

Rezepte und Essenstipps rund um die Rübe – von Genusswirten der Wildschönau

Hotel Platzl Auffach

Tel. 05339 8928

www.platzl.at

Hier das Feinschmecker-Rezept von Küchenchef Walter Frey:

Schweinemedallions mit Bierschaum auf Kraut und Rüben

Zutaten für 4 Personen
550g Schweinemedallions
etwas Öl zum anbraten
Salz, Pfeffer und Thymian

Biersauce:

50g weiße Grundsauce (Bechamel)
0,2 lt. Weizenbier
0,1 lt. Schlagrahm
Weiße Grundsauce mit Weizenbier und Schlagrahm aufkochen in ISI – Flasche abfüllen und mit 2 Patronen aufschäumen

Kraut und Rüben:

1 Stk. Karotte
½ weiße Stoppelrübe
¼ Krautkopf in Streifen geschnitten
Alles zusammen im Gemüsefond kurz überbrühen, mit Salz, Kümmel und Pfeffer würzen.
Fleisch in Öl anbraten und mit Gemüsestreifen und Bierschaum dekorativ auf Teller anrichten.
Als Beilage tournierte Kartoffel reichen.

Gasthof Weißbacher Auffach

Tel. 05339 8934

www.traditionsgasthof-weissbacher.com

Hier das Feinschmeckerrezept von Susanna Weißbacher

Suppe:

3-4 weiße Stoppelrüben
1 Frühlingszwiebel
1 l klare Gemüsebouillon
ca. 1/4 l Obers (flüssig und geschlagen)
etwas Öl
Salz
Pfeffer

Kümmel gemahlen
Muskat gemahlen
weitere Gewürze nach Belieben

Rübenchips:

1 weiße Stoppelrübe

Frittierfett oder Butterschmalz, Zwiebel klein schneiden und in neutralem Öl (zB Maiskeimöl) anbraten, geschälte und klein geschnittene Stoppelrüben dazu geben, salzen und mit anbraten. Dann mit Gemüsebouillon aufgießen und köcheln lassen, bis die Stoppelrüben weichgekocht sind. Mit dem Mixstab pürieren und dann den flüssigen Obers drunterziehen. Nochmal nachwürzen und vorm Servieren mit geschlagenem Obers leicht verrühren. Für die Rübenchips die Stoppelrübe in dünne Scheiben schneiden und in heißem Fett frittieren, bis sie knusprig und leicht angebräunt sind. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Landgasthof Dorferwirt Oberau

Tel. 05339 8113

www.dorferwirt.com

Das Rezept von Erika Schoner zum Wildschönauer Genußherbst:

**Tournedos vom Rind im Speckmantel auf Portweinsoße
dazu Erdäpfeltascherl mit Hackfleisch- und Rübenfülle**

400 g mehligte Erdäpfel

2 Eidotter

120g Mehl

Pfeffer grob

* Erdäpfel dämpfen, heiß pressen,

* mit Mehl, Dotter und Gewürze vermengen

Fülle:

100g Hackfleisch

200g Rüben

50g Zwiebel

Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Sambal Olek

Hackfleisch und Zwiebel anschwitzen

tomatisieren, würzen – 10 Min. köcheln

Rübenstücke dazugeben

Erdäpfelteig ausrollen – ausstechen – füllen und herausbacken

Zutaten:

180g Rindfleisch

50g Speck

Portwein

Olivenöl

Rinderfilet mit Speck umwickeln und in Olivenöl heraus braten – heraus nehmen

Bratenrest mit Portwein ablöschen, aufgießen, einkochen lassen und würzen

Cafe Moorhof Oberau

Tel. 05339 8102

Vollwert-Ruab'ntorte von Erna Hohlrieder

8 Dotter

25 dag Honig

30 dag Ruab'n

30 dag geriebene Mandeln zu einem Teig verrühren und mit Zitrone, Vanille und Krautinger abschmecken.

