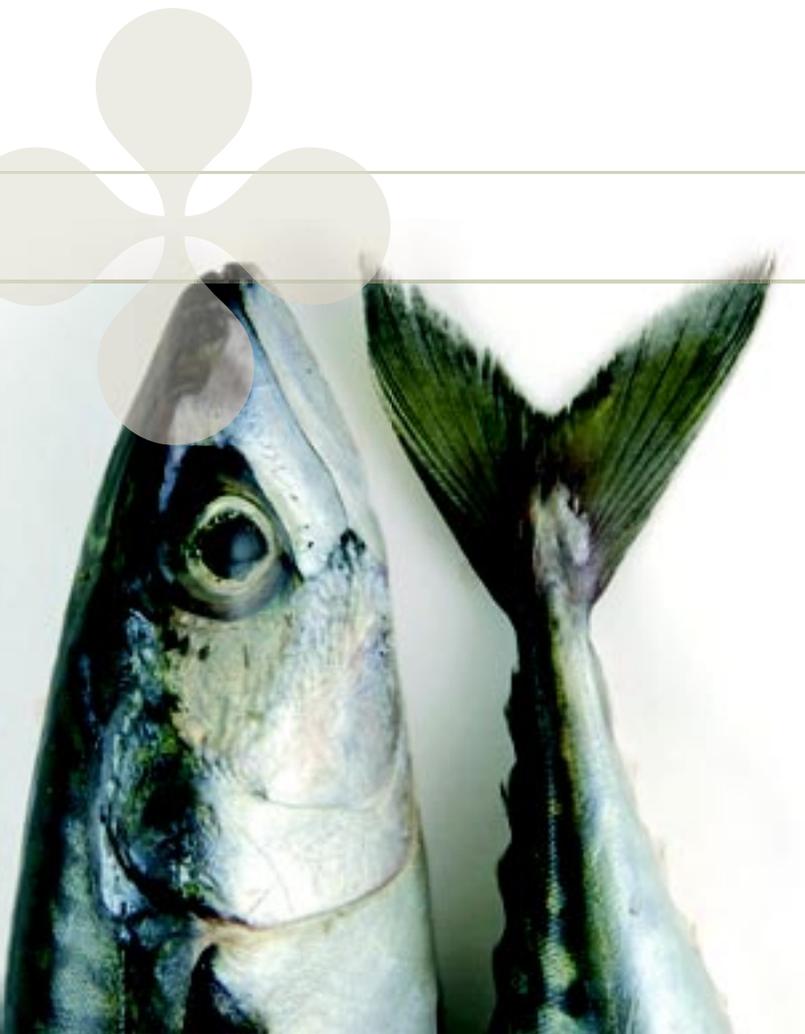


# COOKING



COOKING mit PETER GILG ZANGERL

Die gesammelten Rezepte von meinen zahlreichen Stationen im In- und Ausland möchte ich nun auf diesem Weg weitergeben und hoffe Ihnen damit eine Freude zu bereiten.



# Vorspeisen und Salate sowie deren Saucen

## Grundrezepte für Fischfarce

1.000 g Zander oder Hechtfilet  
 4 Eier, nur Eigelb ist später für den Schnitt besser aber dann 5 Stk  
 0,8 l Sahne  
 0,1 l Wermut  
 Salz, Pfeffer, 1/2 Zitrone

Den zerkleinerten Fisch mit allen Zutaten in einen Parco Jet Becher geben, 24 Stunden frieren und dann einmal durchlassen. Hat man keinen Parco Jet so muss man die Fischfarce auf traditionelle Art machen.

Dafür: Den zerkleinerten Fisch mit den Gewürzen 1 Stunde in den Tiefkühler stellen. Nun im Cutter oder der entsprechenden Küchenmaschine mit den Eiern und der Sahne cuttern. Durch ein Sieb streichen und zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.

## Grundrezept für Fleischfarce

800 g Kalbsschulter  
 200 g grüner Speck  
 4 Eier  
 0,5 l Sahne  
 Salz, Pastetengewürz, Cognac, weißer Pfeffer

Verarbeitung genau wie bei der Fischfarce, wobei man das Fleisch mit wenig Sahne cuttert und erst nach dem Durchstreichen beimengt. Dies sollte man am besten mit einem Kochlöffel und nicht mit einem Schneebesen machen.

