



# ***Festtagsmenü vom Grossmarmit Kurt Wiedmaier***

**Trüffeltramezzini**

**Carpaccio vom Kürbis  
mit Schafskäsepackerl**

**Lachsforellenfilet  
mit buttrigem Gemüse**

**Bratwachteln  
mit Linsen und Pastinaken Mousse**

**Dessert vom Apfel und Kürbis**

*Quelle: Jubiläumsschöckete der Österreichischen Hobbyköche*



## Trüffeltramezzini

für 4 Personen

**2 Stk. Toastbrot**  
**400 g mehliges Kartoffeln geschält**  
**1 dl Milch**  
**6 El Butter**  
**2 El Trüffelöl**  
**2 Eidotter**  
**Salz**  
**Pfeffer Muskat**  
**Kümmel gemahlen**

Kartoffeln in Salzwasser kochen und abseihen. Etwas ausdampfen lassen und durch ein feines Sieb streichen. Mit lauwarmer Milch, 3 El Butter und restlichen Zutaten ein festes Püree anrühren. Auf ein Tramezzinibrot streichen und die zweite Scheibe aufsetzen. Kann mit Trüffel dekoriert werden.



## **Carpaccio vom Kürbis mit lauwarmen Schafskäsepackerl**

4 Personen

**500 g Kürbis gelb**

**Kürbiskernöl**

**1 Zitrone**

**2,5 dl. Sauerrahm**

**1 Pak. Strudelteig**

**400 g Schafkäse**

**1 Bd. Petersilie**

**1 Ei**

**Blattsalate**

**6 Scheiben Rohschinken**

**Salz und Pfeffer**

**120 g Steinpilze**

**1 Zwiebel**

**1 Zitrone**

**Petersilie**

**Rahm**

**Knoblauch**

**Salz und Pfeffer**

Die geputzten Steinpilze klein hacken, mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anrösten. Petersilie zufügen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbis schälen, halbieren, entkernen und mit der Schneidemaschine in feine Scheiben schneiden. Kurz in Salzwasser überkochen (3-5 Sekunden).

Aus Kernöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren, die Scheiben einlegen und für ca. 10 Minuten marinieren. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer und Kernöl gut verrühren. Eventuell mit Obers verfeinern.

Schafkäse in Stäbe schneiden und mit der gehackten Petersilie vorsichtig besträuen. Mit dem Rohschinken umwickeln.

Strudelteig in Rechtecke schneiden, mit versprudelm Ei bestreichen, Schafkäse auflegen und zu einem Packerl zusammen drehen. Mit Ei bestreichen und backen.

Die Kürbisscheiben locker anrichten, mit den Blattsalaten garnieren, das Packerl anrichten und mit dem Rahmdressing beträufeln. Mit Steinpilztatar servieren.

Dazu Weissbrot servieren.



## **Lachsforellenfilet mit buttrigem Gemüse**

für 1 Personen

- 100 g Lachsforellenfilet**
- 1 El Fenchelwürfel**
- 1 El Schalotten feingewürfelt**
- 1 El Oliven**
- 1 El Tomatenwürfel Conquasse**
- 2 El Kartoffeln roh, gewürfelt**
- Koriander**
- Noilly Prat**
- Muskat**
- Fischfond**
- Olivenöl**
- Butter**
- Salz**
- Pfeffer**

Fenchel und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln.

Den frischen Koriander fein nudelig schneiden und die Oliven halbieren.

Die fein gewürfelten und blanchierten Schalotten kurz in Olivenöl und Butter angehen lassen, die Fenchelwürfel und Kartoffelwürfel hinzufügen.

Mit etwas Noilly Prat ablöschen, mit EL Fischfond auffüllen und bei schwacher Hitze und zugedeckt das Gemüse und die Kartoffeln weich köcheln.

Mit Salz und Pfeffer und etwas geriebenem Muskat abschmecken.

