



S

teirische
Rezepte

Frühling - Sommer



Das Steirische Kürbiskernöl
und die besten Rezepte
der heimischen Haubenköche

Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Ing. Franz Labugger, Ölmüller,
Obmann 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.

Nach ein bis zwei Wochen schauen die 2blättrigen Pflänzchen aus der Erde.

Im Juli sieht man dann die gelbleuchtenden Kürbisblüten und 2 Monate später liegen die gelb-grünen „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.

So wächst der
steirische Ölkürbis



So entsteht das Steirische
Kürbiskernöl g.g.A.



Die gewaschenen und getrockneten Kürbiskerne können perfekt gelagert werden.

Somit gibt es das ganze Jahr frisches Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., denn je nach Bedarf werden sie in den Ölmühlen gepresst.

Dort werden sie grob gemahlen, mit Wasser und Salz verknetet und schonend geröstet.



Dabei ist das Fingerspitzengefühl des Pressmeisters besonders wichtig, denn nur durch die optimale Verarbeitung der Kerne kann das Öl seinen typisch nussig-aromatischen Geschmack entwickeln. Die heimischen Kürbiskerne und das traditionelle Herstellverfahren, ohne jegliche chemische Zusätze, garantieren ein unverwechselbares und naturbelassenes Qualitätsprodukt.

Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. sollte auf jeden Fall trocken, vor Licht geschützt und kühl (bis max. 18°C) gelagert werden, so ist es 9 - 12 Monate haltbar.

Aber auch hier gilt: je frischer, desto besser.

Ganz wichtig: es kann in der kalten wie auch in der warmen Küche verwendet werden.

Wird es aber zu stark erhitzt, (über 120°C), dann entsteht ein unangenehmer Geruch und die wertvollen Inhaltsstoffe werden zerstört.

Deshalb sollte es nicht zum Braten oder Frittieren verwendet werden.

100 g Steirisches Kürbiskernöl enthalten durchschnittlich	
Energie:	3751 kJ/ 896 kcal
Eiweiß:	in Spuren
Kohlenhydrate:	in Spuren
Fett:	99g
Davon gesättigte Fettsäuren:	17g
Einfach ungesättigte Fettsäuren:	34g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	48g
Cholesterin:	0 mg
Vitamin E:	56mg*

* Entspricht 96% der empfohlenen Tagesdosis

Kühl und lichtgeschützt - so liebt es das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.



Ein naturbelassenes Qualitätsprodukt - Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



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

- gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich
- Kürbiskernöl hergestellt in heimischen Ölmöhlen
- 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

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



Achten Sie beim Einkauf auf die Banderole! Sie garantiert Ihnen ein kontrolliert echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Als naturbelassenes Speiseöl behält es, im Unterschied zu raffinierten Ölen, alle wichtigen Inhaltsstoffe, wie Vitamine und Spurenelemente.

Im Gegensatz zu tierischen Fetten ist es frei von Cholesterin und besitzt mit 80% eine der höchsten Mengen an ungesättigten Fettsäuren aller Öle.

Diese ungesättigten Fettsäuren sind essentiell, also lebensnotwendig. Besonders sticht sein extrem hoher Vitamin E Gehalt hervor.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. bietet einen wertvollen Beitrag zur Gesundheitsvorsorge. Eine erste Studie zeigt: Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. schützt vor freien Radikalen - und das besser als andere Öle. Außerdem unterstützt das traditionelle Herstellungsverfahren diese Wirkung.

Zutaten:

250 g Steirische Käferbohnen, 1 Stk. Grazer Krauthäuptl, Steirischer Kren g.g.A., Frühlingszwiebel, 4 EL Apfelessig, 4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Gemüse nach Saison

Steirischer Käferbohnenalat auf Grazer Krauthäuptl mit Steirischem Kren g.g.A.



Zubereitung:

Käferbohnen am Vortag einweichen. Danach abseihen und weich kochen. Den Salat teilen und waschen, die Frühlingszwiebel ringelig schneiden.

Die Käferbohnen mit Steirischem Kren g.g.A., Apfelessig, Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und Salz und Pfeffer marinieren.

