

Rezepte mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.

Herbst – Winter



Saisonale Rezepte
aus steirischer Traditionsküche
Schwerpunkt: Wildgerichte

Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Der Steirische Ölkürbis – *Cucurbita pepo* var. *styriaca*



Ing. Franz Labugger
Obmann Gemeinschaft
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Botanisch gesehen zählen die Kürbisgewächse „*Cucurbitaceae*“ zu den Riesenbeeren. Für diese sonnenhungrigen Pflanzen gibt es bei uns ideale Wachstumsbedingungen.

Anfang Mai werden die Kürbissamen ausgesät und nach ein bis zwei Wochen schauen die zweiblättrigen Pflänzchen aus der Erde. Im Juli sieht man dann die gelb leuchtenden Kürbisblüten und zwei Monate später liegen die gelbgrünen „Kürbisplutzer“ auf den Feldern.

Diese werden im September und Oktober „ausgepatzelt“, so nennt man das Herauslösen der Kerne aus dem Fruchtfleisch. Heutzutage werden überwiegend moderne Erntemaschinen dazu verwendet.

Die gewaschenen und getrockneten Kürbiskerne können, bei richtiger Lagerung, über zwei Jahre zu Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verpresst werden. Somit ist es den Kernölerzeugerinnen und -erzeugern möglich, je nach Bedarf, frisches Kürbiskernöl saisonunabhängig herzustellen.

Nach dem traditionellen Herstellungsverfahren werden die Kerne zuerst grob gemahlen, anschließend mit Wasser und Salz verknetet und schonend geröstet. Dabei ist das Fingerspitzengefühl der Pressmeisterin bzw. des Pressmeisters besonders wichtig, denn nur durch die optimale Verarbeitung der Kerne kann unser grünes Gold seinen typisch nussig-aromatischen Geschmack entwickeln.

Die hochwertigen Kürbiskerne und das traditionelle Herstellungsverfahren, ohne jegliche chemische Zusätze oder Raffination, garantieren ein unverwechselbares und naturbelassenes Qualitätsprodukt.



Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. – Traditionelles Herstellungsverfahren



Das grüne Gold der Steiermark – ein naturbelassenes Qualitätsprodukt



Achten Sie beim Einkauf auf die Banderole! Diese garantiert Ihnen die naturbelassene Qualität des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen schon von außen.

Durch das traditionelle Herstellungsverfahren bleiben die wertgebenden Inhaltsstoffe weitgehend erhalten und reichern sich während der Pressung im Öl an. Innerhalb der pflanzlichen Öle besitzt das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. eine der höchsten Mengen an ungesättigten Fettsäuren (durchschnittlich 82 g/100 g) sowie Vitamin E (durchschnittlich 29 mg/100 g), dessen Gehalt aufgrund der Naturbelassenheit natürlichen Schwankungen unterliegt.

„g.g.A.“ steht für geschützte geografische Angabe und bedeutet:

- Gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich
- Traditionelles Herstellungsverfahren
- 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

Die Banderole mit der individuellen, fortlaufenden Kontrollnummer sichert Ihnen ein kontrolliert echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. gut verschlossen, trocken, vor Sonnenlicht und Wärme geschützt gelagert, so ist es neun bis zwölf Monate haltbar. Aber auch hier gilt: Je frischer, desto besser – bei sparsamem Verbrauch werden kleinere Gebinde empfohlen.

Dem Einsatz von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. in der Küche sind inzwischen nahezu keine Grenzen gesetzt – der folgende Rezeptteil, mit klassisch steirischen Gerichten und kreativen Kreationen aus der heimischen Haubenküche, gibt einen Einblick in diese Verwendungsvielfalt. Aber Achtung: Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. sollte nicht zum starken Anbraten oder Frittieren verwendet werden!

