

MALÝ RECEPTÁŘ RAKOUSKÉ KUCHYNĚ

RAKOUSKO
ÖSTERREICH

hudba...

film...

divadlo...

DNY RAKOUSKÉ KULTURY
ÖSTERREICHISCHE KULTURTAGE

VE SLANÉM / IN SLANÝ

Leberknödl – Játrové knedlíčky

8 porcí

250 g hovězích jater, 80 g prsního sádla, 50 g sleziny, 3 žemle, 1/16 l mléka, 1 malá cibule, petrželka, sůl, pepř, majoránka, 1 stroužek prolisovaného česneku, citronová kůra, 2 vejce, 40–50 g strouhanky

Játra, vymačkanou slezinu, v mléce namočené a vymačkané žemle pomeleme najemno. Na rozpáleném tuku zpěníme jemně nakrájenou cibuli a petrželovou nať, přidáme do játrovo-žemlové masy, okořeníme, přidáme vejce a strouhanku, masa by měla zůstat šťavnatá, ale měla by držet tvar. Masu nechat v lednici odpočinout, pak tvořit malé knedlíčky, ty pak vkládáme do vroucí vody a na malém plameni pomalu vaříme. Knedlíčky lze rovněž smažit v horkém omastku, měly by v něm plavat. Masa na smažení by měla být řidší, čehož docílíme přidáním většího množství žemle a 100 g jemně pomletého hovězího masa.

Lungenstrudel – Plíčkový štrůdl

6 porcí

Těsto na štrůdl: 120 g hladké pšeničné mouky, špetka soli, 1 polévková lžíce oleje, vlažná voda

Přísady zpracujeme v hladké těsto, povrch potřeme olejem a necháme 20 min odpočinout, pak na pomoučeném ubruse mírně rozválet a opatrně prsty vytahovat na tloušťku hedvábného papíru.

Nádivka: 250 g vepřových nebo telecích plíček, ½ litru vody, sůl, 30 g vepřového sádla, 1 cibule, petrželka, sůl, pepř, majoránka, tymián, kmín, 2 polévkové lžíce strouhanky, 1 vejce, 2–3 polévkové lžíce vývaru z plíček

Plíčky 40 min povařit v osolené vodě, nechat vychladnout a najemno pomlít. Najemno pokrájenou cibuli a petrželku osmažit na rozpáleném tuku, přidat pomleté plíčky a orestovat, okořenit, přidat strouhanku, celé vejce a vývar z plíček, dobře promíchat a nechat vychladnout. Vychladlou nádivku rozprostřeme na 2/3 těsta, srolujeme, krájíme asi 5 cm široké proužky, které opatrně vkládáme do vařící osolené vody a necháme pomalu 12 min vařit. Plíčkový štrůdl je možné vcelku položit na vymaštěný a moukou lehce vysypaný plech a ve středně vyhřáté troubě 15 min péct, pak nakrájet na plátky široké na 2 prsty a použít jako zavářku do polévky.

Frittaten – Svítek

4 porce

1/8 l mléka, 1 celé vejce, špetka soli, 50 g hladké mouky, tuk na smažení

Z přísad umícháme hladké těsto, na rozpálenou pánev dáme trochu tuku a nalijeme asi 2 mm silnou vrstvu těsta a opečeme po obou stranách dozlatova. Vychladlé svítky srolujeme a krájíme nudličky silné na tloušťku stébla, které na talíři zalijeme horkou hovězí polévkou a bohatě posypeme pažitkou.

Forelle à la Mozart – Pstruh à la Mozart

4 porce

4 pstruzi, sůl, citronová šťáva, 60 g másla, 200 g dušené rýže, 1/4 l koprové omáčky, 150 g vařených račích klepítek nebo garnátů, 20 g másla, 1/16 l šlehačky, 4 plátky citronu

Pstruhy vykuchat shora, tj. naříznout na zádech, u hlavy a ocasní ploutve, oddělit páteř a vyjmout všechny kosti a vnitřnosti. Ryby dobře opláchnout, osolit, uvnitř pokapat citronovou šťávou, ryby rozevřít, otvor vyplnit dušenou rýží. Na pánvi rozehřát máslo a ryby za pravidelného potírání horkým máslem v troubě upéct. Dát na předeřhátý talíř. Na másle opéct garnáty, přilít koprovou omáčku a smetanu a přelít přes ryby.

