

Am Besten Frisch vom Gärtner oder aus dem „Hausgart“



Die Kräuter zum Menü

Basilikum

Schnittlauch

Majoran

Oregano

Petersilie

Zitronenverbene,

Stevia

1. KRÄUTER EINLEGEN

Dafür eignen sich Thymian, Rosmarin, Salbei oder Estragon. So geht's: Getrocknete Kräuter in einer sauberen Glasflasche mit Essig oder Öl (kein kalt gepresstes, es hält sich nicht so lange) bedecken. Flasche fest verschließen, einige Tage ziehen lassen. Haltbarkeit: ca. 3 Monate.



2. KRÄUTER TROCKNEN

Lorbeer, Majoran, Salbei, Liebstöckel und Minze lassen sich gut trocknen. So geht's: Kräuterbündel an einem trockenen, warmen, luftigen Ort mit den Stielen nach oben aufhängen, bis die Blättchen rascheln. Direkte Sonne vermeiden. Haltbarkeit: in dunklen Schraubgläsern 2-3 Monate.



3. KRÄUTER EINFRIEREN

Petersilie, Dill, Basilikum, Estragon, Schnittlauch, Melisse und Thymian kommen für den "Winterschlaf" in Frage, da sie durch Kälte kaum an Aroma einbüßen. So geht's: Kräuter fein hacken, in Eiswürfelbehälter füllen, etwas festdrücken. Mit Wasser begießen, bis alles bedeckt ist und einfrieren. Haltbarkeit: ca. 1/2 Jahr. Bei Bedarf ins heiße Gericht mischen oder aufgetaut in Salate.



Der Koch
Paul Edlinger
Hotel Bergrose - Rosenstüberl
Strobl





Das Kräutermenü

Geeistes Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pesto aus Basilikumblättern und gehobeltem Parmesan



Schaumsüppchen aus Schnittlauch
mit Paradeiser – Crostini



Frische Rahm - Eierschwammerl
mit Kräuter - Serviettenknödel



Mousse aus Mascarpone und Sauerrahm
mit Zitronenverbene, Stevia
und geschmolzenen Erdbeeren



Mein wichtigster und erster Tipp:

Denken Sie an die herrliche Luft und an die Jahreszeiten hier bei uns im Salzkammergut. Versuchen sie mit frischen Kräutern vom Gärtner oder mit Wildkräutern ihren Speisen eine besondere Note zu geben.

Verwenden sie auf gar keinen Fall fertige Gewürzmischungen. Es reicht oft nur unser Salz um den Eigengeschmack mehr zu betonen. Versuchen mit frischem Gemüse, Obst, Kräuter etc .zu kochen.

Carpaccio mit Basilikumpesto

300 g Rinderfilet, 2 Bund Basilikum, 1/8l Olivenöl, 1 Zehen Knoblauch, 50 g Pinienkerne, Parmesankäse

Das fett-, und sehnenfreie Rinderfilet fest in eine Klarsichtfolie wickeln, und etwa 5 Std. anfrieren lassen. (Wickeln wie bei einem Bonbon). Basilikum, Olivenöl, fein gehackten Knoblauch und Pinienkerne am besten in einem Mörser ganz fein zerreiben und nur mit wenig Salz abschmecken. Das angefrorene Rinderfilet in hauchdünne Scheiben schneiden und sofort auf Teller auflegen und mit wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle marinieren. Mit dem in kleine Stücke gebrochenem Parmesan und dem Pesto vollenden.

(Tipp - Anstatt Rinderfilet kann man genauso eine gut abgelegene Beiried, oder Der Lungenbraten vom Kalb verwendet werden.)



Schnittlauchsuppe mit Crostini

3 kleine Erdäpfel, 1 El fein gehackter Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1/4 l Obers, 1/4 l Milch 1/2 l Wasser oder Gemüsebrühe, 3 El Creme Fraich, 2 Bund Schnittlauch, Salz.

