



RUPERT
SCHIPFLINGER

MEISTERBUCH





INHALT

Focaccia mit getrockneten Tomaten und Oliven Holzkohle-Butter	4
Calamari Fritti vom Sepia gebrochene Sauce mit Sepia-Tinte Limetten-Aioli Koriander-Petersilien-Mayonnaise Bittersalate	6
Tatar vom Saibling Wiesenkräutersalat gebackene Béarnaise-Bällchen Buttermilch-Sauce Senfkaviar	9
Karottencremesuppe Garnele Zitronengras-Schaum	12
Frischkäse-Ravioli mit Krenfülle karamellisierte Karfiolcreme Parmesan-Sud	14
Geschmortes Kalbsackerl & rosa Kalbsrücken Gremolata Portweinschalotten Bohnenpüree Shiitake-Tatar Pomme Dauphine	17
Dunkles Schokoladenmousse Kirsch-Marshmallow Zwetschken Essig-Sorbet	20

FOCACCIA MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND OLIVEN

HOLZKOHLE-BUTTER

ZUTATEN

250 g Weizenmehl Tipo 00 | 100 ml Milch | 50 ml Wasser | 10 g Hefe |
37 ml Olivenöl | 7 g Salz | 25 g getrocknete Tomaten |
25 g schwarze Oliven | Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl

Mit 50 g Mehl, lauwarmer Milch und Hefe ein Dampfl ansetzen
und 30 min abgedeckt bei 32 Grad gären lassen.

Mehl, Milch, Wasser, Hefe und Olivenöl zu einem Teig verarbeiten und ca. 8 min kneten.

Salz hinzufügen und weitere 2-3 min kneten.

Getrocknete Tomaten und Oliven brunoise schneiden und kurz in den Teig einarbeiten.

Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt mind. 2 h an einem
warmen Ort bei ca. 32 Grad gehen lassen.

Den Teig 1x einschlagen und nach vorne kneten, in die Backform
geben, mit Finger eindrücken und mit Olivenöl bestreichen.

Bei 220 Grad und 100% geschlossenem Kamin das Backgut 2 min anschwaden, weitere 5 min
backen. Anschließend den Kamin auf 6% öffnen und weitere 20 min auf 175 Grad fertigbacken.

Kernfühler einstechen und mit 97 Grad Kerntemperatur fertig ausbacken.

Das fertige Focaccia mit Olivenöl und frischem Rosmarin einstreichen
und gehacktem Knoblauch bestreuen.

HOLZKOHLE-BUTTER

ZUTATEN

250 g Butter | Salz | Holzkohleöl | Aktivkohle

Butter aufschlagen/ pacossieren, salzen und einige Tropfen Holzkohleöl hinzufügen.

20g der Buttermischung beiseite geben, mit Aktivkohle vermengen und in die Kugelform streichen.

Restliche Butter mit dem Spritzsack von unten nach oben ohne Lufteinschlüsse anfüllen.

Die Holzkohlebutter in der Kugelform durchfrieren lassen.



ANRICHTEN

Holzkohlebutter 1h vor dem Servieren aus Tiefkühler geben, mit gerissenem Kren und Gartenkresse garnieren und zusammen mit dem Focaccia servieren.

CALAMARI FRITTI VOM SEPIA

GEBROCHENE SAUCE MIT SEPIA TINTE | LIMETTEN-AIOLI | KORIANDER-PETERSILIEN-MAYONNAISE | BITTERSALATE

ZUTATEN

3 Stück Sepia | Salz, Pfeffer | 1 Teil Semolagrieß |
1 Teil Trisol | Maldonsalzflocken

Sepia innen und außen gründlich putzen und in 2-3 mm feine Streifen schneiden.

Auf Backpapier auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Semolagrieß-Trisol Panade panieren.

Frittieren und danach leicht mit Maldonsalzflocken würzen.

GEBROCHENE SAUCE MIT SEPIA-TINTE

ZUTATEN

3 EL Crème Fraîche | Salz | 30 ml kaltes Wasser | 2 g Sepiatinte | Sojasoße

Crème Fraîche etwas salzen und mit 30 ml kaltem Wasser auf eine leicht flüssige Konsistenz bringen.