**100 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
enthalten durchschnittlich:**

Energie:	3.700 kJ/900 kcal
Fett:	100 g
davon	
- Gesättigte Fettsäuren:	18 g
- Einfach ungesättigte Fettsäuren:	36 g
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	46 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon	
- Zucker:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g
Vitamin E:	29 mg*
* entspricht 242 % des Nährstoffbezugswertes	

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. – Lagerung und Verwendung in der Küche





Steirische Kernöleierspeis

Zutaten:

2 Eier
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Salz, Pfeffer

Garnierung: Cockailtomaten,
Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung: (Jause für 1 Person)

Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, Kürbiskernöl in einer beschichteten Pfanne vorsichtig erhitzen. Eiergemisch zugeben und unter ständigem Rühren braten, bis die Eimasse vollständig gestockt ist.

Anschließend auf einem Teller, mit halbierten Cockailtomaten und Kräutern garniert, servieren.

Dazu passt hervorragend Schwarz- oder Vollkornbrot.

Tipp: Natürlich ergänzt ein frischer Salat dieses Gericht optimal und auch auf einem Pumpernickel-Taler serviert, sieht die Kürbiskernöleierspeis sehr appetitlich aus.

Zutaten:

1 Kohlrabi
2 TL Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A.
1–2 TL Zitronenessig
1 TL Balsamico
Salz, Pfeffer
Frische Kräuter nach Belieben
Etwas Parmesan

Nach Belieben: Radieschen und
geröstete Kürbiskerne

Zubereitung: (Vorspeise für 4 Personen)

Kohlrabi schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden (evtl. mit Schneidmaschine), diese auf einem Teller verteilen.

Für das Dressing Kernöl, Zitronenessig und Balsamico miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kohlrabischeiben mit dem Dressing beträufeln, mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und frischen Kräutern garnieren.

Kohlrabie Carpaccio



Fleischaufstrich

Zutaten:

200 g Fleischreste (je nach
 Geschmack und Verfügbarkeit)
 25 g Steirische Kürbiskerne,
 geröstet
 1 Bund Schnittlauch
 200 g weicher Frischkäse
 4 EL Steirisches
 Kürbiskernöl g.g.A.
 1 Prise Cayennepfeffer
 1 Prise Kümmel, gemahlen
 Salz, Pfeffer

Zubereitung: (Jause für 4 Personen)

Die Fleischreste fein schneiden und danach cuttern oder fäschieren, zwei Drittel der Kürbiskerne grob hacken, den Schnittlauch fein schneiden.

Den Frischkäse mit dem Fleisch, den gehackten Kürbiskernen, dem Schnittlauch, 3 EL Kürbiskernöl und den Gewürzen gut vermengen.

Den Aufstrich abschmecken, mit dem restlichen Kürbiskernöl sowie den Kürbiskernen garnieren und mit Schwarzbrot servieren.

Zutaten:

Teig:

1,40 kg mehlige Erdäpfel
2 EL Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A
60 g Weizengrieß, 400 g griffiges
Mehl, 2 Eidotter, 1 TL Salz

Fülle:

500 g Pilze (Champignons)
200 g Zwiebel, Petersilie,
Zitronensaft, 20 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
0,10 l Schlagobers
2 EL Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A

Zubereitung: (Beilage für 6 Personen)

Für die Fülle die fein gehackten Zwiebel in heißer Butter anrösten, die blättrig geschnittenen Pilze beifügen. Anschließend Petersilie, Obers und Kürbiskernöl begeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.

Für den Teig die gekochten, ausgekühlten Erdäpfel durch die Kartoffelpresse drücken, mit Kürbiskernöl, Mehl und Grieß sowie Salz und Eidotter rasch verkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett etwa 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen, auf ein sauberes, angefeuchtetes Tuch stürzen und mit der Pilzfülle belegen. Eine Roulade formen, diese gut ins Tuch einwickeln, dabei beide Seiten mit einem kochechten Faden zubinden. Die Roulade im leicht köchelnden Salzwasser circa 20 Minuten ziehen lassen.

