



Festtagsmenü aus der Thermenregion

Vorspeise:

Geräuchertes Forellenfilet trifft auf dreierlei Karotte
Restaurant Thomas, Tattendorf, Küchenchef: Thomas Reinisch

TOP 100 Weinbegleitung:

Rotgipfler Ried Rodauner Top Selektion 2021
Weingut Alphart, Traiskirchen

Hauptspeise:

Rehragout mit Erdäpfelcroquetten, wilder Brokkoli, Rotkraut
Restaurant Babenbergerhof, Mödling, Küchenchef: Mario Szücs

TOP 100 Weinbegleitung:

Pinot Noir Ried Holzspur Reserve 2020
Burgundermacher Weingut Gisperg, Teesdorf

Nachspeise:

Maroni-Schoko-Mousse mit Sanddorn
Restaurant Südufer, Guntramsdorf, Küchenchef: Christian Karner

TOP 100 Weinbegleitung:

Rotgipfler Eiswein 2019
Weingut Waldmayer, Baden



Geräuchertes Forellenfilet trifft auf dreierlei Karotte

TOP 100 Weintipp: Rotgipfler Ried Rodauner Top Selektion 2021, Alpart, Traiskirchen

Zutaten pro Portion:

3-4 Streifen geräuchertes Forellenfilet (ca. 60g), 1 geschmorrt Karotte geviertelt, 30g gelbe Rüben Püree, ca. 10 Stk. Urkarotten-Chips, Karotten-Aceto, Kren, Senfperlen süß-sauer

Zubereitung:

Forellenfilet geräuchert: Filet in Salz & Zucker 1:1 für 20 min beizen, abwaschen und dann bei ca.70°C für 40min räuchern.

Geschmorrt Karotte: Karotte in Apfel-Karottensaft schmorren bei 175°C ca. 35 - 40 min mit rosa Pfeffer, Senfkörner und Koriandersamen

Gelbe Rüben Püree: Gelbe Rüben waschen und in Scheiben schneiden, in Gemüsefond weichkochen, mixen und mit Salz& Pfeffer abschmecken

Urkarotten-Chips: In ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, bei 70°C für 12 h dörren

Senfperlen: Senfkörner in Apfelsaft für 120min weichkochen und immer wieder Flüssigkeit nachgießen, nach Belieben würzen, kaltstellen.



Rehragout, Erdäpfelcroquetten, Brokkoli und Rotkraut

TOP 100 Weintipp: Pinot Noir Ried Holzspur Reserve 2020, Gisberg, Teesdorf

Zutaten:

Ragout: 900 g ausgelöste Rehschulter, Öl, 50 g Karotten, Zwiebel, 70 g Sellerie, 0,25 l Rotwein, 50 g Preiselbeeren, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, ½ l Rindsuppe, 2 cl Orangensaft, 1 TL Stärke, Butter, Petersilie, Wilder Brokkoli, Steinpilze

Rotkraut: 1 kg Rotkraut, 0,25 l Rotwein, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft, Zitronensaft, Preiselbeeren, Zimt, Cayenne, 2 Zwiebel, 1 Rippe Bitterschokolade

Croquetten: 600 g Erdäpfeln, 3 Dotter, Butter, 20 g Maizena

Zubereitung: **Ragout:** Fleisch schneiden, salzen, anrösten. Gemüse schneiden und mitrösten. Mit 1/8 l Rotwein ablöschen. Preiselbeeren, Gewürze dazugeben, mit etwas Rindsuppe aufgießen, dünsten. Mit restlicher Rindsuppe aufgießen. Nach 1 Stunde Fleisch herausnehmen. Zur Sauce mit Orangensaft und Rahm geben. Stärke mit restlichem Rotwein verrühren, Sauce binden. Aufkochen lassen, durch Sieb passieren. Fleisch zugeben, nochmal erhitzen, Butter/Petersilie unterrühren. **Rotkraut** mit allen Zutaten einen Tag marinieren. Öl, Butter erhitzen, mit Kristallzucker karamellisieren, Zwiebel geschnitten mitdünsten. Rotkraut zugeben, ca. 30 min dünsten. Mit Bitterschokolade abschmecken. **Erdäpfeln** schälen, kochen, pressen und warm verarbeiten. Dotter, Butter, Maizena, Salz/Pfeffer, Muskat zu Teig kneten, Croquetten formen, panieren und herausbacken. Wilden Broccoli 3 min. kochen. In Butter mit Steinpilzen schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Maroni-Mousse mit Sanddorn-Mascarponecreme

TOP 100 Weintipp: Rotgipfler Eiswein 2019, Waldmayer, Baden

Zutaten: (4 Personen)

Maroni-Mousse: 600 g Maronipüree, 400 ml Obers, 50 ml Baileys, 30 g Zucker, 3 Eier, 3 Blatt Gelatine

Maroni Biskuit: 60 g Maronipüree, 50 g Zucker, 25 g Mehl, 3 Eier, 3 ISI Kapseln

Sanddorn Mascarponecreme: 500 g Mascarpone, 2 Eier, 50 g Zucker, 50 g Sanddornpüree, Vanille

Karamellierte Kastanien: 100 g Zucker, 100 ml Obers, Kastanien (pro Portion 2-4 Stück)

Sanddorn Gel: 100 g Sanddorn-Paste, 100 g Zucker, 2 g Agar Agar

Zubereitung: Für das Maroni-Mousse Eier und Zucker aufschlagen, Maronipüree und Baileys dazugeben. Obers aufschlagen, Gelatine in die Maroni-Mousse einrühren und Obers unterheben. Für den Maroni Biskuit alles verrühren. In eine ISI-Flasche füllen und für 2 Std. kaltstellen. In einer ausgefetteten Form 1 Min in der Mikrowelle backen. Für die Sanddorn Mascarponecreme Eier mit Zucker aufschlagen. Mascarpone und Sanddornpüree einrühren. Für die karamellisierten Kastanien Zucker mit etwas Wasser verrühren – karamellisieren bis bernsteinfarben, mit Obers ablöschen und etwas einkochen. Kastanien hineingeben. Für das Sanddorn Gel alles zusammen aufkochen – kalt stellen und mixen.



Unsere Gastronomiepartner:

Restaurant Thomas

Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf
Reservierungen unter 02253/81423-16

Restaurant Babenbergerhof

Babenberggasse 6, 2340 Mödling
Reservierungen unter +432236 222 46
www.babenbergerhof.com

Restaurant Südufer

Danfoss-Straße 7, 2353 Guntramsdorf
Reservierungen unter 0676 44 044 45
www.suedufer.at

Unsere WinzerInnen:

Weingut Alphart

Wiener Straße 46, 2514 Traiskirchen
Reservierungen unter +432252 52328
www.alphart.com

Weingut Gisperg

Hauptstraße 14, 2524 Teesdorf
Reservierungen unter +432253 81464
www.weingut-gisperg.at

Weingut Waldmayer

Waldgasse 3-5, 2500 Baden
Reservierungen unter +432252 42692
<https://waldmayer.at>

Foto Credits: Daniel Nuderscher