



Julius Meinl

AM GRABEN

**Schaufenster-Kochkurs mit Alexander David, Chef de Cuisine bei Julius Meinl am Graben
Rezepte für 8 Personen**

Mit Frischkäse gefülltes Rindercarpaccio an Kräutersalat mit Pinienkern-Vinaigrette

1000g Rindslungenbraten
ca. 400g Frischkäse (z.B. Robiola)
Salatmischung nach Geschmack (Frühlingssalate, frische Kräuter, Löwenzahn, Kerbel,...)
4 Gläser Kalbsjus
Oliven- oder Trüffelöl, nach Bedarf
je zwei Bund Petersilie und Schnittlauch, gehackt
Saft und Zesten von zwei Zitronen
einen Schuss Sherry Essig
2 EL Rosinen
je zwei gelbe und rote Paprika, gewürfelt
4 Schalotten, gewürfelt
10 EL Pinienkernen
Salz, Pfeffer, Zucker

Marinade:

Für die Carpaccio Marinade 1 Glas Kalbsjus in einem Topf auf die Hälfte reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Teller schütten und mit Trüffelöl bzw. Olivenöl, Zitronensaft und -zeste, Petersilie und Schnittlauch vermengen.

Fleisch:

Das Fleisch in so dünne Scheiben wie möglich schneiden. Die Scheiben zwischen zwei Klarsichtfolien legen und mit einem Plattireisen dünn klopfen. Dann auf den Teller mit der Marinade legen. Das Fleisch mit Frischkäse bestreichen und ein Tascherl daraus formen.

Vinaigrette:

Die Schalotten mit etwas Zucker, den Rosinen, den Paprikawürfeln und Pinienkernen in Olivenöl anschwitzen. Mit dem Sherry Essig ablöschen und kurz köcheln lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Wenn vorhanden, die restlichen Kräuter dazu geben und abschmecken.

Salat:

Salat und Kräuter waschen und abzupfen. Mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft abschmecken. Alles schön am Teller anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.



Julius Meinl

AM GRABEN

Rosa gebratener Tafelspitz mit Spargel aus der Folie und Rahmkartoffeln

Zutaten:

4 Stück Kalbstafelspitz
32 Stangen Spargel, weiß
2 Glas Kalbsjus
1000g speckige Kartoffel, gekocht & geschält
6 EL Sauerrahm
6 EL Creme Fraîche
12 EL Butter, geschmolzen
Parmesan nach Bedarf, gehobelt
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Den Spargel schälen, je 4 Stangen auf zwei übereinander gelegte Streifen Alufolie legen und mit etwas Salz und Zucker würzen. Mit etwas geschmolzener Butter beträufeln und die Folie zusammen falten bzw. gut verschließen. Den Tafelspitz auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer gut würzen und scharf anbraten. Das Spargel-Päckchen gemeinsam mit dem Fleisch für ca. 40 Minuten in das auf 180° vorgeheizte Backrohr geben.

Die Kartoffel in die Hälfte schneiden, in einer Pfanne leicht anbräunen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Sauerrahm und Creme Fraîche verrühren und gut abschmecken.

Den Spargel aus der Folie nehmen und am Teller, mit dem Saft der sich daraus ergibt, anrichten. Den Tafelspitz anschneiden und anrichten. Mit zwei Löffeln Nockerl aus der Kartoffelmasse formen und auf den Teller dazu platzieren. In der Zwischenzeit den Kalbsjus erwärmen und zum Schluss etwas davon über das Fleisch gießen. Die Nockerl noch mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.



Julius Meinl

AM GRABEN

Topfensoufflé mit Rhabarber und Zabaione

Topfensoufflé

200g Speisetopfen

5 Eidotter

5 Eiweiß

25g Vanillezucker

100g Kristallzucker, fein

Kristallzucker, fein zum Ausstreuen der Form

Saft & Zesten von einer Zitrone

Prise Salz

8 Souffléformen ausbuttern und mit feinem Kristallzucker ausstreuen. Den Topfen mit etwas Zitronensaft und –zeste, sowie einer Prise Salz, Vanillezucker und den Eidotter glatt rühren.

Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und behutsam unter die Topfenmasse heben

In die vorgezuckerten Förmchen füllen und bei 180° ca 25-28 min backen.

Rhabarber

4 Stangen Rhabarber

1 EL Honig

ein Schuss Weißwein, nach Geschmack

½ l Früchtetee

2 EL Zucker

Saft von 1 Zitrone

eine Messerspitze Maisstärke

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Den Tee in einem Topf aufgießen und mit einem Schuss Weisswein, Honig, Zitronensaft und Zucker aufkochen und 10 min ziehen lassen. Mit etwas Maisstärke vorsichtig eindicken und nochmals aufkochen lassen. Rhabarber begeben und einen Moment leicht mittköcheln lassen.

Zabaione

8 Eigelb, sollten sehr frisch sein

120g Zucker

160ml Weißwein, nach Geschmack

Eigelb und Zucker in eine große Schlagschüssel geben, den Weißwein begeben und alles gut verrühren. In einen flachen Topf ca. 2 Fingerhoch Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Schlagschüssel auf das leicht siedende Wasser stellen und die Eigelbmischung über dem heißen Dampf für ca. 10 Minuten dick-schaumig schlagen. Die Masse sollte dabei eine Temperatur von ca. 70° erreichen und dabei weiß werden bzw. eine dicke, schaumige Konsistenz bekommen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch 2 Minuten weiterschlagen, damit die Masse nicht stockt. Die Topfensoufflés aus der Form stürzen, Zabaione am Teller verteilen und mit Rhabarber garnieren.