



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT  
ANGELIKA PATAK

## Festtagsinspirationen



### Tafelspitzsülzchen auf Krenschaum mit Walnussbrioche



### Walnussbrioche

#### Zutaten:

500g Weizen (oder 250g Dinkelmehl, 250g Weizenmehl), 2 Säckchen Trockenhefe, 2 EL Zucker, 1 EL Salz, 150g Walnusskerne grob gehackt, 120g weiche Butter, 4 Eier, ca. 100ml warme Milch

#### Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Milch vermengen. Eier und Butter unter die Mehlmischung geben und den Teig mit der Hand oder einer Küchenmaschine gut durchkneten, bis er sich von der Unterfläche löst, homogen ist und zu glänzen beginnt.

Den Multidampfgarer auf die Beheizungsart "Gären" 40°C einstellen.

Den Teig in eine große Plastikschißel, geben und leicht mit Mehl bestäuben.

Den Teig ca. 30 min. im Multidampfgarer rasten lassen, er sollte sich ca. verdoppeln.

Nun den Teig nochmals durchkneten, die Walnüsse untermengen und den Teig weitere 30 min. bei der Beheizungsart „Gären“ aufgehen lassen ca. 40min.

Den Teig mit feuchten Händen und etwas Mehl zu zwei länglichen Wecken formen und auf das Patisserieblech legen.

Den Brioche mit Wasser bestreichen und mit der Beheizungsart“ Brotbacken“ bei 220°C für 10min. backen, dann auf 180°C zurückschalten und für ca. 40 min. fertig backen.

#### Tipp:

Die Backprobe: auf die Unterseite des Brotes klopfen, es muss hohl klingen



### Tafelspitzsülz mit Krenschaum

Zutaten: 600 g Tafelspitz (gedämpft), 2 Karotten, 2 Rüben (gelb) 1/4 Sellerieknoll, 1 Zwiebel, Schnittlauch (gehackt) 600 ml Rindsuppe, 10 Blatt Gelatine Pflanzenöl (für die Form), Pfeffer (aus der Mühle), Salz

Zubereitung: Den Tafelspitz mit 1l heißem Wasser übergießen. Das Suppengemüse schälen kleinwürfelig schneiden und in den Garbehälter zum Tafelspitz beifügen zusammen mit der Zwiebel.

Den Tafelspitz mit der Beheizungsart „Vitaldampf“ ca. 1 Stunde dämpfen Das Fleisch aus der Suppe heben, abkühlen lassen und in kleine Würfeln schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die heiße Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Terrinenform mit Öl ausstreichen, Klarsichtfolie der Länge nach einlegen.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT  
ANGELIKA PATAK

Etwas Suppe in die Terrinenform füllen, die Gemüsewürfeln und den geschnittenen Tafelspitz einfüllen und mit Suppe die Terrine aufgießen, mit Klarsichtfolie abdecken. Die Terrine für mindestens 5 Stunden kalt stellen. Die Tafelspitzterrine vorsichtig auf ein Schneidbrett aus der Form stürzen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Mit Schnittlauch und Kren bestreuen und zusammen mit den Krenschaum und den Brioche anrichten.

Zutaten Krenschaum: 250 ml Rindsuppe, 250 ml Obers 50 g Butter Salz, weißer Pfeffer, Oberskren

Zubereitung: Alle Zutaten zusammen aufkochen, Die Creme abseihen und mit einem Pürierstab aufschlagen.



### Gerstotto (Orzotto) mit Kürbis

Zutaten: 200 g Rollgerste (Graupen), 1/2 Liter Wasser  
ungefähr 1 Liter Gemüsesuppe - selbst gemacht wie in diesem Rezept, diesmal aus Karotten, Sellerie, Petersilwurzel, Lauch, getrockneten Steinpilzen, schwarzen Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Macisblüten (Muskatnussblüte) und Ingwer.

1 große Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 kleiner Hokkaidokürbis, 1/8 l Weißwein

1 Handvoll frisch geriebener Parmesan, 1 EL kalte Butter, Olivenöl

Muskat, Salz, Pfeffer

(Rezept für 4 Portionen)

Zubereitung: Rollgerste eignet sich wunderbar als bodenständiger Ersatz für Risottoreis.