In Scheiben geschnittene Erdäpfel, Zwiebel und Knoblauch in wenig Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Obers, Milch, Brühe oder Wasser ablöschen, und solange kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Dann mit einem kräftigen Mixstab (oder am besten einen Mixbecher) pürieren bis eine glatte Suppe entsteht. Ganz am Schluss, kurz vor dem Anrichten den fein geschnittenen Schnittlauch mit - mixen und nur mit Salz abschmecken.

(Tipp - um die Suppe kräftiger werden lassen, kann man je nach Geschmack mehr Knoblauch - Schnittlauch mitmixen. Auf keinem Fall die fertige Suppe wieder stark kochen lassen, da sie sonst das kräftige Grün, und den feinen, würzigen Geschmack verliert.)



Tomaten - Crostini

„Alt - gebackenen Weißbrotstritzl“ in dünne Scheiben schneiden und goldgelb toasten. Die Paradeiser kreuzweise einschneiden, kurz blanchieren und abschrecken. Haut abziehen, vierteln, entkernen und in kleine Würfeln schneiden. In einer heißen Pfanne Staubzucker leicht schmelzen (ohne Farbe) und mit wenig Aceto Balsamico ablöschen. Olivenöl und die sehr fein geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch und die Tomaten dazugeben und mit Salz und frischem Oregano abschmecken. Dann auf die Brote streichen. (Tipp - um den frischen, fruchtigen Geschmack zu spüren, unbedingt warm servieren.)

Kräuter - Serviettenknödel

250 g Semmelknödelbrot, 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 2 Eier, 1/4 l Milch, 1 Muskat, Salz, Petersilie, Schnittlauch, wenig Thymian und Majoran.

Für die Serviettenknödel die fein geschnittene Zwiebel in der Butter weich dünsten und mit der Milch ablöschen. Dann das Knödelbrot, und die warme „Zwiebelmilch“, Eier und fein geschnittene Kräuter vermischen und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend die Masse in ein Küchenfolie wie „Würste“ einwickeln und ca. 15 Min. in leicht kochendem Wasser garen. (Tipp: Versuchen sie einmal, diese Masse mit ganz kleinen, jungen Brennesseln zu machen.)



Rahm - Eierschwammerl

600 g frische, geputzte Eierschwammerl, Butter, 1/2 l Obers, Schnittlauch und Petersilie.

Die Eierschwammerl in Butter leicht anrösten und mit Obers und ein wenig Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen. Solange einkochen lassen, bis eine rahmigen Konsistenz entsteht. Abschließend nur mit Salz, fein geschnittener Petersilie und Schnittlauch abschmecken. (Tipp: anstatt Eierschwammerl kann man genauso frische Steinpilze oder Maimorcheln nehmen.)



Mascarpone - Sauerrahm Mousse mit Erdbeeren

1/8 l Mascarpone, 1/ 8 l Sauerrahm, (75 g Staubzucker) Stevia, 3 Blatt Gelatine, 1/4 l Obers, 1 Bund Zitronenverbene, 250 g frische Erdbeeren, Staubzucker, 1 EL Butter

Mascarpone, Sauerrahm, (Staubzucker) Stevia glatt rühren. Das Obers aufschlagen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronenverbene nicht allzu fein schneiden, (nicht hacken, da sonst die ätherischen Öle verloren gehen) und die Gelatine leicht anwärmen.

Dann in das Mascarpone - Sauerrahmgemisch die Hälfte vom geschlagenem Obers, die Zitronenverbene und die warme Gelatine einrühren. Am Schluss das restliche Obers unterheben. Am Besten in kleine Förmchen (Kaffeetassen) füllen und für ca. 4 Std. einkühlen.

Für die Erdbeeren in einer Pfanne wenig Butter zergehen lassen, 1 EL Staubzucker dazugeben und ohne Farbe langsam schmelzen lassen. Die gewaschenen Erdbeeren hinzugeben und solange „schmoren“ lassen, bis die Beeren eine leichten Glanz bekommen. Unbedingt warm zum Mousse servieren. (Tipp: für Allergiker kann genauso Schafmilchjoghurt verwendet werden .

