

Rezeptesammlung

Sura Kees Salat von Hirlanda Jochum

Zutaten:

1 Scheibe Sura Kees
Tomaten
Zwiebeln
Basilikum
Kräutergewürz
Balsamicoessig, Kernöl oder Olivenöl



Zubereitung:

Eine Scheibe Sura Kees auf einen Teller legen, mit Tomaten und Zwiebelringen belegen, mit Kräutersalz und Basilikum bestreuen, danach Balsamicoessig und das gewünschte Öl darübergießen!!
Mit Brot servieren!

Sura Kees im Speckmantel gebraten vom Hotel Zimba

Zutaten für 4 Personen

16 Würfel vom Sura Kees (ca. 2 cm)
32 Scheiben dünn geschnittener gekochter Bauchspeck

bunte Blattsalate an Kräuter dressing
oder
Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Blattsalaten



Zubereitung:

Sura Kees Würfel in Speckscheiben einwickeln und ohne Öl scharf anbraten und danach langsam knusprig werden lassen.

Salate mit Dressing auf einem Teller anrichten und die Käsewürfel rundum verteilen.

Kalbsbries mit Tomatensalat von Dietmar Sandrell

Zutaten:

50 – 80 g Kalbsbries pro Person
Wasser mit Milch
Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Salz
Mehl, Ei, Brösel
Tomaten
Sura Kees
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Balsamicoessig

Zubereitung:

Bries in gewürztem Wasser/Milch Sud blanchieren. Danach das Bries enthäuten und in Scheiben schneiden und in Mehl, Ei und Brösel panieren. In würziger Alpbutter backen und mit Tomatenringen garnieren. Tomaten salzen, pfeffern, mit Sura Kees belegen und mit Olivenöl und Balsamicoessig marinieren. zum Schluss das Ganze mit Zitronenscheibe und Basilikum garnieren

Vogerlsalat an Sura Kees, Speck und Trauben von Petra Stemer

Den frisch gewaschenen Vogerlsalat lässt man abtropfen und macht den Salat mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig an.

Der Speck wird würfelig geschnitten und kurz angebraten.

Ebenso wird der Sura Kees würfelig geschnitten.

Die Trauben kurz waschen und halbieren.

Alle Zutaten untereinander vorsichtig vermischen.

Terrine vom Sura Kees von Christine Zudrell

Zutaten für 4 Personen / Vorspeise 8 Personen

300 g Montafoner Sura Kees
100 ml Joghurt
100 ml Sauerrahm
1 EL Olivenöl
etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer
6 Blatt Gelatine
200 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:

Sura Kees durch ein Sieb streichen oder mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Joghurt und Sauerrahm glatt rühren. Olivenöl, Zitronensaft und Salz, Pfeffer dazugeben. Gelatine kalt einweichen, erwärmen und unter die Käsemasse rühren. Geschlagene Sahne unterheben.

Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform einfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die Terrine stürzen und in grob gehackten Kürbiskernen wälzen. Dazu passt gut gemischter Blattsalat mit einer Kürbiskernöl-Marinade.

Sura Kees Terrine

von Kornelia Kasper

Zutaten für 4-6 Personen, Zubereitung ca. 1 Stunde

250 g Sura Kees frisch/ganz jung
300 g Kartoffeln mehlig
25 g Schalotten
etwas Butter

250 g Rahm süß
3 Blatt Gelatine
etwas Basilikum, Salz, Pfeffer

200 g Tomaten
200 g Karotten



Zubereitung:

Tomaten Concasser herstellen (geschälte, entkernte, in Würfel geschnittene Tomaten). Schalottenwürfel in Butter sautieren – kühlen. Karotten schälen und dann Weichkochen. Dünne Blätter schneiden und die Terrinenform damit auslegen.

Sura Kees glatt rühren, mit gekochten passierten Kartoffeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen, mit gelöster Gelatine vermischen und unter die Sura Keesmasse mischen. Mit Tomatenwürfel und Basilikum vollenden. Abschmecken und in die ausgelegte Form füllen. Gut kühlen.

Aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben werden dann auf buntem Blattsalat angerichtet und mit Brunnenkresse und Cherrytomaten garniert.

Klare Montafoner Bergkräutersuppe mit Sura Kees Roulade

von Vreni Schuler

Klare Bergkräutersuppe

1 l Gemüsebrühe mit 100 g gemischten Kräutern ziehen lassen, ca. eine Stunde, dann abseihen und mit 50 g gehackten Kräutern vor dem Servieren vollenden.

Sura Keesroulade

120 ml Milch mit 60 g Mehl verrühren, 1 Ei dazu geben, salzen und mit Muskatnuss und gehacktem Petersilie würzen. Palatschinken ausbacken.

Fülle

100 g Sura Kees und 100 g Topfen passieren und verrühren mit 1 Ei und 50 g Brösel binden, salzen und etwas Muskatnuss würzen. In die erkalteten Palatschinken streichen und zu einer Roulade rollen. In Mehl, Ei und Brösel panieren und in heißem Fett ausbacken. Erkalten lassen und aufschneiden.

Die heiße Suppe mit den erwärmten Rouladenscheiben servieren.

Montafoner Sura Kees Suppe von Helga Peter

Zutaten und Zubereitung:

für 8 Personen:

Aus ca. 60 g Mehl und 100 g Butter eine Einbrenn bereiten. Mit 1/4 l herbem Weißwein löschen. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren.

Mit einem Liter Rindssuppe aufgießen und etwas einkochen lassen.

½ Liter Sauerrahm mit 100 g geriebenem Bergkäse und 50 g klein geschnittenem Montafoner Sauerkäse vermischen und in die Suppe einrühren.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Stabmixer aufmixen.



Käsesuppe (nach Omas Art) von Marlies Opperer

Zutaten:

1 EL Butter, 1 kg rohe mehligte Kartoffeln, Pfeffer, Majoran, 1 l Gemüsebrühe, Sauerkäse (Menge nach Geschmack), 0,5 l Rahm

Zubereitung:

Die klein würfelig geschnittenen Kartoffeln in Butter glasig anbraten, mit Pfeffer und Majoran würzen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Wenn die Kartoffeln weich sind den in Stücke geschnittenen Sauerkäse dazugeben und zergehen lassen. Eventuell nachwürzen und mit Rahm verfeinern. Die Suppe sollte nicht zu dünn sein. Dazu gibt es Knoblauchbrot oder frisches Bauernbrot.

Sauerkäse-Würfel in Bierteig von Kurt Woltsche

serviert mit Preiselbeer Sahne-Kren

Der Käse sollte eine feste Konsistenz aufweisen. Bevorzugt wird im Reifegrad ein Jüngerer Käse. Den Sauerkäse in gleichgroße Würfel schneiden (ca. 2cm) in Mehl wälzen. Das überschüssige Mehl abklopfen und mit einem Spieß durch den Bierteig ziehen.

Zutaten **Bierteig (Backteig):**

200g Mehl, glatt
¼ l Bier, hell (Mineralwasser
oder Weißwein)
2 Eidotter
2 Eiklar
40g Butter, zerlassen
Prise Salz und Zucker

Im heißen Fett 160°-170° Grad schwimmend und Gold-Gelb heraus Backen.
Auf einer Serviette abtropfen lassen.

Preiselbeer Sahne-Kren

Zutaten: 1/8 l geschlagene Sahne, 1 EL Preiselbeermarmelade und frisch geriebenen Kren

Servieren sie die gebackenen Sauerkäse Würfel mit Preiselbeer Sahne-Kren und frischem Baguette.

