

Steirer Kren

Der Meerrettich

JOHANN LAFER

MARIO KOTASKA

JOACHIM GRADWOHL

MARIO LOHNINGER

JACQUELINE PFEIFFER

GÜNTER GROSSEGGER

PATRICK SPENGER

ACHTUNG!
BRINGT
WÜRZE INS
LEBEN



7 STARKÖCHE
VERRATEN IHRE
„SCHÄRFSTEN“ REZEPTE



Sie wollen mehr Würze in Ihrem Leben? Mit den „schärfsten“ SteirerKren®-Rezepten der sieben internationalen Starköche wird Ihnen das im Nu gelingen. Wir sind glücklich, dass wir die Stars der Kochszene für dieses außergewöhnliche Rezeptheft gewinnen konnten. Joachim Gradwohl, TV-Star Mario Kotaska und auch der steirische Sternekoch Johann Lafer haben fantastisch schmeckende Gerichte kreiert, die zum Nachkochen animieren und zu neuen SteirerKren®-Rezepten inspirieren sollen.

Die Zusammenarbeit mit den Profis war ebenso würzig wie unser SteirerKren® und für die Kochstars eine besonders schöne Herausforderung. Denn schließlich gibt SteirerKren® jedem Gericht den gewissen Kick.

Mit seiner Frische und Würze passt der Scharfe aus dem Kühlregal hervorragend zu Fleisch und er ist idealer Begleiter von Fisch, wie das Rezept von der Wiener Starköchin Jacqueline Pfeiffer beweist. Spannend ist SteirerKren® auch in Kombination mit einem Dessert – Querdenker und Sternekoch Mario Lohninger zeigt in diesem Rezeptheft, wie's geht!



Alle Informationen rund um das schärfste Produkt der schönen Steiermark sowie viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf unserer Homepage www.steirerkren.at

Wir freuen uns auch immer über einfallreiche und „scharfe“ SteirerKren®-Rezepte von Ihnen!

Gutes Gelingen und lassen Sie es sich schmecken!

Herbert Hörlein
Geschäftsführender
Gesellschafter

Philipp Hörlein
Marketingleiter

Gegrillte ROTBARBE

auf SteirerKren®-Kohl
mit Schwarzkümmel



MARIO KOTASKA

LA SOCIÉTÉ, KÖLN (D)
WWW.LASOCIETE.INFO

3 Gault-Millau-Hauben, 1 Michelin-Stern und einen First-Class-Würstelstand, das Bratwerk, kann der sympathische Koch aus Köln sein Eigen nennen. Der TV-Star mit Hang zu Perfektionismus und Einfachheit auf höchstem Niveau verbindet diese beiden Eigenschaften auch in seinen Rezepten. Einfach genial!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Rotbarbenfilets à 100 g,
1 Spitzkohl, 30 g SteirerKren®,
5 g Schwarzkümmel, 2 g
Anapurnacurry, 1 rote Paprika,
1/2 Bund Majoran, 4 Scheiben

Papadums mit Schwarzkümmel,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Muskat, 2 Knoblauchzehen,
0,1 l Geflügelfond, etwas kalte Butter,
2 Thymianzweige, 0,2 l Olivenöl,
0,5 l Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG (25 MINUTEN):

Die Rotbarbenfilets leicht auf der Hautseite einritzen und mit Knoblauchzehen und Thymianzweigen in Olivenöl 4 bis 6 Stunden marinieren. Dadurch erreicht man, dass die Haut beim späteren Grillen nicht klebt.

Die Papadums in Sonnenblumenöl bei 165 Grad goldgelb backen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Paprika entkernen, schälen und ebenfalls in feinste Streifen schneiden. Anschließend zuerst Paprika in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen und später den Spitzkohl hinzugeben. Mit Anapurnacurry abstäuben, Schwarzkümmel dazu

und zusammen kurz mit anschwitzen. Mit Geflügelfond ablöschen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gegebenenfalls leicht mit Butter binden. Erst unmittelbar vor dem Servieren mit SteirerKren® (je nach gewünschter Schärfe) und gehacktem Majoran würzen.

Die Rotbarbenfilets aus der Marinade nehmen, überschüssiges Öl mit den Händen abstreifen und vorsichtig bei mittlerer Hitze grillen, idealerweise auf einem Holzkohlegrill.

Die Rotbarbenfilets auf dem SteirerKren®-Kohl anrichten, Papadums grob brechen und in den Kohl stecken.

