



DIRNDL: SÜSS, HERB UND WIEDERENTDECKT

Fast in Vergessenheit geraten, finden die aromatischen Dirndln oder Kornelkirschen wieder den Weg in unsere Küchen. Wir präsentieren wunderbare süße Rezepte von einigen der besten Patissiers des Landes.





***Buttermilchschaumnockerln
auf Dirndl-Süßwein-Sauce***

..... Rezept Seite 90

Waldviertler Mohnflan mit Dirndlröster und Vanillesauce

Rezept Seite 92





*Gebackene Topfentorte
mit Dirndln*

Rezept Seite 90

Dirndl-Haselnuss-Plattln

Rezept Seite 92



Nugatmousse mit Dirndlgelee und Kokosbusserrln

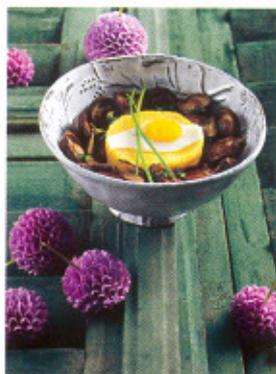
..... Rezept Seite 94





Dirndlpalatschinken

..... Rezept Seite 94



Polenta mit Wachtelspiegelei und Shiitakepilzen

von Silvio Nickol

Zutaten für 4 Personen:

Polenta:

- 250 ml Milch
- 250 ml Obers
- 50 g Polentagrieß
- 6 g Salz

- 4 Wachteleier
- 20 Shiitakepilze
- etwas Kerbel
- etwas Butter
- etwas Geflügelfond
- etwas Blatt Petersilie (fein gehackt)

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★

1. Milch, Obers und Salz langsam zum Kochen bringen, dann den Polentagrieß untermischen, danach zirka eine Stunde ziehen lassen.
2. Den Strunk der Shiitakepilze entfernen und die Hälfte der Pilzköpfe in feine Scheiben schneiden, die restlichen ganz lassen.
3. Etwas Butter in eine beschichtete Pfanne geben, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die Pilzscheiben dazugeben und kurz durchschwenken. Die Pilzköpfe ebenfalls in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, eventuell mit etwas Geflügelfond ablöschen.
4. Die Pilzstreifen mit Limonenöl (dafür Saft einer Limette mit 2 bis 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker vermischen) marinieren.
5. Wachteleier in einer beschichteten Pfanne soft braten. Polenta in tiefen Schalen anrichten, mit den Pilzköpfen umkränzen, mit den marinierten Pilzscheiben belegen und die Wachtelspiegelei vorsichtig daraufsetzen.



Buttermilchschaum- nockerln auf Dirndl- Süßwein-Sauce

von Thomas Köpl

Zutaten für 4 Personen:

Buttermilchschaumnockerln:

- 200 ml Buttermilch
- 3 Blatt Gelatine
- 2 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 250 ml Obers

Dirndlsauce:

- 200 g Dirndlpüree
- 500 ml Wasser
- 250 ml Süßwein
- 300 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Stange Zimt

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Buttermilch in einem Kessel aufrühren. Das Obers cremig schlagen. Eiweiß halb steif schlagen, Zucker beifügen und fertig schlagen.
2. Gelatine ausdrücken, mit etwas geschlagenem Obers in einen Topf geben und vorsichtig erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Gelatine zur Buttermilch rühren, Obers dazumischen, ein wenig vermengen, zum Schluss das cremig geschlagene Eiweiß dazugeben und fertig unterheben. In eine tiefe Schüssel gießen und einkühlen.
3. Für die Dirndlsauce alle Zutaten in einem Topf vermengen und zirka eine Stunde lang langsam köcheln lassen. Durch ein Sieb abseihen und einkochen oder mithilfe von etwas Maizena binden.
4. Nockerln ausstechen und mit der Sauce servieren.



