

## SUPRÊME VOM SULMTALER HUHN, PORREE, OLIVEN, DÖRRTOMATEN UND MAIS

### ZUTATEN für 4 Personen:

**Huhn:** 4 Hähnchenbrüste mit Haut, Knoblauch, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, Salz, Pfeffer, Butter, etwas Öl zum Anbraten  
**Dörrtomaten:** 4 Tomaten, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, etwas Staubzucker, etwas Olivenöl und Balsamessig zum Bestreichen  
**Porree, Oliven:** 1 Stange Porree, 20 entkernte schwarze Oliven, Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl  
**Polenta:** 120 g Polenta (Maisgrieß), 125 ml Wasser, 50 ml Sauermilch, 10 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Öl zum Anbraten  
**Eingelegter Mais:** 100 g Maiskörner, 1 Stk. Vanilleschote, 2 cl Ahornsirup, 2 cl Birnnessig, 40 ml Birnensaft  
**Popcorn:** 1 Pkg. Popcornmais

**ZUBEREITUNG: Huhn:** Haut von den Hähnchenbrüsten vorsichtig entfernen, die Brüste in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter zugeben, im Backofen bei 160° C 10 Minuten fertigkochen. Die Haut in eine heiße Pfanne geben, mit einem Topf beschweren und langsam ausbacken, bis sie knusprig ist. Sie dient als Dekoration.

**Dörrtomaten:** Tomaten blanchieren und kalt abschrecken. Schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Auf ein Blech geben, mit Staubzucker bestreuen und mit Thymian und Rosmarin bei ca. 80°C Heißluft im Ofen 6 Stunden trocknen lassen. Dann mit Balsamessig und Olivenöl bestreichen und 3 weitere Stunden trocknen lassen.

**Porree, Oliven:** Porree waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Oliven ebenfalls in Ringe schneiden und mit dem Porree in ein wenig Olivenöl sautieren. Getrocknete Tomatenviertel zugeben, noch einmal durchschwenken und abschmecken.

**Polenta:** Wasser zum Kochen bringen, Butter und Sauermilch dazugeben und Polenta unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und unter ständigem Rühren ziehen lassen. Die Polenta-Masse auf ein mit Frischhaltefolie

ausgelegtes Blech 3 cm hoch aufstreichen. Kurz abkühlen lassen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Anrichten Polenta in Würfel schneiden und mit ein wenig Öl in einer Pfanne auf allen Seiten leicht anbraten.

**Eingelegter Mais:** Die Maiskörner kurz blanchieren und in ein Einmachglas geben. Ahornsirup in einem Topf leicht erhitzen, mit Birnnessig ablöschen und mit Birnensaft aufgießen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark und die Schote dazugeben. Das Ganze einmal kurz aufkochen lassen und über die Maiskörner gießen. Gut verschließen. Die Maiskörner kurz vor dem Anrichten erhitzen und unter das Porree-, Oliven- und Dörrtomatengemüse mengen.

**Popcorn:** Eine Pfanne erhitzen und die Körner hineingeben. Mit einem Deckel abdecken, sodass sie ungestört aufplatzen können.

**ANRICHTEN:** Gemüse auf dem Teller anrichten, angebratene Polenta abwechselnd draufgeben. Die Hühnerbrust schräg in der Mitte halbieren und neben dem Gemüse anrichten. Popcorn darüberstreuen, die kross gebratene Haut als Garnitur dazustellen und mit ein wenig Jus übergießen.



# Von hier & jetzt

Inmitten des südsteirischen Weingebietes eröffnete in diesem Sommer das neue LOISIUM Wine & Spa Resort. Küchenchef und Haubenkoch Dominik Stolzer kreierte für H.O.M.E. ein nachhaltiges Menü aus frischen lokalen Zutaten

REZEPTE DOMINIK STOLZER/LOISIUM FOTOS MANFRED KLIMEK



### LOKAL-MATADOR

Dominik Stolzer kocht im neuen LOISIUM Wine & Spa Resort nur mit Zutaten aus der Region.  
[www.loisium-suedsteiermark.at](http://www.loisium-suedsteiermark.at)  
[www.designhotels.com](http://www.designhotels.com)



## KALTE PFEFFERMINZ- ESSENZ MIT APFEL UND INGWER

### ZUTATEN für 4 Personen:

**Pfefferminz-Essenz:** 1 Bund Pfefferminze, ¼ Knolle Ingwer, 6 cl Ahornsirup, 2 cl Cidre, 800 ml Wasser, 2 Äpfel  
**Apfelsülze:** 1 Apfel, 50 ml Apfelsaft, ¼ Zimtstange, 2 Nelken, 1 Blatt Gelatine  
**Dekoration:** 1 Ingwerknolle

**ZUBEREITUNG: Pfefferminz-Essenz:** Für die Pfefferminz-Essenz Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Pfefferminze, Apfel und ein Viertel einer Ingwerknolle waschen, grob

schneiden und in das Wasser geben. Das Ganze 1 Minute kochen lassen und dann vom Herd nehmen. Ahornsirup und Cidre zugeben und 1 Stunde ziehen lassen. Die Essenz abseihen und in den Kühlschrank stellen.

