



Sendung vom: 24.Mai 2018

Gastkoch: Florian Wolferseder (Parkstüberl Mergenthau)

Hauptspeise: Roastbeefburger mit Spargel und Chorizo:

Für 4 Personen:

ca.: 800 g Roastbeef vom Rind (am Stück oder in Steakform geschnitten)

8 Stangen grüner Spargel

ca.: 60 g Chorizo

2 EL Chimi-Churri

4 Burger-Brötchen (selbstgemacht oder vom Bäcker des Vertrauens)

Zupfsalat oder Rucola als Garnitur

Rosmarin

Knoblauch

Butter

Zubereitung:

- Fleisch garen und warmstellen
- Spargel schälen, in Stücke schneiden und anbraten
- Chorizo in Scheiben langsam in etwas Pflanzenöl auslassen
- Burger Brötchen halbieren und mit der Schnittseite leicht in Butter oder dem Chorizoöl anbraten
- Fleisch mit schaumiger Butter, Rosmarin, Knoblauch und Chimichurri arosieren und in Streifen schneiden
- Burger anrichten und mit Pflücksalat oder Rucola garnieren

**Cheddar-Cream:**

2 EL Butter

2 EL Mehl

200 Milch (je nach gewünschter Konsistenz etwas mehr oder weniger)

200 g Cheddar

1 Prise Salz

Cayenne Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

□ Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen

□ mit Milch aufgießen und zum Kochen bringen

□ von der Flamme nehmen und langsam den Cheddar einrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist

□ mit Cayenne Pfeffer und Salz würzen

Chimi-Churri:

90 g Petersilie

1 Schalotte

2 g Staudensellerie

60 g Knoblauch

5 g frischer Thymian

2 g frischer Rosmarin

3 große Oliven

½ kleine rote Chilischote ohne Kerne

3 g Jalapeño

13 g getrocknete Tomate

2 Messerspitzen Kumin

1 Messerspitze Paprika Edelsüß

1 Messerspitze Chilipulver

5 g Salz



20 ml Brandweinessig

40 ml Olivenöl

150 ml Rapsöl

Abrieb einer Bio-Limette

Zubereitung

□ Knoblauch und Schalotte in kleine Würfel schneiden und im Öl langsam dünsten – abkühlen lassen

□ Restliche Zutaten hacken und vermengen

□ Über Nacht ziehen lassen

Coleslaw:

400 g Weißkraut in Streifen

100 g Karotten in Streifen

4 EL Mayonnaise

Zitronensaft (je nach Geschmack)

Cayenne-Pfeffer (je nach Geschmack)

Salz

Zucker

Zubereitung:

□ Weißkraut und Karotte in Streifen schneiden, salzen und kneten

□ Selbstgemachte Mayonnaise unterheben und mit Salz, Cayenne Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken

Dessert: Kaiserschmarrn

für 4 Personen

6 Eier getrennt

80 g Vanillezucker

200 ml Milch



150 g Mehl

Prise Salz

Abrieb einer halben Bio-Orange

2 EL Zucker

1 EL Butterschmalz

1 EL Mandeln

Brand zum Flambieren (Apfel, Birne, Nuss, Kirsche...je nach Geschmack)

Pudierzucker und Beeren zum Garnieren

Zubereitung

- Eier trennen und Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen
- Eigelb mit Milch, Mehl und Orangenabrieb verrühren
- Eiweiß vorsichtig unterheben
- Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Teig kurz anbraten
- Danach die Pfanne für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben
- sofort zerreißen
- Zucker, Butterschmalz und Mandeln in einer größeren Pfanne solange erhitzen, bis der Zucker karamellisiert
- Teig hinzugeben und mit Brand ablöschen
- Anrichten und mit Pudierzucker und Beeren garnieren

Kirsch-Pfeffer-Blitzeis (alkoholhaltig):

500 g gefrorene Kirschen

4 cl Kirschsirup

4 cl Kirschlikör

4 cl Kirschnaps

Pudierzucker nach Geschmack

1 Tl Rosa Pfeffer-Beeren



Zubereitung

- alle Zutaten in einen Standmixer geben und mixen
- sofort servieren