Gebackene Topfentorte mit Dirndln

von Alexander Krob

Zutaten für 8 Personen:

Mürbteig:

- 150 g Mehl, 100 g Butter, 1 Eidotter, Salz, 50 g Staubzucker, Zitronenschale

Topfenfülle:

- 434 g Topfen, 84 g Milch, 84 g Obers, 42 g Vanillezucker, 42 g Maisstärke, 20 g Vanillepulver, 3 Dotter, Kirschwasser 27 g Butter (flüssig), 3 Eiweiß, 60 g Zucker ein halber TL Zimt

Dirndlsauce:

- 200 g Dirndlpüree, 125 ml Rotwein, 1 EL Maizena

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★

1. Wein mit Dirndlpüree bei geringer Hitze zirka 10 Minuten einkochen lassen, Maizena mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Dirndlmasse geben. Noch einmal aufkochen und dann auskühlen lassen.
2. Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten, im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen. Danach zirka 3 mm dick ausrollen und eine Tortenform (24 cm) damit auslegen. Mürbteig mit einer Gabel stupfen und bei 180 °C zirka 8 bis 10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit Dirndlmarmelade bestreichen.
3. Für die Fülle Eiweiß mit Zucker aufschlagen, mit den restlichen Zutaten zu einer cremigen Masse verarbeiten, Butter und Kirschwasser zum Schluss einarbeiten. Auf den Mürbteigboden mit der Dirndlmarmelade streichen und anbacken, bis die Torte leichte Risse am Rand bekommt. Kurz das Rohr öffnen, bis der Topfen zusammenfällt, und fertig backen lassen (so entsteht eine schöne gleichmäßige Oberfläche).
4. Torte mit Sauce servieren.



Waldviertler Mohnflan mit Dirndlröster und Vanillesauce

von Thomas Köpl

Zutaten für 4 Personen:

Mohnflan:

- 70 g Butter
- 20 g Zucker
- 20 ml Rum
- Vanille
- Zimt
- 4 Dotter
- 3 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 70 g Blau- oder Graumohn, gerieben
- 40 g Haselnüsse, gerieben

Vanillesauce:

- 200 ml Milch
- 50 ml Obers
- 100 g Zucker
- 4 Eidotter
- 1 Vanilleschote

Dirndlröster:

- 200 g Dirndlpüree
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★

1. Kleine Auflaufformen ausbuttern und zuckern, das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Butter mit Zucker und Gewürzen schaumig schlagen, die Dotter und den Rum nach und nach dazugeben.
2. In einem weiteren Kessel Eiweiß halb steif schlagen, Zucker einrühren und langsam cremig schlagen. Geschlagenen Schnee unter das Buttergemisch heben, Mohn und Haselnüsse beifügen.
3. Masse mithilfe eines Löffels oder eines Spritzsacks in die Formen einfüllen und im Wasserbad zirka 20 bis 25 Minuten backen, ein wenig auskühlen lassen, dann stürzen.

4. Dirndlpüree mit allen Zutaten vermengen und auf mittlerer Hitze einkochen, bis eine dickere Konsistenz entsteht.

5. Für die Vanillesauce Milch, Obers und Zucker in einem Topf mit längs aufgeschnittener Vanilleschote zum Köcheln bringen, sodass die Milch den Geschmack der Vanille gut annimmt. Etwas ziehen lassen. Dotter und Zucker in einem Schneekessel verrühren, ein wenig von der Vanillemilch begeben, den Topf mit der Vanillemilch wieder erwärmen und das Dotter-Zucker-Gemisch unter ständigem Rühren hinzufügen. So lange rühren, bis die Sauce eindickt, vom Herd nehmen, etwas überkühlen lassen.
6. Gestürzten Flan mit Dirndlröster und Vanillesauce servieren.



Dirndl-Haselnuss- Plattln

von Gabriele Halper

Zutaten für 40 zusammengesetzte Kekse:

Haselnussteig:

- 200 g Haselnüsse, gerieben
- 140 g Staubzucker, 140 g Mehl, glatt
- 1 EL Vanillezucker, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Messerspitze Muskat, gerieben, ein halber TL Zimt, 1 Prise Salz
- 120 g kalte Butter, 2 kleine Dotter
- Mehl zum Ausarbeiten

- 200 g Dirndlmarmelade
- Klarsichtfolie, Backtrennpapier

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★

1. Haselnussteig: Nüsse mit Zucker, Mehl, Vanillezucker, Zitronenschale und Gewürzen in einer Schale gut vermischen.
2. Kalte Butter auf der groben Seite der Küchenreibe über die trockenen Zutaten reiben, Dotter zugeben und alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig teilen, zu Kugeln formen, diese flach drücken, in Folie wickeln und zirka 1 Stunde kalt stellen.
3. Backrohr auf 200 °C vorheizen.
4. Teigstücke aus der Kühlung nehmen, zirka 5 Minuten rasten lassen, anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und Stangerln von unterschiedlicher Größe ausstechen (5 cm x 3,5 cm und 4 cm x 2 cm) – von beiden Größen gleich viele Stangerln ausstechen.
5. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, zirka 8 Minuten backen. Vom Blech nehmen, auskühlen lassen.
6. Dirndlmarmelade erwärmen, jeweils zwei Kekse von gleicher Größe damit zusammensetzen und nach Belieben dekorieren.