Erdäpfelroulade mit Pilzen





Germteigschnecken mit Schinken-Kürbiskernölpesto

Zutaten:

500 g Mehl (Universal)

¼ l Milch

30 g Frischgerm (oder 1 Pkg.
Trockengeram)

80 g Zucker

1 TL Salz

80 g Butter

Steirisches Kürbiskernölpesto

ca. 15 dag Schinken (Blätter)

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung: (Jause für 6 Personen)

Mehl und Salz in eine warme Schüssel geben und gut vermischen. Zucker in warmer Milch auflösen und Butter darin schmelzen. Frische Germ unterrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Dann einen weichen Teig bereiten und gut kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Abgedeckt bis zur doppelten Größe aufgehen lassen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, mit Pesto bestreichen und mit Schinken belegen, einrollen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech geben, nochmals etwas aufgehen lassen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C (Heißluft) goldgelb backen.

Tipp: Halbe Menge durch Vollkornmehl ersetzen, wobei aber die Flüssigkeitsmenge etwas erhöht werden sollte.

Zutaten:

Masse 1:

2 Eier, 120 g Kristallzucker

125 ml Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A.

125 ml Wasser, 120 g Weizen-
mehl, 1 TL Weinsteinbackpulver
Etwas Salz, Vanillezucker

Masse 2:

2 Eier, 120 g Kristallzucker

125 ml Wasser, 125 ml Rapsöl
120 g Weizenmehl

1 TL Weinsteinbackpulver
Etwas Salz, Vanillezucker

Zubereitung: (Nachspeise für 8 Personen)

Beide Teigmassen extra, aber auf die gleiche Art und Weise zubereiten: Eier trennen, Eiklar mit etwas Salz zu steifem Schnee aufschlagen. Dotter, Zucker, Öl und Wasser sehr schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Schnee in die Dottermasse einheben.

Backformen vorbereiten und abwechselnd helle und grüne Masse löffelweise in die Formen füllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) auf Sicht backen.

Rezept von Seminarbäuerin Johanna Aust

Marmorierter Kürbiskernölkuchen



Kernölblüten

Zutaten:

300 g Weizenmehl
150 g Butter
100 g Staubzucker
50 g Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A.
Vanillezucker
1 Dotter
Prise Salz
Rote Marmelade zum Füllen
(z. B. aus Brombeeren oder
Dirndl'n)

Zubereitung: (30–40 Stück)

Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten und auf der Arbeitsfläche gleichmäßig ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einer passenden Kekserlform Blüten ausstechen und die Hälfte der Blüten mit einem Loch versehen.

Alle Kekserl auf einem mit Backtrennpapier belegten Backblech im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft auf Sicht backen.

Kekserl auskühlen lassen, anschließend je eine ganze Blüte mit Marmelade bestreichen und eine Blüte mit Loch daraufsetzen.

Rezept von Seminarbäuerin Johanna Aust

Zutaten:

Windmasse:

2 Eiklar, kalt
150 g Staubzucker
Prise Salz
1 EL Stärkemehl

Fülle und Deko:

70 g Butter
100 g Staubzucker
1–2 EL Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A.
50 g fein geriebene Kürbiskerne
Dunkle Schokoladen-Kuvertüre

Zubereitung: (ca. 30 Stück)

Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen, Zucker zugeben. Masse zuerst ca. 10 Minuten über Wasserdampf aufschlagen, dann 5 Minuten ohne Wasserdampf, anschließend Stärkemehl unterheben.

Fertige Masse in einen Dressiersack mit runder Tülle füllen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech kleine Stangerl spritzen. Anschließend bei 100 °C Heißluft 60 bis 90 Minuten im Backrohr trocknen (je nach Größe der Stangerl). Butter mit Zucker und Kernöl vermengen, Schokoladen-Kuvertüre schmelzen. Jeweils zwei ausgekühlte Windstangerl mit der Buttercreme zusammenkleben, sodass auf den Seiten etwas Fülle austritt. Die Füllkanten in geriebene Kürbiskerne drücken, ein Ende in die flüssige Kuvertüre tunken und auf Alufolie erkalten lassen.

