

Vegetarisches Festtagsmenü

von Josef Wagner, Panoramahotel Wagner, „Die BioWelt am Zauberberg“ Unter dem Motto: „Es muss nicht immer Karpfen sein!“ Zutaten für 4 Portionen



Kastaniencremesuppe

Zutaten:
50 g Butter
250 g geschälte Kastanien
30 g Dinkelmehl
1/2 l Gemüsebouillon
1/4 l Obers
4 cl Cognac
4 cl Ahornsirup
1 Bund Dille

Zubereitung:
2/3 der geschälten Kastanien (fertig im Glas erhältlich) in Butter mit dem Dinkelmehl anrösten. Mit Gemüsebouillon und Obers aufgießen, aufkochen lassen, mixen und mit Cognac und Ahornsirup abschmecken. Die restlichen Kastanien vierteln und als Einlage verwenden. Mit Dille dekorieren.

Carpaccio von roten Rüben mit gerösteten Pinienkernen

Zutaten:
1 Rote Rübe ca. 300 g
4 TL Pesto
100 g Pinienkerne
30 g Parmesan
getrocknete Ringelblumenblüten

Zubereitung:
Die Teller mit jeweils einem Teelöffel Pesto bestreichen. Die rohe rote Rübe schälen und mit der Maschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf den Tellern verteilen und mit gerösteten Pinienkernen und geriebenem Parmesan bestreuen. Mit getrockneten Ringelblumenblüten dekorieren.





Erdäpfelroulade auf Hokkaidokürbis

Zutaten:
für das Kürbisgemüse:
1 Hokkaidokürbis ca. 1 kg
1 Zwiebel
50 g Ingwer
1/2 l Gemüsebouillon
1/16 l Schlagobers
Salz

für die Erdäpfelroulade:
900 g rohe, mehlig
Erdäpfel (entspricht
ca. 600 g gekochten
Erdäpfeln)
200 g Dinkelmehl
50 g Butter
Dinkelgrieß
(ca. 50 g, nach Bedarf)
1 Ei
Salz, Muskat

für die Fülle:
1 Zwiebel
2 Karotten
200 g Champignons
oder andere Pilze
1 Bund Petersilie
50 g Butter
Salz, gemahlener
Kümmel

Zubereitung:

Kürbisgemüse:
Hokkaidokürbis entkernen und würfelig schneiden. Zwiebel würfelig schneiden und glasig anrösten. Kürbis und kleingehackten Ingwer hinzufügen. Mit Gemüsebouillon aufgießen und mit Schlagobers verfeinern und mit Salz abschmecken.

Erdäpfelroulade:

Erdäpfel weichkochen, schälen und heiß oder kalt passieren – mit Butter, Ei, Salz, Muskat und Mehl wenden (nicht abkneten, sonst wird der Teig zäh). Sind die Erdäpfel zu feucht, je nach Bedarf Grieß beimengen. Den Teig auf einer bemehlten Frischhaltefolie fingerdick ausrollen und mit der Fülle bestreichen. Einrollen und die Folie wasserdicht verschließen. Ca. 20 min. je nach Stärke der Rolle in leicht kochendem Wasser garen.

Fülle:

Fein gehackte Zwiebel mit Butter glasig rösten. Die gehackten Champignons und die feingewürfelten, überkochten Karotten dazu. Mit Petersilie, Salz und etwas gemahlener Kümmel abschmecken.

Birne auf Dinkelbiskuit mit Gewürzweinschaum

Zutaten:
4 Birnen
1 Zimtstange
2 Gewürznelken
1 Prise Kurkuma
1/2 l Wasser
für das Biskuit:
5 Eier
4 EL Bratöl (geschmacksneutral)
1 Prise Vanillepulver
100 g Rohrohrzucker
100 g Dinkelmehl
150 g Marillenmarmelade

für den Gewürzweinschaum:
2 Eidotter
1/16 l Rotwein
1/16 l Holundersaft
1 EL Rohrohrzucker
1 Prise Nelkenpulver, Zimt

und Kardamom
Gehobelte Mandeln und
Minzblätter für die
Dekoration

Zubereitung:
Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Zimtstange, den Gewürznelken und dem Kurkuma weichkochen.

Biskuit:
Eier mit Vanille, Rohrohrzucker und Öl schaumig rühren. Mehl unterheben und fingerdick auf ein Blech aufstreichen. Im Rohr bei 180° C, 15 bis 20 min. backen. Die warme

Marillenmarmelade aufstreichen und mit dem Biskuit einrollen.

Gewürzweinschaum:
2 Eidotter mit Rotwein, Holundersaft, gemahlener Zimt, Nelkenpulver, Kardamom und Rohrohrzucker über Dampf dick schaumig aufschlagen.

Die gekochten Birnenhälften auf Biskuitroulādenschnitten anrichten und mit dem Gewürzweinschaum umgießen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und mit Minzblättern dekorieren.



REZEPTE & FOTOS:
JOSEF WAGNER
PANORAMAHOTEL WAGNER
HOCKSTRASSE 207 A-2080 SEMMERING
TEL. +43 (0)2664-2512-0
FAX +43 (0)2664-2512-61 WAGNER@SEMMERING.CC WWW.SEMMERING.CC