8 Eiweiß und 5 dag Vollwertmehl unterheben, in eine Springform füllen und 45 Minuten bei 160° backen.

Gasthaus Thalmühle Mühlal

Tel. 05339 8919

www.thalmuehle.at

Lieblingsrezept der Köchin Katrin Margreiter:

Je nach Saison unterschiedlich, im Moment **Schlutzkrapfen**

Rezept für 6 Personen

Für den Teig:

500 gm Mehl doppelgriffig

3 Eier

Ca. 1/16 l Wasser

2 El. Öl

Fülle:

300 g Spinat passiert

200 Graukas

150 g gekochte Kartoffel

1 kleinere Zwiebelrübe fein geschnitten

30 g Butter, Salz, Pfeffer, Etwas Petersilie

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, in der Mitte eine Vertiefung machen, die Eier das Öl und Wasser hineingeben, Salzen und rasch zu einem Teig kneten. Ca ½ Stunde rasten lassen. Inzwischen den Spinat, den Graukas, die gekochten warmen u. passierten Kartoffeln in einer Schüssel vermengen. Den Zwiebel in Butter anrösten und mit der Petersilie unter die Masse mischen. Den Teig am besten mit einer Nudelmaschine dünn auswalken, ca. 8 cm große Kreise ausstechen und mit Ei bestreichen und etwa einen Teelöffel Fülle darauf geben. Zusammenklappen, so daß ein Halbmond entsteht und den Rand gut eindrücken. In kochendes Salzwasser geben und ca. 8 Min. ziehen lassen. Mit einem Lochschöpfer herausnehmen, auf dem Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen und heißer, leicht gebräunter Butter bedecken. Zum Abschluss etwas frischer Schnittlauch.

Gasthof Schweizerhof Mühlthal

Tel. 05339 8902

www.schweizerhof.co.at

„Gebackene Rübenkrapferl“ von Andrea Berger

250 g Weizenmehl

250 g Roggenmehl

ca.1/4 l warmes Wasser

60 g Butter oder Öl, Salz

Zu einem Teig kneten, eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen

Fülle:

250 g gekochte - nicht warme gepresste Kartoffeln, 500 g Käse nach Wahl, 250 g geriebene Krautingerübe, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Knoblauch zu einer Teigfülle verarbeiten
Krapferl formen und in heißen Fett herausbacken. Auf bunten Blattsalaten anrichten und genießen!

Landhotel Tirolerhof

Tel. 05339 8118-0

www.hoteltirolerhof.at

Zum Wildschönauer Genussherbst serviert uns die Köchin Simone Ebster ein gebratenes Pangasiusfilet im Speckmantel auf Ruab'n-Kartottengemüse an Weißweinsauce mit Wildreis.

Hier das Rezept für 4 Personen

4 Pangasiusfilet

4 Scheiben Speck

Fisch mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Weißwein würzen. Mit dem Speck umwickeln und in der Pfanne anbraten.

Ruab'n-Karottengemüse:

160 g Ruab'n

160 g Karotten

Das Gemüse mit einem Buntschneidemesser schneiden. Anschließend getrennt im Salzwasser kochen bis das Gemüse weich ist. Dann in einer Pfanne mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskat anschwitzen.

Reis:

160 g Wildreis

Wildreis im Topf mit der doppelten Menge Wasser kochen. Eine halbe Zwiebel gespickt mit Nelken dazu geben und salzen. ca. 15 Minuten kochen.

Weitere Rübenrezepte

Steinerhof Oberau

Tel. 05339 2117

www.steinerhof.net

Rübenstielmus

Das Stilmus ist ein Gericht aus den zarten Stielen der Mairüben. Bereits im Mittelalter wurde es gekocht und für den Spätherbst und Winter in Tonnen eingemacht. Ein solches Faß maß ein dreiviertel Ohm (etwa 100 l).

1 kg Rübstiele, Salz, 50g Butter, 30 g Mehl, ¼ l Milch, Muskat und weißen Pfeffer.

Die Blätter werden von den Rübstielen abgestreift, die Stiele in ca. 5 cm lange Stücke geschnitten und in leichtem Salzwasser weichgekocht (ca. 5 Min.), dann in einem Sieb gut abgetropft. Aus Butter und Mehl wird eine helle Schwitze bereitet, die mit der Milch abgelöscht wird, einige Minuten durchkochen, mit Salz Muskat und Pfeffer abschmecken. Zum Schluß die Rübstiele in die Soße geben und noch kurz durchziehen lassen. Dazu gibt es Salzkartoffeln und Hackbraten oder Bratwürstl. Rübstiele kann man auch mit Holländischer Sauce servieren.