Kernölbuam





Lorenz Kumpusch

Seite

16 18
20 22

Für den folgenden Rezeptteil stellten uns die beiden steirischen Spitzenköche Lorenz Kumpusch und Richard Rauch acht extravagante Gerichte zur Verfügung. Sie bieten eine pffiffige Abwechslung für jedes Festtagsmenü, sind aber dennoch leicht nachzukochen und lassen Spielraum für eigene kreativ-kulinarische Ideen.

Lorenz Kumpusch ist seit mehr als 20 Jahren leidenschaftlicher Koch. Er legt sehr großen Wert auf die Qualität der Produkte und natürlich die Regionalität. Nach einigen Stationen in Wien, unter anderem im Palais Coburg oder im Grand Hotel, kehrte er in die Steiermark (Jaglhof) zurück und war die letzten Jahre Küchenchef im Landhauskeller Graz. Mittlerweile ist er hauptsächlich für seine eigene Firma Gaumengut tätig, in der er zusammen mit seiner Frau Heike einen hervorragenden Wermut produziert sowie Fruchtiges und Pikantes ins Glas bringt. Die stets gut gebuchten Kochkurse runden sein Tätigkeitsfeld ab.

Info: www.gaumengut.at





Richard Rauch



Seite

17 19
21 23

Der 30-jährige „Koch des Jahres 2015“ Richard Rauch ist mit seinem Lokal Steira Wirt in Trautmannsdorf bereits im Gastronomie-Olymp angekommen. Für ihn eine Bestätigung, dass Leidenschaft für gute Küche auch am Land erfolgreich sein kann. Das sympathische Ausnahmetalent steht für eine Spitzenküche ein, deren Geschmack nicht nur in der Steiermark ihresgleichen sucht. Erste Erfolge feierte der junge Küchenchef bereits 2005 mit der Auszeichnung zum „Wirt des Jahres“. Nur ein Jahr später folgte schon die erste Haube von Gault&Millau. Mittlerweile sind es bereits drei!

Info: www.steirawirt.at

Stöbern Sie auch in der Rezeptdatenbank unserer Homepage:

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu



Steirisches Wurzelfleisch

Zutaten:

Wurzelfleisch:

ca. 1 kg Schweinsschulter, Salz,
100 ml Apfelessig, 1 EL Zucker,
1 gelbe Rübe, 1 Sellerie, 1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen, 2 Petersili-
enstangen, Kümmel, Lorbeerblatt,
Pfefferkörner, Koriander, Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A. zum Garnieren

Wurzelkren:

2 Karotten, 2 gelbe Rüben
1 Petersilienwurzel, Salz, Zucker,
1 EL Butter, Kümmel, 1 Lorbeerblatt,
0,5 g Safran, Zitronenschale und
Saft, 1 EL Crème fraîche, 2 EL Kren

Zubereitung: (Vorspeise für 8 Personen)

Schweinsschulter mit Wasser, Essig, Salz und Zucker lang-
sam köcheln lassen, dabei laufend Schaum abschöpfen.
Grob geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln mit Schale,
Knoblauch und Gewürze dazu (ca. 3 Stunden köcheln).

Für den Wurzelkren geschnittenes Wurzelwerk mit Salz,
Zucker, Butter, Kümmel, Safran und Lorbeerblatt in einen
Topf mit Wasser geben, köcheln lassen bis alles weich ist.
Zitrone und Kren hinzufügen, Lorbeerblatt entfernen und
mit Crème fraîche mixen.

Fleisch vorsichtig in dünne Scheiben schneiden und mit
Wurzelkren und Kürbiskernöl noch lauwarm servieren.