Spinat-Toppenockerl auf lauwarmen Sprossensalat mit Sura Kees überbacken von Kornelia Kasper

Zutaten für 4-6 Personen, Zubereitung ca. 40 min

1 Schalotte
200 g Blattspinat
400 g Topfen
50 g Butter
1 Ei
150 g griffiges Mehl
wenn nötig Semmelbrösel
Salz, Muskat

in Butter mit fein gehackter Schalotte anschwitzen – auskühlen lassen
– fein hacken

zu einer gebundenen Masse verarbeiten, Spinat dazu – eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben – in leicht gesalzenem Wasser die Nockerl herauspochieren.

Radieschensprossen in etwas Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen – abschmecken. Die fertigen Nockerl auf den warmen Sprossensalat geben und mit Suram Kees gratinieren.

Sura Kees Auflauf von Kornelia Kasper

Zutaten für 4-6 Personen, Zubereitung ca. 1 Stunde

80 g Butter
80 g Mehl
¼ l Milch
Brandteig / abkühlen

4 Dotter
unterrühren

Sauerkäse nach Geschmack – grobe Reibe
Etwas Sauerrahm oder Crème fraîche
2 EL Topfen

Salz, Pfeffer
Paprikapulver – edelsüß

4 Eiweiß



Brandteig und Sura Keesmasse vermischen, Eiweiß steif schlagen – vorsichtig unterheben und in gebutterte/gebröselte Auflaufförmchen geben und bei 180°C im Wasserbad ca. 25 – 30 min pochieren.



Käspolt nach Omas Rezept von Monika Mathies

Zutaten für 4 Personen

1 l Wasser, 1 Pr. Salz, 30 dag Sura Kees schon etwas älter, 6 dag Mehl, 20 dag Gries, etwas Butter, Butterschmalz, Zwiebeln nach Geschmack oder Schnittlauch

Zubereitung:

Wasser in einer Pfanne (am Besten schmeckt er in einer Eisenpfanne) zum Kochen bringen, Salz und Butter dazu. Sauerkees zerdrücken, ebenfalls ins kochende Wasser geben, dadurch schmilzt der Kees gut. Mehl und Gries mischen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einkochen. Auf kleinster Stufe sollte der Käspolt leicht schnupfen, solange bis sich am Rand der Pfanne eine helle Haut bildet und sich löst.

In der Zwischenzeit röstet man Zwiebelringe in etwas mehr Butterschmalz, jeder soviel er mag. Wer keine Zwiebeln liebt nimmt Schnittlauch.

Bevor man den Käspolt in der Pfanne auf den Tisch stellt (Pfannaknäch) gibt man die gerösteten Zwiebeln oder Schnittlauch darauf.

Dazu schmeckt ein guter Kaffee und selbstgebackenes Brot.

Muntafuner Keesärdöpfel / variante 1 von Hilde und Hans Kasper

Etwa 1 kg rohe Kartoffeln schälen, nussgroß bröckla, 15 bis 25 Minuten in siedendem Salzwasser kochen, dann nur ein Teil des Wassers abseihen. Ca. 15 bis 20 dag vorbereitete, erbsgroße ‚Keesbröckli‘ auf die kochend heißen Kartoffeln geben und anschließend mit recht vielen, in heißer Butter gebräunten Zwiebeln mit der Butter übergießen. ‚Keeserdöpfel‘ auf diese Art zubereitet, könnten auch in der Pfanne oder in einer ‚Brenta‘ natürlich recht heiß serviert werden.

Muntafuner Keesärdöpfel / variante 2 von Hilde und Hans Kasper

Auch hier ca. 1 kg Kartoffel schälen, Würfel schneiden und vor dem Erhitzen in kaltem Wasser kurz stehen lassen und dann mit dem Salzwasser bei mäßiger Hitze zum Sieden bringen (ca. 30 Minuten). Auch hier wieder nur ein Teil des Wassers abgießen. Ca. 15 – 30 dag gebröckelten ‚Sura Kees‘ (hier nicht auf die Kartoffel geben) vorbereiten. Die heißen Kartoffeln in eine Schüssel geben und lageweise mit dem Sura Kees mischen. Ganz wichtig: Auch hier wieder viel, in heißer Butter gebräunte Zwiebel – natürlich mit der Butter – darüber gießen!