Einige Zeit stehen lassen, damit die Bohnen etwas anziehen können.

Den Salat kurz vorm Anrichten marinieren. Auf dem Salatbeet die Käferbohnen platzieren, mit Zwiebelringen und Gemüse garnieren.

Räucherfisch-Gemüse-sülzchen auf Frühlingsalat mit Keimlingen



Zubereitung:

Gemüse im Fond kernig kochen. Den Fond mit Wein erwärmen (80°C) und erweichte Gelatine einrühren, abkühlen lassen und die Terrine abwechselnd mit Räucherfisch, fein geschnittenem Gemüse und Flüssigkeit befüllen.

Ca. 3 Stunden kalt stellen. Danach das Sulzerl aus der Form stürzen und aufschneiden.

Frühlingszwiebel ringelig schneiden, Salate waschen und auf einem Teller anrichten.

Mit Gewürzessig, Steirischem Kürbiskernöl g.g.A., Keimlingen und Blüten garnieren.

Tipp: Sie können das Sülzchen auch in einzelne Förmchen geben.

Zutaten:

1 große Terrinenform (ca. für 1 Liter), 400 g Gemüse nach Saison, 0,25 l Gemüsefond, 1/16 l Weißwein, 6 BL Gelatine, 250 g Räucherfisch, 1 Handvoll Frühlingsalat, Kräuter, Blüten, 1 Handvoll Keimlinge bzw Sprossen, Frühlingszwiebel, 4 EL Gewürzessig, 4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Salz und Pfeffer



Zutaten:

250 g Topfen, 1 EL Sauer-
rahm, Salz, Pfeffer, Senf,
Kräuter der Saison,
2 EL Steirisches Kürbis-
kernöl g.g.A.
12 Scheiben gekochter
Schinken oder Speck (dünn
geschnitten), Gemüse der
Saison, gekochte Eier, Stei-
rischer Kren g.g.A.

*K*räutertopfen im Schinken- mantel auf dem Gemüsebeet



Zubereitung:

Gemüse in Scheiben schneiden und weich dünsten. Für den Kräutertopfen die Zutaten vermengen und abschmecken.

Ein paar Tropfen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. vollenden den Topfen.

Danach die Schinkenscheiben mit Topfen bestreichen und einrollen.

Das Gemüse abschrecken, in warmer Butter schwenken und würzen.

Auf einem Teller das Gemüse anrichten, mit Schinkenröllchen umkränzen und mit gekochten Eiern, sowie Steirischem Kren g.g.A. vollenden.

*S*chaumsuppe vom Schafskäse mit Steirischem Kürbiskernölcrostini



Zubereitung:

Die geschnittene Zwiebel, die zerdrückten Knoblauchzehen und den würfeligen Sellerie in Butter anschwitzen und mit Sherry od. Weißwein ablöschen.

Mit Gemüsefond aufgießen und weich kochen. Den zerdrückten Schafkäse begeben und gut mixen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gerösteten Steirischen Kürbiskerne mit dem Parmesan sowie dem Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zu einer cremigen Konsistenz verarbeitet.

Die Masse auf die Baguettescheiben streichen und im Ofen überbacken. Die Suppe nochmals aufschäumen und anrichten. Das Crostini extra dazu servieren.

Zutaten:

10 g Butter, 1 Stk. Zwiebel,
3 Zehen Knoblauch,
20 g Sellerie in Würfel
geschnitten,
1 EL Sherry od. Weißwein,
3/8 l Gemüsefond,
1 dl Schlagobers,
100 g Schafskäse, Salz,
Pfeffer aus der Mühle.
Einlage: 4 Scheiben weißes
Baguette, 100 g gemahlene,
geröstete Steirische Kürbis-
kerne, 50 g frisch geriebe-
ner Parmesan, Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A.