## Pastetenteige

Mit Butter	Mit Schmalz
500 g Mehl	500 g Mehl
250 g Butter	200 g Schmalz
6 g Salz	6 g Salz
1 Ei	1 Ei

Alle Zutaten im gekühlten Zustand verarbeiten und durchkneten.

## Sauce Pesto

20 Basilikumblätter gewaschen  
 100 g Parmesan frisch gerieben  
 4 Stk Knoblauchzehen  
 30 g geröstete Pinienkerne  
 150 ml gutes Olivenöl  
 Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten werden im Mixer oder Cutter fein püriert und abgeschmeckt. Geeignet ist das Pesto für Vorspeisen wie Carpaccio, Tomaten mit Mozzarella, Risottos etc.

## Frenchdressing

1 El Essig  
 6 El Sonnenblumenöl  
 1 El Estragonsenf  
 Salz, Pfeffer, etwas Zucker und evtl. ein bisschen Wasser, Essig mit Senf und Gewürzen glatt rühren. Nun tropfenweise das Öl einarbeiten bis eine sämige Sauce entsteht.

## Sauce Vinaigrette

(aromatisierte Öle und Essige)  
 Eine Vinaigrette passt zu den unterschiedlichsten Salaten, zu roh und geräuchertem Fleisch und Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse wie z.B. : Spargel etc. Es gibt verschiedene Vinaigretten und deren Ableitungen. Unter anderem wird sie oft auch lauwarm serviert. Hier die Klassische:

1 hartgekochtes Ei  
 40 g Zwiebel oder Schalotten  
 40 g Essiggurken  
 1 El gehackte Kapern  
 30 g Tomaten in Concasses geschnitten  
 je 1 El Schnittlauch und Petersilie  
 6 cl nicht zu starken Kräuternessig  
 1/8 l Olivenöl  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle und evtl. etwas Wasser, wer möchte kann auch mit Knoblauch würzen.

Alle fein gehackten Zutaten miteinander vermengen und mit Essig und Öl vermischen. Abschmecken und kaltstellen.



## Sauce Tatare

200 g Mayonnaise  
 50 g Essiggurken  
 30 g Zwiebel  
 1 Tl Kapern  
 1 El Petersilie fein gehackt  
 Salz, Pfeffer, Zitronensaft, etwas Senf und ein Sardellenringerl  
 Alle Zutaten fein mit einem Messer hacken und mit der Mayonnaise vermengen. Würzen und evtl. mit etwas Essiggurkenwasser verdünnen.

## Senf-Dillsauce (für Graved Lachs)

3 El Estragonsenf  
 2 El Honig  
 1 El Kräuternessig  
 1 El gehackter Dill  
 1 dl Sonnenblumenöl  
 Etwas neutralen Grundfond

Senf, Honig, Essig und Dill glattrühren und nach und nach das Öl beimgen bis die Sauce bindet. Mit etwas Grundfond bis zur gewünschten Konsistenz verfeinern.



## Cocktailsauce

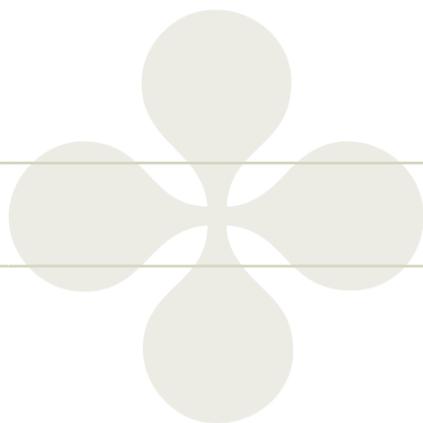
200 g Mayonnaise  
 2 El Tomatenketchup  
 1 cl Weinbrand  
 Alle Zutaten miteinander vermengen und glattrühren. Bei einer gut abgeschmeckten Mayonnaise braucht man die Sauce nicht mehr abschmecken. Bei einigen Varianten der Cocktailsauce kann man noch 1 El geschlagene Sahne und 1 Tl geriebenen Kren untermengen.

## Cocktaildressing (für Salate)

Wie Cocktailsauce aber ohne Kren und Sahne, dafür mit neutralem Fond etwas verdünnen. Das Dressing sollte aber noch am Blattsalat haften bleiben.



