



KOCHKUNST
2014



Präsentiert von
Familie Höller, Höllerrwirt

Tatar vom Viechtauer Biorind mit Selleriecreme, gebackenem Dotter und Trüffelvinaigrette

Menge	Zutaten	Menge	Zutaten
400 g	Rinderfilet frisch	2 EL	Selleriepüree
3 EL	Zwiebel, fein gehackt	1 EL	Crème fraîche
2 EL	Essiggurkerl, fein gehackt	1 TL	Mayonnaise 80 %
1 EL	Kapern, fein gehackt		
2 EL	Ketchup	1 Stk	Schwarzer Trüffel, eingelegt
1 EL	Dijonsenf	1 Stk	Schalotte, geschält und fein gewürfelt
1 EL	Sonnenblumenöl	1 Stk	Champignons, gewaschen und zerkleinert
	Chilipulver, Paprikapulver nach Belieben	4 Stk	Champignons, gewaschen und zerkleinert
	Salz, Pfeffer	75 ml	Traubenkernöl
4 Stk	Eidotter	25 ml	Champagneressig
1 Stk	Ei	15 ml	Walnussöl
	Mehl und Brösel zum Panieren		Salz, Zucker
	Öl zum Ausbacken		Pfeffer

Angaben: für 4 Personen

- :: Das zugeputzte Rinderfilet fein hacken, mit den restlichen Zutaten mischen und würzig abschmecken.
- :: Den Eidotter vorsichtig panieren und im heißen Öl ausbacken. Der Dotter sollte innen noch flüssig sein.
- :: Selleriepüree mit Crème fraîche und Mayonnaise mixen.
- :: Schalotte und Champignons mit 1 Esslöffel Traubenkernöl farblos anschwitzen. Mit dem Einlegefond der Trüffel ablöschen, durch ein Sieb gießen.
- :: Mit Balsamico Trüffelöl verrühren, nach und nach das restliche Traubenkernöl und das Walnussöl in einem dünnen Faden unterrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker. Zum Schluss den gehackten Trüffel zugeben.
- :: Das Tatar mit dem Dotter auf der Selleriecreme anrichten, mit Trüffelvinaigrette und feinen Salaten garnieren.



Präsentiert von
Familie Neubacher, Berggasthof Edelweiß

Rosa Gamsschlägel von der Feuerkogljagd mit Eierschwammerlrahm und Mohngnocchi

Menge	Zutaten	Menge	Zutaten
600 g	Gamsschlägel ausgelöst (Nuss oder Kaiserteil)	250 g	Eierschwammerl geputzt
2 EL	Sonnenblumenöl	50 g	Zwiebeln, fein gewürfelt
0,125 l	roter Portwein	1 Stk	Knoblauchzehe, fein gewürfelt
0,125 l	Madeira	1 EL	Weißwein
0,125 l	Wildjus	1 TL	Pilzpulver (im Fachhandel erhältlich)
1 Zweig	Thymian	0,2 l	Obers
500 kg	Erdäpfel, vorwiegend festkochend		Salz, Pfeffer
125 g	Maizena		
125 g	griffiges Mehl		
1 Stk	Ei		
1 Stk	Eidotter		
100 g	Salz, Pfeffer, Muskatnuss		
100 g	Graumohn gemahlen		
60 g	Butter		

Angaben: für 4 Personen

- :: Den Gamsschlägelteile kräftig würzen und in Öl rundherum anbraten. Danach in Alufolie wickeln und im Rohr bei 110 Grad je nach Größe zwischen 15 und 25 Minuten rosa braten.
- :: Den Bratenrückstand mit Portwein und Madeira ablöschen und zur Hälfte einreduzieren. Mit Wildfond aufgießen, Thymian dazugeben und erneut um die Hälfte einreduzieren. Abschmecken und bis zum Anrichten warmhalten.
- :: Die Erdäpfeln kochen, schälen und noch warm durchpassieren. Mit den restlichen Zutaten einen Teig kneten und Gnocchi formen. In Salzwasser kochen bis sie schwimmen. Butter zergehen lassen, Mohn anschwitzen. Gnocchi durchschwenken und würzen.
- :: Zwiebelwürfel in Öl glasig andünsten, Eierschwammerl und Knoblauch hinzufügen, weiter rösten. Mit Weißwein ablöschen, Pilzpulver dazugeben. Mit Obers aufgießen, würzen und sämig verkochen.
- :: Den Gamsschlägel aus dem Rohr nehmen, in Butter kurz nachbraten und tranchieren. Mit Eierschwammerlrahm, Gnocchi und Wildjus anrichten.



