

Marco Simböck, Gasthof zur Post in Lalling empfiehlt:

Ostermenü

für vier Personen

,Goas'salat

Salate der Saison mit gebratenem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

Blattsalat, Karotten, Gurke, Tomate, Paprika in die gewünschte Form und Größe schneiden und auf den Tellern anrichten.

Dressing:

200 ml Öl

160 g weiße Zwiebel

75 ml Weißbier

50 ml Orangensaft

50 g mittelscharfer Senf

15 g Zucker

5 g Salz

1 Prise Pfeffer

5,5 g Essigessenz

Alle Zutaten außer dem Öl in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab pürieren; dann das Öl langsam zugeben, so dass die Masse emulgiert.

Ziegenweickäserolle in Scheiben schneiden und bei 180 °C im Backofen auf einem Backpapier



goldgelb braten.

Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker so lange heiß werden lassen, bis der Zucker karamellisiert und an den Nüssen kleben bleibt; dann abkühlen lassen.

Dressing über den Salat geben, den warmen Ziegenkäse darauf verteilen und mit den Nüssen bestreuen.

Tafelspitz vom Jungstier

in Meerrettich-Sahnesoße mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse



Tafelspitz:

- 1 kg Tafelspitz
- 5 Wacholderbeeren
- 5 Lorbeerblätter
- 1 Prise Pfeffer (ganz)
- 2 weiße Zwiebeln mit Schale
- 2 TL Salz
- 200 g Karotten
- 200 g Sellerie
- 50 g Fleischbrühe (Pulver)

Tafelspitz waschen und mit dem Fettrand ins kalte Wasser in einen Topf legen. Wasser erhitzen und köcheln lassen, dabei immer den Schaum abschöpfen. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt, die Gewürze zugeben und das Ganze schwach wallend kochen. Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne mit den Schnittflächen nach unten anrösten, bis sie fast schwarz sind. Karotten und Sellerie würfeln. Fleisch insgesamt ca. zwei Stunden weichkochen (wenn das Fleisch von der Fleischgabel rutscht, ist es fertig); eine halbe Stunde vor Garungsende das Gemüse und die Zwiebeln begeben und mit Brühe abschmecken.

Meerrettich-Sahnesoße:

- 100 g weiße Zwiebeln
- 500 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 20 g frischer Meerrettich
- 2 g Salz

Zwiebeln glasig anschwitzen, mit Weißwein und einem Teil der Tafelspitzbrühe ablöschen. Salz, Sahne und Meerrettich hinzufügen und mit Stärke abbinden. Alles pürieren und durch ein Sieb passieren.

Wurzelgemüse:

- 100 g Karotten
- 100 g Kohlrabi
- 20 g weiße Zwiebeln
- 2 g Salz
- 2 g Zucker
- 1 Prise Pfeffer

Karotten und Kohlrabi blättrig schneiden, Zwiebeln fein würfeln. Zwiebeln glasig anschwitzen, dann Karotten und Kohlrabi hinzugeben. Salz, Zucker und Pfeffer unterrühren. Nach 2-3 min mit Wasser bedecken, aufkochen und 3 min leicht köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Apfelkücherl

mit Vanilleeis und Sahne

Bierteig:

200 g Mehl

125 ml Bier

1 EL Öl

5 EL Milch

2 Eier

½ TL Salz



Mehl, Öl, Bier und Milch zu einem glatten Teig verrühren, Eier und Salz untermischen und den Teig ca. 30 Minuten quellen lassen.

Zwei Äpfel schälen, in Ringe schneiden und mit dem Bierteig frittieren. Mit Eis und geschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!