JOHANN LAFER

STROMBURG, STROMBERG (D)
WWW.JOHNANLAFER.DE

Johann Lafer lebt für den guten Geschmack. Der Multi-gastronom und TV-Gigant schwört nur auf die besten Produkte und maßgenaue Handarbeit in der Küche. Von exotisch-asiatischen Köstlichkeiten bis hin zu traditionellen Klassikern aus der Heimat – Johann Lafers Rezepte versprechen immer, ein Gourmetgenuss zu werden.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

3 Scheiben Toastbrot,
400 g Spinat, 600 g Lachsfilet ohne
Haut und Gräten, 80 g Butter,
3 EL SteirerKren®,
Saft einer halben Zitrone,

1 Eigelb, 2 Schalotten,
1 Knoblauchzehe, 100 g Kartoffel fein
gewürfelt, 100 g Sellerie fein gewürfelt,
2 EL Olivenöl, 150 ml Weißwein,
400 ml Fischfond, 150 ml Sahne,
Salz und Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG (35 MINUTEN):

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Butter schaumig schlagen, SteirerKren® und Zitronensaft unterrühren. Das gemahlene Toastbrot und Eigelb zufügen und unterheben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und zwischen 2 Folien etwa 5 Millimeter dick flach drücken. Anschließend kühl stellen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen mit Kartoffel- und Selleriewürfeln in dem heißen Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond und Sahne auffüllen. Die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Den Spinat putzen und waschen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die SteirerKren®-Masse in Größe der Lachsfilets schneiden und darauf legen. Den Backofengrill vorheizen. Das Lachsfilet im Ofen etwa 8 bis 10 Minuten goldbraun gratinieren. Anschließend das Filet mit einem Elektromesser in 4 bis 6 gleich große Stücke scheiden. Spinat nach und nach in die heiße Suppe geben und untermixen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in tiefe Teller verteilen. Den Fisch in die Mitte setzen und servieren.

Mit SteirerKren® überbackenes LACHSFILET

in Schaumsuppe von jungem Spinat





Steirisches Jonagold **APFELSORBET**

mit SteirerKren®



MARIO LOHNINGER

**SILK BED RESTAURANT & MICRO FINE DINING
FRANKFURT (D)**

WWW.HOEREN-SEHEN-SCHMECKEN.NET

Mit Witz und Esprit kreiert Mario Lohninger frische Gerichte, die von Aromen aus der französischen, amerikanischen und asiatischen Küche durchzogen sind. Seine kulinarischen Wurzeln hat der Österreicher aber nicht vergessen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Jonagold-Äpfel

2 Messerspitzen Zitronensäurepulver

100 g Läuterzucker

2 EL SteirerKren®

Maldon-Salz

ZUBEREITUNG (2 STUNDEN):

Die Jonagold-Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden.

Die Äpfel mit dem Zitronensäurepulver vermischen und entsaften.

Den Läuterzucker unter den Saft mischen und mit Flüssigstickstoff oder in einer Eismaschine zu einem Sorbet rühren. Sollte beides nicht vorhanden sein, die Masse in den Tiefkühler geben und alle 15 Minuten kräftig durchrühren, bis sie vollständig gefroren ist.

Eine Kugel Sorbet mit etwas Maldon-Salz und reichlich mit gekühltem SteirerKren® bestreuen.

Steirer Kren
Der Meerrettich

*SteirerKren bringt
Würze ins Leben!*



Immer frisch gerieben!

Erhältlich immer im Kühlregal.

www.steirkren.at

FORELLE im Karottenfond

mit Flusskrebse und SteirerKren®



JOACHIM GRADWOHL

MEINL'S RESTAURANT, WIEN (A)
WWW.MEINLAMGRABEN.AT

Das Kreativgenie ist kein Freund vom Pomp und Prunk. Für den 3-Hauben-Koch stehen Leichtigkeit und Frische an erster Stelle, sein Stil ist von der mediterranen Küche und der Saisonalität geprägt. Joachim Gradwohl, seit 2003 Küchenchef im Meinl's Restaurant in Wien, ist ein Fixstern der österreichischen Gastronomie.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Forellenfilets
2 Karotten
1 EL Weißweinessig
1/4 l Geflügelfond
2 Eiweiß

12 Flusskrebse
SteirerKren®
Schnittlauch
8 junge Karotten
8 Jungzwiebeln

ZUBEREITUNG (50 MINUTEN):

Die beiden Karotten klein hacken und mit Weißweinessig, Geflügelfond und dem Eiweiß vermischen und langsam zum Kochen bringen. Wenn der Karottenfond aufgeköcht hat, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen und kräftig abschmecken.

Die Forellenfilets zurechtschneiden, die Gräten zupfen und im Karottenfond 3 bis 4 Minuten pochieren, herausnehmen und warm stellen.

Die Flusskrebse in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten abkochen, danach abgießen und ausbrechen.

Die 8 jungen Karotten schälen und mit den Jungzwiebeln in Salzwasser abkochen.

Die Flusskrebse, Karotten und Jungzwiebeln im Karottenfond erwärmen.

Anschließend mit den Forellenfilets und dem marinierten Salat, SteirerKren® und Schnittlauch anrichten.