Lauwarme Wildhendlbrust mit Bachkresse und geschmorten Zwiebeln

Menge	Zutaten
2 Stk	Wildhendlbrüste
1 Stk	Knoblauchzehe
	Olivenöl
1 Zweig	Thymian
1 EL	Butter
	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Bund	Brunnenkresse
1 Stk	Häuptelsalat
100 ml	Geflügelfond
1 Stk	Rote und weiße Zwiebel
2 Stk	Zitronen
100 g	Meersalz
2 Stangen	Jungzwiebel
4 Stk	Radieschen

Angaben: für 4 Personen

:: Die beiden Zwiebeln auf Meersalz im Backrohr bei 180°C ca. 20 Minuten lang weich schmoren. Überkühlen lassen und in Spalten schneiden.

:: Die Hendlbrüste mit Salz, Pfeffer und etwas gehacktem Knoblauch würzen und mit der Hautseite beginnend anbraten. Im Backrohr bei 90°C für ca. 15 min schön saftig garen und danach rasten lassen.

:: Von der Kresse einige schöne Blätter abzupfen und beiseite stellen, die restliche Kresse und die äußeren Blätter des Häuptelsalates waschen, in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, ausdrücken und mit dem Geflügelfond zu einer feinen Paste mixen. Mit etwas Olivenöl binden und abschmecken.

:: Für die Zitronenmarinade den Saft von beiden Zitronen mit Olivenöl zu einer Marinade rühren, mit Salz und Zucker abschmecken und bis zum Anrichten einen Thymianzweig darin ziehen lassen.

:: Vor dem Anrichten die Hühnerbrüste nochmals kurz in Butter nachbraten und in 8 Tranchen schneiden. Am Teller platzieren, die lauwarne Kressesauce angießen, die Zwiebeln und Häuptelsalatherzen mit dem Zitronendressing marinieren und zusammen mit feingeschnittenen Jungzwiebeln, Radieschenscheiben und den Kresseblättern dekorieren.



Rote-Rüben-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, Himbeerdressing und Walnüssen

Menge Zutaten

2 Stk	Rote Rüben gekocht, geschält Salz, Pfeffer
120 g	Ziegenfrischkäse Brauner Rohrzucker
2 EL	Walnussöl
2 EL	Himbeerpüree
2 EL	Himbeeressig Salz, Pfeffer, Zucker
12 Stk	Himbeeren frisch Vogerlsalat Geröstete Walnuskerne

Angaben: für 4 Personen

:: Die gekochten roten Rüben in dünne Scheiben schneiden und auf ein Teller auflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

:: Himbeeressig und Püree verrühren, danach das Walnussöl dazugeben und alles mit dem Stabmixer zu einer cremigen Vinaigrette aufmischen, danach abschmecken.

:: Ziegenfrischkäse in Würfel schneiden, Rohrzucker darauf streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

:: Das Carpaccio gemeinsam mit dem Ziegenkäse und dem Vogerlsalat anrichten. Mit frischen Himbeeren und Walnüssen garnieren.



Präsentiert von
Familie Reisenberger, Hocheck

Lammschnitzel in Kräuterpanade mit Petersilerdäpfeln und Speckfisolen

Menge	Zutaten
8 Stk	Lammschnitzel aus dem Schlögél á 8 dag
2 Stk	Eier Salz, Pfeffer Griffiges Mehl Sammelbrösel
1 EL	Petersilie gehackt
1 TL	Rosmarin gehackt
1 TL	Thymian gehackt
1 TL	geschnittenen Schnittlauch
1 EL	gehackten Knoblauch Butterschmalz zum Ausbacken
4 Port.	Petersilerdäpfeln
4 Port.	Speckfisolen

Angaben: für 4 Personen

:: Die Lammschnitzel klopfen, salzen und pfeffern.

:: Eier verquirlen und mit Kräutern und Knoblauch vermischen. Nun die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, danach im Kräuterei und schließlich in den Bröseln panieren.

:: Die Lammschnitzel nun im heißen Butterschmalz beidseitig goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

:: Die Lammschnitzel mit Petersilerdäpfeln, Speckfisolen, Preiselbeerkompott und Zitronenspalte anrichten.