Seeteufel auf Törtchen vom Sura Kees Hannes Fleisch

Zutaten für 4 Personen

für die Törtchen

1 Pkg. Blätterteig tiefgekühlt
200 g Sura Kees (in 1 cm große Würfel geschnitten)
100 g Paprika rot/gelb (in feine Würfel geschnitten)
100 g Lach (in feine Streifen geschnitten)
1/8 lt. Milch
1/8 lt. Sahne
2 Eier
1 EL Sauerrahm
Muskat, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer

für die geschmorten Tomaten

12 Stk. Cherrytomaten
weißer Balsamicoessig
Olivenöl, Knoblauch, Salz, Zucker und Pfeffer

für den Seeteufel

400 g Seeteufel (zugeputzt und portioniert)
Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst Paprikawürfel einige Minuten in Oliveöl anschwitzen, dann die Lauchstreifen zufügen und kurz mitbraten lassen. Leicht auskühlen – dann mit dem Käse vermengen. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig schön dünn ausrollen und damit vier kleine Förmchen auslegen. Die Gemüse-Käse-Mischung gleichmäßig verteilen. Milch, Sahne, Sauerrahm und verquirlte Eier mit dem Schneebesen vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Törtchen damit übergießen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 Grad etwa 15-18 Minuten backen.

Die Sherrytomaten waschen und abtrocknen. Mit einigen Esslöffeln Olivenöl, weißem Balsamicoessig, sowie den Gewürzen in einer Kasserole marinieren.

Zehn Minuten vor Garende die Tomaten in der Kasserole mit in den Ofen geben und zehn Minuten schmoren lassen.

Indessen die Seeteufel-Stücke mit Knoblauch in einigen Esslöffeln Olivenöl anbrate, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Seeteufel auf den lauwarmen Törtchen anrichten, mit den geschmorten Tomaten und Rucolablättchen garnieren.

Käsknöpfe von Ingrid Netzer

Zutaten:

600 g Mehl, davon 400 g griffiges Mehl
6 Eier
1 EL Gries
1 EL Salz und Wasser
400 g Käse gemischt (Rästkäse, Bergkäse und Sura Kees)
1 große Zwiebel
Butter

Zubereitung:

Mehl, Eier, Grieß, Salz und Wasser werden rasch zu einem Teig vermengt. Es sollen noch Mehlsuren zu sehen sein. Dann wird der Teig durch den Knöpflehobel ins kochende Salzwasser gearbeitet. Die Knöpfe gut aufwallen lassen, wenn sie schwimmen, abseihen und in einer vorgewärmten Schüssel lagenweise mit geriebenem Käse anrichten. Die in Butter goldgelb gerösteten Zwiebelringe auf dem Gericht verteilen.

Als Beilage: Es eignen sich Kartoffelsalat oder grüner Salat, sowie auch Apfelmus.

Sahne-Kalbsragout von Hedwig Brugger

Zutaten für 4 Personen

80 dag Kalbfleisch vom Hals
Öl zum Braten,
2 – 3 Zwiebeln
3 – 4 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Neugewürz, Basilikum, Sahne, Zitrone, Weißwein

Zubereitung:

Das in große Stücke geschnittene Kalbfleisch im heißen Öl anbraten. 2 – 3 Zwiebeln in Scheiben schneiden und mitbraten. Noch zirka 10 Minuten Tomatenmark dazugeben. Salzen und würzen, umrühren und zugedeckt leicht schmoren lassen. Nach 15 Minuten ein wenig Suppenbrühe dazugießen, dann wieder langsam weiter kochen. Wenn das Kalbfleisch weich ist die Sahne oder Crème fraiche dazumengen, Zitronensaft und den Weißwein und fertig ist das Montafoner Kalbsragout.

Als Beilage kann man Semmelknödel, Kartoffelbrei oder Spätzle reichen.

