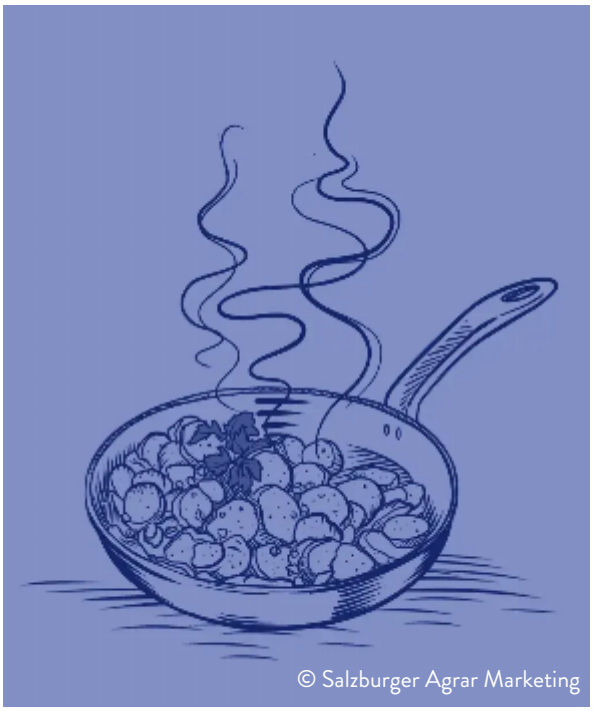
1/4 Lammbackerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen



Verfasst von: Gerald Pichler

Zutaten

8	Lammbackerl
1	Karotte
1	Zwiebel
1/2	Sellerieknolle
1	Lauch
500 ML	Lammjus
250 ML	Rotwein
1 EL	Tomatenmark
	Thymian
	Lorbeer
	Wacholder
	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer

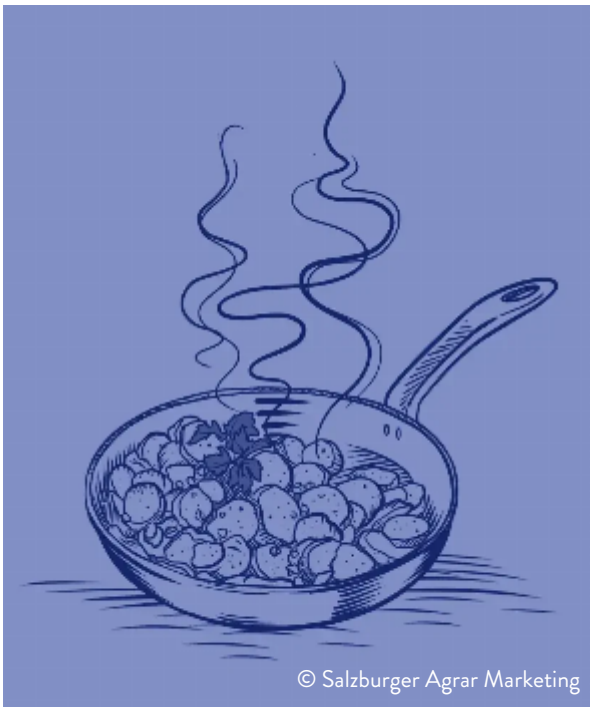
Zubereitung

1. Backerln mit Salz und Pfeffer würzen, rundum anbraten und auf einen Teller legen.
2. Klein gewürfelte Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel im Bratensatz anrösten. Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein ablöschen.
3. Mit Lammjus aufgießen und Gewürze dazugeben.
4. Die Backerln dazu und im Rohr bei 140 °C ca. 90 Min. schmoren lassen.
5. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Info

2/4 Sellerieröllchen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen



Verfasst von: Gerald Pichler

Zutaten

1/2	Sellerie
1	Zwiebel
250 ML	Geflügelfond
125 ML	Obers
60 G	Butter
2 EL	gehackte, geröstete Walnüsse
1 EL	Apfelessig
	Knoblauch
	gemischte Pilze
	Weißwein
	Walnussöl
	gehackte Petersilie

