



## REZEPTE FOLGE 2

### REZEPT RICHARD RAUCH

**Saibling, scharfe Gewürzbutter, Rotkraut-Ribisel-Fond**

**35 Minuten/leicht**

Zutaten für 4 Personen: 600 g Seesaiblingsfilet, 4 EL Olivenöl, 6 EL scharfe Gewürzbutter, Salz.

Für den Rotkraut-Ribisel-Fond: 1/2 Kopf Rotkraut, 250 ml Ribisel-Nektar (Johannisbeere), Salz, Mandelöl.

Für die Gewürzbutter: 150 g Butter, 1 EL geräuchertes Paprikapulver, 1 TL Piment d'Espelette, 1 TL Salz, 2 Zweige Thymian und Zitronenthymian, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone.

Außerdem: 4 schwarze Nüsse (in Scheiben geschnitten), Senfsalate, Stängelsauerklee, 4 kleine Kartoffeln.

Zubereitung: Das Rotkraut schälen, vierteln, den Strunk entfernen und entsaften. Den Rotkrautsaft mit dem Ribisel-Nektar verrühren, mit Salz und Mandelöl abschmecken. Vor dem Anrichten in einem Topf auf 50 °C erhitzen.

Für die Gewürzbutter die Butter schaumig rühren. Thymian hacken und gemeinsam mit Salz, beiden Paprikasorten und Zitronenschale hinzufügen. Glatt rühren und mit Hilfe einer Frischhaltefolie zu einer fingerdicken Wurst formen. Kühl stellen.

Die rohen Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam braten.

Den Saibling entgräten, portionieren und nur leicht salzen. Mit der Hautseite in die Pfanne zu den Kartoffeln einlegen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten knusprig braten. Gegen Ende der Garzeit etwas Gewürzbutter hinzufügen, den Fisch mit einer Palette wenden, den Fisch mehrmals mit der Gewürzbutter übergießen.

Den Saibling mit den Kartoffeln auf Tellern platzieren und mit etwas Gewürzbutter beträufeln. Den erwärmten Rotkraut-Ribisel-Fond zugießen und mit schwarzen Nüssen, asiatischen Senfsalaten und Stängelsauerklee anrichten.

# REZEPT LISL WAGNER-BACHER

## Mein Sauerrahmschmarrn

**35 Minuten/leicht**

Zutaten für 2 bis 4 Personen (je nachdem ob Hauptspeise oder Nachspeise): 4 Eier, 1 Zitrone (unbehandelte Schale), 300 ml Sauerrahm, 1/2 Vanilleschote, 30 g glattes Mehl, 100 ml Schlagobers, 4 EL Kristallzucker; Butter zum Backen, Staubzucker zum Bestreuen.

Für die Apfelspalten: 2 säuerliche Äpfel, 2 EL Kristallzucker, Apfelsaft, 1/2 Vanilleschote, 1/2 Zimtstange, Zitronensaft.

Außerdem: 50 g (piemontesische) Haselnusskerne, 150 g Zucker, etwas Butter.

Zubereitung: Für die Apfelspalten die Äpfel schälen, dabei die Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel in Spalten schneiden.

Zucker in eine Pfanne streuen und so lang erhitzen, bis er leichte Braunfärbung zeigt. Einen Schuss Apfelsaft zugießen, den Zucker darin lösen. Vanilleschote und Zimtstange zugeben. Apfelspalten einlegen und zugedeckt bissfest dämpfen. Danach die Apfelspalten im Fond ziehen lassen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den Schmarrn die Eier in Dotter und Klar trennen. Schale der Zitrone abreiben. Eidotter mit Sauerrahm, Vanillemark, Zitronenschale, Mehl und Obers verrühren.

Eiklar mit 2 EL Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Den Eischnee unter die Sauerrahmmasse heben.

In einer Pfanne einen guten Löffel Butter erhitzen. Den Teig eingießen und am Herd ein wenig anbacken. Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr etwa 15 Minuten backen. Mit etwas Zucker bestreuen und in weiteren 5 Minuten fertig backen. Danach aus dem Rohr nehmen. Den Teig mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zucker in einer Pfanne zu Karamell schmelzen, die Nüsse zugeben und in einen mit Butter ausgestrichenen Schneekessel füllen. Etwas Butter unterrühren und auf einem Blech trocknen und kalt werden lassen, danach grob hacken.

Sauerrahmschmarrn mit Apfelspalten gefällig anrichten. Mit karamellisierten Haselnüssen und Staubzucker bestreuen.