Sepiatinte mit Sojasauce anrühren.

Beim Anrichten die Sauce über die Crème Fraîche Basis ziehen.

LIMETTEN-AIOLI

ZUTATEN

1 Knoblauchzehe | Salz | 100 ml Sonnenblumenöl | 5 EL Milch |
Zesten von einer halben Limette

Knoblauch hacken, mit Salz und Milch vermengen und mit Öl zu einer Mayonnaise aufziehen.

Mit Limettenezesten abschmecken.



KORIANDER-PETERSILIEN-MAYONNAISE

ZUTATEN

½ Bund Petersilie | ½ Bund Koriander | 100 ml neutrales Öl
(Sonnenblume/ Raps/ Maiskeimöl) | Eiswürfel | 2 Eiweiß | Salz

Koriander und Petersilie zusammen mit dem Öl im Hochleistungsmixer ca. 5 Minuten auf höchster Stufe zu einem grünen Öl mixen.

Das grüne Öl rasch abkühlen. Dazu werden Eiswürfel und Wasser auf ein tiefes Blech gegeben, das Öl wird auf einem darüberliegenden zweiten Blech rasch runtergekühlt.

Das abgekühlte Öl abseihen und durch ein Etamin filtern
In eine Quetschflasche umfüllen.

3 EL Eiweiß mit Salz mixen und langsam mit dem gekühlten grünen Öl zu einer Mayonnaise aufziehen.

BITTERSALATE

ZUTATEN

1 Handvoll Friséesalat | Olivenöl | Zitronensaft | Oxalis Klee

Friséesalat waschen, in kaltem Wasser 20 min einlegen, unmittelbar vor dem Anrichten mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren.



ANRICHTEN

Das Gericht mit Koriander-Petersilien-Mayonnaise und Aioli garnieren und mit Oxalis Klee dekorieren.

TATAR VOM SAIBLING

WIESENKRÄUTERSALAT | GEBACKENE
BÉARNAISE-BÄLLCHEN | BUTTERMILCH-
SAUCE | SENFKAVIAR

ZUTATEN

800 g Saiblingsfilet, geputzt | 500 ml lauwarmes Wasser | 40 g Salz | Aromaten (Pfefferkörner/Lorbeer/Wacholder/Senfkörner/frische Kräuter/Zitrusfruchtschalen) angeröstet und gemörsert | Olivenöl | 2 Schalotten | Chiliflocken | Koriandersamen gestoßen | schwarzer Pfeffer | Frische Kräuter: Koriander, Schnittlauch, Junglauch

Beize herstellen. Dazu lauwarmes Wasser und Salz zu einer Salzlake (8%ig) vermischen.

Aromaten leicht anrösten und mörsern, mit Salzlake vermengen.

Filets in der Salzlake bei Zimmertemperatur 30 Minuten beizen.

Gut abwaschen, trocken tupfen, Gräten entfernen und in 3 mm Würfel schneiden.

Schalotten brunoise schneiden.

Das Tatar mit Olivenöl, Schalotten, Chiliflocken, gestoßenen Koriandersamen und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Mit den frischen Kräutern verfeinern und marinieren.

Das Tatar portionsweise im Ring formen und auf Tellern anrichten.

GEBACKENE BÉARNAISE-BÄLLCHEN

ZUTATEN

200 g Nussbutter geklärt | 60 g Eigelb, pasteurisiert | 10 cl Estragon-Weißweinreduktion | Salz, Zitronensaft | Worcestershire Sauce | 2 EL Hühnerfond | Frischer Estragon | Panko Brösel grob | Panko Brösel fein | doppelgriffiges Mehl | 2 Eier

Das Eigelb mit der Estragon-Weißweinreduktion sehr dünn ansetzen, auf mind. 70 Grad aufschlagen.

Mit Nussbutter abziehen und in leicht flüssige Konsistenz bringen.

In eine Kugelform mit 2-3 cm im Durchmesser einsetzen und im Schockfroster durchfrieren lassen.

Panade mit doppelgriffigem Mehl und 2 Eiern vorbereiten. Anschließend die einzelnen Bällchen zweifach panieren. Die erste Panade mit feinen Panko Bröseln und die zweite Panade mit groben Panko Bröseln.