# Vorspeisen



## Heilbutt-Kräuter-Galantine

1.000 g	Heilbutt ohne Haut und Gräten
50 g	Blattspinat
50 g	Sauerampfer
30 g	Brunnenkresse
10 g	Kerbel
10 g	Petersilie
10 g	Estragon
350 g	Sahne
2	Eiweiß
12 Stk	Jakobsmuscheln frisch
1 cl	trockener Weißwein
Salz, gemahlener weißer Pfeffer, Muskat	

Die Jakobsmuscheln sauber waschen und mit grob geschnittener Petersilie, Salz und Pfeffer ungefähr 2 Stunden in den Weißwein legen. Den Spinat, Sauerampfer und die Brunnenkresse kurz blanchieren und abschrecken. Im abgetropften Zustand mit dem würfelig geschnittenen Heilbutt und den Kräutern durch den Fleischwolf drehen. Am besten 2 mal und anschließend kaltstellen.

Nun die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat cuttern und nach und nach das Eiweiß und die kalte Sahne einarbeiten bis eine glatte, leichte Farce entsteht. Diese gelingt nur, wenn alle Zutaten eisgekühlt sind.

Eine gebutterte Alufolie in eine Terrinenform geben, die Hälfte der Fischmasse einfüllen und die Jakobsmuscheln eng aneinander daraufliegen. Nun mit der restlichen Masse bedecken und einrollen. Im vorgewärmten Wasserbad bei 90°C ca. 35 bis 40 Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen!

Die Galantine aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden rasten lassen und anschließend servieren. Mit Kaviarsauce und Tomaten oder Oberskren anrichten.

## Einfache Schafskäseterrine tricolore

500 g	Schafskäse
10 cl	Sahne
1 El	Cremespinat
1 El	Tomatenmark

Den Schafskäse mit der Küchenmaschine und etwas Sahne cuttern und in 3 Schüsseln zu 3 Teilen geben. Die Erste bleibt weiß, die Zweite färben wir mit Spinat und die Dritte mit Tomatenmark ein. Eine Terrinenform mit Folie auslegen und mit den Schafskäsemischungen füllen, wobei die Weiße am besten in der Mitte ist. Schnelle Vorspeise, leicht gemacht. Am besten mit Oliven und Blattsalaten servieren.

## Rindercarpaccio

500 g	Rinderfilet absolut frisch und heimische Qualität
50 g	Pesto
30 g	gehobelter Parmesan
5 Stk	frische Basilikumblätter

Marinade:	
60 ml	Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer,
80 ml	Olivenöl
1/2	Limette

Das Rinderfilet auf einer Folie platzieren und mit dem Pesto bestreichen. Eine schöne Rolle formen und in den Tiefkühler geben. Im gefrorenen Zustand hauchdünne Scheiben auf ein mit Pesto bestrichenes Teller legen. Mit der Marinade bestreichen und mit frischen Basilikumblättern sowie gehobelem Parmesan anrichten. Sofort servieren. Am besten mit frischem Olivenbrot oder Toast. Gerne wird auch ein kleines Salatbouquet dazu gereicht und mit Cherrytomaten garniert.



Rindercarpaccio





# Suppen

## Ganssuppe mit Bröselknödel

Gänseklein von 2 Gänsen

100 g Zwiebel  
20 g Knoblauch  
250 g Sahne  
100 g Karotten  
100 g Sellerie  
50 g Lauch  
40 g Butter  
40 g Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, 2 Lorbeerblätter

Gänseklein mit kaltem Wasser, Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen zustellen. (Fond)

Langsam kochen lassen und nach ca. 2 Stunden den Fond abseihen, das Gänsefleisch von den Knochen lösen und klein würfeln. Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden, bissfest kochen. Butter erhitzen und mit Mehl abrösten. Mit ca. 1,5 Liter Fond aufgießen, gut durchkochen lassen, Gänseklein, Gemüse und Sahne begeben, aufkochen lassen, 5 Minuten ziehen lassen und abschmecken.

Mit frischen Majoranblättern und Bröselknödel servieren.

Bröselknödel

100 g Butter  
1 Ei  
1 Stk Dotter  
100 g Brösel  
Salz, Pfeffer, Muskat und gehackter Majoran

Butter mit Ei und Dotter schön schaumig rühren. Brösel einmengen, würzen und 10 Minuten rasten lassen. Formen und in gesalzenes Wasser einkochen und ziehen lassen.