Zutaten:

500 g Bandnudeln (Pappardelle)
150 ml Roten Rübensaft
8 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL Kürbiskerne, Salz, Muskatnuss

Wildschweinsugo:

2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren, 1TL Kakao-
bohnen, 1EL Meersalz, 1 Zweig
Thymian und Rosmarin
5 Pimentkörner, 1TL Korianderkör-
ner, 1L Fett, 500 g Wildschwein-
fleisch, 40 g 100%-Schokolade,
100 g Karotten, 4 Schalotten,
2 Knoblauchzehen, 500 ml Wild-
fond

Zubereitung: (Vorspeise für 6 Personen)

Für das Sugo alle Gewürze und gezupften Kräuter in einem Mörser zu einer Gewürzmischung zerstoßen. Das Fleisch damit einreiben. Fett in einem großen Topf erhitzen und das marinierte Fleisch darin 1 ½ Stunden köcheln lassen. Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfeln schneiden. 4 EL Fett in einem Topf erhitzen und das Gemüse 2–3 Min. anbraten, mit Fond aufgießen und einkochen lassen. Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden, zum Gemüse geben und 15 Min. leicht köcheln lassen. Pappardelle in Salzwasser bissfest kochen.

150 ml Roten Rübensaft um 2/3 reduzieren und die frisch gekochte Pasta darin schwenken, weiter reduzieren und mit Salz und Muskatnuss würzen. Pasta mit Sugo anrichten, mit Kürbiskernöl und Kernen garnieren.

Rote-Rüben-Pasta mit Wildschweinsugo





Käferbohnenchaumsuppe

Zutaten:

Suppe:

400 g Käferbohnen gekocht
1 Zwiebel, 1 Knoblauch, Öl, 1,5 l
Käferbohnenwasser, Kümmel, ge-
mahlen, 1 Schuss dunkler Balsamico,
Muskatnuss, Majoranblätter,
125 g Crème fraîche,
16–24 Lardoscheiben

Käferbohnen-Sponge:

200 g Käferbohnen, gekocht
100 ml Fond, 70 g Mehl, 40 g But-
ter, flüssig, 3 Eier, Salz, Kümmel

Kernölsauerrahm:

250 g Sauerrahm, Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A., Salz, 1 Schuss
weißer Balsamico, 1 Prise Zucker,
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: (Suppe für 4 Personen)

12 Käferbohnen fürs Garnieren beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen, Käferbohnen beimengen, mit dem Kochwasser aufgießen, mit Kümmel, Essig, Muskatnuss und frischen Kräutern würzen und etwas köcheln lassen. Anschließend Crème fraîche dazugeben und gut mixen.

Für den Käferbohnen-Sponge alle Zutaten passieren, in eine ISI-Flasche füllen. Masse in ein ausgebuttertes, mikrowellengeeignetes Geschirr spritzen und bei mittlerer Stufe ca. 1 Minute garen, danach warmstellen.

Für den Kernölsauerrahm alle Zutaten mit einem Schneebesen vermengen. Kernölsauerrahm auf einem Teller verteilen, gerissenen Käferbohnen-Sponge, einzelne Käferbohnen und Lardo rundherum legen. Suppe am Tisch mit einem Schöpfer eingießen.

Zutaten:

Carpaccio:

400 g Hirschrücken
Salz, Pfeffer, schwarz
50 g Walnussöl
1 Limette, 50 g Parmesan,
ev. Herbstwildfrüchte

1 im Ofen gebratene Melanzani,
anschließend enthäuten
Salz, 3 EL Olivenöl

Kürbiskern-Pesto:

150 g Kürbiskerne
150 ml Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A., 3 EL Parmesan, gerieben,
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung: (Vorspeise für 4–6 Personen)