Erneut frieren und à la minute ausbacken.

WIESENKRÄUTERSALAT

ZUTATEN

1 Handvoll Wiesenkräuter | Olivenöl | Zitronensaft | Honig | Salz

Wiesenkräuter waschen, mit Olivenöl oder Öl nach Geschmack, Zitronensaft, Salz und Honig marinieren.

ESTRAGON DILL EIWEISS MAYONNAISE

ZUTATEN

½ Bund Dill | ½ Bund Estragon | 120 ml Sonnenblumenöl | 3 EL Eiweiß | Salz

Grünes Estragon-Dill-Öl herstellen (siehe Amuse-Gueule), 20 ml für Buttermilch-Sauce auf die Seite geben.

3 EL Eiweiß mit Salz mixen und mit dem restlichen gekühlten Grünen Estragon-Dill-Öl langsam zu einer Mayonnaise aufziehen.

GEBROCHENE BUTTERMILCH-SAUCE

ZUTATEN

100 ml Buttermilch | 30 ml kaltes Wasser | Salz | Grünes Estragon-Dill-Öl

Buttermilch salzen, mit Wasser auf Konsistenz bringen.
Beim Anrichten grünes Öl auf Buttermilch-Sauce schöpfen.

SENFKAVIAR

ZUTATEN

35 g Senfsaat | 1 EL Zucker | 120 ml Weißer Balsamico | 1 Zehe Knoblauch ganz | 1 Chili ganz | Lorbeerblatt

Senfsaat in einen Topf mit Wasser geben und 2x 30 Sekunden überkochen, abseihen, gut abwaschen und abtropfen lassen.

Karamell mit Balsamico ansetzen und mit Gewürzen, Knoblauch, Chili und Lorbeerblatt aufkochen und über die Senfsaat gießen.

Mischung über Nacht im Einweckglas bei Zimmertemperatur quellen lassen, Gewürze vor dem Anrichten entfernen.



ANRICHTEN

Tatar auf einen tiefen Teller geben/ mit der Mayonnaise ein paar Punkte dressieren/ Wildkräutersalat verspielt daraufgeben/ mit der gebrochenen Buttermilch-Öl-Sauce übergießen.
Senfkaviar als Topping mit BlinQ blossom dekorieren.

KAROTTEN- CREMESUPPE

GARNELE | ZITRONENGRAS-SCHAUM

ZUTATEN

30 g Butterschmalz | 1 Stück Zwiebel | 500 g Karotten | 300 ml Karottensaft | 150 g Sellerie | 200 ml Obers | 200 ml Hühnerfond
100 ml Weißwein (Sauvignon Blanc 2020, Weingut Thaler, Steiermark) |
Ingwer | Rote Currypaste | 500 ml Kokosmilch | 10 g Ingwer |
Garnitur: Affila Kresse

Karotten und Sellerie zu Matignon schneiden und in Butter/ Öl farblos karamellisieren. Zwiebel grob würfelig schneiden, hinzufügen, kurz mitdünsten und mit Weißwein, Karottensaft, Hühnerfond, Kokosmilch, Obers und den restlichen Zutaten aufgießen. Die Suppe 35-45 Minuten sieden lassen. Mit 1/3 des mitgekochten Gemüses im Hochleistungsmixer blenden und mit dem Stabmixer aufschäumen.

GARNELE MIT KATAIFI-TEIG

ZUTATEN

6 Garnelen | 180 g Kataifi-Teig | Holzspieß | Salz | Koriander frisch | Fischsauce

Garnele auf einen Holzspieß geben und mit Kataifi/Engelshaar Teig umwickeln. Mit Fischsauce, Salz und frischem Koriander würzen, einrollen und in den Kühlschrank stellen.

À la minute ca. 1 Minute glasig frittieren.

ZITRONENGRAS-SCHAUM

ZUTATEN

100 ml Milch | Zitronenblatt

Milch leicht erwärmen und mit Zitronenblatt aromatisieren, leicht salzen, auf 45 - max. 55 Grad temperieren. Zitronenblatt entfernen und aufschäumen.



