

Edith Kneifl

## GEHEIMES SALZBURG

Ein genussvoller Roman

LICHTBLICK BUCHVERLAG  
Ing. Wolfgang Steinmetz

198 Seiten | 21 x 21 cm | Cover 2,4 mm Pappe  
Leineneinband | Rücken silbergeprägt | über 350  
Farbfotografien von W. Steinmetz  
Erscheinungstermin August 2008 | Euro [A] 24,95  
ISBN 978-3-9502307-3-4

REZEPTE

Aus dem Lokal  
„maier's – Essen und Trinken“  
Steingasse 61, 5020 Salzburg

### Ziegenkäse mit Berglinsenvinaigrette, Schmorparadeiser und Balsamicoglace

Rezept von Markus Leitinger

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Ziegenkäse á 100 g  
150 g Berglinsen  
250 g Kirschtomaten  
Olivenöl, Apfelessig  
Dijon Senf, Thymianzweiglein  
Salz & schwarzer Pfeffer  
Balsamicoglace

#### Zubereitung:

Die Berglinsen ca. 20 Minuten in ungesalzenem Wasser bissfest garen und danach das Wasser abgießen. Aus dem Olivenöl, Apfelessig, Dijon Senf, Salz und schwarzem Pfeffer eine Vinaigrette anrühren und die noch lauwarmen Linsen darin marinieren und abschmecken.

Die Kirschtomaten in einem Bräter im Rohr bei 200°C mit Olivenöl und einem Thymianzweiglein ca. 10 Minuten schmoren. Die Ziegenkäse-Scheiben zu den Tomaten geben und kurz mitschmoren, bis der Käse leicht zu schmelzen beginnt.

Auf einem Teller nun je eine Scheibe Ziegenkäse auf den Linsen anrichten, die Schmorparadeiser dazugeben und mit Balsamicoglace umrahmen.



#### **Wein-Tipp**

Zweigelt „Innere Bergen“ 2006, Weingut Zull, Schrattenthal, Weinviertel

Edith Kneifl

## GEHEIMES SALZBURG

Ein genussvoller Roman

LICHTBLICK BUCHVERLAG  
Ing. Wolfgang Steinmetz

198 Seiten | 21 x 21 cm | Cover 2,4 mm Pappe  
Leineneinband | Rücken silbergeprägt | über 350  
Farbfotografien von W. Steinmetz  
Erscheinungstermin August 2008 | Euro [A] 24,95  
ISBN 978-3-9502307-3-4

REZEPTE

Aus dem Haubenrestaurant  
„Zirbelzimmer“ im Hotel Sacher Salzburg  
Schwarzstraße 5 - 7, 5020 Salzburg

### Meine Mozartkugel

Rezept von Manfred Stüfler

#### Zutaten für 10 – 12 Personen:

25 g Pistazien, 700 ml Schlagobers  
12 Blatt Gelatine, 200 g Rindsfilet  
250 ml Kalbsjus, 125 ml Portwein  
250 g Huhn, 50 g Gänseleber  
125 ml Madeira  
1 l stark reduzierter Kalbsjus zum Glacieren  
Salz & Pfeffer, weißer Pfeffer  
Blattgold

#### Zubereitung:

Die Pistazien fein cuttern und mit 200 ml Schlagobers einkochen, mit Salz abschmecken. 2 Blatt Gelatine in Wasser einweichen und beimengen, danach die Masse kalt stellen.

Das Rindsfilet würzen, scharf von allen Seiten anbraten und mit dem Portwein ablöschen, den Kalbsjus dazugeben und einreduzieren lassen. Danach fein cuttern und 4 Blatt eingeweichte Gelatine dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Das Huhn würzen und scharf anbraten, 500 ml Schlagobers, Madeira und die Gänseleber dazugeben und den Saft einreduzieren lassen, anschließend 6 Blatt eingeweichte Gelatine beimengen und cuttern. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und kalt stellen.



Nun von der Pistazienmasse kleine Kugeln formen und kalt stellen, danach über die Pistazien-Kugeln eine Schicht der Rinderfiletmasse geben und kalt stellen, weiters eine Schicht von der Huhnmasse darüber geben und mit dem reduzierten Kalbsjus überziehen und kalt stellen. Als Abschluss mit Blattgold überziehen.

Zum Anrichten aus der Mozartkugel ein Stückchen herausschneiden und mit feinem Frisee, Preiselbeersauce und karamellisierten Apfelperlen anrichten.

Edith Kneifl

## GEHEIMES SALZBURG

Ein genussvoller Roman

LICHTBLICK BUCHVERLAG  
Ing. Wolfgang Steinmetz

198 Seiten | 21 x 21 cm | Cover 2,4 mm Pappe  
Leineneinband | Rücken silbergeprägt | über 350  
Farbfotografien von W. Steinmetz  
Erscheinungstermin August 2008 | Euro [A] 24,95  
ISBN 978-3-9502307-3-4

REZEPTe

Aus dem Lokal  
**„capp&ccino“**  
Bruderhof, 5020 Salzburg

### Scampi zafferano con crema di caviale e nero di seppia

Rezept von *Katia Gela*

#### Zutaten für 4 Personen:

2 Sardellen, 6 Scampi  
25 g Safrancreme  
50 g nero di seppia  
1 Zwiebel, 250 ml Fischfond  
25 g Butter, Olivenöl  
30 g schwarzer Kaviar  
10 g roter Pfeffer  
frische Minze-Blätter

#### Zutaten Safrancreme:

Butter & Safranpulver

#### Zubereitung:

Für die Safrancreme die Butter schmelzen und etwas Safranpulver – Achtung bei der Dosierung: zuviel Safranpulver kann die Creme bitter machen - mit dem Stabmixer kurz aufschäumen und kühl stellen.

Die Safrancreme kalt in den Fischfond einrühren und die Scampi darin für ca. 2 Stunden einlegen.

In einer Pfanne mit Öl die feingeschnittene Zwiebel mit den Sardellen leicht anbraten, die Scampi dazugeben.

In einer zweiten Pfanne den Fischfond mit der nero di seppia und dem rotem Pfeffer langsam einkochen, bis eine schöne Creme entsteht.

In der Zwischenzeit den Kaviar mit etwas Olivenöl verrühren.

Zum Anrichten die Tintenfischcreme auf einem Teller anrichten, die Scampi darauf geben und mit dem Kaviar und einigen frischen Minze-Blättern garnieren.

