

MENÜ

SAUERKRAUT- SCHAUMSUPPE

mit gebackener Blunzn & Apfel-Zwiebel-Chutney

GEBEIZTER ALPENLACHS

mit Kartoffel-Nussbutterstampf und Buttermilch

GESCHMORTE LAMMSCHULTER

mit Kürbis, Kohlsprossen und Mohn



Hotel Schloss Mittersill
Martin Gabriel

Thalbach 1
5730 Mittersill

Telefon: +43 (0) 6562 20200
www.schloss-mittersill.com

Sauerkraut-Schaumsuppe

mit gebackener Blunzn & Apfel-Zwiebel-Chutney

Sauerkraut-Schaumsuppe

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Sauerkraut abtropfen lassen.
2. 4 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Speck und Knoblauch darin anschwitzen.
3. Sauerkraut zugeben und kurz mitrösten, dann mit Weißwein ablöschen.
4. Reduzieren, bis kein Alkoholgeruch mehr wahrnehmbar ist.
5. Mit der Rindsuppe aufgießen, Majoran, Pfeffer, Salz und Muskatnuss hinzufügen.
6. Ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen und den Rahm einrühren. Die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Abschmecken. Vor dem Servieren die kalte Butter mit dem Stabmixer einmischen, damit die Suppe schön schaumig wird.

Gebackene Blunzn

1. Blutwurst aus der Haut lösen und in dicke Scheiben schneiden.
2. Scheiben zuerst in Mehl wenden, dann durch die verschlagenen Eier ziehen und abschließend in den Bröseln panieren.
3. In ca. 180°C heißem Fett goldbraun und knusprig ausbacken.
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Apfel-Zwiebel-Chutney

1. Zwiebel und Apfel schälen und fein würfeln.
2. Ingwer schälen und fein reiben.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Äpfel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie glasig sind. Ingwer zugeben und kurz mitdünsten.
4. Zucker einrühren und unter Rühren auflösen lassen. Mit etwa 2/3 des Essigs ablöschen.
5. Zitronensaft, Zimt, Pfeffer und nach Belieben Chili zugeben. Gut verrühren.
6. Chutney bei gelegentlichem Rühren 30-40 Minuten köcheln lassen, bis es sämig ist. Falls nötig, mit restlichem Essig verdünnen.
7. Süße, Säure und Schärfe nach Geschmack ausbalancieren und nochmals gut umrühren.

Zutaten für 6 Portionen

Sauerkraut-Schaumsuppe

2 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
500 g Sauerkraut
150 g Speck (Würfel, geräuchert)
0,15 l Weißwein
1,5 l Rindsuppe
0,3 l Rahm
6 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel,
Muskatnuss

Gebackene Blunzn

600 g Blutwurst
100 g griffiges Mehl
2 Eier (versprudelt)
200 g Semmelbrösel
Frittieröl

Apfel-Zwiebel-Chutney

300 g Apfel
1 Stk. mittelgroße Zwiebel
20 g Ingwer
1-2 TL neutrales Öl
60 g brauner Zucker
70 ml Apfelessig
Zitronensaft, Zimt und Pfeffer
Chili nach Geschmack



Sauerkraut-Schaumsuppe



Gebeizter Alpenlachs



Geschmorte Lammschulter



Gebeizter Alpenlachs

mit Kartoffel-Nussbutterstampf und Buttermilch

Alpenlachs

1. Koriander und Pfeffer mörsern und mit dem Salz und Zucker vermengen.
2. Den Abrieb einer Zitrone hinzugeben und den Lachs reichlich von beiden Seiten damit bestreuen.
3. Nach ca. 1 Stunde die Beize mit kaltem Wasser abwaschen und den Fisch abtrocknen.

Kartoffel-Nussbutterstampf

1. Die Kartoffeln zuerst schälen in gleich große Stücke schneiden und in gut gesalzenem Wasser weichkochen.
2. Während die Kartoffeln kochen die Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter ständigen Rühren goldbraun werden lassen.
3. Sobald die Butter die richtige Farbe erreicht hat vom Herd ziehen und in ein hitzebeständiges Gefäß umfüllen, damit sie nicht verbrennt.
4. Die nun weichen Kartoffeln durch ein Sieb abseihen, zurück in den Topf geben und 5 Minuten ausdämpfen lassen.
5. Milch leicht erwärmen und mit der noch warmen Butter zu den Kartoffeln geben.
6. Die Masse zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und lauwarm servieren.