Rübenpüree

750 g Rüben, 4 Eßl. Schmalz, 2 Eßl. Zucker, ca. ¼ l Rindssuppe, oder Wasser, Salz, Pfeffer
Rüben schälen und würfeln, das Schmalz erhitzen und den Zucker darin bräunen, Rübenwürfel dazugeben und anbraten, dann die Suppe oder das Wasser kochend darübergießen und auf schwacher Flamme garen. Vor dem Anrichten zu Püree stampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eingemachtes Rübenkraut

Von den Rüben Wurzeln und Stiele entfernen, die Rüben sauber waschen und mit einem Krauthobel schneiden. In einen Tontopf oder ein Holzfaß eine Schicht Kraut geben, kräftig salzen und mit dem Handballen zusammendrücken, bis sich Saft bildet. Die nächste Schicht hineingeben, wieder salzen und fest zusammendrücken. Mit der Schichtung fortfahren bis Topf oder Fass gefüllt ist. Mit einem Tuch abdecken gut beschweren (es muß immer Saft über dem Kraut stehen) und an einem warmen Platz drei bis vier Wochen stehenlassen. In dieser Zeit das Tuch öfter wechseln und wenn nötig etwas Wasser angießen.

Rüben-Hackfleisch-Auflauf

ca. 500 g Rüben, 75 g Speck, 2 EL Olivenöl, 400 g Hackfleisch, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, 1 EL Kräuter der Provence, 125 ml Weißwein, 850 g Tomaten, 400 g Kartoffeln, 150 g geriebener Käse.

Rüben schälen und grob raspeln. Speck würfeln und im Olivenöl knusprig braten.

Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und mit dem Hackfleisch braten.

Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence würzen. Rüben mitgaren. Alles mit dem Wein ablöschen. Tomaten in Würfel schneiden und 10 Minuten mitdünsten. Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Lagenweise mit der Rüben-Hackfleischmasse in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 20 Min. bei 175 C backen.

Dorferwirt Oberau

Tel. 05339 8113

www.dorferwirt.com

Steckrüben-Möhren-Suppe

Für 4-6 Personen. Zutaten:

1 l Gemüsebrühe

5 EL Dinkelgrütze

400 g Steckrübe, geschält, gewürfelt

400 g Möhren, geschält, gewürfelt

1 Bund Frühlingszwiebeln, klein geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gerieben

1 Stück Sellerie, geschält, gewürfelt

1 Stück Ingwerwurzel, fein gerieben

2 EL Sonnenblumenöl

Petersilienblättchen

Die Dinkelgrütze mit der Gemüsebrühe zum Kochen bringen und dann bei schwacher Hitze weiter garen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 1 Min. braten. Möhren, Steckrüben und Sellerie zugeben und eine weitere Min. mit braten. Das angebratene Gemüse in die Brühe mit der Dinkelgrütze geben und bei schwacher Hitze ca. 15 Min. garen, bis das Gemüse weich ist. Die Suppe nach Bedarf mit Salz und Pfeffer. Abschmecken, Die Petersilienblättchen hacken und darüber streuen.

Steckrübengemüse

1 kg Steckrüben

2 EL Öl

Salz, Zucker, Pfeffer

Evtl. Kümmel – nach Geschmack

1 TL gekörnte Brühe

Zubereitung:

Geschälte Steckrübe in Scheiben, dann in ca. 2 cm lange Stifte schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, die Hälfte der Steckrübenstifte hinein geben, kurz andünsten,

und im geschlossenen Topf dünsten. Wenn der Gemüsesaft verdunstet ist, die andere Steckrübenhälfte zugeben und vorsichtig dünsten. 1-2 EL. Zucker hinzufügen und 1 EL. gekörnte Brühe überstreuen. Im eigenen Saft (bei Bedarf ½ Tassen Wasser zugeben) ca. 20 Min. garen und mit Salz, Pfeffer und evtl. Kümmel würzen. Dazu schmecken Kasselerbraten oder gebratener Schweinebauch und Petersilienkartoffeln.