Die Körner bleiben bissfest und lassen sich trotzdem schön sämig einkochen. In Italien heißt die Gerste 'Orzo', nicht zu verwechseln mit der gerstenförmigen Nudelsorte, die ebenfalls so genannt wird. Aus Orzo (der Rollgerste) wird Orzotto gekocht, was vor allem in den nordöstlichen Provinzen Italiens gern gegessen wird. Der Geschmack ist nussig und passt gut zum kräftigen Aroma des Hokkaidokürbis.

Gerste hat eine längere Kochzeit wie Reis, ungefähr 40-50 Minuten, kann aber sehr gut vorgekocht werden. Ich mache das im Dampfgarer und koche die gewaschene Gerste im Verhältnis 1:2 ungefähr 35 Minuten bei 96° C. Im Kühlschrank hält sie sich so mehrere Tage. Das Gerstotto selbst ist dann schnell gekocht.

Sie können die Gerste natürlich genauso gut in einem Topf auf dem Herd vorkochen.

Dabei wie beim Zubereiten von Reis vorgehen. Die Gerste unter fließendem Wasser abspülen und in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser aufgießen, wobei Sie etwas mehr Flüssigkeit brauchen wie im Dampfgarer (1:2,5). Zum Kochen bringen und anschließend bei geschlossenem Deckel ca. 35 Minuten auf kleinster Hitze dämpfen, bis die Körner die Flüssigkeit vollständig aufgenommen haben. Wenn Sie die Gerste nicht gleich weiter verwenden, einfach auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Auch die Gemüsesuppe lässt sich sehr gut vorbereiten und kann mehrere Tage im Kühlschrank auf Ihren Einsatz warten. Ich habe bei der Zubereitung diesmal das Gemüse durch ein Sieb in die Brühe passiert. Dadurch erhält das Gerstotto eine sämiger Konsistenz und ein Extra an Geschmack. Die fertige Gemüsesuppe in einem Topf erhitzen und bis zur Verwendung warm halten.

Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. In einem hohen Topf 3-4 Esslöffel Olivenöl



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT  
ANGELIKA PATAK

erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze darin anschwitzen bis sie glasig sind. Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Den Kürbis halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen, aber nicht schälen. Die Schale des Hokkaidokürbis wird beim Garen butterweich und behält ihr leuchtendes Orange. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden (oder grob raspeln), zu den Zwiebeln geben, erhitzen, aber keine Farbe nehmen lassen. Jetzt kommt die Gerste dazu und wenn alles zusammen gut erwärmt ist, wird mit dem Weißwein abgelöscht. Sobald der Alkohol verdunstet ist, das Gerstotto wie bei Risotto schöpflöffelweise mit heißer Suppe aufgießen. Dabei immer wieder mal umrühren, damit sich am Topfboden nichts anlegt. Das Gerstotto so lange mit Suppe aufgießen, bis der Kürbis so richtig schön weich ist. Dann einige Kürbiswürfel herausfischen und am Topfrand mit einer Gabel zerdrücken. Ich mag es nämlich schön dick und cremig. Den Parmesan unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Muskatnuss hinein reiben und eventuell noch nachsalzen. Ganz zum Schluss die kalte Butter dazugeben und alles ein paar Minuten rasten lassen. Das Gerstotto in tiefen Tellern portionsweise anrichten, Parmesan darüber hobeln und noch extra Olivenöl, Salz und frisch gemahlene schwarze Pfeffer dazu reichen.



## Saiblingsfilet im Pergamentpackerl

Zutaten: 6 frische Saiblingsfilets ohne Haut, etwas Zitronensaft  
3 Karotten, 1 Zucchini,  
1 Bund Jungzwiebel  
6 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, 2 Zehen Knoblauch, ½ Bund Basilikum  
100 g Eierschwammerln (oder andere Pilze) Olivenöl, Salz, Pfeffer  
80 g gehackte Walnüsse  
Backpapier, Küchengarn

Zubereitung: Backrohr auf 180° vorheizen.

Gemüse gut waschen und in Streifen schneiden, Karotten schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Knoblauch fein würfeln, Walnüsse hacken. Basilikum, getrocknete Tomaten und Pilze in Streifen schneiden.

Die Fischfilets entgräten und portionieren.

Pergamentpapier in passende große Rechtecke schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Fischfilets mittig darauf legen, Gemüse, Pilze, etwas Zitronensaft, Knoblauch, Basilikum darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, Walnüsse darüber streuen, mit Olivenöl beträufeln.