Präsentiert von
Nina und Michael Nöstlinger, Hotel Schwan

Traunsee-Reinankenfilet mit Karfiolcreme, Erbsen und Orangen-Safranschaum

Menge	Zutaten	Menge	Zutaten
480 g	Reinankenfilets	1 Stk	Zwiebel, feingewürfelt
	Salz, Pfeffer,	1 Ei	Butter
	Zitronensaft	4 Stk	Kleine Champignons, geviertelt
	Olivenöl, Butter		
4 EL	Erbsen, frisch	100 ml	Weißwein
		250 ml	Fischfond
240 g	Karfiolröschen	250 ml	Obers
250 ml	Obers	1 EL	Orangenschale
	Salz, Pfeffer,		Safranfäden nach Belieben
	Zitronenschale		

Angaben: für 4 Personen

- :: Die Zwiebelwürfel und Champignons in Butter glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Safranfäden zufügen. Zur Hälfte reduzieren, Fischfond, Obers und die Orangenschale dazu geben und sämig einkochen. Durch ein Sieb passieren und abschmecken.
- :: Für die Karfiolcreme die Röschen im Obers kochen, bis das Obers einreduziert ist, würzen und mit der Moulinette zum glatten Püree mixen.
- :: Die Reinankenfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite mehlieren und im Öl-Buttergemisch saftig braten. Dabei die frischen Erbsen mitbraten.
- :: Die Filets mit den Erbsen, der Karfiolcreme und dem Orangen-Safranschaum anrichten. Eventuell mit Orangenfilets garnieren.



Präsentiert von
Familie Wimberger, Cafe Bar Restaurant Tiki Taki

Mit Schwammerl gefüllte Maishendlbrust mit gefülltem Serviettenknödel

Menge	Zutaten	Menge	Zutaten
4 Stk	Maishendlfilets mit Haut	1 Stk	Serviettenknödel im Ganzen
1 Stk	Knoblauchzehe	200 g	Blanchierter Blattspinat
	Butter	50 g	Zwiebel fein gewürfelt
80 g	Schwammerl gemischt, klein gehackt	1 Stk	Knoblauchzehe, gehackt
30 g	Schalotten klein gewürfelt	1 Stk	Schale von einer Zitrone
1 EL	Butter	1 EL	Butter
1 TL	Petersilie gehackt		
	Salz, Pfeffer		
4 EL	Geflügeljus		
100 ml	Madeira		

Angaben: für 4 Personen

- :: Für die Füllung Zwiebelwürfel mit den Schwammerln in Butter glasig dünsten, würzen und die gehackte Petersilie einrühren. Die Masse erkalten lassen.
- :: Bei den Maishendlbrüsten das Brustfilet zur Seite klappen, auf der Unterseite eine Tasche einschneiden. Die Schwammerlfülle in die Tasche geben und mit dem Brustfilet verschließen.
- :: Die Brüste vorsichtig in Butter mit einer Knoblauchzehe anbraten. Im Rohr bei 120° C ca. 12 Minuten fertig garen. Während das Fleisch rastet, im Bratenrückstand den Geflügeljus mit Madeira einkochen.
- :: Für die Knödelfülle den Zwiebel mit Knoblauch und Blattspinat in Butter anschwanken. Mit der Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.
- :: Den Serviettenknödel der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Rechtecke von 4 x 12 cm daraus schneiden. Diese nun mit der Spinatmasse füllen und zu Röllchen drehen. Vorsichtig in Butter anbraten.
- :: Die aufgeschnittenen Maishendlbrüste mit den Spinatröllchen und der Madeiraglace anrichten.



Präsentiert von
Familie Pernkopf, Landhotel Gasthof Grünberg am See

Topfenknöderl und Sorbet von der Marille

Menge	Zutaten	Menge	Zutaten
600 g	Topfen 20%	750 g	Marillen
70 g	Feinkristallzucker	1 Stk	Eiweiß
120 g	Toastbrot in kleine Würfel geschnitten	150 ml	Wasser
2 Stk	Eier	1 Stk	Vanilleschote
1 Prise	Salz	200 ml	Weißwein
40 g	Weiche Butter	1 Stk	Zitrone ausgepresst
10 ml	Zitronensaft	300 g	Kristallzucker
	etwas unbehandelte, fein geriebene Zitronen- und Orangenschale		
10 ml	Rum		
10 Stk	Kleine, reife Marillen		
10 Stk	Marzipankugeln		
	Süße Butterbrösel zum Wälzen		