Zutaten:

1 l Rindsuppe,
150 g Kürbis, 3 EL geschro-
tete Steirische Kürbiskerne,
2 EL Steirisches Kürbis-
kernöl g.g.A., Salz, Pfeffer,
5 Eiklar, 120 g griffiges
Mehl, 5 Eidotter, 1 EL Stei-
risches Kürbiskernöl g.g.A.,
1 EL flüssige Butter, Salz,
Pfeffer, Muskatnuss,
2 EL Reibkäse oder Par-
mesan

Rezept:
Johann Pabst,
Steirerhof
Bad Waltersdorf

Rindsuppe mit Steirischem Kürbiskernölschöberl



Zubereitung:

Für die Schöberln den Kürbis schälen, in feine Würfel schneiden und mit den geschrotenen Kürbiskernen im Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. langsam braten, salzen und pfeffern, dann auskühlen lassen.

Eiklar aufschlagen, danach Mehl, Eidotter, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und das Kürbisgemisch unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Backblech mit einer Silikonmatte oder Backpapier auslegen, die Masse darauf ca. ½ cm dick aufstreichen, mit Reibkäse bestreuen und im Backofen bei 180°C 12 Minuten backen. Auskühlen lassen und in schöne Rauten schneiden.

Steirischer Kürbiskernöl- gugelhupf



Zubereitung:

Eidotter mit Öl, Vanillezucker und Staubzucker schaumig rühren. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu Schnee schlagen und unter die Eidottermasse heben. Mehl mit Kürbiskernen und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eimasse heben. Masse in die befettete und bemehlte Form füllen. Bei 150°C ca. 50 Minuten backen. Für die Schokoladeglasur Wasser mit Zucker aufkochen und die zerkleinerte Kuvertüre drin schmelzen.

Die Glasur mit einem Stabmixer unter ständigem Umrühren abkühlen lassen. Den ausgekühlten Gugelhupf mit heißer Marillenmarmelade bestreichen und mit Schokoladeglasur glasieren und geriebene Kürbiskerne auf die noch weiche Glasur streuen.

Zutaten:

5 Eidotter, 60 g Speiseöl,
60 g Steirisches Kürbiskern-
öl g.g.A., 1 Pkg. Vanillezucker,
180 g Staubzucker,
5 Eiklar, 120 g Kristallzucker,
1 Prise Salz,
300 g Mehl, 120 g geriebene
Steirische Kürbiskerne,
9 g Backpulver,
120 g glattes Mehl,
120 g Milch, Butter und
Mehl für die Form, ca.
200 g Marillenmarmelade,
Schokoladeglasur:
100 ml Wasser, 200 g
Kristallzucker, 150 g Zart-
bitterkuvertüre, ca. 50 g
Steirischer Kürbiskern-
schrot zum
Bestreuen



Zutaten:

240 g Mehl, 1 TL Backpulver, Salz, 90 g Zucker, 60 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
1 Ei, 125 ml Milch, 4 Handvoll Beeren der Saison

Steirermuffins mit Beeren



Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel geben.
Das Ei mit dem Handmixer in einer kleinen Rührschüssel aufschlagen, Milch und das Öl dazugeben und alles kurz vermischen.
In das Mehlgemisch die flüssigen Zutaten dazugießen. Alles mit dem Teigschaber vermischen. Zuletzt die Beeren kurz untermengen.
Der Teig sollte schwer vom Löffel reifen. Den Teig in die Muffin-Form einfüllen (Vertiefungen zu 2/3 füllen), Backzeit 20 Minuten bei 180°C. Nach dem Backen abkühlen lassen.

Kürbiskernölknusperstangerl

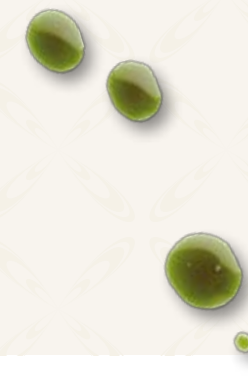


Zubereitung:

Germteig bereiten und aufgehen lassen. Den Teig ausrollen und mit Ei bestreichen.
Die Kürbiskerne darauf verteilen und zusammenschlagen.
Danach Stränge schneiden und verdrehen.
Bei 220°C ca. 10-15 min backen.