Kalbsgeschnetzeltes von Marlies Opperer

Zutaten:

600 g Kalbfleisch aus der Keule
60 g Butter,
2 EL Öl
2 Schalotten
6 EL trockener Weißwein
¼ l Sahne
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch schräg zur Faser in ½ cm breite, 4-5 cm lange Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter mit 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und knapp die Hälfte des Fleisches darin unter ständigem Wenden 2 Minuten anbraten. In einem Sieb (mit einem Teller darunter) abtropfen lassen. Auf dieselbe Weise das übrige Fleisch anbraten. Auch herausnehmen und abtropfen lassen. Die geschälten fein gehackten Schalotten ins Bratenfett geben, glasig aber nicht braun braten und mit dem Wein ablöschen. Bei starker Hitze mit der Sahne und dem abgetropften Fleischsaft mischen und unter ständigem Rühren bei starker Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Mit dem Fleisch mischen und alles noch 2 – 3 Minuten erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreuen.

Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen von Roswitha Marent

Zutaten für 3 Personen

40 dag Kalbsfleisch
10 dag Pfifferlingen
1 Zwiebel
4 EL Öl
1 Suppenwürfel
¼ l Wasser
2 dag Maizena
1/8 l Sahne
Zitrone
Petersilie



Zubereitung:

Fleisch und Pilze schneiden und Zwiebel hacken.
Zwiebel in heißem Öl anrösten; Fleisch, Pilze und zerdrückten Suppenwürfel kurz mitrösten, mit heißem Wasser aufgießen und alles weichdünsten.
Anschließend Maizena und Sahne abrühren, einrühren und kurz aufkochen. Die Sauce mit Zitronenschale und Zitronensaft fein abschmecken, gehackte Petersilie einstreuen und das Geschnetzelte mit Reis oder Spätzle servieren.

Kalbsgulasch

von Marlies Opperer

Zutaten:

½ kg Kalbfleisch
3 EL Fett
2 Tomaten
1 Zwiebel
2 EL Mehl
Salz
1 Tasse Brühe
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Das Kalbfleisch in Würfel geschnitten in heißem Fett mit Zwiebeln und Tomaten anbraten. Das gebräunte Fleisch mit Mehl bestäuben, salzen. Wasser oder Brühe zugießen, Lorbeerblatt dazugeben und gar schmoren (1 Stunde). Die Soße abschmecken eventuell Rahm zugießen. Lorbeerblatt herausnehmen.

Gefüllte Kalbsbrust auf Bergwiesenheu

von Petra Stermer

Zutaten: eine ausgelöste Kalbsbrust, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe

Fülle: Semmel, Butter, Ei, Petersilie, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Brösel



Das Fleisch wird ausgelöst, gesalzen und gepfeffert und mit der Semmelfülle gefüllt. Das gewürzte Fleischstück wird auf allen Seiten angebraten. Das Bergwiesenheu wird gewaschen, ausgedrückt und in einen genügend großen Behälter gelegt. Die angebratene Kalbsbrust wird auf das Bergwiesenheu gelegt und im Rohr ca. eine Stunde geschmort. Ab und zu mit etwas Fleischbrühe übergießen, nach der halben Bratzeit das Fleischstück wenden.

Montafoner Schnitzel von Helga Millinger

Zutaten:

4 große, dünne Kalbsschnitzel
10 dag junger Sura Kees,
2-3 Löffel Crème fraîche,
20 dag Eierschwammerl oder andere Pilze,
Salz, Pfeffer, Petersilie, Öl zum Braten, etwas Mehl, Weißwein, Suppe

Zubereitung:

Schwammerl putzen, nicht zu klein schneiden und rasch in wenig Öl anbraten. Würzen mit etwas Salz und gehackter Petersilie.

Schnitzel salzen und pfeffern. Sura Kees fein zerdrücken, mit Crème fraîche, wenig Salz und Pfeffer zu einer streichfähigen, nicht zu feuchten Masse verrühren.