Buttermilch-Schnittlauch Sauce

1. Das Sonnenblumenöl mit dem Schnittlauch im Standmixer mixen bis eine Temperatur von ca. 70°C erreicht wird. Danach durch ein feines Sieb passieren und am besten auf Eis kalt rühren.
2. Die Buttermilch mit Salz und Zitronensaft abschmecken und kurz vor dem Servieren 3 EL vom Schnittlauch Öl nur leicht unterrühren.

Zutaten für 6 Portionen

Alpenlachs

700 g Alpenlachs, küchenfertig
60 g feines Meersalz
60 g Brauner Zucker
1 Zitrone
Koriander ganz, Pfeffer ganz

Kartoffel-Nussbutterstampf

800 g mehlig Kartoffel
150 g Butter
50 g Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Buttermilch-Schnittlauch Sauce

100 ml Buttermilch
50 g fische Schnittlauch
200 ml Sonnenblumenöl
Salz, Zitronensaft

Geschmorte Lammschulter

mit Kürbis, Kohlsprossen und Mohn

Lammschulter

1. Die Lammschulter kräftig von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen danach, in einem Bräter in Öl scharf anbraten (kann auch am Gelenk halbiert werden).
2. Danach die Schulter herausnehmen und das Wurzelgemüse anbraten.
3. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mit rösten.
4. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen kurz reduzieren lassen.
5. Mit dem Lammfond aufgießen und die Gewürze und Kräuter zugeben.
6. Lammschulter einlegen (sollte fast ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein) und abgedeckt in den Ofen bei 200°C Ober-Unter Hitze geben.
7. Nach 1,5 Stunden die Hitze auf 160°C reduzieren und weitere 1,5 Stunden garen.
8. Gelegentlich kontrollieren und immer wieder mit dem Fond übergießen.
9. Die fertige Schulter aus der Sauce nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.
10. Das Gemüse aus der Sauce passieren und die Sauce am Herd auf ein Drittel einreduzieren.
11. Danach die Sauce mit etwas Essig, Butter, Salz abschmecken und mit der Maisstärke auf eine beliebige Konsistenz abbinden.
12. Schulter vom Knochen befreien und in beliebig Große Stücke portionieren.
13. Vor dem Servieren in der fertigen Sauce erwärmen.

Kürbis

1. Den entkernten Kürbis in Spalten schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Die Hälfte der Butter schmelzen und mit den Gewürzen über die Kürbisspalten geben.
3. Gut vermengen, auf ein Blech geben und bei 200°C ca. 20 Minuten in den Ofen geben.
4. In eine Pfanne geben und mit der Butter, Rindsuppe und dem Mohn so lange einkochen, bis sie schön glaciert sind.

Kohlsprossen

1. Äußere Blätter entfernen und den Stiel etwas abschneiden.
2. Danach für ca. 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
3. Wieder die äußeren Blätter abnehmen, aber diesmal für die Garnitur zur Seite geben.
4. Den Rest halbieren, würzen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl anbraten, bis sie schön braun sind.
5. Zum Vollenden ein kleines Stück Butter dazu geben und schwenken.
6. Die restlichen Blätter mit etwas Limetten Zesten, Limettensaft, Olivenöl, Salz und Zucker abschmecken.



Zutaten für 6 Portionen

Lammschulter

1 Lammschulter
1 Zwiebel
1/2 Sellerieknolle
2 Karotten
2 Knoblauchzehen
1/2 Lauch
2 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
1,5 l Lammfond
Lorbeerblätter, Wacholderbeeren,
Pfeffer ganz, Rosmarin frisch, Salz,
Maisstärke

Kürbis

1/2 Hokkaido Kürbis
100 g Butter
50 ml Rindsuppe
1 EL Graumohn
Salz, Pfeffer, Zucker

Kohlsprossen

300 g Kohlsprossen
1 Limette
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Butter