Zutaten:

½ kg Weizenmehl, 1 Würfel Germ, 1 Prise Salz, 3 dag Zucker, 2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., 1/8 l Wasser, 1/8 l Milch, geh. Kürbiskerne zum Bestreuen



Rene Leitgeb,
Cafe Sacher Graz.

Die Lebensphilosophie von Rene Leitgeb ist genauso einfach, wie genial: „Essen – trinken – genießen“.

Dies beweist er seit 2008 im Cafe Sacher Graz, wo er sich bereits 2 Hauben erkocht hat.

Der junge Koch wartet seinen Gästen feinste regionale Küche auf, dabei überzeugt er mit seinem speziellen Mix aus österreichischer Küche und moderner Grand Cuisine.

www.sacher.com

Seite
16 bis 19

Frühling

Kulinarische Vielfalt aus der
Steiermark einfach verpackt



Sommergemüse mit Steirischem
Kürbiskernöl g.g.A.



Hans-Peter Fink
Gasthaus Haberl Ilz.
Hans Peter Fink, haubengekrönter Spitzenkoch und bis vor kurzem Küchenchef im renommierten Hotel Sacher, verlegte seinen Wirkungsbereich in die heimatische Steiermark. Im traditionsreichen Gasthaus Haberl in Walkersdorf bei Ilz bietet er steirische Gastlichkeit und echte Delikatessen der Marke Fink's. Er zählt zu den Meistern der regionalen, klassischen österreichischen Küche und versteht es auch, seine Gäste mit neuen Kreationen auf Basis regionaler Spezialitäten zu verwöhnen.

Seite
20 bis 23

Sommer

www.finks-haberl.at

Zutaten: (4 Personen)

500 g Welsfilet mit Haut,
300 g Steirische Käferbohnen gekocht, 1 Karotte,
½ Sellerie, ½ Lauch,
1 Bund Mangold,
4 Scheiben Speck, Steirischer Kren g.g.A., Salz,
Pfeffer, Öl, ¼ l Weißwein,
¼ l Obers, Liebstöckl,
Thymian

Gebratener Wels mit Steirischen Käferbohnen, Speck und Steirischem Kren g.g.A.



Zubereitung:

Karotten, Sellerie und Lauch würfelig schneiden. In Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Geputzte nudelig geschnittene Mangoldblätter begeben und mit Weißwein ablöschen.

Mit Obers leicht aufgießen und einkochen. Etwas Steirischen Kren, geschnittenen Liebstöckl und Käferbohnen begeben. Welsfilets in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite anbraten und würzen.

Nach einiger Zeit Speckscheiben mitbraten bis diese knusprig sind. Fett abgießen und den Fisch noch in „Thymianbutter“ nachbraten. Fisch auf Käferbohngemüse anrichten mit Speck und Krenfäden garnieren.

Mein steirisches Wurzelfleisch



Zubereitung:

Karotte, Sellerie und Lauch schälen, in Streifen schneiden, blanchieren und kalt abschrecken. Für Weißweinschaum Wein um 2/3 einkochen, mit ¼ l Rindssuppe auffüllen, etwas einkochen, ¼ l Schlagobers auffüllen, mit Creme Fraiche und kalten Butterstücken aufmixen.

Aus Suppe od. Fond mit Lorbeer, Pfeffer und Knoblauch einen Gewürzfond herstellen. Schweinsfilet würzen, einlegen und 10-15 min ziehen lassen. Butter bräunen und gehackten Knoblauch begeben, Blattspinat zugedeckt darin weich dünsten. Gemüsestreifen in Butter erwärmen, salzen.

Mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und Steirischem Kren g.g.A. abschließen.

Zutaten: (4 Personen)

500 g Schweinsfilet,
600 g Blattspinat,
1 Karotte, 1 Lauch,
1 Sellerie, 1 Knoblauch,
3 Lorbeerblätter, 5 Pfefferkörner weiß, 1 l Rindssuppe od. Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Steirischer Kren g.g.A., Butter, ¼ l Schlagobers, Creme Fraiche,
½ l Weißwein, 4 cl Portwein weiß, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Zutaten: (4 Personen)

4 Stk. Rinderfilet á 180 g,

4 Knollen Topinambur,

1 Stk. Radicchio,

100 g Steirische Kürbis-

kerne, 180 g Steirisches

Kürbiskernöl g.g.A., Salz,

Zucker, Öl, ½ l Rotwein,

4 EL Zucker, Butter, Pfeffer

Rinderfilet mit geschmortem Radicchio, Topinambur u. Steirischem Kürbiskernpesto



Zubereitung:

Steirisches Kürbiskernpesto aus Kürbiskernen und Öl herstellen und mit Salz und Zucker abschmecken. Radicchio teilen und waschen. Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen.