Diese Masse auf die halbe Seite jedes Schnitzels streichen, Schwammerl drauf verteilen, die andere Hälfte des Schnitzels drüber klappen und mit Zahnstochern feststecken.

Die gefüllten Schnitzel auf einer Seite in Mehl tauchen, mit dieser Seite zuerst in heißem Öl beidseitig gut anbraten. Mit etwas Weißwein und Suppe oder Wasser aufgießen und ca. 15 Minuten dünsten lassen.

Als Beilage eignen sich Salz- oder Petersielerdäpfel oder Nudeln.

Tipp: Sehr gut schmecken die Schnitzel auch ohne Schwammerl. Dann würzt man die Fülle mit Bärlauch oder anderen Kräutern. Auch mit einer Scheibe Rohschinken ist es sehr gut.

Kalbsschnitzel überbacken von Astrid Kuster

Große Auflaufform richten.

4 dünn geklopfte Kalbsschnitzel würzen und anbraten

Fond mit 1/2 l Sahne löschen und mit Worcestersauce, 1/4 Suppenwürfel, Salz und Pfeffer und Senf würzen.

Brokkoli kochen und abschrecken (bissfest)

Ganze Karotten stifteln und kurz kochen, abschrecken(bissfest)

Kartoffeln dickblättrig schneiden und kurz kochen.(bissfest)

In die Auflaufform die Kalbsschnitzel legen, daneben Karotten dann die Kartoffeln und am Schluss den Brokkoli

Alles mit der Sahneseauce übergießen und bei 225° ca. 10 Minuten gratinieren!

Vor dem Servieren mit reichlich frischem Schnittlauch bestreuen.



Kalbsröllchen von Thomas Hilbrand

Zutaten für ca. 4 Personen

2 Stk. Kalbsschnitzel à 150 g aus der Schale geschnitten, Schnitzel dünn klopfen - Schalotten und Pfifferlinge hellbraun anschwitzen (20 g Montafoner Alpbutter) – 100g Kalbsbrät - mit den Kräutern (Kerbel, Basilikum, Petersilie und Schnittlauch gehackt) u. 50 g dünn geschnittene Schalotten unter das Kalbsbrät mischen – dünn auf das Fleisch streichen – 150 g geputzte Pfifferlinge – einrollen und mit Zahnstocher fixieren; 2 Ei Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch kurz rundum scharf anbraten – herausnehmen und erst jetzt salzen – bei 85 °C Heißluft im Rohr ca. 30 min. fertig garen.

Ossobucco vom Montafoner Kalb an Naturjus auf sämigen Steinpilzrisotto von Thomas Hilbrand

Zutaten für 4 Personen:

4 schöne Scheiben Osso bucco
Mehl
Wurzelgemüse in 1 cm Würfeln
Olivenöl
50 ml Rotwein
400 ml brauner Kalbsfond
4 geschälte, entkernte, in kleine Würfel geschnittene Tomaten

Fleisch mit Thymian, Salbei, Pfeffer und Basilikum einreiben, salzen, im Mehl wenden – in Olivenöl beidseitig scharf anbraten – herausnehmen – nochmals Olivenöl dazu – Wurzelgemüse darin rösten – mit Rotwein ablöschen – Kalbsfond aufgießen – Fleisch dazu und ca. 60 min. mit Deckel weichdünsten – Sauce abseihen und mit kalter Butter montieren – die Tomaten dazu – beim Anrichten die gehackten Kräuter und geriebene Schale (von einer unbehandelten Zitrone) über das Fleisch streuen.

