

## Kochkurs Club Austria 18.11.22

---

- **Backendl mit Kräuterpanierung und Erdäpfel-Gurkensalat & Champignons im Backteig**
- **Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Herzoginkartoffeln und gebratenen Rosenkohlblättern**
- **Wiener Kaiserschmarrn mit Birnenkompott und Vanilleeis**



## Backendl mit Kräuterpanierung und Erdäpfel-Gurkensalat

Rezept für 12 Personen:

### **Hähnchen**

6 Hähnchenbrüste

4 Eier

300 g Mehl

300 g Paniermehl

1 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

Sonnenblumenöl zum anbraten

### **Erdäpfel-Gurkensalat**

1,6 Kg Kartoffeln festkochend

2 Zwiebel

150 ml Rapsöl

50 ml Weißweinessig

50 ml Wasser

1 EL Senf

1 Gurke

½ Bund Petersilie

3 EL Zucker

Kümmel

Salz

Muskat

### Zubereitung Hähnchen

1. Die Hähnchenbrüste kalt abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite legen. Das Paniermehl mit den Blättern von einem Bund Petersilie mixen, sodass ein grünes Paniermehl entsteht.
2. Die Eier in eine Schale aufschlagen und verquirlen. In eine 2.Schale das Panier geben und in die 3. Schale das Mehl Füllen. Jetzt die Hähnchenbrüste erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden.
3. Die Hähnchenbrüste in einer Pfanne mit genügend heißem Öl von beiden Seiten bräunen und auf Küchenpapier abtropfen.
4. Das Fleisch nun bei 130 Grad im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 65 Grad erreicht ist.

### Zubereitung Kartoffelsalat

1. Die Kartoffeln waschen und in kaltem Wasser mit Petersilienstängeln, Kümmel und Salz, gar aber nicht zu weichkochen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Essig, Öl, Wasser, Senf, Zwiebelwürfel, Zucker und Salz mit dem Pürierstab zu einer Marinade mixen. Die Marinade jetzt in einem Topf erwärmen.
3. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und mit der warmen Marinade übergießen.
4. Zum Schluss die Petersilie fein hacken, die Gurke halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden und beides unter die marinierten Kartoffeln heben.

### Champignons im Backteig

1 Kg Champignons

300 ml Milch

150 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Salz

Pfeffer

Thymian

1. Aus Milch, Mehl, Backpulver, Thymian, Salz und Pfeffer einen Teig herstellen.
2. Die Champignons putzen, abtrocknen und mit Teig ummanteln.
3. Champignons in heißem Öl frittieren und auf Küchenpapier entfetten.

## Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Herzoginkartoffeln und gebratenem Rosenkohl

### **Tafelspitz**

2 Gemüsezwiebeln

1200g Rindermarkknochen

Salz

15 schwarze Pfefferkörner

4 Lorbeerblätter

4 Gewürznelken

4 Wacholderbeeren

4 Pimentkörner

2,5 kg Tafelspitz

1200 g Suppengemüse (Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch, Möhre)

6 Stiele Petersilie

### **Sauce**

12 EL Sahnemeerrettich

Speisestärke zum binden

1. Zwiebel ungeschält quer halbieren und in einer Pfanne ohne Fett auf den Schnittflächen dunkelbraun rösten. Markknochen unter fließendem kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Nelken, Wacholderbeeren, Piment und Knochen in einen Topf geben, 4 l Wasser zugießen und aufkochen. Tafelspitz hineinlegen und offen 2-2:30 Stunden sieden lassen. Brühe ab und zu abschäumen.
2. Gemüse putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Gemüse nach 1 Stunde der Kochzeit dazugeben.
3. Gemüse, Knochen und Fleisch aus dem Fond heben. Den Fond durch ein feines Sieb gießen. Den Tafelspitz bis kurz vor dem Servieren im Fond warmhalten.
4. 1,2 Liter Fond aufkochen. Sahnemeerrettich hinzufügen und mit angerührter Stärke abbinden.

### Herzoginkartoffeln

2,5 Kg mehligkochende Kartoffeln

12 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Abschütten und kurz ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Salz, Muskat und nach Bedarf etwas Wasser einrühren und mit dem Spritzbeutel mit großer Sterntülle Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.
2. Die Herzoginnenkartoffeln kurz vor dem Servieren bei 200°C etwa 10 Minuten backen.

### Gebratener Rosenkohl

1,2 Kg Rosenkohl

150 g Butter

Salz

Pfeffer

1. Die Butter in einem Topf mit dickem Boden schmelzen und langsam sehr dunkel bräunen.
2. Ein Sieb mit einem Stück Küchenpapier auslegen und die Nussbutter in eine Schüssel passieren.
3. Die Rosenkohlblätter einzeln mit einem Messer abschneiden. Die Nussbutter in einer Pfanne erhitzen die Kohlblätter darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen

### Wiener Kaiserschmarrn mit Birnenkompott und Vanilleeis

#### **Kaiserschmarrn**

12 Eier

750 ml Milch

480 g Mehl

180 g Zucker

Prise Salz

180 g Butter

Puderzucker zum bestreuen

1. Eier trennen. Eigelbe, Milch und Mehl mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. Eiweiß und die Prise Salz mit einem Handrührgerät aufschlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Solange schlagen, bis ein cremiger Schaum entsteht.
3. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.
4. Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen. Den Teig hineingeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen.
5. Teig in der Pfanne im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8-10 Minuten backen.
6. Gebackenen Teig mit einem Holzspatel in Stücke rupfen und mit Puderzucker bestreuen.

### **Birnenkompott**

#### **Zutaten**

100 g Zucker

500 ml trockener Riesling

4 Gewürznelken

1 Zimtstange

6 reife Birnen

100 g Quittengelee

1. Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Riesling ablöschen. Nelken und Zimtstange dazugeben und 2-3 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Birnen schälen, achteln und entkernen. Die Birnenspalten sofort in den Sud legen und 5-8 Minuten (je nach Reifegrad) bei milder Hitze gar ziehen lassen. Zuletzt das Quittengelee im Birnenkompott lauwarm zum Rehrücken servieren.



### Vanilleeis

2 Vanilleschoten

750 ml Sahne

180 g Zucker

6 Eigelbe

3 Eier

### Zubereitung

1. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit der Sahne und 60 g Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 30 Minuten ziehen lassen. Inzwischen restlichen Zucker, Eigelbe und Eier im Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers auf kleinster Stufe 4–5 Minuten cremig rühren.
2. Vanilleschote aus der Sahne entfernen, Sahne erneut aufkochen. Vanillesahne am besten mit einem Silikonschaber unter die Eimasse rühren. Vanille-Ei-Masse über dem heißen Wasserbad mit dem Silikonschaber „zur Rose abziehen“ (warm rühren): dazu die Masse unter ständigem Rühren auf 75–80 Grad erhitzen, sodass sie bindet, aber nicht stockt. Die Masse ist fertig, wenn man auf den aus der Masse gezogenen Schaber pustet und ein welliges Muster entsteht.
3. Gebundene Vanillemasse vom Wasserbad nehmen und die Masse in kaltem Wasserbad kalt rühren. Masse 30–40 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Nach Belieben Eis in eine flache Schale umfüllen und 1 Stunde im Tiefkühler einfrieren.
4. Aus der Masse z. B. mit dem Eisportionierer Kugeln ausstechen.