Angaben: für 4 Personen

- :: Butter mit Eiern mit dem Schneebesen verrühren und mit den restliche Zutaten gut vermengen, ca. 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
- :: Marillen entkernen und mit den Marzipankugeln füllen. Danach mit feucht-nassen Händen Marillknödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser einlegen, Hitze zurückschalten und ca. 12 bis 15 Minuten ziehen lassen.
- :: Vor dem Herausnehmen nochmals kurz aufkochen lassen, die Knödel werden dadurch besonders flaumig. Die Knödel mit einem Lochschöpfer herausnehmen, diesen auf einem Baumwolltuch oder Küchenpapier gut abtropfen lassen, in Butterbrösel wälzen.
- :: Für das Sorbet die Marillen entkernen. Wasser, Zucker und Zitronensaft erhitzen, Marillen zufügen und pürieren. Mit der Vanilleschote parfümieren. In die erkaltete Masse den Weißwein geben, das aufgeschlagene Eiweiß unterheben und in der Eismaschine frieren.
- :: Die Marillknödel mit dem Sorbet auf Marillenröster servieren, mit Staubzucker bestreuen.



Präsentiert von
Familie Gröller, Alpenhotel Altmünster

Rosa gebratener Milchkalbstafelspitz mit Petersiliensauce, Schwammerlbuchteln und geschmortem Wurzelgemüse

Menge	Zutaten	Menge	Zutaten
1 Stk	Kalbstafelspitz	80 g	Eierschwammerln, klein gehackt
1 Stk	Knoblauchzehe	30 g	Schalotten klein gewürfelt
1 Zweig	Thymian	1 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin	1 TL	Petersilie gehackt
1 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL	Butter	335 g	Mehl universal
	Salz, Pfeffer	1 Pkg	Trockengerm
4 EL	Kalbsglace	2 Stk	Eier
50 g	Zwiebeln, feingewürfelt	170 ml	Milch, lauwarm
100 g	Petersilwurzeln, geschält, gewürfelt	8 dag	Butter, lauwarm
250 ml	Kalbsfond		Salz
125 ml	Obers		
60 g	Butter		
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss		

Angaben: für 4 Personen

:: Für die Buchtefüllung Zwiebelwürfel mit den Schwammerln in Butter glasig dünsten, würzen und die gehackte Petersilie einrühren. Die Masse erkalten lassen.

:: Aus Mehl, Germ, Eiern, Milch und Butter einen Germteig herstellen. Salzen und an einem warmen Ort gehen lassen. Buchteln füllen und in einem gebutterten Reindl mit der Verschlussseite nach unten schichten. Mit Butter bestreichen und im Rohr bei 170° C goldbraun backen.

:: Für die weiße Petersiliensauce die Petersilwurzeln mit Zwiebeln glasig andünsten, mit Kalbsfond und Obers aufgießen, würzen und weichkochen. Mit dem Stabmixer passieren und durch ein feines Sieb streichen.

:: Kalbstafelspitz würzen und in Olivenöl- Buttermischung rundherum anbraten. Anschließend mit dem Rosmarin- und Thymianzweig in Frischhaltefolie wickeln und im Rohr bei 66° C für 3 Stunden niedrig garen. Aus dem Rohr nehmen, nochmals in Butter nachbraten und tranchieren.

:: Tafelspitz mit der aufgemixten Petersiliensauce, Kalbsglace, den Buchteln und geschmortem Gemüse anrichten.



Präsentiert von
Familie Schallmeiner, Seegasthof Hois'n Wirt

Saiblingskrautwickler mit Speckrahmsauce und Petersilerdäpfeln

Menge	Zutaten
480 g	Saiblingsfilet, enthäutet und entgrätet
4 Scheiben	Toastbrot, entrindet und gewürfelt
½ Stk	Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL	Butter
130 ml	Obers
2 Stk	Eier
2 TL	Petersilie gehackt
	Zitronenschale
	Salz, Pfeffer
1 Stk	Weißkrautkopf
10 Stk	Bauchspeckscheiben
150 ml	Fischfond
150 ml	Obers
	Knusprige Speckwürfel und -chips zum Garnieren

