1/2 Kasnocken

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Andreas Döllerer

Zutaten

500 G	griffiges Mehl
10	Eier
	Salz
	geriebene Muskatnuss
1	Zwiebel
3 EL	Rindsuppe
2 EL	Schlagobers
190 G	Sauerkäse
190 G	würzigen Schnittkäse
	gemahlener Pfeffer
1 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Salz und Muskat in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig rühren den Nockenteig durch ein Spätzlesieb in kochendes gesalzenes Wasser drücken, 2 Minuten kochen und abseihen.
2. Den Käse fein reiben und die Zwiebeln fein schneiden.
3. Die geschnittene Zwiebel in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz anschwitzen.
4. Die Nocken dazu geben und den Käse, Sahne und Suppe unterrühren. Die Kasnocken nun mit Pfeffer und Salz abschmecken und knusprig, goldbraun braten. Im Ganzen wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten.

Info

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster “Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen”.

2/2 Trüffelschaum

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Andreas Döllerer

Zutaten

2 EL	Sonnenblumenöl
100 G	Schalotten
100 G	Lauch
150 G	Knollensellerie
60 G	Champignons
1	Knoblauchzehe
100 ML	Weißwein
6	Pfefferkörner
1	Lorbeerblatt
1	Wacholderbeere
2	Thymianzweige
300 ML	Hühnersuppe
250 ML	Schlagobers
40 G	Butter
20 G	Trüffelbutter
	Salz
	gemahlener Pfeffer
	geriebene Muskatnuss
20 G	Trüffel

Zubereitung

1. Das grob geschnittene Wurzelgemüse in Sonnenblumenöl ohne Farbe langsam anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Gewürze beigeben. Den Weißwein angießen und auf 1/3 einkochen lassen. Mit Hühnerfond auffüllen und erneut etwas einreduzieren.
2.

Sauce passieren, Sahne zugeben und abermals auf die Hälfte einkochen lassen. Butter und Trüffelbutter einmixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Den weißen Trüffel mit Hilfe eines Trüffelhobels hauchdünn darüber reiben.