Das Papier um die Fischfilets einrollen, die Enden mit Küchenspagat zusammenbinden, sodass kleine Packerln entstehen.

Sie können die gefüllten Fischröllchen aber natürlich auch in kleinen hitzebeständigen Formen portionsweise zubereiten.

Auf einem Backblech im Multidampfgarer bei 160°C „Intervalldampf“ etwa 15 Minuten backen.

Jedes Packerl auf einen Teller legen und sofort servieren. Erst bei Tisch öffnen, damit jeder Gast den feinen Duft genießen kann.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT  
ANGELIKA PATAK



## Rehmedaillons mit Selleriepüree und Rotkraut



### Rotkraut mit Äpfeln und Maroni

Zutaten: 1 kg Rotkraut, 2-3 Äpfel, 5 EL Preiselbeermarmelade, 2 Zwiebeln, 1/4l Apfelsaft oder Most, 1/4 l Rotwein, etwas Basillmicoessig, Zucker, Wacholder, Pfefferkörner, Kümmel, Salz, 1/8l Orangensaft, 150g gekochte Maroni, Stärkemehl nach Bedarf.

Zubereitung: Rotkraut in feine Streifen schneiden, und mit 2 El Salz mit den Händen kräftig durchkneten, mit kleingewürfelten Äpfeln, Apfelsaft, Orangensaft, Rotwein und den Gewürzen marinieren und durchziehen lassen.

Zwiebel fein würfelig schneiden und in Öl anrösten, mit Zucker karamellisieren und das marinierte Kraut beifügen. Mit etwas Wasser oder Apfelsaft aufgießen, die Maroni beimengen und ca. 35 min. weichdünsten, oder mit der Beheizungsart „Vitaldampf“ garen.

Wenn nötig, mit etwas in Wasser aufgelösten Stärkemehl binden, und mit Preiselbeeren und Salz abschmecken.



### Selleriepüree

0,5 kg mehliges Kartoffel, 0,5 kg Sellerie schälen, und würfelig schneiden.

In einer gelochten Garschale mit der Beheizungsart „Vitaldampf“ 96°C gemeinsam ca. 30 min. garen, Beheizungsart „Vitaldampf“.

Das Gemüse durch eine Kartoffelpresse drücken, und zügig mit warmer Milch und Butter vermischen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.



### Rehmedaillons

Zutaten: 1kg Rehrücken (zugeputzt), Pfeffer, Rosmarin, Olivenöl, grobes Salz

Zubereitung: Das Fleisch mit Pfeffer aus der Mühle und Rosmarin würzen mit Olivenöl dünn einstreichen. Den ganzen Rehrücken auf allen 4 Seiten scharf und zügig anbraten.

Im Rohr bei 80°C für 15min. rasten lassen.

Den Rehrücken aufschneiden und mit grobem Salz vorsichtig würzen.



### Weihnachtlicher Bratapfel

4 Boskop Äpfel oder ähnlicher süßsaure Apfel, 50 g Walnüsse (grob gehackt), 50 g Mandeln (gehackt), 50g Zucker, 1-2 EL Rum, Rosinen, 100g Marzipan, Zimt oder Lebkuchengewürz, Butterflocken.

Zubereitung: Für die Bratäpfel die Äpfel entkernen, indem man ein Loch in die Mitte sticht. Walnüsse mit Mandeln, Zucker, Zimt, Marzipan und Rosinen mischen und den Rum unterrühren. Die Äpfel mit der Masse füllen. Die Bratäpfel in den Universalbräter geben (nicht gelocht) und mit Butterflocken verfeinern. Mit der Beheizungsart „Intervalldampf“ 160°C ca. 20-25 min. braten. Je nach Geschmack mit Vanilleeis oder Vanillesauce servieren.

Vanillezimentsauce: 1 unbehandelte Orange, 1/2 Pk. Vanillepuddingpulver, 500 ml Milch 2 EL Zucker, 2 Eigelb, 1/8l Schlagobers, Vanillezucker, Zimt

Die Orangenschale abreiben und den Saft auspressen. Das Puddingpulver mit 6 EL Milch

Angelika Patak

Dipl. Ernährungsvorsorgeexpertin für Kinder u. Erwachsene



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT  
ANGELIKA PATAK

verrühren. Die restliche Milch mit Zucker, Zimt, Vanillezucker und Orangenschale aufkochen. Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Orangensaft mit Eigelb und Schlagobers verquirlen und in die nicht mehr kochende, aber heiße Soße einrühren. Die Bratäpfel mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit der Soße anrichten.