Angaben: für 4 Personen

- :: Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen, Toastbrot kurz mitrösten. Die Masse erkalten lassen.
- :: Saiblingsfilet würfeln und in der Moulinette mit dem Obers zu einer Fischfarce cuttern. Fischfarce und Zwiebel- Brotgemisch mit den Eiern vermischen. Petersilie unterheben und würzen. Die Masse muss immer gut gekühlt sein, da sonst das Fischeiweiß gerinnt!
- :: Nun die Blätter des Krautkopfes blanchieren und wie normale Krautwickler füllen.
- :: Eine Kasserole mit den Speckscheiben auslegen, Krautwickler darin schichten und im Rohr bei 160° C ca. 12 min garen. Die Krautwickler aus der Pfanne heben und warmstellen.
- :: Die Kasserole mit den Speckscheiben kurz auf den Herd stellen bis der Speck knusprig ist. Nun mit dem Fischfond und dem Obers aufgießen, kurz aufkochen und durch ein Sieb in einen Topf seihen. Abschmecken.
- :: Krautwickler mit der aufgeschäumten Sauce und Petersilerdäpfeln anrichten. Mit Speckwürfeln und Speckchips garnieren.



Hirschkalbsragout mit Serviettenknödel und geschmortem Gemüse

Menge	Zutaten	Menge	Zutaten
800 g	Hirschkalbsschulter ausgelöst	2 Zweige	Thymian gerebelt
2 EL	Sonnenblumenöl	1 Zweig	„Boazkreitl“ (Bohnenkraut) gerebelt
300 g	Zwiebeln gewürfelt	4 Stk	Wacholderbeeren gehackt
200 g	Speckwürfel	2 Stk	Lorbeerblätter
2 EL	Butter	½ TL	Kardamom gemahlen
2 Stk	Knoblauchzehen	½ TL	Piment gemahlen
1 EL	Tomatenmark	2 Stk	Orangen
2 EL	Preiselbeeren	30 g	Kochschokolade
250 ml	Kräftiger Rotwein		Salz, Pfeffer
500 ml	Brauner Wildfond (ersatzweise Rindsuppe)		Mehlbutten nach Belieben zum Binden

Angaben: für 4 Personen

- :: Hirschkalbsschulter in Würfel á 3 dag schneiden, salzen und pfeffern, und in Sonnenblumenöl kräftig von allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus dem Topf heben und beiseite stellen.
- :: Zwiebel und Speck in Butter im Bratenrückstand anschwitzen, Tomatenmark zugeben und weiterrösten, bis eine dunkle Farbe entsteht. Preiselbeeren einrühren und weiterrösten.
- :: Mit Rotwein und Wildfond aufgießen. Hirschfleisch, Kräuter und Gewürze dazugeben. Die Schale der Orangen (nicht das Weiße!) kleinhacken, zusammen mit der Kochschokolade in das Ragout geben und auf kleiner Flamme das Fleisch weichdünsten.
- :: Das Ragout abschmecken und nach Belieben mit Mehlbutten abbinden. Mit Serviettenknödel, Gemüse und Preiselbeeren servieren.

2014

11



www.traunseewirte.at

Sa So Mo Di Mi Do Fr Sa So

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



Eferdinger Artischokenragout

Mit Ohlsdorfer Pralinenerdäpfel vom Biohof Gütl-Adam

Menge	Zutaten
20 g	Champignons
10 g	Zwiebel
10 g	Schalotten
5 g	Sellerie
1	Knoblauchzehe
1	Tomate
10 g	Speck
	Alles in kleine Würfel geschnitten
	Olivenöl zum Anrösten
50 ml	Weisswein
150 ml	Gemüse- oder Geflügelfond
	Petersilie, Thymian, Lorbeer,
	Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat
4	Mittlere Artischoken zugeputzt aus Eferding

Angaben: für 4 Personen

12 Stück
250 g

Das klein geschnittene Gemüse in Olivenöl anrösten, mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond dazufügen, Kräuter begeben, das Ganze aufkochen, Artischoken dazu fügen und weichkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Pralinenerdäpfel vom Reisenberger aus Ohlsdorf
Butter

Kartoffeln halbieren, in eine ofenfeste Form legen, mit Salz und Pfeffer würzen, flüssige Butter dazugeben und bei 160 Grad 20 Minuten im Rohr backen.