**Apfelsülze:** Für die Apfelsülze den Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel in eine gefettete Eismwürfelform geben. Den Apfelsaft mit Nelken und der Zimtstange erhitzen und 5 Minuten ziehen lassen. Fond abseihen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Eismwürfelform mit dem Fond auffüllen und in den Kühlschrank stellen.

**ANRICHTEN:** Für die Dekoration die Ingwerknolle waschen und mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden, blanchieren und in heißem Öl knusprig frittieren.





## VARIATION VON DER PETERSILIE

### ZUTATEN für 4 Personen:

**Mousse:** 150 g Petersilienwurzel, 80 ml geschlagene Sahne, 2 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer  
**Gelee:** 100 g Petersilie, 300 ml Gemüsefond, 4 Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer  
**Stangen:** 250 g Weizenmehl, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 Pkg. Trockenhefe, ½ TL Salz, 1 TL Zucker, ½ Bund Petersilie, grobes Meersalz zum Bestreuen  
**Marinierte Petersilie:** 1 Petersilienwurzel, 50 ml Gemüsefond, 10 ml Pernod, 10 ml Grand Marnier, Salz, Pfeffer  
**Pesto:** ½ Bund Petersilie, 6 EL Olivenöl, 2 EL Walnussöl, 8 Walnüsse, Salz, Pfeffer  
**Dekoration:** einige Petersilienblätter

**ZUBEREITUNG:** **Mousse:** Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenerem Wasser weich kochen. Abseihen und mit

einem Stabmixer pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und in eine Schüssel geben. Unter das Püree die eingeweichten und aufgelösten Gelatineblätter rühren. Geschlagene Sahne unterheben, abschmecken und die Masse ca. 2 cm dick auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech streichen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.  
**Gelee:** Petersilie grob hacken und im Gemüsefond ca. 1 Stunde ziehen lassen. Durch ein feines Sieb seihen. Die eingeweichten Gelatineblätter im Fond auflösen, abschmecken und 1 cm dick auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech geben. Vorsichtig für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.  
**Stangen:** Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Lauwarmes Wasser unterrühren und den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Petersilie in feine Streifen schneiden und unter die Masse kneten. Den Teig noch mal kräftig durchkneten, mit einem Nudelholz auf eine Stärke von 1 cm ausrollen. Mit einem scharfen Messer in 13 cm

lange dünne Streifen schneiden. Die Stangen mit dem Messerrücken leicht in einem Abstand von 1 cm eindrücken und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit etwas Wasser bestreichen, mit Meersalz bestreuen und bei 170° C 12 Minuten in den Backofen geben.  
**Petersilie:** Petersilienwurzel schälen, Perlen ausstechen und in ein Einmachglas geben. Gemüsefond, Pernod und Grand Marnier aufkochen, würzen und über die Perlen gießen. Glas verschließen und für 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.  
**Pesto:** Petersilie waschen, abtropfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Kurz in gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken, dann ausdrücken und mit den Walnüssen in einen Zerkleinerer geben. Das Öl langsam einmischen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und noch einmal aufmischen. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

**DEKORATION:** Die Petersilienblätter blanchieren und in heißem Öl knusprig frittieren.

## BÄRLAUCHTASCHEN, GESCHMORTE TOMATEN UND HEIDELBEEREN

### ZUTATEN für 4 Personen:

**Nudelteig:** 300 g Weizenmehl, 100 g Hartweizengrieß, 100 ml lauwarmes Wasser, 6 Eidotter, 7 g Salz, griffiges Mehl zum Verarbeiten des Teigs, 2 Eigelb zum Bestreichen  
**Fülle:** 100 g Bärlauchpesto, 50 g frischer Bärlauch, 100 g Magerquark, 3 Eigelb, Salz, Pfeffer  
**Geschmorte Tomaten:** 10 Kirschtomaten, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, etwas Olivenöl zum Einmachen, Balsamessig zum Bestreichen

**Heidelbeeren:** 50 g Heidelbeeren, etwas Ahornsirup, 20 ml weißer Portwein

### ZUBEREITUNG:

**Nudelteig:** Mehl und Hartweizengrieß in eine Rührschüssel geben und mit dem Knetaken langsam zu rühren beginnen. Lauwarmes Wasser, Dotter und Salz dazugeben und den Teig kneten, bis er sich schön verbindet und glänzt. Eine Stück Frischhaltefolie mit etwas griffigem Mehl bestreuen, den Teig darin einrollen und für ca. 2 Stunden zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.  
**Fülle:** Den frischen Bärlauch waschen und in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Kurz zum Ruhen in den Kühlschrank geben.  
 Den Teig mit Nudelmaschine oder Nudelholz ca. 2 mm dick ausrollen (Nudelmaschine und Arbeitsplatz mit griffigem Mehl bestreuen).