Nugatmousse mit Dirndlgelee und Kokosbuserln

von Thomas Scheiblhofner

Zutaten für 4 Personen:

Dirndlgelee:

- 100 g Dirndlpüree
- 50 g Läuterzucker (Zuckersirup 1:1)
- 50 g Moscato d'Asti, 3 Blatt Gelatine
- 100 g Kokosbuserln, grob zerbröseln

Nugatmousse:

- 50 g Nugat, 50 g Milkschokolade
- 1 EL Milch, 1 EL Orangenlikör
- 1 Ei, 10 g Zucker
- etwas Salz, 1 Blatt Gelatine
- 200 g Obers, geschlagen

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★

1. Dirndlpüree mit Läuterzucker und Moscato d'Asti erhitzen, die in kaltem Wasser eingeweichten Gelatineblätter ausdrücken und darin auflösen. In Dessertgläser zirka 1 bis 2 Zentimeter hoch einfüllen und fest werden lassen.
2. Kokosbuserln zerbröseln und über dem Dirndlgelee verteilen.
3. Für das Mousse Nugat und Milkschokolade gemeinsam über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
4. Milch, Ei, Orangenlikör, Zucker und Salz in einer Metallschüssel über einem Wasserbad zum Sabayon schlagen und anschließend die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine einrühren. Die Eier und die Nugatmasse vermischen und anschließend das geschlagene Obers unterheben.
5. In die Dessertgläser füllen und alles zusammen kühl stellen.
6. Man kann diese Schichtung auch öfter vornehmen und so ein Longdrinkglas füllen.



Dirndlpalatschinken

von Gabriele Halper

Zutaten für 4 Personen:

- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 180 g glattes Mehl
- 1 TL Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 50 g zerlassene Butter
- Dirndlmarmelade

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★

1. Mehl, Milch, Eier, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren, am Schluss die zerlassene Butter dazugeben, das macht den Teig besonders geschmeidig.
2. Palatschinken in einer beschichteten Pfanne backen und warm stellen. Mit Dirndlmarmelade (eventuell mit etwas Dirndlschnaps verfeinert) füllen und servieren.

TIPP: Die Palatschinken kurz vor dem Servieren in etwas in Butter geschmolzenem Zucker anbraten, dann schmecken sie noch intensiver.



Gebratene Wachteln mit Ingwer-Honig-Lack auf Pak-Choi

von Gabriele Halper

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Wachteln (à zirka 180 g)
- Salz, 50 g Butter

Glasur:

- 2 EL Sojasauce, 3 EL Honig
- 2 TL frischer Ingwer, fein gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pak-Choi:

- 6 Pak-Choi (zirka 600 g)
- 3 EL Sesamöl, 2 EL Butter
- Salz, 1 Sternanis, 125 ml Hühnersuppe
- 1 kleine Chilischote, fein gehackt

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★

1. Sojasauce mit Honig vermengen, Ingwer zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wachteln waschen, gut trocken tupfen, innen salzen und Beine über der Brust mit Küchengarn zusammenbinden.
2. Wachteln dick mit der Glasur bestreichen und 15 Minuten antrocknen lassen. Achtung: Die Haut muss trocken sein, ansonsten haftet die Glasur nicht!
3. Backrohr auf 160 °C vorheizen.
4. Butter in einer Bratwanne schmelzen, Wachteln hineinsetzen und zirka 30 Minuten braten.
5. Pak-Choi der Länge nach halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Butter darin aufschäumen lassen, Pak-Choi-Hälften mit der Schnittfläche nach unten einlegen, salzen und 3 bis 4 Minuten braten.
6. Sternanis zugeben, mit Suppe aufgießen, zudecken und bei geringer Hitze so lange schmoren, bis die Flüssigkeit zur Gänze verkocht ist.
7. Chili zugeben, von der Hitze nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Pak-Choi und eventuell Reis servieren.