
Gábor Horváth, 7083 Purbach

Schweinsmedaillons à la Tury

Zutaten für 4 Personen:

ca. 600 g Schweinslungenbraten, 250 ml Schlagobers, Butter, 2 EL gehackte Dille.

Für die Paste: 3-4 Knoblauchzehen, 1 EL Tomatenmark, 1 EL edelsüßes Paprikamark, 1 EL scharfes Paprikamark, Pfeffer, gemahlener Kümmel, Salz;

500 g Tagliatelle, Salz

Zubereitung:

Knoblauchzehen schälen, mit Salz bestreuen und zerdrücken. Mit den restlichen Zutaten der Paste gut vermischen.

Schweinslungenbraten in ca. 1,5 cm-Scheiben schneiden und zart flach drücken. Medaillons auf einer Seite mit der Paste bestreichen und zuerst mit der unbestrichenen Seite in heißer Butter kurz anbraten.

Medaillons wenden und fertig braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Tagliatelle nach Anleitung al dente kochen, danach durch ein Sie abgießen.

Bratenrückstand mit Schlagobers verrühren, mit Salz Pfeffer und Dille abschmecken. Fleisch in die Sauce legen und nochmals kurz aufkochen.

Schweinsmedaillons mit Sauce und Nudeln anrichten.

Alain Weissgerber, Restaurant „Zur blauen Gans“

Ile flottante mit Erdbeeren „Mieze Schindler“

Zutaten für 4 Personen:

Für die Schnee-Eier: 150 g Eiweiß (ca. 8 Eiklar), 100 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1/2 l Milch, Erdbeermarmelade, Minze, Erdbeeren.

Für die Vanillesauce: 8 Dotter, 1/4 l Obers, 1/4 l Milch, 2 Vanilleschoten, 90 g Zucker.

Für den Karamell: 70 g Zucker, 35 g Wasser.

Zubereitung:

Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, mit Löffel ausstechen und in der Milch beidseitig pochieren. Erdbeermarmelade aufrühren und in eine Dressierflasche füllen. Marmelade in die Schnee-Eier füllen.

Für die Vanillesauce Dotter und Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen. Obers und Milch mit den Vanilleschoten aufkochen und zur Masse dazugeben. Die Masse solange schlagen, bis eine cremige Sauce entsteht.

Für den Karamell Zucker gemeinsam mit dem Wasser kochen bis Karamell entsteht. Danach abkühlen lassen und auf einer mit Öl bestrichenen Platte ein Muster ziehen.

Vanillesauce in einen tiefen Teller gießen und mit frischen Erdbeeren garnieren. Schnee-Eier begeben, mit Karamell und Minze dekorieren.