Auf der Hälfte vom Teig in regelmäßigen Abständen die Fülle portionieren und rund um die Fülle mit Eigelb bestreichen. Die andere Teighälfte darüber schlagen, mit den Fingern leicht am Rand andrücken. Mit einem runden Ausstecher die Fülle mit kreisenden Bewegungen noch einmal festigen, dann ausstechen. Fertige Taschen in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen.

**Geschmorte Tomaten:** Kirschtomaten, Thymian und Rosmarin bei ca. 80° C Heißluft im Ofen 6 Stunden trocknen lassen. Mit Balsamessig bestreichen, in ein Einmachglas geben und mit Olivenöl bedecken. Vor dem Anrichten die geschmorten Tomaten in einer kleinen Pfanne leicht erwärmen.

**Heidelbeeren:** Eine Pfanne leicht erhitzen und die Heidelbeeren mit dem Ahornsirup karamellisieren. Mit weißem Portwein ablöschen, etwas ziehen lassen. Mit dem Fond über die Taschen geben.





## DIE RAFFINESSE DER WEINTRAUBE ROT & WEISS

### ZUTATEN für 4 Personen:

**Mousse:** Muskateller-Traubenmousse: 100 g Muskateller-Traubenmus, 10 g Traubenzucker, 10 g Butter, 20 g weiße Schokolade, 2 Blatt Gelatine, 170 ml Schlagsahne; Isabella-Traubenmousse: 100 g Isabella-Traubenmus, 10 g Traubenzucker, 10 g Butter, 20 g weiße Schokolade, 2 Blatt Gelatine, 170 ml Schlagsahne  
**Gelee:** Muskatellertraube: 100 ml Muskateller-Traubensaft, 2 Blatt Gelatine; Isabella-Isabella-Isabella: 100 ml Isabella-Traubensaft, 2 Blatt Gelatine  
**Schilchertrauben-Chutney:** 100 g Schilchertrauben, 20 g Schalotten fein würfelig geschnitten, 1 EL Zucker, 20 ml Weinessig, 5 Senfkörner, etwas Salz, Pfeffer  
**Welschriesling-Espuma:** 100 ml Traubensaft, 80 ml Welschriesling, 1 cl Zitronensaft, Honig,

1 Eiweiß, 2 Blatt Gelatine, 1 Isi-Flasche (für Schlagsahne), 1 Isi-Patrone  
**Crème-fraîche-Eis mit Traubeninjektion:** Crème-fraîche-Eis: 125 g Crème fraîche, 125 g Sahne, 1 Ei, 30 g Staubzucker; Traubeninjektion: 20 ml Traubensaft, 10 ml Weinessig, 10 g Zucker, 1 EL Honig

**ZUBEREITUNG:** **Mousse:** Für die Traubenmousses jeweils die Schokolade und die Butter über einem Wasserbad zergehen lassen. Traubenmus und Traubenzucker untermengen. Die eingeweichte Gelatine auflösen und unter die Masse rühren. Wenn sie leicht zu stocken beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.  
**Gelee:** Für die beiden Gelees jeweils den Traubensaft erhitzen und die eingeweichte Gelatine unterrühren. In ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech 1 cm hoch eingießen.  
**Schilchertrauben-Chutney:** Trauben blanchieren, Haut entfernen. Schalotten anschwitzen, mit Zucker leicht karamellisieren und mit Weinessig ablöschen. Restliche Zutaten dazu-

geben und unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Lauwarm anrichten.  
**Welschriesling-Espuma:** Den Traubensaft mit Welschriesling und Zitronensaft aufkochen. Mit Honig etwas süßen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Eiweiß leicht anschlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse in die Isi-Flasche füllen, fest verschließen, Patrone hineindrehen und für eine halbe Stunde ruhen lassen. In einem Glas auf etwas Traubenkonfitüre anrichten.  
**Crème-fraîche-Eis:** Ei mit Staubzucker auf Wasserbad schaumig schlagen. Crème fraîche untermengen. Sahne mit einer Küchenmaschine steif schlagen und sanft unter die Masse heben. Für ca. 2 Stunden ins Gefrierfach geben und alle 20 Minuten mit einer Gummispachtel gut umrühren. Für die Injektion Zucker und Honig in einem Topf leicht karamellisieren. Mit Weinessig ablöschen und mit dem Traubensaft aufgießen. So lange einkochen lassen, bis die Masse zähflüssig wird. In Pipetten abfüllen und beim Anrichten in das Eis stecken.

