abschmecken. So lange über dem kochenden Wasserbad rühren bis die Creme die gewünschte sämige Konsistenz hat.



Helmut Rachinger, Mühlthof



Philip Rachinger, Mühlthof

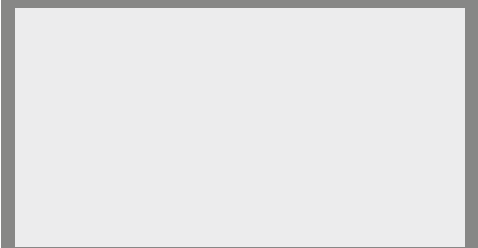
→ Äpfel schälen und in Stifte schneiden, Zitrone vor dem Oxidieren schützen.

→ Hopfenspargel in der Pfanne mit Butter sautieren, salzen und in der Bierreduktion glasieren.

→ Beim Anrichten zuerst die Dottercreme auf den warmen Teller. Hopfenspargel mit Äpfeln arrangieren und zum Schluss mit der gemörserten Braugerste garnieren.



LOGOPLATZHALTER



DAS REZEPTE WIDMET IHNEN:



KOCH.CAMPUS

→ WEITERE REZEPTE UNTER WWW.KOCHCAMPUS.AT



ERDÄPFEL- SORBET

mit Yakonwurzel

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

1 kg Agria Erdäpfel

1 Stk. Yakonwurzel

200 ml Erdäpfelfond, 150 ml Erdäpfelsucco

60 g Zucker

8 g Super Neutrose

1 tl Glucose

Muskat, Salz

→ ½ kg Erdäpfel in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. ½ kg Erdäpfel entsaften und gut 1 Stunde im Kühlhaus absetzen lassen, sodass sich die Stärke vom Erdäpfelsaft trennt. 150 ml vom rohen Erdäpfelsaft durch ein Haarsieb abseihen und unter ständigem Rühren mit den 200 ml Erdäpfelfond aufkochen lassen. Darin Zucker und Glucose auflösen, Super Neutrose einmixen und mit Salz und Muskat abschmecken.

→ Erdäpfelhippe: 100 g gekochte Agria Erdäpfel und 80 ml Milch im Thermomix mixen bis es kleistert. Danach auf Silpat Matten aufstreichen und trocknen.

→ Yakonwurzel kurz vor dem Servieren in Brunoise schneiden. In eine Schüssel geben, Kugel Eis darauf und mit Hippe abdecken!



Helmut Rachinger, Mühlthahof



Philip Rachinger, Mühlthahof