# Ein Muttertagsmenü

## Häppchen mit Apfel, Ziegenkäse und Speck

*Zutaten:*

*20 dag fester Ziegenkäse*
*6 säuerliche Äpfel, z.B. Elstar oder Topaz*
*Trockener Hamburgerspeck, dünn geschnitten*
*10 dag würziger Hartkäse*
*10 dag luftgetrockneter Speck, dünn geschnitten*

Zubereitung:

Kerngehäuse von 2 Äpfeln entfernen, Äpfel grob würfelig schneiden, ohne Hitze etwas antrocknen lassen und in je einem Blatt Speck einrollen. Ebenso Ziegenkäse würfeln und in Speck rollen. Unmittelbar vor dem Servieren in einer Pfanne anbraten und gemeinsam mit Hartkäsestücken, trockenem Speck und je einem spiralig geschnittenen Apfel anrichten.

Dazu optimal passend ist ein Apfelfrizzante.

## Kräuterstrudel

*Zutaten:*

*Teig:*

*25 dag glattes Mehl*
*1 EL Öl*
*1/8 Liter warmes Wasser*
*1 TL Essig*
*½ TL Salz*

*Füllung:*

*20 dag Semmelwürfel*
*½ Liter Milch*
*1 TL Salz*
*4 Eier*
*50 dag Butter*
*10 dag Zwiebeln, fein gewürfelt*
*3 Handvoll frische Kräuter, Kerbel, Petersilie, Liebstöckel, fein gehackt*
*5 dag Fett zum Bestreichen*

Zubereitung:

Das Wasser mit Salz, Öl und Essig verrühren und mit dem Mehl zu einem Teig mischen, dann so lange kneten, bis er glatt und seidig ist. Zugedeckt in einer warmen Schüssel 1/2 Stunde rasten lassen. Auf einem bemehlten Tuch sehr dünn ausziehen.

Für die Fülle Eier und Salz in der Milch verquirlen und über die Semmelwürfel gießen.

Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die Kräuter zugeben, kurz aufschäumen lassen und mit der Semmelmasse zu einer lockeren Masse verrühren. Die Fülle auf 2/3 der Fläche des Strudelteigs aufstreichen, die restliche Fläche mit flüssigem Fett bestreichen.

Den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen, die Enden gut verschließen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit flüssigem Fett bestreichen und im Ofen bei 170 °C ca. 35 min. backen.

## Spargelcremesuppe

*Zutaten:*

*50 dag weißer oder grüner Spargel*
*Muskatnuss, Pfeffer*
*¼ lt Süßrahm*
*1 Eigelb*
*1/8 lt Weißwein*
*2 EL Mehl*
*1 Prise Zucker*
*1 TL Salz*
*30 gr Butter*
*½ lt Gemüsesuppe Spargelfond*
*½ Zitrone*
*Räucherlachs, Orangenspalten und essbare Blüten zur Deko*

Zubereitung:

Den Spargel schälen und die Köpfe abschneiden. Die Suppe zum Kochen bringen, 1 Teelöffel Butter und eine Prise Zucker zugeben. Die Spargelstangen ohne Köpfe in 2 cm lange Stücke schneiden und in der Brühe etwa 20 Minuten kochen lassen. Wenn der Spargel weich ist, die Suppe vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab gut pürieren. Mit der restlichen Butter und dem Mehl auf kleiner Flamme eine lichte Einbrenn rühren, langsam den Weißwein unter ständigem Rühren untermischen und anschließend die Spargelsuppe dazugeben. Das Ganze aufkochen, die Spargelköpfe dazzugeben und etwa 12 Minuten sanft köcheln. Das Eigelb mit der Hälfte des Süßrahms in einer Schüssel verquirlen. Den restlichen Rahm steif schlagen, unterheben und die Ei-Obers-Mischung vorsichtig in die Suppe einrühren. Die Suppe mit dem Saft der Zitrone, Pfeffer, Muskatnuß und dem Salz abschmecken. Mit Lachsstücken, Orangenspalten und essbaren Blüten dekorieren.

