



JOHANN SCHWEINSFILET & STEIRISCHER KÜRBIS

Zutaten für 4 Personen:

600 g Johann Schweinsfilet
240 g Kürbis
8 Blatt Salbei
8 Scheiben Johann Rohschinken
Maiskeimöl, Oregano, Zitronen-
abrieb
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Thymian
1/8 Liter Rotwein
1/4 Liter Rindsuppe
Butter zum Verfeinern

Zubereitung

Den Kürbis in 6 gleichmäßige Stücke schneiden. Aus Maiskeimöl, Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronenabrieb eine Marinade herstellen und die Kürbisstücke darin 15 Minuten marinieren lassen. Dann den Kürbis mit Salbei und Rohschinken belegen.

Das Schweinsfilet in 8 Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons und den Kürbis in Maiskeimöl anbraten, den Knoblauch und Thymian beigegeben und im Backrohr bei 165° braten.

Die Medaillons und den Kürbis aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und einreduzieren, mit Rindsuppe aufgießen, durchkochen und abschmecken. Auf Wunsch mit kalter Butter verfeinern. Kürbis-Saltimbocca auf den Teller platzieren, die Medaillons dazugeben und mit Sauce übergießen. Dazu passen Polenta oder Petersilienerdäpfeln.

APFELSTRUDEL MIT KÜRBISKERN HALBGEFRORENES

APFELSTRUDEL

Zutaten Fülle:

120 g geröstete Brösel
3,5 g geriebene Zitronenschale
50 g Zucker
850 g geschälte, blättrig geschnittene Äpfel
50 g Rosinen
100 g grob gehackte Walnüsse
3 g Zimt

Zutaten Strudelteig:

150 g Mehl
30 g Öl
3 g Salz
100 g Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten. Strudelteig dünn ausarbeiten mit Butter bestreichen.

Die Zutaten mit der Fülle vermengen und in den Strudelteig füllen und ca. 50 Minuten im Backrohr bei 160 Grad backen.

KÜRBISKERN KROKANT HALBGEFRORENES

Zutaten für 4 Personen:

0,25	Liter Schlagobers	50 g	Kristallzucker	5 g	Vanillezucker
3	Dotter	25 g	Honig	1/16	Liter Kürbiskernöl
2	Eiklar	Prise	Salz	75 g	gehackte Kürbiskerne
				25 g	Kristallzucker

Zubereitung

Dotter mit Honig und 1/3 vom Kristallzucker über Dampf aufschlagen. Kalt schlagen. Eiklar mit restlichen Zucker, Salz und Vanillezucker über Dampf aufschlagen und in einer Küchenmaschine kalt schlagen. Mit der Dottermasse vermengen. Den Kristallzucker karamelisieren und die Kürbiskerne beimengen. Kürbiskernöl und Kürbiskrokant der Dottermasse beigegeben. Zum Schluss das aufgeschlagene Schlagobers untermengen. In Formen füllen und frieren.