JACQUELINE PFEIFFER

LE CIEL IM GRAND HOTEL, WIEN (A)
WWW.LECIEL.AT

Für die dynamische Powerfrau ist es das Größte, ihre Gäste mit ausgefallenen Kombinationen zu begeistern und mit neuen, ausgetüftelten Ideen zu überraschen. Und das gelingt ihr im Le Ciel im Grand Hotel in Wien auf höchstem Niveau, denn dort erkochte die aparte Küchenchefin 2 Gault-Millau-Hauben.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250 g Polarsaibling,
1 Avocado, 30 g SteirerKren®,
etwas Verjus (saurer Traubensaft),
20 g Tapioka grün,
20 g Tapioka weiß, 15 g Zucchini

mit der Schale, 15 g roten Paprika,
15 g gelben Paprika,
15 g Jungzwiebelringe, 15 g Birnen,
15 g Gurken von der Schale, 1 Ei,
geschnittenen Schnittlauch,
1/4 Bund Kerbel, Fleur de Sel

ZUBEREITUNG (30 MINUTEN):

Die Haut von dem Polarsaibling abziehen, entgräten und fein zu einem Tatar schneiden. Das Tatar mit dem klein gehackten Kerbel und dem Fleur de Sel versetzen und abschmecken.

Die Avocado fein hacken und anschließend glatt rühren. In die Avocadocreme den SteirerKren® zugeben und mit Fleur de Sel kräftig abschmecken.

Die Tapioka kochen und abschrecken. Die Zucchini, den roten und den gelben Paprika, die Birnen und Gurken klein würfelig schneiden und mit Verjus, dem geschnittenen Schnittlauch und Fleur de

Sel marinieren. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und bis zum Anrichten beiseite abstellen.

Zum Servieren die Avocadocreme in die Mitte des Tellers platzieren, den Tapiokasalat zentriert daraufgeben und zuletzt das Polarsaibling-Tatar hinaufsetzen. Wahlweise mit einem Kerbelblatt garnieren.

POLARSAIBLING-TATAR mit Tapiokasalat

auf SteirerKren®-Avocadomus



Rosa gebratenes KALBSFILET

mit SteirerKren®-Semmelfülle
auf Rote-Bete-Carpaccio



GÜNTER GROSEGGER

4U2CATERING & PRODUCTION, KÖNIGSBRUNN (D)
WWW.4U2CATERING.DE

Dieser Österreicher revolutioniert Bayern! Mit seinen ausgefallenen Rezepten, wie den Weißwurst-Brezknödel überzeugt er die Gourmets. Günther Grossegger ist kulinarisch bodenständig geblieben, verwendet er doch immer einfache Grundprodukte. Was er allerdings daraus macht, kann als Höhenflug bezeichnet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

700 g Kalbsfilet, 120 g altbackene Semmelwürfel, Butter, 2 kleine Schalotten, 200 ml Milch, 2 EL SteirerKren® für den Semmelkren sowie 130 g SteirerKren® zusätzlich, 1/8 l Rinderbrühe,

4 cl Noilly Prat, 2–3 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, 70 g Parmesan, Rosmarinzweig, 3 kleine vorgegarte Rote Beten, etwas Rapsöl

ZUBEREITUNG (40 MINUTEN):

Für den Semmelkren die Schalotten glasig dünsten, die Semmelwürfel dazugeben und mit Milch übergießen. Einreduzieren, anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 2 EL SteirerKren® unterziehen und in Spritzbeutel abfüllen. Für die Krensaucе die Rinderbrühe mit Noilly Prat einreduzieren, Crème fraîche und 50 g SteirerKren® zugeben und aufmischen. Für das dekorative SteirerKren®-Parmesanblatt 80 g SteirerKren®, den Parmesan vermengen und 4 Kreise auf ein Blech mit Backpapier auflegen. Bei 180 Grad etwa 6 Minuten goldgelb backen. Das Kalbsfilet an beiden Enden

anschneiden. Mit einem Kochlöffelstiel durch die Länge des Filets eine Öffnung drücken und den Semmelkren einfüllen, die Enden verschließen. Das Filet anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Rosmarinzweigen in eine Kasserolle geben und bei 180 Grad für 12 bis 14 Minuten ins Bratrohr schieben. Anschließend bei 75 Grad ruhen lassen. Rote Beten in dünne Scheiben schneiden, mit Rapsöl bestreichen und mit Muskat würzen und bei 200 Grad kurz erhitzen. Das Kalbsfilet schräg anschneiden und auf Carpaccio anrichten, mit der Krensaucе nappieren und mit dem SteirerKren®-Parmesanblatt dekorieren.