Das Gemüse mit einem Nussgrossen Stück Butter binden.

Das Lachsforellenfilet mit der Hautseite nach unten in Olivenöl anbraten, würzen, etwas Butter dazu das Fischfilet übergiessen, wenden. Das Filet sollte innen schön glasig sein.

Das Gemüse kurz aufkochen, die Olivenhälften und die Tomatenwürfel hinzugeben.

Kurz vor dem anrichten den fein nudelig geschnittenen Koriander zum Gemüse geben.

Das buttrige Gemüse als Bett anrichtet das Lachsforellenfilet mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse setzen.



## **Bratwachteln mit Linsen und Pastinakenpüree**

für 4 Personen

**4 Stk. Wachteln**  
**1 dl Apfelsaft**  
**1 dl. Einkochten, dunklen Geflügeljus**  
**400 g Pastinaken**  
**80 g Belugalinsen**  
**Rahm**  
**Schnittlauch**  
**Frittieröl**  
**Butter**  
**Aceto Balsamico**

Linsen über Nacht in Wasser quellen lassen. Abseihen, mit Folie zugedeckt drei Tage keimen lassen. Täglich mit lauwarmen Wassern abschwemmen.

Von den Pastinaken der Länge nach dünnen Scheiben schneiden und vor dem Servieren im heissen Öl frittieren.

Die restlichen Pastinaken in Würfel schneiden, über Dampf garen und mit etwas Rahm fein mixen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Kasserolle so lange einkochen bis ein schönes Püree entstanden ist.

Die Wachten vom Rücken her von der Karkasse lösen und nur die Flügelknochen und den Keulenknochen daran lassen.

In einer grossen, flachen Pfanne etwas Öl-Buttermischung erhitzen und darin das gesalzene Fleisch an beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Ort bereithalten. Den Bratenrückstand mit Apfelsaft und Geflügeljus ablöschen, etwas einkochen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Linsenkeimlinge in etwas Öl-Buttermischung zwei bis drei Minuten in einer Pfanne schwenken und mit Salz und frisch geschnittenem Schnittlauch würzen.

Pastinaken-Püree, Linsenkeimlinge auf dem Teller platzieren, die gebratenen Wachteln drauf legen und mit etwas Sauce umkränzen. Die frittierten Pastinaken drauf legen und erst bei Tisch den Aceto Balsamico träufeln.



## Kürbisölpanacotta

für 4 Personen

**5 dl. Rahm**  
**½ Vanilleschote**  
**4 El Ahornsirup**  
**0,2 dl Rum**  
**0.05 dl Kürbiskernöl**  
**4 Blatt Gelatine**

## Maschansker Äpfel

**4 Äpfel**  
**1 lt. Apfelsaft**  
**0.01 dl Grenadine**

## Maronimousse

**500 g Maronipüree**  
**2 Blatt Gelatine**  
**2,5 dl Rahm**  
**Rum, Vanille, Zimt**

### Kürbisölpanacotta:

Rahm in einem Topf erwärmen, die eingeschnittene Vanilleschote zugeben und etwa 10 min. ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillestange aus dem Topf nehmen und austreichen. Anschliessend die ausgedrückte Gelatine mit den restlichen Zutaten zugeben und mit dem Stabmixer emulgieren. In Form giessen und kühl stellen.

### Maschansker Äpfel:

Äpfel bis zu Stiel schälen, Apfelsaft mit Grenadine aufkochen und die geschälten Äpfel etwa ½ Minute kochen. Die gekochten Äpfel im Sud erkalten lassen

**Maronimousse:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit Rum erwärmen. Maronipüree glattrühren dabei Zimt und Vanille zugeben. Die aufgelöste Gelatine in das Püree einrühren und den Rahm unterheben.

Die Äpfel mit dem Maronipüree füllen und auf dem Teller mit dem Panacotta anrichten. Garnieren und Servieren.