Koprová omáčka: 40 g másla, několik stonků kopru, 50 g najemno nakrájené cibule, 40 g mouky, 1/2 l hovězího vývaru nebo bujonu, 10 g másla, 2 polévkové lžíce nasekaného kopru, 1/8 l kysané smetany, citronová šťáva nebo ocet, trochu cukru

Na másle zpěnit najemno nakrájenou cibulku a stonky kopru, zaprášit moukou a zalít hovězím vývarem nebo bujonem a povařit. V čerstvém másle zpěnit nasekaný kopr, přilít ocet a propasírovanou omáčku, okořenit a přidat kysanou smetanu, vymíchat dohladka.

Tafelspitz – Vařená hovězí květová špička

Hovězí kosti blanširovat, přilít studenou vodu a nechat půl hodiny vařit, pak teprve do vroucí polévky vložit květovou špičku a polévkovou zeleninu, vařit na mírném ohni do měkka. Nakrájet přes vlákno, dát na mísu a přelít trochou vývaru, osolit a bohatě posypat pažitkou. Servírovat s opékanými bramborami, pažitkovou omáčkou a jablkovým křenem.

Opékané brambory

Vařené brambory z předešlého dne, mohou být i vařené ve slupce, pokrájíme kráječem na brambory, vložíme do rozpáleného tuku, osolíme a opékáme dozlatova, vysypeme do mísy a posypeme sekanou petrželkou.

Pažitková omáčka

3 vařené žloutky, 2 syrové žloutky, asi ¼ l oleje, 2 žemle namočené v mléce nebo bílý chleba, ocet, sůl, cukr, bílý pepř, pažitka

V mléce namočený a dobře vymačkaný bílý chleba nebo žemle, propasírované vařené žloutky, syrové žloutky a olej umíchat do hladké majonézy, ochutit solí, octem, trochou cukru a bílého pepře a přidat jemně nasekanou pažitku.

Jablkový křen

3 středně velká jablka, citronová šťáva, 2–3 lžice jemně nastrohaného křenu, sůl, ocet, voda

1. Čtvrtky jablek pokapeme citronem a v troubě podusíme doměkka, přes jemné síto propasírujeme, do jablečné kaše přidáme jemně nastrohaný křen, trochu zředěného octa, trochu cukru a soli.

2. Oloupaná jablka nastroháme, pokapeme citronovou šťávou, smícháme s nastrohaným křenem a 1–2 lžicemi oleje, osolíme, přidáme trochu cukru, případně 50 g loupaných nahrubo sekaných mandlí.

Wiener Schnitzel – Vídeňský řízek

4 porce

4 telecí řízky z kýty, sůl, 60 g mouky, 2 vejce, 80 g strouhanky, 200 g tuku

Použijeme telecí oříšek, který je zvláště šťavnatý nebo maso z vyšší části plece. Řízky naklepeme, měly by být 4 mm silné, nařízneme okraje, aby se řízky při smažení nekroutily, osolíme, obalíme v mouce (oklepeme, vrstva mouky má být jen

velmi tenká), ve vejcích rozšlehaných s trochou vody nebo mléka a velmi zlehka ve strouhance, setřeseeme přebytečnou strouhanku a ihned smažíme v silnější vrstvě rozpáleného vepřového sádla (na výšku palce). Řízky musí v tuku plavat, spodní strana by po 1 a ½ minutě měla být světle hnědá, otočíme a smažíme z druhé strany. Při smažení pohybujeme pánví, aby se tuk přeléval i přes horní stranu a strouhanka se mohla nafouknout a nezůstala na řízku nalepená, mezi maso a obal by se měla dát vsunout střenka nože. Po vyjmutí z pánve necháme okapat přebytečný tuk a ihned servírujeme.