## Maibock auf zweierlei Art

*Zutaten für 4 Personen:*

*Zutaten für 4 Portionen*
*40 dag Rückenfilets vom Maibock*
*30 dag Maibock von der Schale oder Nuss*
*3 EL Öl*
*1/8 lt Wildbratensaft*
*10 dag Zwiebeln*
*½ Bund Suppengrün*
*3 EL Olivenöl*
*1 EL Paradeismark*
*¼ lt trockener Rotwein*
*¼ lt Gemüsesuppe*
*2 TL gehackte Kräuter (z.B. Thymian und Rosmarin)*
*1 EL Speisestärke*
*5 dag Butter*
*¼ kg junger Blattspinat*
*Salz, Pfeffer, Muskat, Lorbeer, Wacholder (gemahlen), Piment, Koriander*

*50 dag mehlige Erdäpfel*
*1/8 lt Süßrahm*
*1 Ei*
*5 dag glattes Mehl*
*Salz, Pfeffer, Muskat*
*Butter*
*Brösel*

Zubereitung:

Fleisch von der Schale in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Suppengrün putzen und grob schneiden. Fleisch im Öl anbraten und herausnehmen. Im Bratensaft das Gemüse andünsten, Paradeismark einrühren und mitrösten. Mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen. Suppe zugießen. In ein Stoffsackerl oder Teebeutel 1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren sowie je TL Piment- und Korianderkörner geben und das Fleisch, Kräuter und Gewürzsäckchen einlegen und ca. 25 Minuten weiterdünsten. Dann das Gewürzsackerl entfernen, die Stärke mit 2 EL Wasser verquirlen und in das Ragout einrühren.

Rohr auf 160°C vorheizen. Maibockfilet salzen, pfeffern, im Öl anbraten und im Rohr ca. 20 Minuten garen, zur Halbzeit wenden. Herausnehmen und warm stellen. Bratfett abgießen. Bratrückstand mit Bratensaft ablöschen, aufkochen und abseihen.

Die roh geschälten Erdäpfel weichkochen und zu Brei stampfen. Mit dem Süßrahm vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In die ausgekühlte Masse die Eier untermischen.

In kleine ausgebutterte Förmchen füllen, diese in eine gleich hohe Auflaufform ins Backrohr stellen, heißes Wasser bis fast zum Rand der Förmchen angießen und in diesem Wasserbad bei mittlerer Hitze (ca. 180°C) etwa 35 Minuten fest werden lassen. Herausnehmen, etwas warten und aus der Form stürzen.

Spinat in der heißen Butter andünsten und zugedeckt zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Maibockfilet in Stücke schneiden, mit Sauce, Spinat, Erdäpfelflan und dem Ragout anrichten und servieren.

## Crème brûlée

*Zutaten:*

*400 ml Süßrahm*
*140 ml Vollmilch*
*85 g Zucker*
*5 Eigelb*
*Mark einer Vanilleschote oder etwas flüssige Vanilleessenz*
*Zitronenabrieb*
*Zucker zum Karamellisieren*

Zubereitung:

Süßrahm, Milch und Eigelb verquirlen und dann mit den restlichen Zutaten mischen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

In 4 bis 6 feuerfeste Formen füllen und in einer Auflaufform des auf 150°C vorgeheizten Backofens auf die mittlere Schiene stellen. Die Form bis zum Rand mit heißem Wasser füllen und die Crème brûlée 55 Minuten stocken lassen. Die Oberseite kann etwas braun werden.

Die Formen aus dem Wasserbad nehmen, auskühlen lassen und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen. Zum Herstellen der Karamellschicht je einen Esslöffel weißen Feinkristallzucker über die Creme streuen und mit einem Flambierbrenner langsam und gleichmäßig erhitzen, bis sich eine glatte, karamellisierte Schicht gebildet hat.

# Neue Steirische Weinhoheiten gesucht!

Da heuer die Amtszeit der derzeit regierenden Weinkönigin und ihrer Prinzessinnen ausläuft, muss wieder ein neues Team von Majestäten die interessante Aufgabe für den steirischen Wein zu werben, übernehmen.

Wir bitten alle jungen Damen, die steirische Weinkönigin werden wollen, sich an den Geschäftsführer des örtlichen Weinbauvereines oder an den Weinbauverband Steiermark/Weinbauabteilung der Landwirtschaftskammer Steiermark zu wenden, wo die Richtlinien zur Wahl und Prüfung aufliegen. Aufgrund der Bewerbung und Einsendung eines kurzen Lebenslaufes (mit Bild) an die Landwirtschaftskammer Steiermark, Abteilung Weinbau, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, werden den Kandidatinnen die Prüfungsunterlagen zugesandt.

Folgendes ist bitte zu beachten: die Bewerberinnen müssen am 1. Jänner 2022 das 17. Lebensjahr vollendet bzw. dürfen das 25. Lebensjahr noch nicht überschritten haben.