

Rezepte

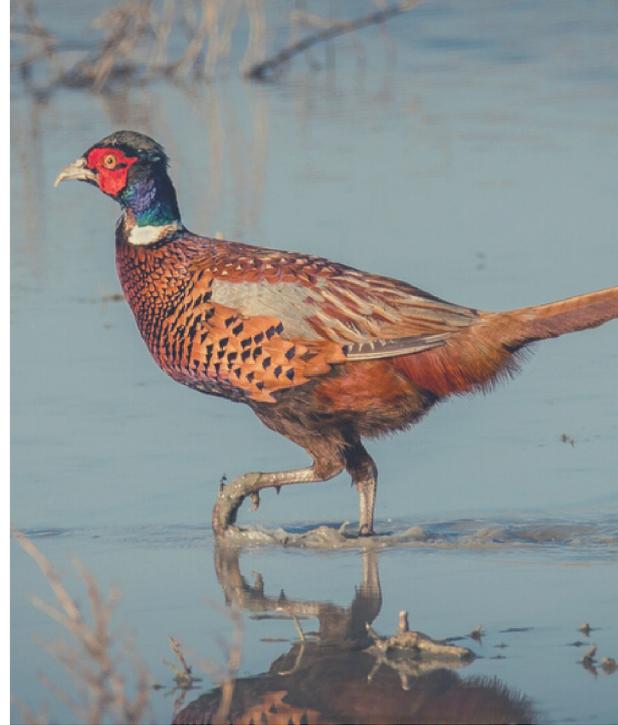
365

KIRSCH

Die Kirsche in Küche & Bar

EXKURSION
KOCHWORKSHOP
DEGUSTATION

27. MÄRZ 2023
MARTINSSCHLÖSSL
DONNERSKIRCHEN
10 - 16 UHR



KIRSCH MENÜ

365

Die Kirsche in Küche & Bar

*... professionell betreut von den Schüler:innen des
Pannoneums*

Mehlspeisen/Kaffee/Cocktails

Roastbeef vom Graurind mit Kirschvinaigrette und
Bittersalaten

Birgit Braunstein/Wildwux 2020

Fasanenpastete mit Kirsch-Cumberland

Birgit Braunstein/Oxhoft

Wildhasenragout mit Schokolade und Kirsche

Weingut Sommer/Schieferstein Zweigelt 2020

Rehrücken im Heu mit Selleriepüree und Kirschen

Weingut Sommer/Blaifränkisch DAC 2019

Lachsforelle mit Pfeffer-Kirschglasur

Weingut Altenburger/Leithaberg Rot

Fasanenspieß mit BBQ-Kirschsauc

Weingut Altenburger/Chardonnay Jungenberg

Schokorahmschmarren mit Kirschragout

Vanilleeis mit warmen Kirschen-Fruchtaufstrich

Gitti Posch-Kindlhofer/Kürbiskernlikör

Edelbrandverkostung

Kirsch Vinaigrette



100 ml Kirschessig

200 ml Olivenöl

1 El Senf

1 Orange

Salz, Pfeffer

100 g halbierte, entsteinte Kirschen

Essig und Öl mit dem Senf zu einer Emulsion mixen, etwas Salz und Pfeffer zugeben, ein wenig Orangenzeste und den Saft der Orange dazu, nochmals aufmixen und die Kirschen dazugeben.











Kirsch - Cumberland

250 g Kirschmarmelade

250 ml Rotwein

1 mittlere Zwiebel

1 El Dijonsenf

1 Zweig Thymian

Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen, Salz, Pfeffer, Senf dazu und noch mit anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und auf etwa die Hälfte reduzieren. Thymianzweig herausheben, Kirschmarmelade dazu geben, fein mixen, abschmecken und durch ein Sieb passieren. Sauce kann warm oder kalt verwendet werden.

<input type="radio"/>	_____

Wildhasenragout mit Schokolade und Kirsche



4 Portionen

600 g Hasenrücken ausgelöst
1 mittlere Zwiebel
120 g Selleriewürfel
200 ml Kirschsafft
100 ml Rotwein
200 ml brauner Wildfond
60 g dunkle Schokolade (mind 55%)
120 g Kirschen entsteint
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Öl, Mehl

Wildhasenrücken zuputzen und in Würfel schneiden. Salzen und mehlieren und scharf in der Pfanne anbraten, sodass sie gut bräunen. Herausnehmen und zur Seite stellen.