Krenfleisch – Ovar

4 porce

750 g vepřového masa (z mladého kusu, plec s kůží, bůček nebo půlka vepřové hlavy s jazykem a rypáčkem), 300 g kořenové zeleniny (stejně díly mrkve, petržele a celeru), 1 nahrubo krájená cibule, lněný sáček s kořením (8 zrněk černého pepře, 2 rozmačkané stroužky česneku, ½ bobkového listu), sůl, 1 lžíce octa, 100 g křenu

Maso vložíme do studené vody, voda má maso jen zakrývat, osolíme, přidáme sáček s kořením, 1,5 hodiny vaříme na mírném ohni, půl hodiny před koncem varu přidáme kořenovou zeleninu a nahrubo nakrájenou cibuli. Nakonec přidat ocet a dochutit. Servírujeme nakrájené na silnější plátky, posypané krájenou vařenou kořenovou zeleninou a přelité trochou vývaru, nahoru dáme strouhaný křen.

Tiroler Knödl – Tyrolské knedlíky

4 kusy

Těsto na houskové knedlíky (250 g housky nakr. na kostičky, 40 g sádla, 2 vejce, asi 1/8 l mléka, 60 g mouky, 30 g cibule, zelená petrželka, sůl), 1 najemno nakrájená cibule, 120–150 g krájeného uzeného masa, nasekaná petrželka

Na sádle necháme zesklivatět nakrájenou cibulku a nasekanou petrželku, pak smícháme se starší houskou nakrájenou na kostičky, dobře promícháme, přidáme na kostičky nakrájené uzené maso, které jsme předtím nechali na tuku s cibulkou a petrželkou zesklovatět. V mléce rozkvedláme vejce a sůl, zalijeme tím houskovou masu, promícháme a necháme natáhnout, občas promícháme, nakonec ještě jednou důkladně promícháme a v případě potřeby přidáme mouku. Rukama namočenýma ve vodě formujeme z masy stejně velké knedlíky, které vkládáme do lehce osolené vroucí vody a necháme na malém plameni 12 min pomalu vařit.

Gebackene Schinkenfleckerl – Šunkofleky

4 porce

160 g flíčků, 60 g másla, 2 žloutky, sůl, pepř, muškát, 100 g šunky, 1/16 l kysané smetany, 20 g strouhaného sýra, 2 bílky, strouhanka

Flíčky uvařit a nechat dobře odkapat. Utřít máslo do pěny, přidat žloutky, osolit, opepřit, přidat muškát a kysanou smetanu, do směsi vmíchat okapané flíčky a šunku nakrájenou na malé kostičky. Nakonec lehce zamícháme s trochou soli ušlehaný tuhý sníh. Masu vložíme do máslem vymazané a strouhankou vysypané formy, uhladíme, posypeme strouhankou a strouhaným sýrem, pokapeme rozpuštěným máslem a ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 40 min dozlatova.

Milchrahmstrudel – Smetanový štrúdl

10 porcí

Těsto na štrúdl: 200 g hladké pšeničné mouky, 1 vejce, špetka soli, 20 g oleje, 1/16 l vlažné vody

Ze všech přísad na nepomoučeném vále zpracovat poloměkké těsto. Když se nelepí na vál a na ruce, položit na pomoučené prkénko a povrch těsta potřít olejem, nechat asi 30 min odpočinout. Pak těsto na pomoučeném ubrusu vyválet do tvaru obdélníku, pak vytahovat na tloušťku papíru. Pomoučený hřbet jedné ruky zasuneme pod těsto a druhou rukou opatrně vytahujeme těsto od středu směrem k okraji.