## Cremesuppe von frischen Champignons

800 g Champignons  
100 g Zwiebel geschnitten  
40 g Butter  
100 g Lauch geschnitten  
40 g Sellerie  
80 g Mehl  
2,5 l Gemüse oder Kalbsfond  
(Achtung bei Vegetariern nur Gemüse)  
Salz, Muskat, weißer Pfeffer

Die Champignons waschen und blättrig schneiden. Für die Garnitur ein paar aufbehalten.

Zwiebel und Lauch mit Sellerie in Butter dünsten, die Champignons dazugeben, mitdünsten und mit Mehl bestäuben. Mit heißem Fond aufgießen und unter ständigem Rühren weichkochen.

Die Suppe im Mixer fein pürieren, passieren und mit Sahne verfeinern. Abschmecken und vor dem Anrichten nochmals mit dem Stabmixer aufmixen.

Mit frischem Schnittlauch und den Garnitur-Champignons anrichten.

## Markknödel

50 g Rinderknochenmark sauber und passiert  
10 g Butter  
80 g Weißbrot entrindet und in Würfel fein geschnitten  
60 g Weißbrotrösel  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskat, frische Petersilie gehackt

Die Butter mit dem sauberen, passierten Mark schaumig rühren. In Milch eingeweichtes Weißbrot ausdrücken und unter die Masse arbeiten. Brösel, Petersilie, Gewürze und das Ei untermischen und kurz rasten lassen. Mit nassen Händen in leicht gesalzenem Wasser einkochen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Eignet sich nicht nur für klare sondern auch für gebundene Suppen.

## Spargelcremesuppe

250 g Spargel  
1 l Spargelfond  
40 g Butter  
30 g Mehl glatt  
250 g Sahne  
Salz, Pfeffer weiß, Muskat, Prise Zucker

Spargel schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Fond abseihen, Spargel bis auf die Köpfe klein schneiden. Butter mit Zwiebel anschwitzen, Sahne dazugeben und die Spargelstücke mit heißem Fond aufgießen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen und anschließend wiederum mixen und passieren. Die Cremesuppe würzen und mit Spargelköpfen als Einlage anrichten. Gerne kann man auch frischen Kerbel als Dekoration verwenden.



Spargelcremesuppe

## Rote Rübensuppe

400 g rote Rüben  
100 g Zwiebel  
1,5 l Kalbsfond hell  
0,5 l Sahne  
1 El Essig  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer, Kümmel, 2 Stk Lorbeerblätter

Die gekochten roten Rüben schälen und in kleine Stücke schneiden. Feingehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Essig ablöschen, die roten Rüben begeben und mit Fond aufgießen. Würzen und cremig weich kochen. Die Lorbeerblätter entfernen und anschließend im Mixer mit der Sahne mixen. Passieren, nochmals aufkochen, abschmecken und vor dem Servieren mit dem Pürierstab abermals aufmixen.

### Tip

Hervorragend geeignet mit Krennockerl als Einlage!

Krennockerl

1 Ei (Dotter und Eiweiß)  
60 g Mehl  
60 g Butter  
Salz, Muskat, geriebener Kren  
Dotter und Butter schaumig rühren. Mehl und Kren untermischen, würzen und das geschlagene Eiweiß unterheben. In kochendes gesalzenes Wasser einlegen und anschließend mit geschlossenem Deckel 5 Minuten ziehen lassen.



# Hauptspeisen

## Gefüllte Wachtel am Zitronengrasspieß auf Schmorgemüse

- 4 Stk Wachteln ausgelöst (küchenfertig)
- 15 g Butter
- 4 Stk Zitronengras à 15 cm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Öl

### Füllung:

- 120 g Knödelbrot
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 1 EL Creme fraiche
- 1 EL Petersilie
- 1/8 l Milch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen

Für die Füllung das Knödelbrot mit lauwarmer Milch und verquirltem Ei begießen, die restlichen Zutaten beimengen. Die Bauchhöhle der Wachtel mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die Füllung hineingeben. Die Wachtel formen und mit Küchengarn binden (bridieren). Zitronengras durchspießen. Das Öl in der Pfanne erhitzen, Wachtel einlegen, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten braten. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen während der letzten 5 Minuten des Bratvorgangs die Wachtel mit zerlassener Butter bepinseln. Auf Schmorgemüse anrichten, mit kleinen Kartoffelwürfeln und Kräutern garnieren.