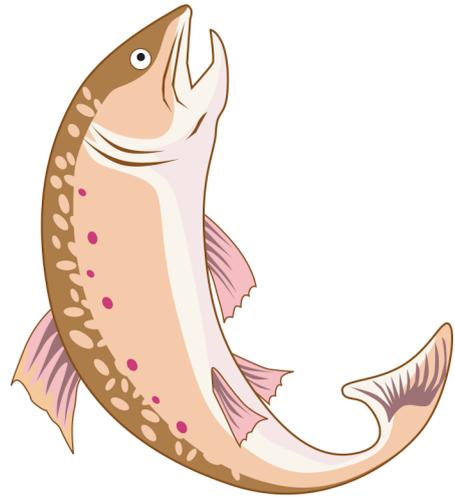
Zwiebel und Sellerie fein gewürfelt in die Pfanne geben und kurz anrösten. Einen Würfel Butter, Rosmarin und Pfeffer zugeben, Butter aufschäumen lassen und mit Rotwein ablöschen. Mit dem Kirschsafft und Wildfond aufgießen und reduzieren. Wenn die gewünschte Konsistenz (glänzend, sämig) erreicht ist, auf mittlere Hitze reduzieren. Schokolade einrühren, Kirschen und Hasenwürfel dazu und noch kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

<input type="radio"/>	_____

Lachsforelle mit Pfeffer-Kirschglasur

4 Portionen

200 g Kirschmarmelade
50 ml Kirschessig
2 EL Sojasauce Ketjap Manis
1 EL schwarzer Pfeffer grob
1 EL roter Pfeffer
1 Tl Fenchelsamen
1 kleines Stück Ingwer
1 Zitrone



Pfeffer, roten Pfeffer und Fenchelsamen in einer Kasserole leicht anrösten, Marmelade, Sojasauce und Essig dazu und kurz aufkochen, Ingwer und Zitronenschale dazu reiben und ziehen lassen.

Fischfilets mit der Hautseite nach unten auf ein Backpapier legen und mit der kalten Glasur bestreichen. Bei 180°C in den Ofen schieben, bis sie glasig sind (je nach Dicke).

<input type="radio"/>	_____

Fasanenspieß mit BBQ- Kirschsauce

4 Portionen

150 g brauner Zucker
1 große Zwiebel
100 ml Kirschsaft
400 g Kirschen entsteint
100 ml Kirschessig
2 Knoblauchzehen
1 kleines Stück Ingwer
1 El geräuchertes Paprikapulver
Salz, Pfeffer, Öl, Xanthan oder Maisstärke



Zwiebel, Ingwer und Knoblauch gut anschwitzen. Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazu, mit Kirschessig ablöschen, braunen Zucker, Kirschsaft und Kirschen dazugeben und die Kirschen weichdünsten. Fein pürrieren und passieren, abschmecken und nach Bedarf mit Xanthan oder Maizena binden. Fasanebrüste flach aufschneiden und plattieren. Leicht salzen, mit Kirsch-BBQ Sauce bestreichen und zu Rouladen rollen. Rouladen hintereinanderlegen und drei bis vier Grillspieße durchstecken. Den Spießen entlang schneiden damit man Spieße erhält. Scharf angrillen, außen ebenfalls mit BBQ Sauce bestreichen und dann noch bei mittlerer Hitze nachgaren.

<input type="radio"/>	_____

Schokorahmschmarren mit Kirschragout



4 Portionen

400 g Kirschen entsteint
100 ml Kirschsaft
100 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Orange
5cl Kirschlikör
Maizena

5 Eier
200g Sauerrahm
Schale einer Zitrone
2 El Kakao
1 El glattes Mehl
1 TL Maizena
2 EL Zucker
Zucker u. Butter für die Pfanne

Zucker, Kirschsaft, Saft der Orange, Zeste der Orange und Vanilleschote miteinander aufkochen. Mit Maizena binden und die Kirschen und den Kirschlikör in die noch heiße Flüssigkeit geben, durchrühren und abkühlen lassen.

Dotter, Rahm, Zitronenschale, Mehl und Maizena miteinander glatt rühren.

