



Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich!

Brixen und das Eisacktal in Südtirol

Inhalt

Eisacktaler Weinsuppe von Hubert Ploner	2
Lammfilet vom Villnösser Brillenschaf mit Knödelsalat	3
Rote Bete Serviettenknödel	4
Lammfilets vom Villnösser Brillenschaf mit Birnen, Bohnen und Speck.....	5

Eisacktaler Weinsuppe von Hubert Ploner

Die Tiroler Koch-Tradition wird heutzutage im Eisacktal hochgehalten. Auch Chefkoch des Finsterwirts, Hubert Ploner, verbindet die traditionelle Küche mit der modernen.



Zutaten für 4 Personen:

- 250 ml Eisacktaler Sylvaner
- 250 ml Fleischbrühe
- 3 Eigelbe
- 100 ml Sahne
- Muskat
- Zimt
- Salz
- 2 Scheiben Toastbrot
- 40 g Butter

Zubereitung:

- Toastbrot in etwa 0,5 cm große Würfel schneiden und in zerlassener Butter unter ständigem Schwenken goldgelb rösten. In der Pfanne mit einer Prise Zimt bestreuen, zügig aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Fleischbrühe mit Weißwein kontrolliert erhitzen.
- Eigelbe mit der Sahne verquirlen, zur Suppe geben und schaumig schlagen (Wichtig: Die Suppe darf nicht mehr über 90 Grad kochen, sonst gerinnt das Ei!).
- Sobald die Suppe eine cremige Konsistenz erreicht, mit Muskat, Zimt und Salz abschmecken.
- Suppe anrichten und Croutons drüberstreuen.

Lammfilet vom Villnösser Brillenschaf mit Knödelsalat

Rezept von Oskar Messner

Das Villnösser Brillenschaf ist nicht nur bekannt durch seine dunkelumrandeten Augen und der guten Wolle. Mittlerweile hat es auch kulinarisch an Wert gewonnen.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Lammfilets
- 160 g Bauchspeck (dünne Scheiben)
- Serviettenknödel
- Salat
- Rosmarin, Salbei, Thymian
- 4 Radieschen
- Radieschenblätterpesto
- Dressing (Radieschen, Apfelessig, Senf, Olivenöl)
- Gartenkräuter

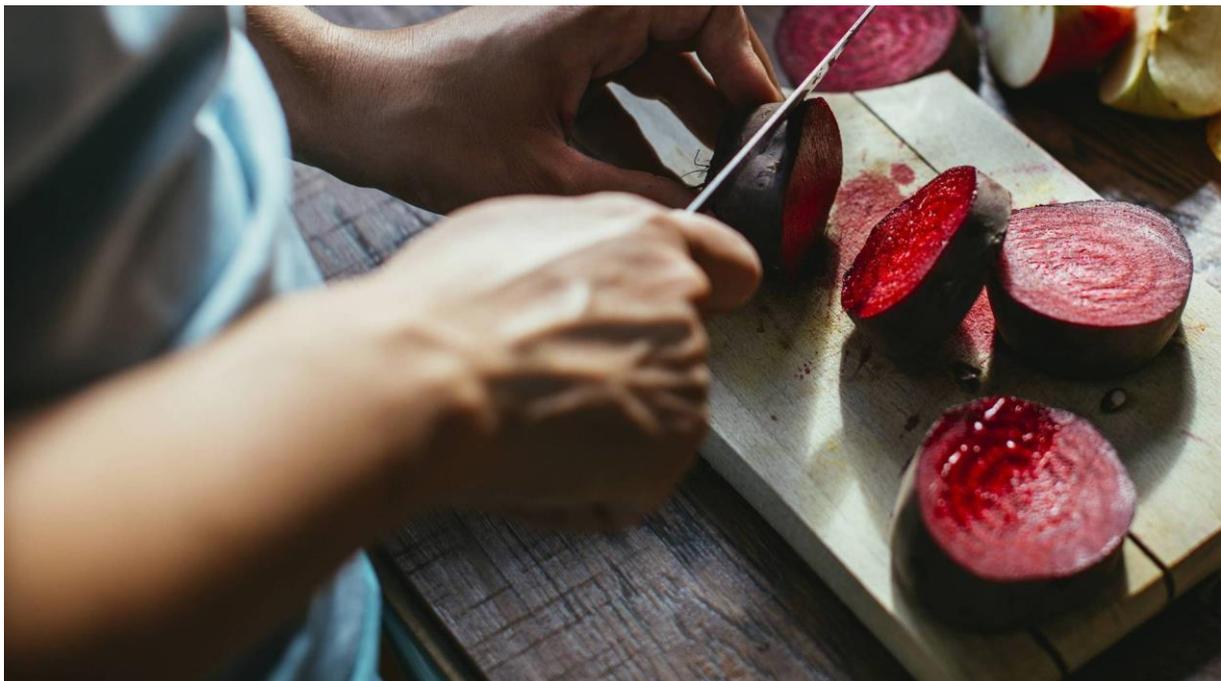
Zubereitung:

- Speckscheiben auslegen und Lammfilets gemeinsam mit Kräutern darin einrollen.
- Lammfilets im Speckmantel von allen Seiten anbraten.
- Filets aus der Pfanne nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.
- Serviettenknödel dünn aufschneiden und Teller damit kreisrund auslegen.
- Knödel mit Salatbouquets, klein geschnittenen Radieschen und Gartenkräutern (z.B. Rotklee) anrichten.

- Dressing und Radieschenblätter-Pesto dazu.
- Lammfilets in dünne Streifen schneiden und auf dem Knödelsalat anrichten.

Rote Bete Serviettenknödel

Die Grundlage für einen Serviettenknödelsalat sind natürlich Serviettenknödel.



Zutaten:

- 1 kg Knödelbrot
- 5 Rote Bete - Rüben
- 2 Zwiebeln
- 3 Eier
- 1 l Gemüsefond
- 20 g Mehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln und Rote Bete würfeln und in der Pfanne andünsten.
- Mit Gemüsefond vermischen und über das Knödelbrot geben.
- Die verbliebenen Zutaten hinzufügen, gut durchkneten und den Teig ziehen lassen
- Die Servietten-Knödel formen.
- Im Dämpfer bei 100 Grad auf 85 Grad Kerntemperatur dämpfen und anschließend im Schocker abkühlen.

Lammfilets vom Villnösser Brillenschaf mit Birnen, Bohnen und Speck

Rezept Björn Freitag

Björns kulinarische Interpretation des Villnösser Brillenschafs, natürlich im NRW-Style.



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lammfilets
- 500 g Grüne Bohnen
- 2 Rote Williams Christbirnen
- Bauchspeck (dünne Scheiben)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Rote Zwiebeln
- 4 Esslöffel Quittensenf
- 4 Esslöffel Creme fraiche
- 1/2 Knoblauchknolle
- Olivenöl
- Salz/Pfeffer

Zubereitung:

- Die Enden der Bohnen abschneiden und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- Birne vierteln und in Scheiben schneiden.

- Gemüse und Obst 3-4 Minuten blanchieren (in kochendem Wasser garen) und in Eiswasser abschrecken.
- Lammfilets in Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, kurz ziehen lassen und aus der Pfanne nehmen. 10 Minuten ruhen lassen.
- Rote Zwiebeln klein hacken und mit einer halbierten Knolle Knoblauch in der Pfanne dünsten.
- Gemüsebrühe angießen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Quittensenf und Creme fraiche dazugeben.
- Zusammen mit einem guten Schuss Olivenöl aufkochen und verrühren.
- Abgeschreckte Bohnen, Birnen und Gemüsezwiebeln in die Pfanne geben, vorsichtig vermengen und anrichten.
- Eine Feigen-Scheibe, etwas Speck und Blauschimmelkäse dazu.
- Zum Schluss das Fleisch aufschneiden und obendrauf setzen.