### Marzipancreme:

Zutaten: 500ml Obers, 100g weiße Schokolade, 4 Eier, 100g Marzipanrohmasse, etwas Mandellikör, 4 Blatt Gelatine, 4 EL Zucker

Zubereitung: ca.100ml Schlagobers erhitzen, die Schokolade fein hacken, und im Obers auflösen, Schokomasse abkühlen lassen. Die Eier trennen, Dotter mit Mandellikör und geraspelten Marzipan schaumig schlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, etwas Mandellikör erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen und mit der Marzipanmasse vermengen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen, restliches Obers steif schlagen.

Abgekühlte Schokomasse mit der Dottermarzipancreme vorsichtig vermischen, und abwechselnd Eischnee und Schlagobers mit den Schneebesen unterheben. Kalt stellen!

Tipp: Wenn man die Marzipancreme über Nacht in den Kühlschrank stellt kann man die Gelatine weglassen.

Mit gerösteten Mandelblättchen und den Bratäpfel servieren.



### Ziegenkäsebällchen auf Apfel-Trauben-Salat

Zutaten: 250g Ziegenfrischkäse, 70g gehackte Kürbiskerne, 70g gemahlene Mandeln, Salz, Pfeffer.

500g Weitrauben (blaue und helle), 50g grob gehackte Walnüsse, 2 säuerliche Äpfel, etwas Honig, 1 EL Butter, Aceto balsamico, Walnussöl, Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung: Den Ziegenfrischkäse in einen sauberen Baumwolltuch ausdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen, und aus der Masse kleine Kugeln formen (3-4cm).

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften beginnen. In eine Schüssel geben, leicht salzen und auskühlen lassen. Ebenso mit den Mandeln verfahren.

Die Hälfte der Ziegenkäsebällchen in Kürbisse, die andere in den Mandeln wälzen.

Die Panade leicht andrücken und die Bällchen kühl stellen.

Die Weintrauben nun halbieren, wenn nötig entkernen, die Äpfel waschen vierteln und das Kerngehäuse entfernen, und in kleine Würfeln schneiden.

Den Honig zusammen mit der Butter in eine Pfanne aufschäumen, und die Apfelwürfel darin kurz andünsten (sie sollen noch knackig sein). Walnüsse beimengen und mit Chilipulver vorsichtig würzen und die Masse kurz überkühlen lassen.

Angelika Patak

Dipl. Ernährungsvorsorgeexpertin für Kinder u. Erwachsene



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT  
ANGELIKA PATAK

Wenn die Äpfel lauwarm sind, die Trauben untermischen und den Salat mit Basalmico, Walnussöl, Salz und Pfeffer marinieren.  
Die Käsebällchen mit den Traubensalat, hübsch auf Tellern anrichten.



## Zwetschkenchutney

Zutaten: 1kg Zwetschken entsteint, 50g Rosinen, Saft von 3 Orangen, 200g Zucker, 200ml Basalmico, 30g Frischer Ingwer gerieben, 1 gr. Zwiebel gehackt, 1 EL Senfkörner gemörsert, ½ EL Piment gemörsert, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 getrocknete Chilischote klein geschnitten, 1 Zimtstange, 2 EL Orangenzesten, 2 Lorbeerblätter, 4 Gewürznelken, 500g Gelierzucker 1:3.

Zubereitung: Die Zwetschken in feine Streifen schneiden und zusammen mit allen Zutaten außer dem Gelierzucker in eine großen Topf für 1 Stunde leicht wallend kochen lassen, während dieser Zeit immer wieder umrühren.

Zimtstangen, Lorbeerblatt entfernen, den Gelierzucker beifügen und für weitere 5 min. kochen lassen.

Das Chutney in sterilisierte Marmeladegläser füllen, diese rasch verschließen und langsam auskühlen lassen.

Dieses Chutney passt perfekt zu Rind, Wild und Ente, aber auch zu kräftigen Käse.

Die Rezeptangaben sind für ca. 4 Personen berechnet, die Zeitangaben gelten immer für das aufgeheizte Gerät.