Steinpilzrisotto:

4 Ei Olivenöl (hochwertiges)
4 geschnittene Schalotten
125 ml Weisswein
150 g Risotto
50 g Alpbutter
50 g frisch geriebener Parmesan
100 g Steinpilze frisch (40 g getrocknete Steinpilze als Ersatz)

Schalotten in Olivenöl anschwitzen – Risotto dazu – mit der Hälfte des Weines ablöschen – 300 ml Wasser aufgießen und mit Deckel dünsten bis der Risotto noch einen leichten Kern hat (al dente) in den NICHT mehr kochenden Reis Butter und Parmesan heben; Steinpilze zuputzen – in Würfel schneiden – kurz in Butter schwenken – ein wenig Knoblauch dazu – salzen und pfeffern – geschnittener Basilikum am Schluss rein und unter den Risotto heben.
Als Garnitur in Scheiben geschnittene in Butter gebratene Steinpilze auf den Teller anrichten.

Filet vom rosa gebratenen Milchkalb im Wirsingmantel auf Thymianjus

von Thomas Hilbrand

Zutaten für 4 Personen:

1 Kalbsfilet
2 El Öl
1 Wirsing
100 g Kalbsbrät
Kerbel, Schnittlauch und Petersilie fein gehackt

Zubereitung:

Filet zuputzen – die Abschnitte auf die Seite geben – Fleisch in heißem Öl rundum kurz scharf anbraten – rausnehmen, salzen und pfeffern – die äußeren Wirsingblätter mit kochendem Wasser überbrühen und im Eiswasser abschrecken – Klarsichtfolie auf Schneidebrett in der Größe vom Kalbsfilet ausbreiten – mit Butter bepinseln – blanchierte Wirsingblätter auslegen (vorher den Strunk ausschneiden) – das Kalbsbrät mit den Kräutern mischen und ca. 4 mm dick auf die Wirsingblätter verteilen – zusammenrollen und bei ca. 85 °C Heißluft ungefähr 35 min. rosa braten.

Sauce:

200 ml brauner Kalbsfond
50 ml Rotwein
4 Zweige Thymian
20 g Alpbutter

Nachdem das Fleisch aus der Pfanne genommen wurde, den Bratenansatz mit Rotwein ablöschen – abseihen – wieder etwas Öl in die saubere Pfanne geben und die Fleischabschnitte anbraten – mit Kalbsfond aufgießen – Thymian dazu – bis knapp zur Hälfte leise köcheln und am Schluss mit kalter Butter montieren.

Wirsinggemüse:

1 Wirsing (Rest vom Fleisch)
200 ml Sahne
2 Schalotten
40 g Alpbutter

Schalotten in Butter goldgelb anrösten – in 1 cm gewürfelte Wirsing dazu geben – mit Sahne aufgießen – frisch geriebenen Muskat hinein – Deckel drauf und weichdünsten.

Kartoffelkrapfen:

125 ml Milch
60 g Alpbutter
80 g Mehl
2 Eier
600 g gekochte mehligere Kartoffeln

Milch aufkochen – Butter hinein bis er zergangen ist – frisch geriebenen Muskat, Salz und Pfeffer dazu – Mehl darunter mischen und solange rühren bis sich am Topf ein leichter Belag bildet. Weg vom Herd und die Eier und die gekochten, passierten Kartoffeln hineinrühren – in einen Spritzsack mit Lochtülle (8 mm Durchmesser) Krapfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufspritzen – in 165°C heißem Öl herausbacken.

Duett vom Kalbsrücken von Silke und Wilma Fleisch

Zutaten für 4 Personen

I. 800 g Kalbsrücken vom Original MONTAFONER Braunviehkalb
Fleisch in 4 Teile a 150 g, und 4 Teile a 50 g = 800 g

a) 150 g

- salzen, pfeffern
- leicht rosa anbraten
- mit der Butterbrösel - Sura-Kees Masse belegen
und bei starker Oberhitze gratinieren!

b) 50 g

- dünn plattieren,
- mit einer Scheibe Schinken belegen,
- Sura – Kees dazu, zusammenklappen, salzen, pfeffern,
- Mehl – Ei – Brösel panieren und im Butterschmalz herausbraten!

