



Auswahl an Gerichten (Vorauswahl Montafoner Genüsse) für die Montafoner Genusswoche

7. September 2006

Jury: Elfriede Draschl (Servicelehrerin an der Tourismusschule in Bludenz & Käse-Somelier),
Bernhard Böhler (Lehrer an der Tourismusschule in Bludenz), Peter Stockhammer (Berger Hof –
Bartholomäberg)

Kalte Vorspeisen

Sura Kees Salat [1] (Hirlanda Jochum)
Sura Kees Terrine [2] (Kornelia Kasper)

Suppen

Käsesuppe (nach Omas Art) [3] (Marlis Opperer)
Klare Montafoner Bergkräutersuppe mit Sura Kees-Roulade [4] (Vreni Schuler)

Warme Vorspeisen

Käspolt nach Omas Rezept [5] (Monika Mathies)
Sura Kees Auflauf [6] (Kornelia Kasper)
Sauerkäse-Würfel in Bierteig [7] (Kurt Woltsche – Berggastronomie ‚Nova Stoba‘)

Hauptspeisen

Kalbsröllchen [8] (Thomas Hilbrand – Hotel Pfeifer Gaschurn)
Montafoner Schnitzel [9] (Helga Millinger)
Gefüllte Kalbsbrust auf Bergwiesenheu [10] (Petra Stemer)
Duett vom Kalbsrücken des Original Montafoner Braunviehkalbes [11] (Silke/Wilma Fleisch)
Kalbsgeschnetzeltes [12] (Marlis Opperer)
Kalbsragout [13] (Marlis Opperer)
Kalbsgulasch [14] (Marlis Opperer)

Dessert

Eierpalatschinken gefüllt mit in Bienenhonig gewärmten Sauerkäse [15] (Lothar Dona)
Dörrobirnenstrudel mit Sura Keespolma und Apfelrahm [16] (Sieglinde Mangeng)
Vögele aus Dörrobira [17] (Ulrike Bitschnau)



Sura Kees Salat [1]

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 Terrine [2]

Für 4-6 Personen, Zubereitung ca. 1 Stunde

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

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.

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

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.

Dressing für den Blattsalat nach eigenem Geschmack herstellen, z.B. Balsamico, Honig, Olivenöl, Salz, Pfeffer



Käsesuppe (nach Omas Art) [3]

Zutaten:

1 EL Butter, 1 kg rohe mehligte Kartoffeln, Pfeffer, Majoran, 0,5 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.

Klare Montafoner Bergkräutersuppe mit Sura Kees-Roulade [4]

Klare Bergkräutersuppe

1 lt. 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 Petersil 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.

Keespolt nach Omas Rezept [5]

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. Sauerkäses zerdrücken, ebenfalls ins kochende Wasser geben, dadurch schmilzt der Kees gut. Mehl und Gries mischen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebeesen einkochen. Auf kleinster Stufe sollte der Keespolt 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 Keespolt in der Pfanne auf den Tisch stellt (Pfannaknäch) gibt man die gerösteten Zwiebeln oder Schnittlauch darauf. Dazu schmecken ein guter Kaffee und selbstgebackenes Brot.

Sura Kees Auflauf [6]

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.

Sauerkäse-Würfel in Bierteig [7]

serviert mit Preiselbeer Sahne-Kren

Man nehme:

Sauerkäse von der Alpe Nova (gelingt sicher auch mit Sauerkäse von anderen Alpen)
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.
Im heißen Fett 160°-170° Grad schwimmend und Gold-Gelb heraus Backen.
Auf einer Serviette abtropfen lassen.
Servieren sie die gebackenen Sauerkäse Würfel mit Preiselbeer Sahne-Kren und frischem Baguette.



Bierteig (Backteig)

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

Preiselbeer Sahne-Kren

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

Kalbsröllchen [8]

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 El 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.

Montafoner Schnitzel [9]

Zutaten:

4 große, dünne Kalbsschnitzel, 10 dag junger Susa 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 mich Bärlauch oder anderen Kräutern. Auch mit einer Scheibe Rohschinken ist es sehr gut.

Gefüllte Kalbsbrust auf Bergwiesenheu [10]

Zutaten:

eine ausgelöste Kalbsbrust, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe

Fülle:

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

Zubereitung:

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.

Duett vom Kalbsrücken des Original Montafoner Braunviehkalbes [11]

REZEPT FÜR 4 PERSONEN - Duett

I. 800 g Kalbsrücken vom Original MONTAFONER Braunviehkalb

Fleisch in 4 Teile a 150g, und 4 Teile a 50g = 800 g

a) 150 g

-- salzen, pfeffern

-- leicht rosa anbraten

-- mit der Butterbrösel - Sura-Keesmasse 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 Zucchinibrösel

250 g Weizengrieß

200 ml Milch

200 ml Sahne, Salz

1 mittlere Zucchini

Kalbsgeschnetzeltes [12]

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 die selbe 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.

Kalbsragout [13]

Zutaten:

1 Pfund gekochtes Kalbfleisch, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1 Zwiebel, Gewürze, ½ l Brühe, 1 Tasse Rotwein, 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Das gekochte Kalbfleisch in große Würfel schneiden und in heißem Fett leicht bräunen. Die helle Soße aus Butter, Mehl und Brühe mit Rotwein und Zucker abschmecken, würzen. Das Fleisch hineingeben und im Reisrand anrichten.



Kalbsgulasch [14]

Zutaten:

1 Pfund 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.

Eierpalatschinken gefüllt mit in Bienenhonig gewärmten Sauerkäse [15]

Für 4 Personen

Eierpalatschinken Teig

200 gr. Mehl (glatt)

1 Prise Salz

6 Eier

3/8 lt. Vollmilch

? kg. Butter

Füllung:

Ca. 400 gr. Waldbeeren

5-6 Eßl. Zucker (je nach Süße der Beeren)

4 cl. Rum

120 gr. Sura Kees

? lt. Bienenhonig

4x 1 Kugel Vanilleeis

? lt Sahne

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.



Dörrbirnenstrudel mit Sura Keespolma und Apfelrahm [16]

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

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 daruntertermischen.

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 Apfelmuß vermischen.

Viel Spaß und gutes Gelingen.

Vögele aus Dörrbira [17]

Zutaten:

„Dörrbira“ (im Dörrapparat Birnen dörren)

Butter

Sura Kess

Die Dörrbira bis zum Stiel aufschneiden und mit Butter bestreichen. Dann ein Stück Sura Kess hinein geben.