Präsentiert von
Familie Gröller, Symposion Hotel Post

Zimt Creme brulée mit karamellisierter Ananas und Haselnuss-Minzjoghurt

Menge Zutaten

2 Stk	Eigelb
30 g	Zucker
½	Vanilleschote
85 ml	Milch
20 ml	Sahne
1 TL	Zimt
	Brauner Zucker zum Flambieren
1 Stk	Miniananas, geschält
150 g	Zucker
150 ml	Ananassaft
4 cl	Rum
200 ml	Cremiges Joghurt
1 EL	Honig
100 g	Haselnüsse, geröstet und gehackt
	Frische Minze
1 EL	Zitronensaft

Angaben: für 4 Personen

:: Milch und Sahne erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Die Vanilleschote auf der Seite einschneiden, das Mark heraus schaben und in die heiße Milch geben. Zimtpulver ebenso in die Masse geben. Danach vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

:: Nun die Eigelbe mit dem Zucker gut verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Milch-Obers mit den Eigelben rasch verrührt, sodass eine leichte Bindung entsteht. Danach durch ein Sieb passieren und in feuerfeste Schüsseln geben.

:: Ein tiefes Blech halb mit Wasser befüllen und die Schüsseln reinstellen. Bei 120 Grad Umluft ca. 35-50 Minuten pochieren. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden auskühlen lassen.

:: Die gestockte Creme mit braunem Zucker bestreuen und vor dem Servieren mit dem Bunsenbrenner flambieren.

:: Zucker in der Pfanne karamellisieren und mit Ananassaft ablöschen, mit Rum parfümieren und kurz einkochen lassen. Die Ananas mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und mit der noch heißen Karamellsauce übergießen und auskühlen lassen.

:: Das Joghurt mit den restlichen Zutaten verrühren und mit der Ananas und der Creme brulée anrichten.



Präsentiert von Familie Leitner, Landhotel Post

Confiertes Backerl und Lardo vom Ohlsdorfer Mangalitzaschwein mit Honig- Pfefferkürbis

Menge	Zutaten	Menge	Zutaten
4 Stk	Schweinsbackerl vom Mangalitzaschwein Salz, Pfeffer	120 g 1 EL	eingelegter Kürbis Honig Pfeffer, Salz
1 Stk	Rosmarinzweig	12 Stk	Lardoscheiben
1 Stk	Thymianzweig	2 EL	Krenrahm
1 Stk	Lorbeerblatt		Kresse zum Garnieren
1 TL	Zitronenschale		
3 Stk	Wacholderbeeren		
	Olivenöl zum Confiere		

Angaben: Für 4 Personen

:: Die zugeputzten Backerl würzen und in Öl anbraten. Danach mit den Gewürzen und Olivenöl vollständig bedecken und im Rohr bei 90° ca 4 Stunden confieren.

:: Den Sud vom eingelegten Kürbis in einen kleinen Topf geben und mit dem Honig aufkochen, sodass eine Bindung entsteht. Mit Salz und Pfeffer nochmals würzen.

:: Das lauwarme Backerl nun in Scheiben tranchieren, mit den Kürbiswürfeln, dem Kürbis-Honigsud und Kresse anrichten. Den Lardo möglichst aus dem Kühlschrank direkt verwenden, er verschmilzt sonst mit den warmen Komponenten.

Einige Tupfen Krenrahm dekorativ am Teller verteilen.