Das Filet von den Sehnen befreien und in Frischhaltefolie 30 Minuten in das Gefrierfach legen. Anschließend mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Frischhaltefolie dünn mit Walnussöl bestreichen, Fleischscheiben darauflegen und mit einer zweiten, dünn geölten Folie bedecken. Die Fleischscheiben mit einem Plattireisen flachklopfen. Das restliche Walnussöl mit Limettensaft und -schale, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Flache Teller mit der Marinade bestreichen und Fleisch darauf anrichten. Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne glänzend rösten und in einem Standmixer fein zerkleinern. Mit Kernöl, Parmesan, Salz und Pfeffer für 30 Sek. mixen. Das Carpaccio mit Pesto bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gebratene Melanzani mit Salz und Olivenöl vermengen, auf dem Fleisch verteilen und den Parmesan drüberhobeln. Nach Belieben garnieren.

Hirschcarpaccio mit Kürbiskernpesto





Entenbrust mit Kürbiskernbuchteln

Zutaten:

Entenbrust:

3–4 Entenbrüste

Salz, Koriander aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle

1 Thymian- oder Rosmarinweig

Kürbiskernbuchteln:

200 g Mehl glatt

50 g gemahlene Kürbiskerne

100 ml Milch, 50 g Butter

2 EL Steirisches Kürbiskernöl

g.g.A., 3 Dotter, 100 g Erdäpfel-

felmasse (gekocht, geschält, ausgedämpft und gepresst), Salz,

1 TL Zucker, 1 Pkg. Trockengerm,

Muskat, gerieben, Butter für die

Form, 1 EL Thymian, gehackt

Zubereitung: (Hauptspeise für 4 Personen)

Für die Buchteln Mehl und gemahlene Kürbiskerne mit Trockengerm vermischen. Milch, Kernöl, Butter, Dotter und Zucker erwärmen und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, eine Stunde gehen lassen. Danach 12 Kugeln formen, in Butter tauchen und in eine feuerfeste Form schlichten. Nochmals 1/2 Stunde gehen lassen, mit Ei bestreichen und bei 175–180 °C ca. 25–30 Minuten backen. Entenbrüste auf der Fettseite kreuzweise einschneiden und würzen. Eine Pfanne erhitzen und die Brüste zuerst mit der Fettseite einlegen. Das Fett auslassen, abgießen und aufheben, dadurch wird die Haut knusprig, danach kurz auf der Fleischseite (ca. 1 Min.) anbraten, Kräuter dazugeben und im Rohr bei 150 °C ca. 6–7 Minuten fertig garen, rasten lassen und kurz vor dem Anrichten quer zur Faser aufschneiden.

Tipp: Rotkraut und Kohlsprossen als Beilage.

Zutaten:

Hirschbraten:

800 g Schulter, Salz, Wildgewürz,
Senf, 400 g Rindsknochen
1 EL Butter, 2 Karotten, 2 gelbe
Rüben, 1/4 Sellerie, 2 Zwiebeln
100 g Speck, 50 g Paradeisermarmelade
3/4 l Rotwein, 1/4 l Portwein, 1 1/2 l
Fond, 1 TL Koriander, 3 Lorbeer-
blätter, 1 TL Pfefferkörner, schwarz,
100 g eingelegte Vogelbeeren

Kürbisgnocchi:

300 g Kürbisfleisch, Zitronenthymian,
Olivenöl, 200 g Erdäpfel mehlig
gekocht, 100 g Stärkemehl, 100 g
Mehl, griffig, 2 Dotter, Salz, Pfeffer
Muskatnuss **Zum Schwenken:**
2 EL Kürbiskerne gehackt, 2 EL
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung: (Hauptspeise für 4 Personen)

Fleisch mit Wildgewürz und Salz würzen, mit Senf bestreichen. Wurzelgemüse und Zwiebel grob schneiden. Die Rindsknochen mit Butter braun rösten, Wurzelgemüse und Zwiebel zugeben, Bauchspeck fein würfeln, zum Röstgut geben und alles tomatisieren. Mehrere Male abwechselnd mit Rotwein und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Schulter dazugeben, mit Fond auffüllen und restliche Gewürze hinzufügen. Ca. 1 Stunde im Backrohr bei 160 °C schmoren. Herausnehmen, Soße abseihen, auf gewünschte Konsistenz reduzieren, mit Butter montieren.