Steckrübensüppchen mit geräucherten Forellenfilets

Für 4 Personen

100 g Möhren
250 g Steckrübe
1 Zwiebel
25 g Pflanzenfett
½ l kräftige Rindfleischbrühe
Salz
Grober Pfeffer
100 g geräucherte Forellenfilets
4 EL Creme fraiche
Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Gemüse putzen, waschen, schälen. Möhren und Steckrübe klein schneiden, Zwiebel fein würfeln. Das Pflanzenfett in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ca. 3 Min. andünsten. Rinderbrühe angießen, alles kurz aufkochen lassen und ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze garen. Die Suppe im Mixer oder mit einem Schneidstab pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Forellenfilets in mundgerechte Stückchen schneiden und in Suppenteller geben. Mit dem Steckrübensüppchen auffüllen und jeweils einen Esslöffel Creme fraiche hineinsetzen. Mit Petersilie oder Schnittlauch garniert servieren.

Sauerrüben mit Cidre und Rippli

4 Portionen

Zutaten:

1 mittlere Zwiebel
2 EL Butter
500 g Sauerrüben
2 dl Cidre
1 Apfel
1 Lorbeerblatt
Salz
Schwarzer Pfeffer
500 g Rippli
4 EL Creme fraiche
2 EL Senfkörner

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne in der warmen Butter hellgelb dünsten.

Die Sauerrüben beifügen und kurz mitdünsten. Den Cidre dazu gießen. Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen. An der Röstiraffel zu den Sauerrüben reiben. Das Lorbeerblatt dazulegen und alles mit Salz sowie Pfeffer leicht würzen.

Das Rippli auf die Sauerrüben legen. Diese zugedeckt auf kleinem Feuer etwa eine Stunde kochen lassen. Wenn nötig etwas Cidre nachgießen.

Am Schluss der Kochzeit das Rippli herausnehmen und warm stellen. Die Creme fraiche unter die Sauerrüben mischen und diese wenn nötig nachwürzen.

Gleichzeitig die Senfkörner in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Über die angerichteten Sauerrüben streuen. Das Rippli in Tranchen schneiden und auf den Sauerrüben anrichten.

Landhotel Tirolerhof

Tel. 05339 8118-0

www.hoteltirolerhof.at

Rote Rübensuppe mit Krennockerl

Rote Rübensuppe:

0,6 lt. Rindssuppe

45 dag Rote Rüben schält

4 dag Butter

5 dag Zwiebeln

2 dag Mehl

0,2 lt. Schlagobers

Salz, Pfeffer weiß

Evt. Creme fraiche

Rote Rüben klein schneiden, Butter schmelzen, geschnittene Zwiebeln darin anschwitzen. Rote Rüben begeben, andämpfen, mit Mehl stauben, durchrühren, mit Suppe and Sahne aufgießen und durchkochen, bis die Rüben passierfähig sind. Suppe mit Standmixer sehr fein mixen, passieren und anschl. Konsistenz regulieren. Gewürze und Creme fraiche unterrühren.

Krennockerl

40 g Butter

1 Eidotter

1 Eiklar

20 g Mehl

20 g Brösel

Salz und Muskat

10 g Kren gerieben

Butter mit Salz und Muskat schaumig schlagen. Eiklar zu Schnee schlagen. Mit den Dottern einen Abtrieb in die Buttermasse machen. Abwechselnd Eiklar und Mehl, Brösel, Kren in die Butter- und Dottermasse haben: 20 Min. rasten lassen. Nockerl formen und in Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen.

Tipp: Krennockerl kann man auch gut auf Grießnockerlbasis machen!