II. für Kruste:

- 100 g aufgeschlagene Alpbutter
- 100 g Sura-Kees
- 100 g Semmelbrösel

III. für Sauce:

- ½ l Rotwein
- 200 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte, Lauch, Zwiebel)
- Gewürze – Pfefferkörner, Wacholder, Lorbeer, Salz

IV. für Zuccinibrösel

- 250 g Weizengrieß
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne, Salz
- 1 mittlerer Zucchini

Dörrbirnenstrudel mit Sura Keespolma und Apfelrahm

von Sieglinde Mangeng

Zutaten für 6 Personen:

Herkömmlicher Strudelteig
200 gr. Döri-Bira
150 gr. Sauerkäse noch nicht gereift!
1 cl. Williams
2 Eier
¼ lt. Alprahm
6 El. Apfelmus



Zubereitung:

Die getrockneten Birnen in kleine Würfel schneiden und in etwas lauwarmem Wasser kurz einweichen., abtropfen lassen und mit dem in Haselnussgrosse Stücke geschnittenen Sauerkäse vermengen.

Den Birnschnaps dazu und mit etwas Pfeffer und Salz (wenig) würzen.

Das Ei mit 2-3 El. Alprahm zu den Ganzen geben und vorsichtig darunter mischen.

Nun den Strudelteig auslegen, mit der Fülle ca. 3-4 cm dick rollen...

Bei ca. 200-220 Grad circa 15-20 min. backen.

Die Sahne steif schlagen und mit den Apfelmus vermischen.

Montafoner „Bolmatasche“

von Ingrid Netzer

Zutaten:

250 g Polma (oder magerer Topfen)
¼ l Rahm
3 Eidotter
1 Prise Salz
3 EL Mehl
80 g Zucker
3 Eiklar
abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
120 – 150 g Butter oder Butterschmalz zum Ausbacken
2-3 EL Staubzucker zur Bestreuen

Zubereitung:

Den gut abgetropften Polma in eine Rührschüssel geben.

Eidotter, 40 g Zucker, Rahm, Salz und Zitronensäure sowie –saft dazugeben.

Kurz durchrühren. Das Mehl darüber sieben und alles gut verrühren.

Etwa 20 min rasten lassen.

In einer zweiten Schüssel die Eiklar halbsteif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse fest ist. Sogleich unter die Topfenmasse heben.

Die Hälfte des Butter (Butterschmalz) in einer größeren Pfanne zerlassen und etwa die Hälfte der Topfenmasse hinein geben.

Auf einer Seite goldgelb bräunen, wenden, etwas weiterbacken, dann mit Hilfe von zwei Gabeln in Stücke zerteilen und unter weiterem Wenden fertig backen.

Warmstellen.

Die restliche Teigmenge genauso zubereiten.

Die Polmatasche auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit reichlich Staubzucker bestreuen.

Eierpalatschinken gefüllt mit in Bienenhonig gewärmten Sauerkäse

von Lothar Dona

Zutaten für 4 Personen:

Eierpalatschinken Teig
200 gr. Mehl (glatt)
1 Prise Salz
6 Eier
3/8 lt. Vollmilch
Butter

Füllung:

Ca. 400 gr. Waldbeeren
5-6 Eßl. Zucker (je nach Süße der Beeren)
4 cl. Rum
120 gr. Sura Kees
Bienenhonig
4x 1 Kugel Vanilleeis
Sahne



Zubereitung:

Palatschinken Teig anrühren und in gebutterte Pfanne die Palatschinken beidseitig goldgelb anbraten. Die Waldbeeren mit Zucker und Rum leicht einreduzieren, Sura Kees in ca. 1-1,5 cm Würfel schneiden und langsam im Bienenhonig erwärmen. Die Palatschinken mit Waldbeeren füllen den Sura Kees einbetten eine Kugel Vanilleeis draufsetzen und die Palatschinken zusammenlegen. Mit der geschlagenen Sahne eine Haube oder Rosette aufspritzen und den Desserteller mit Beeren und Saft dekorieren.