Náplň: 10 žemlí nebo bílý chléb, ¼ l mléka, 100 g másla, 120 g práškového cukru, 100 g propasírovaného tvarohu, vanilka, citronová kůra, 5 žloutků, 1/8 l kysané smetany, 5 bílků, 40 g cukru krystalu, 80 g rozinek

Poleva: 1/2l mléka, 50 g cukru, 1 vejce

Máslo na vymazání formy a pokapání těsta

Žemle nakrájet na malé kostičky, zvlhčit mlékem. Máslo, práškový cukr, žloutky, propasírovaný tvaroh, vanilku, citronovou kůru utřít do pěny a postupně přidávat další přísady (kromě rozinek, těmi poklást až rozetřenou náplň), i kostičky žemlí. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh (bílky ušlehané s krystalovým cukrem). Náplň rozetřeme na 2/3 těsta, srolujeme, dáme do nádoby z jenského skla, nebo pánve vymazané máslem a v troubě vyhřáté na 160–190 stupňů pečeme 45 minut. Na začátku pečení přelijeme 1/3 polevy a během pečení postupně poléváme zbytkem polevy, takže závin se spíše vaří než peče.

Servírujeme s horkou vanilkovou omáčkou: ½ l mléka, vanilka (polovina vanilkového lusku nebo vanilkový cukr), 120 g cukru, 20 g pudinkového prášku nebo maizeny, 3 žloutky, 1/16 l šlehačky

2/3 mléka svařit s vanilkovým luskem, ve zbytku mléka rozmíchat cukr a pudink nebo maizenu, za stálého míchání metlou nalít do vroucího mléka, nechat přejít varem, stáhnout z ohně a do masy zamíchat šlehačku a žloutky.

Salzburger Nockerln – Salcburské noky (pečené)

2 porce

5 bílků, 3 žloutky, 30 g krystalového cukru, 20 g mouky, vanilkový cukr, strouhaná citronová kůra, 20 g másla a 10 g cukru do formy, 1/16 l mléka nebo šlehačky, vanilkový cukr

Z bílků ušlehat tuhý sníh a po částech do něj zašlehat cukr, pak přimíchat žloutky, vanilkový cukr, citronovou kůru a mouku, ale tak aby ve sněhu zůstaly patrné proužky žloutků. Utvořit 3 noky ve tvaru pyramidy a dát do oválné misky z varného skla nebo porcelánu, kterou jsme vymazali máslem a vysypali cukrem, a necháme asi 5 minut péct. Pak smícháme horké mléko s vanilkovým cukrem a po straně přilijeme k nokům a ještě 3 minuty pečeme.

Noky nemají být zcela propečené, mají zůstat uvnitř krémovité. Posypeme moučkovým cukrem a ihned servírujeme, jakmile totiž noky vychladnou, srazí se.

Kärtner Reinling – Kynuté těsto

250 g mouky, 60 g cukru, 20 g droždí, 2–4 žloutky, asi 1/8 l mléka, 80 g másla, sůl, vanilka, strouhaná citronová kůra, 50 g rozinek, 30 g mandlí

Vykynuté těsto rozválíme a potřeme nádivkou, která se sestává z 50 g másla, 120 g cukru, 1 lžice skořice a 150 g rozinek. Zarolujeme jako štrůdl, potřeme máslem, šnekovitě stočíme, necháme dokynout a pečeme v dobře vymaštěné kameninové formě.

Recepty poskytlo Rakouské kulturní fórum v Praze.

DNY RAKOUSKÉ KULTURY **ÖSTERREICHISCHE KULTURTAGE**

VE SLANÉM / IN SLANÝ

RAKOUSKO
ÖSTERREICH

KRÁLOVSKÉ MĚSTO SLANÝ

23. 4. – 28. 4. 2007

www.rakousko.slansko.cz

Dny rakouské kultury ve Slaném pořádá Královské město Slaný a MCE Slaný, s. r. o., ve spolupráci s Rakouským kulturním fórem v Praze a pod záštitou Rakouského velvyslanectví v Praze.

Město Slaný 2007