Lammrücken mit Thymianjus mit Kartoffel-Rüben-Gratin und Kohlsprossen

Lammrücken:

72 dag rosa gebratener Lammrücken, gewürzt mit Salz und Pfeffer

0,25 l Bratensaft mit Thymianzweigen, gewürzt mit Salz, Pfeffer und evt. Balsamicoessig

Kartoffel-Rüben-Gratin:

0,25 kg Erdäpfel roh geschält

1/8 l Schlagobers

1/8 l Milch

50 g Hartkäse gerieben

250 g Rüben geschält

Muskat, Knoblauch gepresst, Butter zum ausstreichen, Salz

Kartoffel und Rüben in gleichmäßige Scheiben schneiden. Milch und Obers vermischen, würzen, aufkochen. Kartoffeln und Rüben beifügen und unter oftmaligem Umrühren kernig kochen. Passende Auflaufform mit Butter ausstreichen. Kartoffel-Rüben-Masse einfüllen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen backen. 230 °C ca. 15 Min. Backdauer

Kohlsprossen:

Kohlsprossen in Butter und angeschwitzten Zwiebeln schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Rübenpalatschinken

50 g Zwiebelwürfel

50 g Speckwürfel

50 g Kraut in Streifen geschnitten

50 g Rüben in Würfel

100 g Lamm

1 Knoblauchzehe gepresst

¼ l Sahne geschlagen

1 Stück Palatschinken

Palatschinkenteig

0,25 l Milch

125 g Mehl

4 Eier

Salz, Pfeffer

Palatschinkenteig:

Alles Zusammenrühren und in einer heißen Pfanne ausbacken

Öl in eine Pfanne, Lamm anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.

Anschließend Zwiebel, Speck, Kraut und Rüben anschwitzen, gepressten Knoblauch dazugeben. Geschlagene Sahne unterrühren. Ein bisschen einkochen lassen. Lamm dazu und würzen und die Palatschinken füllen.

Tipp: Palatschinken kann auch mit Parmesankäse bestreuen und überbacken.

Rübenkuchen

1 Torte 0 30 cm = 6 bis 8 Portionen

Teig

280 g Mehl (evt. Hälfte Vollwertmehl)

180 g Butter

4 cl Rahm

1 Ei

Salz

Belag:

100 g Speck gewürfelt

50 g Zwiebel gewürfelt

450 g Rüben gewürfelt

300 g Erdäpfel gewürfelt

200 g Lauch geschnitten

Salz und Pfeffer

1 EL Fett zum Anbraten

Guss

4 Eier

200 ml Rahm

140 ml Milch

Salz, Muskat

Alle Teigzutaten zu einem Mürbteig verkneten und kalt stellen. Für die Fülle Zwiebel und restl. Zutaten in Butter anschwitzen, würzen und abkühlen lassen. Den Teig ausrollen und ein einer Form auslegen, einen Rand hochziehen, mit Gabel stupfen, die Fülle hinein geben und mit dem Guss (alle Zutaten verrühren) bedecken. Im Rohr bei ca. 180°C in etwa 30 Min. backen.

Rüben-Schlutzkrapferl

Ca. 65 Krapferl

Teig:

600 g Mehl

1,5 EL Öl

1 Ei

Salz

250 ml Wasser

Fülle:

1 EL Butter

100 g Zwiebeln gehackt

200 g Weißkraut grob geschnitten

400 g Rüben geraffelt

50 g Speck gewürfelt

150 g Erdäpfel gekocht und grob geraffelt

Salz, Pfeffer, Kümmel

Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig kneten, abdecken und 30 Min. rasten lassen. Für die Fülle Zwiebel in Butter anschwitzen und restliche Zutaten mitrösten, würzen. Anschließend abkühlen lassen. Den Teig dünn ausrollen, runde Scheiben ausstechen (ca. 9 cm), ein EL Fülle darauf geben, die Hälfte vom Rand mit Wasser bepinseln und anschließend zusammen klappen. In Salzwasser leicht kochen. Mit brauner Butter und Speckwürfel servieren.

Tipp: Die Krapferl eignen sich auch zum Tiefkühlen. Die Fülle kann man auch für „Brodakrapfenteig“ oder Blätterteig verwenden.

Thalmühle

Tel. 05339 8919

www.thalmuehle.at

Ruab'nkrapferl

4 Personen

200 g griffiges Mehl

2 Eier

Ca. 3 EL passierten Spinat

Salz und 1 EL ÖL

Alles gut zusammenkneten und ca. 1 h ruhen lassen

Fülle:

2 St. Rüben fein gerieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weiters noch 2 mittlere Kartoffeln weich dünsten und pürieren, die fein geriebenen Rüben dazu, 1 Dotter zur Bindung.

