Kochen mit Anna Matscher

Restaurant „Zum Löwen“ in Tisens

Kalbsbries als Cappuccino oder Steinpilze mit Tintenfischen – raffiniert mixt Anna Matscher mediterrane Zutaten in die regionale Küche. Obwohl mit einem Stern gekrönt, blieb die gelernte Masseuse mit beiden Beinen am Boden. Das beweisen ihre Rezepte. Zur Nachahmung empfohlen!

REZEPTE: **ANNA MATSCHER** FOTOS: **MANFRED KLIMEK**

Salat von Sepia und Steinpilzen

ZUTATEN
für 4 Personen

800 g Tintenfisch
150 g Steinpilze
1/2 TL frisch gehackte glatte Petersilie
etwas Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG
Tintenfisch putzen, salzen, mit Cayennepfeffer würzen und in heißem Olivenöl kurz von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden, in Olivenöl kurz anbraten und salzen. Aus Olivenöl und Zitronensaft ein Dressing rühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Tintenfisch und Pilze darin marinieren, zum Schluß Petersilie zugeben.

Cappuccino vom Kalbsbries

ZUTATEN
für 4 Personen

Püree:
2 große Kartoffeln (festkochend)
1 TL Butter
2-3 TL Sahne (bis die Konsistenz stimmt)
Salz

Bries und Pilze:
100 g Kalbsbries
2 Steinpilze (oder entsprechende Menge Pfifferlinge)
1 TL Butter zum Anbraten
Salz

Schaum:
30 g Butter
50 g Kalbsbriesreste (die beim Putzen übrig geblieben sind)
1 kleiner Steinpilz
50 ml Pinot Grigio (oder ein entsprechender trockener Weißwein)
200 ml Rinderfond
100 ml Sahne
Salz, Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
2 Gelatineblätter

Zum Garnieren:
1 kleiner schwarzer Trüffel

ZUBEREITUNG
Für das Püree Kartoffeln schälen und kochen, durch ein Sieb streichen und mit Butter, Sahne und Salz glatt rühren. Kalbsbries und Steinpilze in kleine Stücke schneiden, in Butter anbraten, salzen und warm stellen. Für den Schaum Kalbsbriesreste und Pilzwürfel salzen, in Butter anrösten, mit Weißwein ablöschen, reduzieren und mit Rinderfond und Sahne aufgießen. 10 Minuten köcheln lassen, mixen und durch das Sieb streichen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und zur etwas abgekühlten Briesflüssigkeit geben. Mit Cayennepfeffer, Zitronensaft und Salz abschmecken, in einem Mixer aufschäumen.
Jede Portion in einer Glastasse anrichten: Zunächst ein wenig Kartoffelpüree hinein geben, dann Pilze und Kalbsbries, schließlich den Schaum aus dem Mixer darüber zu verteilen. Den schwarzen Trüffel vorsichtig in feine Scheiben hobeln und damit jeden „Cappucino“ garnieren.

Rosa gebratene Kalbsniere auf Gerstenrisotto mit Senfsauce

ZUTATEN
für 4 Personen

Kalbsniere:
600 g Kalbsniere (geputzt, in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten)
1 TL Olivenöl
1 EL Pommerysenf
100 ml Kalbsfond
Pfeffer, Salz
1/2 TL Butter

Gerstenrisotto:
100 g Gerste
1/2 l Rinderbrühe
1 Schalotte (gewürfelt)
1 kl. Zweig Rosmarin
1 kl. Zweig Thymian
Salz
2 TL Weißwein (trocken)
etwas Butter

ZUBEREITUNG
Die Nierenscheiben salzen und pfeffern, in heißem Olivenöl anbraten, den Senf und den Kalbsfond zugeben und mit der Butter reduzieren. Für den Gerstenrisotto Schalottenwürfel kurz in Butter sautieren, Gerste zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit der Rinderbrühe auffüllen. Thymian und Rosmarin zugeben, salzen und etwa 20 Minuten dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit etwas Butter verfeinern und die Niere auf der Gerste anrichten.