Eiklar zu Schnee schlagen. Zucker dazugeben und weiter schlagen, bis der Schnee Spitzen zieht.

Schnee unter die Dottermasse heben.

Pfanne mit Butter ausreiben und mit Kristallzucker bestäuben. Masse in die Pfanne geben und im vorgeheizten Rohr bei 190°C Ober- Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Den Schmarren erst nach dem Backen, beim Servieren, zerreißen.







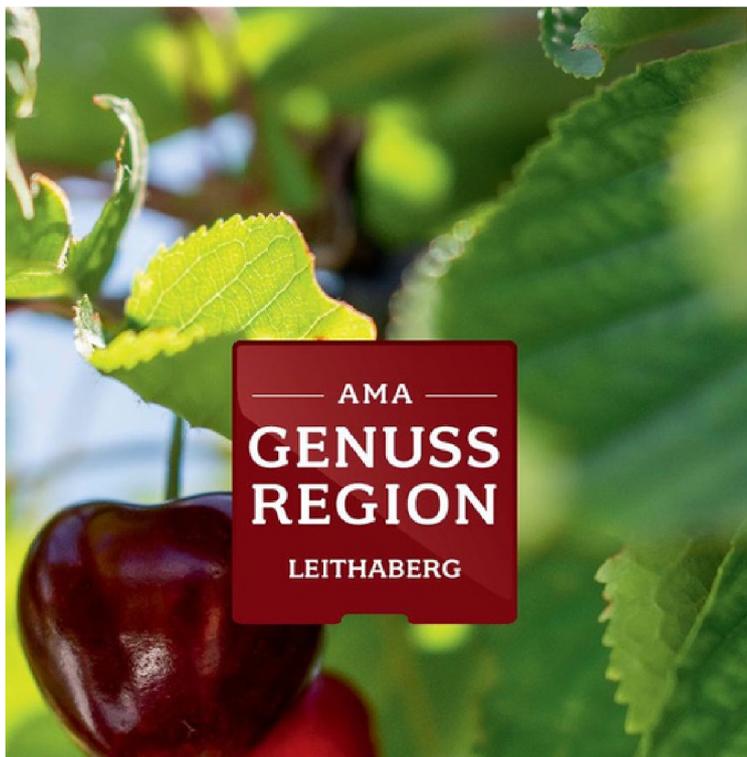




PRODUZENT:INNEN

Verein Leithaberger Edelkirsche

- Kaffee Valentini:** Kaffee Empfang und zur Nachspeise
- Golser Bier Brauerei:** Kirschenradler 0,33 l
- Konditorei Wimpassinger:** Kirschmehlspeisen
- Kirschen-Genussquelle:** TK-Kirschen, Kirschensaft gespritzt, Kirschensaft, Kirschfrizzante, Kirschprodukt-Verkostung, Kirscherlebnisführung
- Schemitz Fred:** Verkostung Kirsch-Leberpastete, Kirschenbörse & Kirschen entkernen auf Voranmeldung
- Kugler Silvia:** frische Kirschen zur Kirschenzeit für die Gastronomie
- Bäckerei Hiessberger:** Kirschbaguette mit grünem Pfeffer, Vollkornbrot mit Kirschen & Walnüsse
- Harald Hoffmann:** Kirschenessig für Vorspeise
- Fenkart Schokoladenmanufaktur:** Schokolade für Sauce Hauptspeise
- Fleischerei Karlo:** Graurind vom Nationalpark Neusiedlersee Seewinkel
- Weingut Braunstein:** Weinverkostung durch Birgit Braunstein
- Weingut Sommer:** Weinverkostung durch Leo Sommer
- Weingut Altenburger Markus:** Weinpräsentation durch Andrea Strohmayer
- Likörmanufaktur Gitti Posch:** Kürbiskernlikör zur Nachspeise
- Harald Scherbl:** Edelbrände-Verkostung
- Dee Grier:** Cocktails
- Georg Wurm:** Wildprodukte



Rosemarie Strohmayer,
Prangerstraße 49
7091 Breitenbrunn
+43 (664) 618 22 96

Andrea Strohmayer
+43 (664) 506 14 59
Edelkirsche

office@genussquelle.at
www.edelkirsche.at

*Mehr Stories & Rezepte auf
www.genussblog.at*



info@genussburgenland.at
02682 / 719 48 00