So lange einkochen bis es sirupartig wird. Topinambur schälen, vierteln und in Öl langsam braten, würzen. Rinderfilets würzen und scharf anbraten. Danach ca. 5 min. ins vorgeheizte Backrohr geben (ca. 220°), herausnehmen und an einem warmen Platz rasten lassen.

Radicchio in die Rotweinreduktion geben und kurz erhitzen. Radicchio auf Teller anrichten, Rinderfilet darauf setzen, Topinambur rundum geben. Mit Pesto und Rotweinreduktion abschließen.

Vanille-Kürbisparfait mit eingelegtem Kürbis



Zubereitung:

Für das Parfait die Eier mit dem Zucker und den Vanilleschoten über Wasserdampf warm aufschlagen. Mit Hilfe eines Mixers kalt schlagen. Geschlagenes Obers unterheben und Amaretto begeben.

Die Hälfte dieser Masse nun mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und gemahlene Steirischen Kürbiskernen „einfärben“.

Nun schichtweise in eine Form einfüllen. Muskatkürbis schälen und in 1 cm „Rauten“ schneiden. Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Gewürze begeben und leicht einkochen. Kürbis begeben und weich dämpfen. Gefrorenes Parfait aus der Form stürzen und mit Kürbis anrichten.

Zutaten: (4 Personen)

4 Eier, 100 g Kristallzucker,

2 Vanilleschoten,

½ l geschlagenes Obers,

2 cl Amaretto, 4 cl Steiri-

sches Kürbiskernöl g.g.A.,

100 g gemahlene Steirische

Kürbiskerne, 250 g Muskat-

kürbis, 4 EL Kristallzucker,

1 Zimtstange,

2 Gewürznelken,

1 Vanilleschote,

1 Sternanis, Weißwein



Zutaten: (4 Personen)

600 g Rindslungenbraten,
2 Stk. Essiggurkerl, 4 Schalotten, 6 Kapern,
4 Sardellenfilets,

Marinade:

100 ml Bierschaum,
4 EL Öl,
1 Spritzer Tabasco, etwas

Zitronensaft, 2 EL roter
Paprika, geschmort und
püriert, Salz, Pfeffer ;

Mayonnaise:

1 Eidotter, 1 EL Dijonsenf,
Salz, Tabasco, 150 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.,
1 EL Steirischer Kren g.g.A.,
2 EL Kürbiskernpesto,
Pfeffer, Zitronensaft,
2 EL Joghurt

Tatar vom Almo-Ochsen mit Steirischer Kürbiskernöl- Majonnaise



Zubereitung:

Schalotten blanchieren und mit Gurkerl, Sardellenfilets und Kapern fein hacken. Fleisch fein hacken. Für die Marinade alle Zutaten gut miteinander verrühren und unter das Tatar mischen. Würzig abschmecken. Gurkerl, Schalotten, Kapern, Sardellenfilets und Senf unter das Tatar mischen und anrichten.

Für die Mayonnaise alle Zutaten bis auf das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. in einem schmalen hohen Mixbecher mit einem Stabmixer mixen. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. einlaufen lassen und evtl. mit Joghurt verfeinern und würzig abschmecken.

Beilagenempfehlung: knuspriges Baguette, Toastbrot oder Erdäpfelpuffer.