Filet vom Saibling auf Petersilienrisotto

ZUTATEN
für 4 Personen

1 Saibling (ca. 1 Kg)
150 g Carnaroli-Reis (Risotto-Reis)
200 g Petersilie
1 EL Butter
Olivenöl
Salz, Cayennepfeffer
1 Zitrone
1 Schalotte
1 TL Weißwein (trocken)
400 ml Fischfond
1 TL Butter

ZUBEREITUNG
Saibling ausnehmen, filetieren, entgräten und in vier Portionen schneiden. Petersilie für den Risotto blanchieren, abschrecken und mit 1 EL weicher Butter mixen. Schalotte fein würfeln und in Olivenöl sautieren, Reis zugeben, mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen, den Fischfond nach und nach zugeben und 15-20 Minuten unter ständigem Rühren garen, salzen. Zum Schluss mit Petersilienbutter und etwas Olivenöl abschmecken. Das Saiblingfilet salzen und mit Cayennepfeffer würzen, in einer nicht zu heißen Pfanne mit etwas Butter je nach Dicke auf jeder Seite 2 bis 5 Minuten braten. Auf dem Risotto anrichten.

Tortelloni mit Büffeltopfen gefüllt

ZUTATEN
für 4 Personen

Nudelteig:
300 g Mehl
50 g Grieß
5 Eigelb
1 Ei

Füllung:
400 g Büffelricotta
1 gekochte Kartoffel
1 TL Pesto
Salz

Kräutermarinade:
Frische gehackte Kräuter, z.B. glatte Petersilie, Thymian, Rosmarin, Kerbel
Salz
1/2 Tasse Olivenöl
ca. 4-6 Scheiben getrocknete Tomaten
frisch geriebener Parmesan nach Belieben

ZUBEREITUNG
Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem Teig kneten und eine Stunde ruhen lassen. Für die Füllung in der Zwischenzeit Büffelricotta durch ein Sieb streichen, gekochte Kartoffel durch das Sieb pressen und untermischen, mit Pesto und Salz würzen. Den Nudelteig ausrollen, zu 7 mal 7 Zentimeter großen Quadraten schneiden, die Füllung in die Mitte geben. Teigränder zu Taschen einschlagen, die Enden andrücken und Tortelloni in gesalzenem Wasser in 4 Minuten bißfest kochen.
Für die Kräutermarinade alle Kräuter getrennt fein hacken (nur wenig Rosmarin!), salzen und zusammen in das Olivenöl geben. Die Tortelloni mit den Tomaten und etwas Parmesan in der Marinade schwenken und sofort servieren.

Rehrücken mit Kornelkirschen und Schupfnudeln

ZUTATEN
für 4 Personen

Rehrücken:
1,5 kg Rehrücken, vom Metzger putzen lassen
Pfeffer, Wacholder, Koriander, Kümmel, im Mörser zerstoßener Piment
2 EL Olivenöl
Salz
1 Glas Kornelkirschen
100 ml Reh- oder Wildfond

Schupfnudeln:
1/2 kg gekochte und passierte Kartoffeln
2 Eigelb
6 EL Mehl
Salz, Muskat
1/2 TL Butter zum Schwenken

ZUBEREITUNG
Pfeffer, Wacholder, Koriander, Kümmel, Piment nacheinander in einer beschichteten Pfanne getrennt ohne Fett anrösten. Auskühlen lassen und vermischen. Rehrücken mit Salz und der Gewürzmischung würzen. In Olivenöl auf beiden Seiten zunächst anbraten, dann für 5 Minuten bei 200° Celsius in den Ofen geben (mittlere Schiene). Anschließend bei 70° mindestens 15 Minuten ruhen lassen (Die Ruhezeit kann bei Bedarf aber auch problemlos auf mehrere Stunden ausgedehnt werden). Bratenrückstand mit dem Rehfond aufkochen. Inzwischen Kornelkirschen in ihrem eigenen Saft erhitzen, bis die Flüssigkeit etwas reduziert ist. Dann von dieser Flüssigkeit 1 EL zur Rehsauce geben.
Für die Schupfnudeln die durchs Sieb passierten Kartoffeln mit Eigelb, Mehl, Salz und Muskat vermengen. Daraus Schupfnudeln formen (ähnlich einem Finger), in Salzwasser in ca. 3-4 Minuten gar kochen, abgießen und in Butter schwenken.
Rehrücken in Scheiben schneiden, mit den Schupfnudeln und den Kornellkirschen anrichten.

