

Siegerrezept Grazer Krauthäuptel

Graz, 25. April 2024

Grazer-Krauthäuptel-Speise des Jahres 2024: Starköchin Johanna Maier ist Patin

Spitzenkoch Walter Hintner vom Aiola im Schloss ist der große Sieger des Rezeptwettbewerbs unter den Grazer Genuss-Wirten.

Die Siegerspeise:

Grazer Krauthäuptel – Aiola im Schloss, Koch: Walter Hintner

Sommerlich mariniert mit einer Erdbeer-Paradeiser Vinaigrette auf geeister Krauthäuptel-Schafskäse Creme, gepufften steirischen Kichererbsen und Kernöl Kaviar.

Zutaten für 4 Portionen:

160 g	frische Erdbeeren
230 g	reife Paradeiser
etwas	Salz, Chili, Zitronenpfeffer
je 1 Stück	frische Zitrone und frische Limette
einige	frische Kräuter (Basilikum, Minze)
40 g	weißer Balsamico
etwas	Olivenöl
1 Stück	Grazer Krauthäuptel im Ganzen
1 Stück	steirischer Schafskäse
1 Zehe	Knoblauch
80 g	Kichererbsen
etwas	Rapsöl
etwas	Kernölkaviar



Zubereitung:

Erdbeer-Paradeiser Vinaigrette Erdbeeren und Paradeiser in Würfel schneiden. Mit Chili, Salz, Pfeffer, Zitronen und Limettensaft und Schale marinieren. Fein geschnittener Basilikum und Minze dazugeben. Mit Balsamico und Olivenöl zusammenmischen und abschmecken.

Schafskäse-Krauthäuptel-Creme Dem Krauthäuptel das Salatherz entreißen. (Benötigen wir später zum Anrichten). Restliche Blätter entsaften und auf Eis stellen. Den kalten Saft mit dem Schafskäse, ein paar Tropfen Olivenöl und der geschmorten Knoblauchzehe aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken.



Gepuffte Kichererbsen Eingeweichte Kichererbsen weichkochen, danach abtrocknen und in heißem Rapsöl aufpuffen lassen. Mit Umami-Salz würzen.

Anrichten:

Die Frischkäse-Creme in einen tiefen, flachen Suppenteller geben. In die Mitte das Salatherz setzen. Die Vinaigrette großzügig über den Salat verteilen. Darüber gestreut werden die gepufften Kichererbsen und der Kernöl-Kaviar.

Guten Appetit!



Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360