Zubereitung

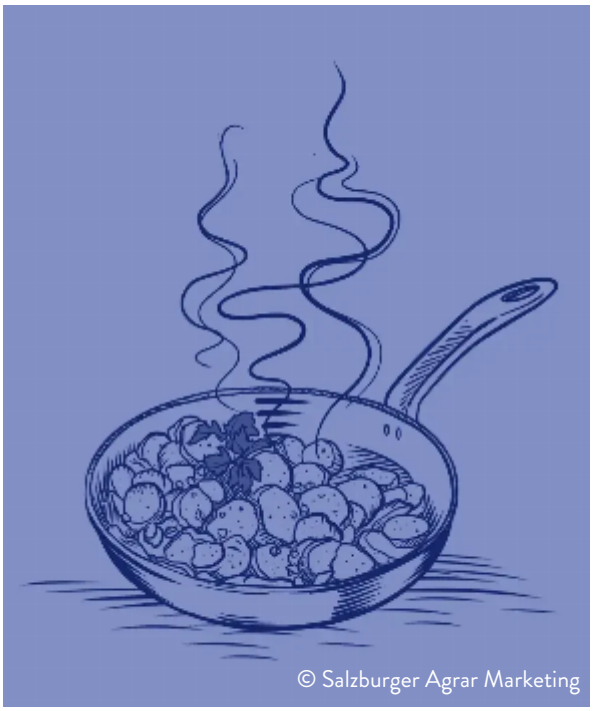
1. Sellerie schälen.
2. Mit dem Allesschneider in vier 1 mm dünne Scheiben schneiden.
3. Selleriescheiben in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
4. Auf eine Küchenrolle geben und beiseitestellen.
5. Den restlichen Sellerie in Würfel schneiden.
6. Gemeinsam mit einer 1/2 gewürfelten Zwiebel in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
7. Wenn der Sellerie weich ist, mit Geflügelfond und Obers aufgießen und würzen.
8. Mit Butterwürfeln mixen und eventuell passieren.
9. Restliche Zwiebel mit den Pilzen anschwitzen, in eine Schüssel geben und mit Apfelessig, Walnussöl, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
10. Zum Schluss die gehackten Walnüsse dazugeben.

11. Selleriescheiben dünn mit Selleriecreme bestreichen, die Pilze darauf verteilen und zu Röllchen formen.

12. Diese mit etwas Walnussöl bestreichen, im vorgeheizten Rohr erwärmen und kurz vor dem Servieren mit den gerösteten Walnüssen bestreuen.

3/4 Buchweizen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen



Verfasst von: Gerald Pichler

Zutaten

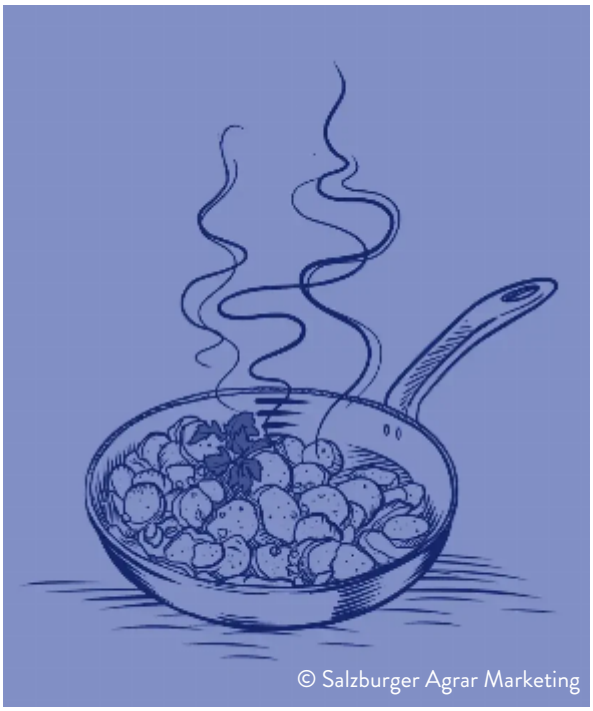
250 G	Buchweizen
1 TL	fein gehackte Petersilie
1	Zwiebel
fein gewürfeltes Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotte, Gelbe Rüben)	
	Olivenöl
	Butter
	Geflügelfond
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

1. Buchweizen über Nacht einweichen.
2. Zwiebel anschwitzen, den abgeseihten Buchweizen dazugeben, kurz mitrösten und mit etwas Fond aufgießen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Den Fond so lange angießen, bis der Buchweizen bissfest ist.
5. Petersilie und Wurzelgemüse beigeben und weiterköcheln, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

4/4 Rote Rüben

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Rote Rüben
1	Apfel
50 ML	Noilly Prat
50 ML	Weißwein
300 ML	Geflügelfond
100 ML	frischer Rote-Rüben-Saft

Verfasst von: Gerald Pichler

Zubereitung

1. Rote Rüben und Apfel schälen und würfelig schneiden.
2. Würfel in Butter glasig anschwitzen, mit Weißwein, Noilly Prat, Gemüsebrühe und Rote-Rüben-Saft aufgießen.
3. Etwas einreduzieren, würzen, Kümmel und Thymianzweig zugeben.
4. Für etwa 1 1/2 Std. bei niedriger Temperatur ziehen lassen.
5. Obers dazugeben.
6. Mit dem Pürierstab fein mixen, durch ein Haarsieb passieren und ein weiteres Mal zum Kochen bringen.
7. Zum Schluss mit Maizena binden.