Für die Gnocchi Kürbis schneiden, mit gezupftem Zitronenthymian, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Alles in Alufolie bei 160 °C im vorgeheizten Backrohr für 30 Min. weich dünsten, auskühlen und gemeinsam mit den gekochten Erdäpfeln pressen. Restliche Zutaten zugeben und gut verkneten. Gnocci formen, in Salzwasser kochen. Fertige Gnocchi in Kürbiskernöl und Kürbiskernen schwenken, mit Braten und Vogelbeeren anrichten.

Hirschbraten mit Kürbisgnocchi





Steira-Baklava mit Kürbiskernstreusel

Zutaten:

Baklava:

500 g Butter, 10 Blätter gezogene Blätterteig, 500 g Marzipan, 200 g gehackte Walnüsse, 300 g gehackte Kürbiskerne, ½ l Vanillesirup, 1 l Wasser

Kürbiskernstreusel:

100 g Mehl, 30 g geriebene Kürbiskerne, 70 g Butter, 25 g Zucker, Prise Salz, 1–2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Nach Belieben: Vanilleeis, in Butter und Rosmarin geschwenkte Bananen

Zubereitung: (Nachspeise für 10 Personen)

Die Butter schmelzen. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen und mit 5 Schichten Blätterteig belegen, dabei jede Schicht großzügig mit Butter bestreichen. Das Marzipan dünn ausrollen und auf die 5. Teigschicht legen. Reichlich gehackte Nüsse und Kürbiskerne drüberstreuen. Wieder 5 gebutterte Blätterteigschichten drauflegen. Nach der letzten Schicht das Baklava in Portionen vorschneiden und bei 170 °C ca. 20 Minuten goldgelb backen. Danach den mit Wasser verdünnten Vanillesirup vorsichtig darüber gießen und rasten lassen, damit der Sirup einsickern kann.

Für den Streusel alles zu einem Teig verkneten, auf Backpapier flach ausdrücken und im Rohr ca. 20 Minuten bei 140 °C backen. Auskühlen lassen, beim Anrichten zerbröseln und über das Baklava geben.

Zutaten:

125 ml Milch
50 g Kristallzucker
40 g Minuten-Polenta
½ Vanilleschote
1 Orange, 1 Eigelb
1 Blatt Gelatine
200 ml Schlagobers
1 Eiweiß
3 EL Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A.

Garnitur: 50 g karamellierte Kürbiskerne, 12 Stk. Schokoladenblättchen, 200 ml Waldheidelbeerkompott oder Hollerbeerenröster

Zubereitung: (Nachspeise für 4–6 Personen)

Von der Vanilleschote das Mark auskratzen. Milch aufkochen, Zucker, Vanille und die Schale von einer ½ Orange dazugeben. Die Polenta einrühren und 1 Minute köcheln lassen. Masse leicht überkühlen lassen und das Eigelb und die in kaltem Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren.

Schlagobers cremig steif schlagen und mit aufgeschlagenem Eiweiß unter die Polentamasse heben. Das Kernöl einfließen lassen und grob (marmorförmig) unterziehen.

Mit Kürbiskernen und Schokoladenblättchen garnieren und auf dem Kompott anrichten.

Polentaflammerie mit Kernöl auf Waldheidelbeeren



Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

A-8430 Leibnitz, Julius-Strauß-Weg 1a

Tel. +43 (0)3452 - 72 1 51 11

Fax. +43 (0)3452 - 72 1 51 15

office@steirisches-kuerbiskernoel.eu

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Kontakt und Vertrieb:



Urlaubsinformation:
www.steiermark.com