

Rendezvous mit der Käferbohne

Hiermit kommen die Fotos und Rezepte von unserem Käferbohnenprojekt des dritten Jahres.

Wir haben uns dazu entschlossen, ein 3-gängiges Menü zu kochen, und die Käferbohne in jeden Gang einfließen zu lassen. Nach Ideensammlungen für Rezepte und Dekoration haben wir uns für folgendes Menü unter dem Motto „Rendezvous mit der Käferbohne“ entschlossen:



Vogerlsalat trifft Käferbohne

10 dag Vogerlsalat
2 Kartoffeln
6 Speckstreifen
6 Stück Wachteleier
3 EL Kernöl
2 EL Apfelessig
1 EL Wasser
Salz, Knoblauch

- Kartoffeln kochen, schälen und blättrig schneiden.
- Vogerlsalat waschen. Putzen.
- Speckstreifen in einer beschichteten Pfanne knusprig braten.
- Eier hart kochen.
- Salat in Rexgläser drapieren, Kartoffeln zugeben und marinieren.
- Mit Eiern und Speckstreifen garnieren.

Käferbohnenstangerl:

25 dag Weizenmehl
25 dag Dinkelmehl
250 ml Wasser lauwarm
0,5 Würfel Germ
1 TL Salz

Fülle:

15 dag Käferbohnen gekocht
1 Zwiebel
80 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer, Kräuter
1 Ei zum Bestreichen

- Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig bereiten und rasten lassen.
- Für die Fülle Käferbohnen passieren.
- Zwiebel fein würfelig schneiden.
- Zum Käferbohnenpüree geben, Schlagobers zufügen und gut abschmecken.
- Germteig halbieren, dünn ausrollen, mit Fülle bestreichen, zusammenklappen, 1 cm dicke Streifen abradeln, nochmals einschneiden und drehen.
- Mit Ei bestreichen, mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und backen.



Käferbohne trifft Schweinsmedaillon

Steirergemüse

2 große Karotten
0,5 Stück Sellerie
0,5 Stangen Lauch
10 dag Käferbohnen
Kräutersalz
Petersilie frisch
3 EL Öl

- Gemüse entsprechend vorbereiten und scharf anbraten.
- Gekochte Käferbohnen zugeben, abschmecken.
- Vor dem Servieren gehackte Kräuter zufügen.
- Mit Kartoffelpüree, Schweinemedallions sowie Kräuterbutter servieren.



Käferbohnenmousse trifft auf Schokolade und Zwetschke

Käferbohnenmousse

1 Ei
1 Dotter
1 EL Kristallzucker
2 Blätter Gelatine
20 dag Käferbohnen gekocht
1 EL Rum
80 g Kuvertüre
1 TL Vanillezucker
250 ml Schlagobers (G)
Biskuitboden

Schokoglasur

180 g Kuvertüre
180 g Schlagobers

Zwetschkenröster

- Gekochte Käferbohnen passieren.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Schokolade über Wasserdampf schmelzen.
- Währenddessen Ei(er) und Dotter über Wasserdampf mit Kristallzucker dickschaumig schlagen.
- Gelatine ausdrücken, zugeben und kalt rühren.
- Passierte Käferbohnen, Schokolade, Rum und VZ zugeben.
- Obers halb steif schlagen,
- Einen Teil davon zur Masse geben und verrühren.
- Restliches Obers vorsichtig unterziehen.
- Masse auf Biskuitboden in vorbereitete Formen dressieren (Spritzsack ohne Tülle).
- Über Nacht kühlen.
- Mit Schokoglasier glasieren und auf Zwetschkenröster anrichten.