Den Nudelteig dünn auswalken, ca. 8 cm große Kreise ausstechen, mit Ei bestreichen, füllen, dann zusammenklappen und mit einer Gabel abdrücken.

In Salzwasser ca. 6 Min. leicht köcheln.

Auf dem Teller anrichten und zum Schluß etwas Speck in kleine Würfel schneiden und in brauner Butter leicht angeröstet über die Krapferl geben, mit Schnittlauch bestreuen.

Ruab'nstrudel auf Kürbisrahmsauce

Ca. 8 Personen

Strudelteig:

130 g glattes Mehl

Ca. 1/16 l lauwarmes Wasser

Ca. 12 g Öl

1 g Salz

Alles zusammenkneten und ½ h rasten lassen.

Fülle:

Ca. 4 mittelgroße Rüben, 2 Karotten, 1 mittlere Zucchini alles in Stifeln geschnitten kurz blanchieren, etwas Sahne ca. ¼ l dazugebe mit Salz und Pfeffer und Aromat abschmecken.

Zum Schluß 2 Dotter dazugeben kurz aufkochen. Die Masse in den ausgezogenen Strudelteig geben, einrollen, mit Ei bestreichen und bei ca. 180° C im Ofen 45 Min. backen.

Kürbisrahmsauce:

Speisekürbis ca. ½ kg in Würfel schneiden und weich dünsten, pürieren, wiederum mit Salz, Pfeffer und Aromat gut abschmecken, mit Sahne verfeinern, kurz vor dem servieren ein Paar Kürbiswürfel in die Sauce geben.

Ruab'nkraut mit geräuchertem Hirschschinken

3 mittelgroße Rüben grob gestiftelt mit Salz in einem Tontopf ca. 2-3 Wochen ziehen lassen. Mit etwas Salz-Pfeffer und Sauerrahm abschmecken. Dazu empfehlen wir geräucherten Hirschschinken und Vollkornbrot.

Cafe Moorhof Oberau

Tel. 05339 8102

Moorhof's Ruabnkuchen

25 dag Wasserrüben
15 dag Staubzucker
15 dag geriebene Mandeln
25 dag Mehl
2 JL Backpulver
5 Eier
Rum, Zitronenschale

Eier trennen – Dotter und Zucker schaumig rühren – Eiweiß aufschlagen.
Wasserrüben und Mandeln vorsichtig unterheben und alles in eine Springform gießen.
Backzeit etwa 45 Min. bei 170 Grad

Wellnessdrink zur Entwässerung

Frisch gepresster Ruabn-Karottensaft mit Apfelessig und Honig

Gasthof Kellerwirt

Tel. 05339 8116

www.kellerwirt.com

Terrine vom Tiroler Bergkäse auf Rüben-Carpaccio mit Honig Balsamico**Terrine:**

30 Dag gerieben Bergkäse
1 Becher Hüttenkäse
2 EL gehackte Nüsse (Walnüsse, Pignolie, Pistazien)
4 Blatt Gelatine, Pfeffer, Salz

Alle Zutaten mit der eingeweichten und warm gemachten Gelatine verrühren. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform pressen, gut kühlen.

Honig - Balsamico:

¼ l Balsamico

3 EL Honig

Beide Zutaten dick einkochen oder mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Rüben-Carpaccio

Geschälte weiße Rübe in feine Scheiben schneiden, Salzen, Pfeffern, etwas Olivenöl

Weißes Rübenparfait mit Blattsalaten und Räucherforelle

Rübenparfait:

2 kleine fein geriebene Rüben

1/8 l Creme fraiche

¼ l geschlagenes Obers

5 Blatt eingeweichte, erwärmte Gelatine

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Alle Zutaten vorsichtig verrühren und in eine mit Folie ausgelegte Terrinen/Parfaitform geben, die man mit dünnen Rübenscheiben ausgelegt hat. Gut kühlen lassen!

