



Rhabarber-Törtchen

von Maria Rosenstatter

Die Basis ist ein Schokobiskuit ohne Mehl:

170g Eiweiß mit 50g Zucker aufschlagen, 170g Schokolade mit 100g Butter überm Wasserbad schmelzen, darin 89g Eidotter einrühren. Eischnee unterheben. Teig auf Blech geben und im Ofen backen, neun Minuten bei 190 Grad. Den Rhabarber in einem Sud aus 200g Himbeeren und 200g Zucker und 500ml Gelben Muskateller garen lassen.

Zutaten für die Creme:

500g Joghurt

Zitrone

Zucker nach Geschmack

7bl Gelatine

1/2l geschlagene Sahne

Alles zu einer Creme rühren.

Die Creme kommt auf den fertigen Teig, mit geschnittenen Rhabarberstückchen garnieren.



Risotto mit gebratenen Saiblingsfilets und grünem Spargel (für 4 Personen)

von Hermann Rosenstatter

Risotto:

400g Rundkornreis
80g Zwiebeln
120g Butter
1/8l Weißwein
120g Parmesan
1 1/4l Gemüsefond
Salz, weißer Pfeffer

Fein geschnittene Zwiebeln in 60g Butter anschwitzen lassen, Reis beifügen, bei kleiner Hitze glasig rösten.

Wein dazu gießen, ganz reduzieren, Fond nach und nach zugießen, so dass der Reis immer bedeckt ist.

Unter fast ständigem Rühren fertig garen, bis der Reis noch bissfest, seine Konsistenz aber cremig ist.

Salzen, pfeffern und die restliche Butter und die Hälfte vom geriebenen Parmesan unterrühren.

Den restlichen Parmesan auf das fertig angerichtete Risotto darüberstreuen.

Gebrautes Saiblingsfilet:

2 fangfrische Saiblinge filetieren.

Die Filets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Auf der Hautseite in Mehl tauchen und in Olivenöl auf der Hautseite knusprig in der Pfanne anbraten,

Butterflocken dazugeben, Filets wenden und bei geringer Hitze fertiggaren. Der Fisch soll innen glasig sein.

Grüner Spargel:

Grüner Spargel muss nicht geschält werden. Bitte nur die holzigen Teile abtrennen. 20 Stück grünen Spargel in der Pfanne mit Butter langsam braten. Salzen, pfeffern oder mit Kräutersalz würzen.

Das Risotto auf Teller mittig platzieren, mit Parmesan bestreuen, die Saiblingsfilets und den grünen Spargel darauf anrichten. Mit Kapuzinerkresse oder anderen Blüten garnieren.



Fichtenkraftbad

von Monika Rosenstatter

1 Fichtenzweig (ca. 30cm) klein schneiden und mit eventuell 1-2 Fichtenzapfen und 2-3 Litern Wasser zum Kochen bringen, ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln und dann über Nacht ruhen lassen. Vor Gebrauch noch einmal kurz aufkochen, abfiltern und den duftenden Badezusatz ins Vollbad geben!



Schokowipferln

von Monika Rosenstatter

350g zartbittere Kuverture
15g Butter
1TL Honig
1 Prise Galgant
Vanillemark
Zimt und Fleur de Sel
1/2TL feinst gemahlene Rosenblüten
1 Handvoll frische Fichtenwiperl

Alle Zutaten werden vermengt und im Wasserbad geschmolzen. Wipferl in die geschmolzene Schokomassetauchen und erkalten lassen.



Hirtentäscheltinktur

von Claudia Dirnberger

Hirtentäschel klein schneiden, mit Schnaps aufgießen (1 Teil Hirtentäschel, 5 Teile Schnaps), schütteln und mindestens zwei Wochen ziehen lassen, besser drei oder vier Wochen. Zwischendurch schütteln. Danach abseihen und in kleine Medizinfläschchen füllen. Tropfenweise mit Wasser bei Bedarf einnehmen.