### Schmorgemüse

- 60 g Sellerie
- 60 g Karotten
- 60 g Kohlrabi
- 60 g Jungzwiebel
- 60 g Zucchini
- 60 g Zwiebel
- 1 cl Olivenöl
- 250 ml dunkler Geflügeljus

Das Olivenöl erhitzen und das blättrig geschnittene Gemüse anschwitzen. Mit Jus aufgießen und bei der Wachtel im Ofen fertig-schmoren. (Zucchini erst die letzten 10 Minuten begeben, da er sonst zu weich wird.)



Gefüllte Wachtel am Zitronengrasspieß auf Schmorgemüse



# Rezepte für Dekor

## Hippenmasse

100 g Marzipan, 70 g Puderzucker, 30 g Mehl  
60 g Sahne, 10 g Eiweiß, Citronia

Alle Zutaten vermengen und glatt rühren, durch ein Sieb streichen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

## Hippenmasse (zum Dressieren)

1 Ei, 50 g Puderzucker, 50 g Mehl, Vanille oder Zitronenaroma  
Gleiche Zubereitung wie oben.

## Brandteig

250 g Milch, 50 g Butter, 50 g Schweinefett, 150 g Mehl, Prise Salz,  
5 Eier

Milch und Butter, Fett und Salz zum Kochen bringen. Mehl einrühren, gut abrösten bis sich die Masse vom Topf löst. Abkühlen und bei ca. 50°C die Eier einarbeiten. 1 Stunde in den Kühlschrank geben und anschließend bei 220 °C backen. (Schwäne, Eclairs, etc.)  
Man kann ihn auch frittieren und zu Körbchen machen.

## Falsche Hippenmasse für Spiralen

65 g Butter, 45 g Glucose 45°BE, 45 g Zucker, 45 g Mehl, 10 g geriebene fein gehackte Orangenschale

Alle Zutaten wie bei Hippenmasse verarbeiten. Rasten lassen.

## Dekorbiskuit

Schokoladenbuttermasse  
80g Butter, 80g Puderzucker, 80g Eiweiß, 60g Mehl,  
30g Kakaopulver

Alles glatt aber nicht schaumig rühren.

## Biskuit hell

250 g Eier (ca. 5 Stück), 180 g Puderzucker, 5 Eiweiß, 30 g Zucker,  
100 g Mehl, 150 g Mandelgrieß, 40 g Butter

Eier, Puderzucker verrühren, auf 85°C erwärmen und kalt schlagen. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Mehl und Mandelgrieß vermengen und unter die Eiermasse rühren. Die flüssige Butter einrühren. Zuerst S-Masse dann B-Masse auftragen!

## Garniturvorschläge

Staubzucker oder Schokoladepulver evtl. Zimt  
Einfach eine Schablone aus Karton fertigen, auf Teller geben und mit Staubzucker dekorieren

## Meringuemasse

3 Eiweiß mit 120 g Zucker steif schlagen, 110 g Puderzucker und 10 g Stärke einsieben  
Masse spritzt man auf und lässt sie bei 80°C im Ofen min. 8 Stunden trocknen!

## Früchte

Ananas, Apfel, Birne etc. mit Aufschnittmaschine dünn schneiden und durch Läuterzucker ziehen. Über Nacht bei 50-60°C im Ofen trocknen.

## Schokolade

Temperierte Schokolade für Körbchen, Stäbchen, Blätter, Tüten, Spiralen, Röllchen, Tränen

## Zucker

Am besten und schnellsten geht es mit Isomalt. Diesen kann man beliebig einfärben und danach formen etc.

## Hippen

Wie aus beigefügten Rezepten ersichtlich zum Aufdressieren oder streichen, backen und anschließendes FORMEN!

## Biskuit

Siehe Rezeptvorschläge. Zum Auskleiden verschiedener Körper und Figuren! (Löffelbiskuit)

## Glasnudeln

Aus dem Asiashop. Nudeln kurz einweichen und anschließend fritieren. Manche eignen sich auch zum sofort fritieren.

Und natürlich benötigt man für ein schönes Dessert: frische Früchte, Minze oder Melissenkraut, beste Grundsaucen oder aber Ragouts oder Kompotte!

Die Liebe zum Detail gibt den letzten Schliff!





www.mariacher.at



Mahlzeit & GUTES GELINGEN