PATRICK SPENGER

REVITA GASTRONOMIE, GRAZ (A)
WWW.REVITA.AT

Patrick Spenger ist der Executive Chef der Casino-Küche in Graz sowie des Revita Event Caterings und faziniert mit seinen molekularen Kreationen. Seinen Feinschliff holte er sich von Johann Lafer, seine Inspirationen aus den frischesten Produkten der Steiermark. Rundum ein kulinarischer Jackpot!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 sonnengereifte Tomaten,
1/16 l Olivenöl, 350 g Parmesan
fein gerieben, 50 g SteirerKren®,

100 g Gervais, 100 ml Sahne,
2 Blatt Gelatine, Muskat,
Salz und Pfeffer aus der Mühle,
weißer Balsamico

ZUBEREITUNG (2 STUNDEN):

Für das Tomatenkonfit die Tomaten schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und weißem Balsamico abschmecken und mit Olivenöl verfeinern.

Der Parmesanchip gelingt mit sehr fein geriebenem Käse am besten. Dafür 200 g Parmesan flach auf ein Backpapier auftragen und in der Mikrowelle bei 1000 bis 1200 Watt etwa 40 bis 45 Sekunden backen.

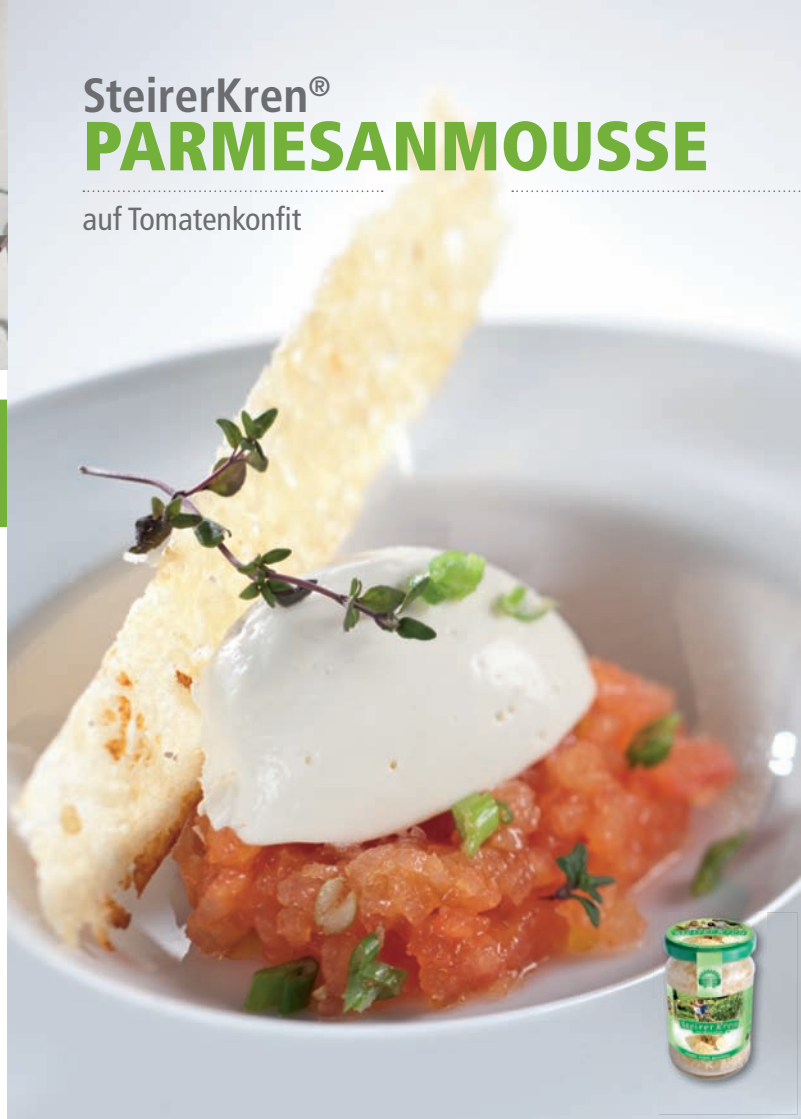
Für die Parmesanmousse 150 g geriebenen Parmesan, den SteirerKren® und den Gervais zu einer sämigen Masse verrühren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die flüssige Gelatine unter die Masse rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse etwa 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Zum Servieren das Tomatenkonfit in einen tiefen Teller geben und mit einem Löffel aus dem erkalteten Mousse Nocken ausstechen, die anschließend auf das Konfit gelegt werden. Die Parmesanhippe dazu legen und mit einem Thymianblättchen verzieren.

SteirerKren® PARMESANMOUSSE

auf Tomatenkonfit



Steirer Kren

Der Meerrettich

*SteirerKren bringt Würze
in Ihre Kreationen!*



Erhältlich in
Ihrem C & C Markt
oder Gastrozustell-
betriebs!

Immer frisch gerieben!

Für Privathaushalte in Ihrem Supermarkt! Erhältlich immer im Kühlregal.