Weststeirische Küche beim Jagawirt am Reinischkogel

Das Wirtshaus der Familie Goach bei St. Stefan/Stainz ist ein Botschafter typisch steirischer Küche und weststeirischem Ambiente. Die Verbindung zwischen dem gediegenen Wirtshaus, eigener Landwirtschaft mit Permakulturbeeten, artgerechter Tierhaltung und optimaler Kooperation mit regionalen Lieferanten ergibt einen Wohlfühlfaktor, der sich bei Tagesgästen, Urlaubern oder Gesellschaften großen Zuspruchs erfreut. Frei nach dem Jagawirt-Motto „Es gibt sie noch, die schönen Dinge!" hat das Jagawirt-Team ein paar Rezepte aus der Speisekarte verraten:

Am 11. November 2022 & 9 Dezember 2022 ab 18 Uhr gibt es ein Musik-Kabarett von www.mamabeda.at mit kulinarischer Begleitung vom Jagawirt.

Es wird ein sauguater & lustiger Abend geboten.

Anfragen telefonisch unter 03143 / 8105

Fortsetzung von Seite XX

Wenn der Sommer seinen Höhepunkt hat...

telhalmtee sorgfältig auf der Pflanze versprühen. Wichtig dabei sind die unteren Blätter und auch die Blattunterseiten. Gelbe Blätter werden schneller befallen und gehören daher abgeschnitten. Natürlich gibt es noch jede Menge anderes an Gemüse, welches jetzt angebaut werden kann. So gehören Mangold, Grünkohl, Radieschen und Kohlrabi dazu. Aber der erste Feldsalat kann auch schon Mitte bis Ende August gesät werden. Ausläufer der Erdbeeren, Stockteilung bei Schnittlauch oder Thymian stehen ebenfalls jetzt schon auf dem Programm.

Erdbeeren lieben als Nachbarn Borretsch, Schnittlauch, Melisse aber auch spät angesäte Buschbohnen, die im Spätherbst noch eine zarte Ernte liefern. Wer regelmäßig viel Schnittlauch benötigt, kann diesen auch zwischen Rosen pflanzen. Lässt man Teile einfach stehen, können diese übers Jahr auch für einen tollen Blütenschmuck und als Insektenbuffet dienen. Auch empfehle ich im Sommer, den Mulch in den Beeten und Pflanzgefäßen zu erneuern. Dieser verhindert auch im Spätsommer das Austrocknen der Pflanzerde.

Erdbeeren und Lauch

Ich wünsche euch viel Erfolg beim Gärtnern und vergesst bei warmen Wetter auch nicht auf die eigene Versorgung mit Flüssigkeit.

Euer Gärtnermeister
Klaus Wenzel

Borretsch als Bodenverbesserer mit essbaren Blüten.

Kohlrabi Carpaccio mit eingelegten Eierschwammerln & Rohschinken

Zutaten:

2 Kohlrabi geschält
6 EL eingelegte Eierschwammerl
4 Blatt Rohschinken pro Person

Marinade:

Weißer Balsamico Essig
Kernöl
1 EL feingehackter roter Zwiebel
1 EL fein gehackter Paprika
Frische Kräuter

Kohlrabi in feine Blätter schneiden und auf Teller auflegen, Marinade drüber geben mit Rucola & Rohschinken garnieren, dann die eingelegten Schwammerl darüber verteilen. Je nach Geschmack fein geriebene Zitronenzesten darüber verteilen.

Gefüllte Paprika

Zutaten:

6 größere Paprikaschoten rot, grün oder gelb
40 dag Faschiertes
1 große Zwiebel
1 EL Senf
Salz, Pfeffer
Thymian, Majoran
1 eingeweichte Semmel (Rindsuppe od Milch)
2 Eier
1 kleine Tasse Reis gekocht

Paradeissauce:

5 – 6 Paradeiser
400 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Brise Zucker
1 Zwiebel groß
Knoblauchzehe bei Bedarf
2 EL Olivenöl
2 EL Paradeismark

Fleischfülle:

Zwiebel fein hacken und anrösten, Faschiertes, Reis und eingeweichte – ausgedrückte Semmel dazugeben, eventuell Petersilie (fein gehackt) dazu mit Gewürzen würzen. Eier vermengen und unterheben und zu einer nicht zu weichen Masse verkneten.

Paradeissauce:

Für die Paradeissauce die Paradeiser in kleine Stücke schneiden, Paradeismark & fein gehacktem Zwiebel und Knoblauch anrösten, mit Gewürzen abschmecken und mit Gemüsebrühe verkochen und eventuell mit einem Stabmixer pürieren.

Backrohr auf 160 ° Umluft vorheizen, Paprikaschoten mit der Fleischfülle füllen und in die Kasserolle mit der Paradeissauce stellen und mit Deckel oder Alufolie abdecken. Ca 40 bis 50 min garen – nicht zu weich werden lassen.

Die gefüllten Paprika können auch portionsweise eingefroren werden.

Als Beilage passen frisch gekochte Salzkartoffeln sehr gut dazu!

Marillenknödel mit Marzipanfülle

Teig:

500 g Topfen (keinen Bröseltopfen)
2 Eier
8 EL Weizengries
8 EL Mehl
6 EL Semmelbrösel
2 EL Zucker
½ TL Salz

12 kleine Marillen

Butterbröseln:

4 EL Butter
10 dag Semmelbrösel
1 EL Zucker
Staubzucker zum Betreuen

Zubereitung:

Die Marillen entkernen und mit einem Würfel Marzipan füllen.

Topfen abtropfen lassen und mit den restlichen Zutaten glattrühren und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Teigrolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Teig flachdrücken und die Marille damit ummanteln. Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten schwach köcheln lassen. Wenn die Knödel schwimmen, sind sie fertig.

Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Bröseln einrühren und mit Zucker leicht anrösten. Die Knödel darin wälzen, anrichten und mit Staubzucker und Minze Blätter garnieren und servieren.