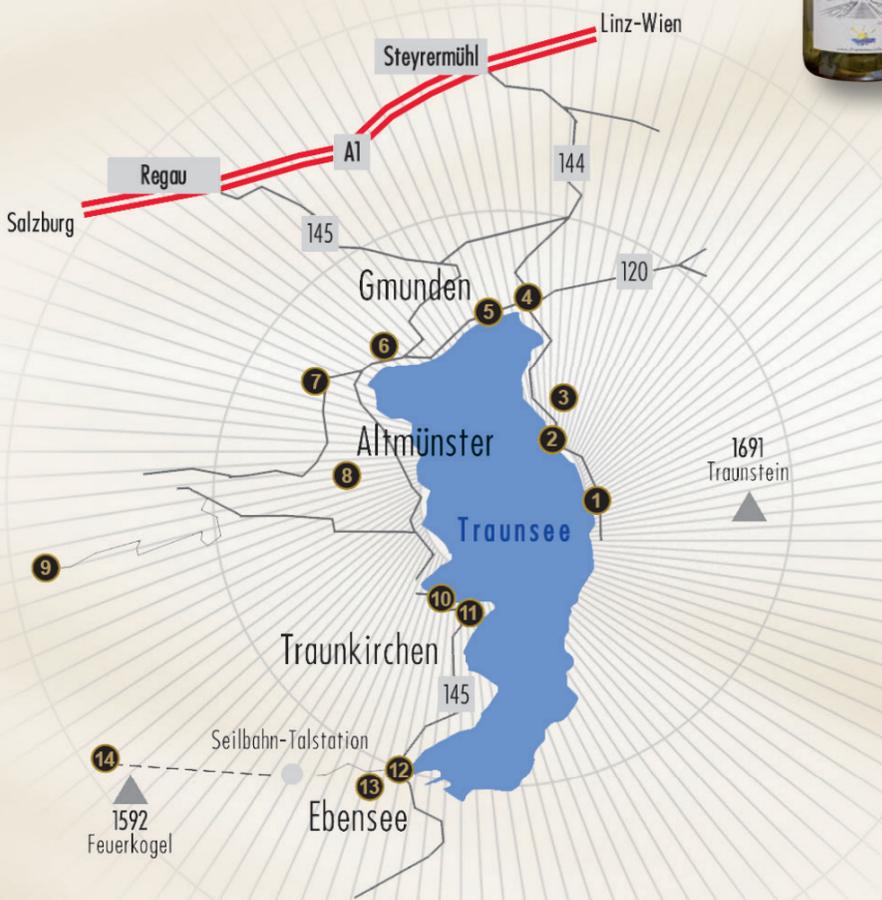


4813 ALTMÜNSTER

- ⑥ Alpenhotel Altmünster
Tel. 07612/87 377
- ⑦ Landgasthof Hocheck
Tel. 07612/87 461
- ⑧ Höllwirt
Tel. 07612/87 013-0
- ⑨ Almgasthof Windlegern
Tel. 07617/2844

4802 EBENSEE

- ⑫ Café Bar Restaurant Tiki Tiki
Tel. 06133/7014
- ⑬ Landhotel Post
Tel. 06133/52 08
- ⑭ Berggasthof Edelweiß
Tel. 06133/5490



4810 GMUNDEN

- ① Seegasthof Hois 'n Wirt
Tel. 07612/77 333
- ② Landhotel Gasthof Grünberg am See
Tel. 07612/77 700
- ③ Schlosshotel Freisitz Roith
Tel. 07612/64 905-0
- ④ Gasthof Engelhof
Tel. 07612/64 892
- ⑤ Seehotel Schwan
Tel. 07612/63 391

4801 TRAUNKIRCHEN

- ⑩ Seehotel "Das Traunsee"
Tel. 07617 / 22 16
- ⑪ Symposion Hotel Post
Tel. 07617/23 070



Die Traunseewirte halten Gutscheine im Wert von 10 € für Sie bereit.

Diese können Sie bei allen 14 Mitgliedsbetrieben sowie bei den Raiffeisenbanken der Region Traunsee erwerben und gegen ein köstliches Essen oder einen guten Tropfen einlösen.

Ein ideales Geschenk



Gewinnen Sie mit den Traunseewirte-Punkten.

Wir laden zu einer "kulinarischen Roas" um den Traunsee ein.

9 Besuche bei den Traunseewirten werden mit einer Flasche Cuvée belohnt. Die Gewinnkarten erhalten Sie bei allen Traunseewirten.

Der Traunseewirte Kochkunst-Kalender

...gewinnt den Sonderpreis beim Tourist Austria International Werbe Grand Prix!

ACHTUNG: Bei Kauf von 10 Traunseewirte Gutscheinen gibts den Kalender GRATIS - nur bei den Traunseewirte-Mitgliedsbetrieben und nur im Zeitraum Oktober bis Dezember 2013



www.traunseewirte.at



- :: 14 Monatsblätter
- :: Format: 440 x 310 mm
- :: 14 saisonal abgestimmte Rezepte von allen 14 Traunseewirten
- :: Limitierte und kontrollierte Auflage (3.000 Ex.)
- :: Großformatige Speiseaufnahmen
- :: Ab Oktober erhältlich bei allen Traunseewirten
- :: Hochwertiges Material und Verarbeitung
- :: Verkaufspreis: € 8,-