ANZEIGE

1/1 hoch
213 mm x 270 mm

Rohnenconsommé mit Krennocken

ZUTATEN
für 4 Personen

Consommé:
300 g Rinderbeinfleisch
1 Karotte
1 Stück Sellerie

1 Stück Lauch
1 kg Rohnen (frische Rote Bete)
2 Knoblauchzehen
5-7 Wacholderbeeren (mit der Messerklinge leicht zerdrücken)
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
Meersalz
2 Eiweiß
einige Eiswürfel

Krennocken:
1 TL Butter
1 EL Ziegenfrischkäse
1 Ei
1 TL frisch geriebener Kren (Meerrettich)
Salz
50 g geriebenes Weißbrot (ohne Kruste)

ZUBEREITUNG
Fleisch mit Karotte, Sellerie, Lauch und der Roten Bete durch den Fleischwolf drehen. Knoblauch, Gewürze, Salz, Eiweiß und Eiswürfel mischen und alles zusammen in 2 l kaltem Wasser aufsetzen. Bis das Ganze kocht, ab und zu umrühren, damit das Eiweiß nicht auf dem Topfboden ansetzen kann. Etwa 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen, durch ein feines Sieb gießen und abschmecken. Für die Krennocken Butter, Ziegenfrischkäse, Ei und den Meerrettich verrühren, mit Salz abschmecken, das geriebene Weißbrot untermischen, Nocken formen und in Salzwasser kurz gar kochen lassen. Wie eine Insel in der Consommé anrichten.

Weiße Schokoladenmousse mit Schokoladentomate

ZUTATEN
für 4 Personen

3 Schokoladentomaten
1 Ananastomate
30 g (1 1/2) Eigelb
25 g Zucker
40 ml Milch
40 ml Sahne, flüssig
160 g weiße Kuvertüre
1 EL Maraschinolikör
140 ml Sahne, geschlagen
1 TL gehacktes Zitronenbasilikum
Baumkuchen für den Mantel
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG
Schokoladentomaten schälen, vierteln, entkernen und bei 50° Celsius im Backofen drei Stunden trocknen. Ananastomate hauchdünn schneiden, auf Backpapier legen, mit Puderzucker bestäuben. Bei 50° mehrere Stunden im Backofen trocknen. Für die Mousse das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen, Milch und Sahne aufkochen und dazu geben. Bei kleiner Hitze etwas eindicken lassen. Die Kuvertüre zerlassen, mit der ausgekühlten Eigelbmasse und dem Maraschinolikör vermischen. Geschlagene Sahne, Zitronenbasilikum und die getrocknete, klein geschnittene Schokoladentomate untermischen. 6-7 cm große Metallringe mit dem Baumkuchen auslegen, die Mousse hineinspritzen. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Auf den Ananastomatenscheiben anrichten.

ANZEIGE

1/1 hoch
213 mm x 270 mm

Variation vom Gravensteiner Apfel

ZUTATEN
für 4 Personen

Apfeltasche:
3 Äpfel
50 g Butter
50 g Puderzucker
1/2 Vanilleschote
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Zimt
100 g geriebene Mandeln
4 Blätterteigvierecke 10x10 cm

Apfel im Glas:
2 Äpfel
250 ml Weißwein (trocken)
Saft einer halben Zitrone
100 g Zucker
1 Vanilleschote
1 kl. Stück Zimtstange
2 Eigelb
50 g Zucker
1 TL Rum
100 ml Sahne, geschlagen

Sorbet:
500 ml Läuterzucker (250 g Zucker und 250 ml Wasser zu Sirup aufgekocht und abgekühlt)
5 Äpfel (gewaschen, entkernt, geviertelt)
Saft einer halben Zitrone
2-3 Eiswürfel

ZUBEREITUNG
Für das Sorbet Apfelstücke mit dem Läuterzucker, dem Zitronensaft und den Eiswürfeln im Mixgerät zermusen und im Kühlfach gefrieren lassen.
Für die Apfeltaschen die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden. Butter und Puderzucker schaumig rühren, mit der aus der Schote gekratzten Vanille, dem Zitronensaft und dem Zimt abschmecken. Die Äpfel und Mandeln zugeben. Masse auf die Ziehteigvierecke geben. Taschen formen und mit Puderzucker überstreuen, anschließend im Ofen 10 Minuten bei 200° Celsius backen.
Für den Apfel im Glas den Weißwein, Zitronensaft, Zucker, die Hälfte des Inhalts der ausgekratzten Vanilleschote und das Stück Zimt aufkochen, Flüssigkeit etwas reduzieren. Äpfel schälen, in Würfel schneiden und 5 Minuten in der Flüssigkeit köcheln lassen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, den Rest der ausgekratzten Vanillekörner und den Rum dazu geben, geschlagene Sahne unterheben. Vier Gläser mit ausgekühlten Äpfeln halb füllen, Rumschaum darüber geben.
Für jede Person alle drei Apfelgerichte zusammen auf einem Teller anrichten.

ANZEIGE

1/1 hoch
213 mm x 270 mm