Grüne Zucchinisuppe mit Knusperblüte



Zubereitung:

200 g Zucchini waschen, in kleine Stücke schneiden. Olivenöl erhitzen, fein geschnittene Knoblauch und klein würfelig geschnittene Zwiebeln glasig anziehen lassen. 100 g Zucchini schälen, Schale beiseite legen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Würfel kurz andünsten lassen, Reis unterrühren. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Danach mit Fond und Obers aufgießen, würzen und ca. 8 Minuten verkochen lassen. Sehr fein geschnittene Zucchini schalen einmal in der Suppe aufkochen lassen, danach mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. mixen und nochmals gut abschmecken. Mit knusprigen Zucchini Blüten servieren.

Tipp: Für die grüne Farbe die Zucchini schalen erst zum Schluss hinzufügen und mixen.

Zutaten: (4 Personen)

2 kleine Zucchini
(ca. 300 g), 40 ml Olivenöl,
2 EL gekochter Reis (od. 1
roh geriebene Kartoffel),
50 g Zwiebeln,
100 ml trockener Weißwein,
1 l Hühner- oder Gemüse-
fond, 1/4 l Obers, Salz,
1 kleines Zweigerl Ros-
marin, etwas Knoblauch,
Schuss Steirisches Kürbis-
kernöl g.g.A.



Zutaten: (4 Personen)

4 Stk. Maishenderlbrüste,
Salz, Pfeffer, 4 Stk. Salbei-
blätter, 2 EL Öl,
500 ml Hühnerfond, Rosma-
rin, 2 EL kalte Butter,
150 g Risottoreis,
1 Schalotte, 100 ml trocke-
ner Weißwein, Salz, Muskat-
nuss, 1 EL Parmesan,
3 cl Steirisches Kürbiskern-
öl g.g.A., 12 Stk Shiitake-
Pilzkappen, 2 EL Steirische
Kürbiskerne

Maishendelbrust mit Steiri- schem Kürbiskernöl-Risotto



Zubereitung:

Fein gehackte Schalotte in Butter anschwitzen, Risottoreis zugeben mit Weißwein und 200 ml Fond aufgießen - 10 Minuten köcheln lassen. Der Risottoreis sollte bissfest sein, da er „nachzieht“. Würzen, mit Parmesan und kaltem Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. binden. Hühnerbrust mit Salbeiblatt füllen und würzen. In Öl zuerst auf der Hautseite anbraten, wenden, Shiitake-Pilzkappen und Rosmarin mitrösten. Shiitake-Pilze und Maishendelbrüste aus der Pfanne heben, den Bratenrückstand mit Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen und mit Butter binden.

Steirisches Kürbiskernöl-Mousse



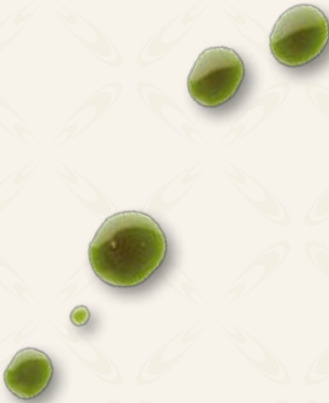
Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Ei, Eidotter und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. unter die Schokolade rühren (lippenwarm). In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, auf mind. 50°C erhitzen und einrühren. Grand Marnier und weißen Rum ebenfalls einmengen. Geschlagenes Obers unter die kalte Schokomasse ziehen. In passendes Geschirr füllen und im Kühlschrank einige Stunden kühl stellen. Löffel oder Eisportionierer in heißes Wasser tauchen und damit Halbkugeln oder Nocken ausstechen. Auf gekühlten Tellern anrichten, beliebig garnieren.

Zutaten: (4 Personen)

125 g weiße Schokolade,
50 g Steirisches Kürbis-
kernöl g.g.A., 300 g Obers,
1 Eidotter, 1 Ei,
1 EL Grand Marnier (Oran-
genlikör), 2 BL Gelatine;
3 cl Bacardi (weißer Rum);
1 Prise Salz





Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

A-8430 Leibnitz, Julius-Strauß-Weg 1a
Tel. +43 (0)3452 - 72 1 51 14
Fax. +43 (0)3452 - 72 1 51 15
office@steirisches-kuerbiskernoel-gga.at
www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Kontakt und Vertrieb:



Urlaubsinformation:
www.steiermark.com