Grüne Nudeln mit weißen Rüben, Schinkenspeck und Parmesan

Gekochte grüne Nudeln

¼ l Obers

1 weiße Rübe in „Nudel-breite“ Streifen geschnitten und etwas in Salzwasser gekocht
Schinkenstreifen (Schinkenspeck)

Gekochte Gemüsestreifen (Karotte, Lauch, Sellerie, Zucchini)

Frisch geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer, etwas Muskat

Alle Zutaten, außer dem Parmesan, in Obers erhitzen, evt. den Schinkenspeck etwas anbraten, den Parmesan zum Schluß unterheben oder darüber streuen.

Gebratener Zander auf weißem Rübenragout

Rübenragout:

4 mittlere Rüben in Streifen geschnitten oder grob geraspelt

1 Zwiebel geschnitten

1 Knoblauchzehe

½ l Obers

2 EL Creme fraiche

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, gemahlener Kümmel, Mehlbutter zum Binden

Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, die anderen Zutaten beugeben, mit Obers aufgiessen, ca. 10 min. kochen lassen, mit Creme fraiche und etwas Mehlbutter binden, mit Balsamicoessig abschmecken, (Kann auch mit gesäuertem Rübekraut zubereitet werden). Zanderfilet würzen, kross braten, etwas Saft aus der Pfanne ziehen.

Schweinemedallions auf Rübenragout

-wie Zander

Mit weißen Rüben gefüllter Rostbraten

Geklopfte Rostbraten salzen und pfeffern, mit in Streifen geschnittenen weißen Rüben belegen (kann auch mit Senf bestrichen werden), zusammen klappen, gut an den Seiten/ am Rand zusammen drücken und in etwas Butter auf beiden Seiten je nach gewünschter Garstufe braten.

Rübensamtsuppe mit Brotblattl'n und krosser Speckscheibe

Rübensamtsuppe:

2 größere Rüben
1 große Kartoffel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
¾ l Kalbsfond oder Bouillon
½ l Obers
Salz, Muskat, gemahlener Kümmel, Lorbeerblatt

Zwiebel in Butter anschwitzen, geschnittene Rüben und Kartoffel mitschwitzen, mit etwas Weißwein ablöschen, andere Zutaten begeben und weich kochen. Gut Aufmixen und Abseihen.

Brotblattl'n:

Dünne Schwarzbrotsscheiben bei ca. 120° C im Backofen trocknen

Speckscheibe:

Speckscheiben auf beiden Seiten knusprig braten

Rübensalat mit gebeizter Lachsforelle und Dillsenfauce

Rübensalat:

Fein geriebene Rübe
Sauerrahm
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel,
etwas Estragonsenf

Alle Zutaten gut verrühren.

Falls die Rüben sehr intensiv sind, einsalzen, etwas stehen lassen und gut ausdrücken. Danach abmachen.

Gebeizte Lachsforelle:

Entgrätetes Lachsforellenfilet
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
Olivenöl

Lachsforelle in dünne Scheiben schneiden, mit den anderen Zutaten marinieren, ca. ½ Stunde ziehen lassen.

Dillsenfauce:

2 EL Estragonsenf
2 EL Kremsersenf
2 EL Hausmacher Senf
1 EL Honig

Olivenöl, Salz, Pfeffer
2 EL gehackter Dill
Alle Zutaten gut verrühren.

Gasthof Schweizerhof Mühlthal
Tel. 05339 8902
www.schweizerhof.co.at

Topfenaufstrich mit Kren

Topfen, Butter, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Kren und etwas Sahne schaumig rühren und in eine mit dem Melonen- Ausstecher ausgehöhlte Rübe füllen. (dadurch nimmt die Topfenmasse den Rübengeschmack an). Mit hausgemachtem Bauernbrot servieren.

Gebackene Rübenkrapferl

Für die Fülle:

Fein geriebenes Rübenkraut, gehackte, geröstete Zwiebel, gekochte, passierte Kartoffeln, geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch. Die Masse in dünn ausgerollten Nudelteig füllen und in heißem Fett herausbacken und auf mariniertem Salat mit Kernöldressing und Kürbiskernen servieren.

GUTEN APPETIT!!!

Informationen zur Region Wildschönau unter www.wildschoenau.com
und bei Wildschönau Tourismus. Hauserweg, Oberau 337. 6311 Wildschönau. Tel.
+43.5339.8255-0