KAROTTENLACK

ZUTATEN

100 ml Karottensaft

Karottensaft einkochen bis ein hochintensiver, metallischer Lack entsteht.

ANRICHTEN

Suppenteller mit Karottenlack anstreichen. Garnele in 2 Teile geschnitten stehend anrichten, mit Zitronengras-Schaum garnieren. Karottencremesuppe wird eingestelt, am Tisch eingegossen und mit Affila Kresse garniert.

FRISCHKÄSE-RAVIOLI MIT KRENFÜLLE

KARAMELLISIERTE KARFIOLCREME | PARMESAN-SUD

ZUTATEN

125 g Hartweizengrieß / semola | 95 g Eigelb, pasteurisiert |
5 g Olivenöl | 2,5 g Salz

KRENFÜLLE

125 g Crème Fraîche | 1 TL frisch geraspelter Kren (nach Geschmack) |
Zitronenschale | Salz | ½ Eidotter

BUTTERNAGE

100 g Butter | 100 g Hühnerfond

Mit Hartweizengrieß, Eigelb, Olivenöl und Salz einen geschmeidigen Nudelteig herstellen.

Crème Fraîche mit 1 EL Krenpüree, Zitronenschale und Salz verrühren.

Nudelteig auf 8 cm Breite dünn ausrollen. Die Krenfülle in einzelnen Portionen (1 TL) mit 8 cm Abstand mittig auf dem Nudelteig verteilen.

Teig mit Eigelb dünn bestreichen, Teig über die Füllung klappen, Luft ausdrücken, anpressen und mit einem Ringausstecher über die Hälfte ausstechen. Die Ravioli aufstellen und in Form bringen.

Auf einem mit glattem Mehl benetzten Blech in den Schockfroster stellen und durchfrieren lassen, um beim Kochen die Form zu behalten.

Für Butternage Butter und Hühnerfond aufkochen.

À la minute in Salzwasser 3-4 min kochen.

Die Pasta mit Butternage überglänzen.

KARFIOLCREME

ZUTATEN

½ Karfiol | Öl | Salz | ½ Zwiebel | 1 Zehe Knoblauch

Rohen Karfiol im Ganzen mit Öl bestreichen und im Ofen bei 190 Grad ca. 20 min karamellisieren.

Den Karfiol nochmals mit Öl beträufeln, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, mit Alufolie abdecken und bei 220 Grad ca. 25 min fertig garen bis das Gemüse ganz weich ist.

Mit Karfiol und Zwiebel eine Creme im Hochleistungsmixer herstellen.



KARFIOL-CRUNCH

ZUTATEN

½ Karfiol | Öl | Pankobrösel, grob

Karfiol mit einem Sparschäler an der Oberfläche schälen und in einer Pfanne die Krümel langsam in etwas Öl karamellisieren. Mit Pankobrösel kurz anrösten, zum Schluss grobes Salz zugeben.

PARMESAN-CRUNCH

ZUTATEN

50g Parmesan

Parmesan reiben und in der Mikrowelle auf Backpapier trocknen und abbröseln.

PARMESANSUD

ZUTATEN

200 g Parmesanrinde | 200 ml Hühnerfond reduziert | 200 ml Wasser

Parmesanrinde in reduziertem Hühnerfond und Wasser aufkochen und ca. eine Stunde sieden lassen. Abseihen.

Den Fond mit Obers verfeinern und bodenbedeckend in den Teller eingießen.



ANRICHTEN

Karfiolcreme punktieren, Ravioli aufsetzen, mit Parmesansud umgießen.
Mit Crunch, Kapuzinerkresse und Blüten garnieren.

GESCHMORTES KALBSBACKERL & ROSA KALBSRÜCKEN

GREMOLATA | PORTWEINSCHALOTTEN |
BOHNENPÜREE | SHIITAKE-TATAR |
POMME DAUPHINE

GESCHMORTES KALBSBACKERL

ZUTATEN

3 Stück Kalbsbackerl, bardiert | Öl, Salz, Pfeffer, Dijon Senf | 200 g Karotten, grobe Würfel | 200 g Sellerie, grobe Würfel | 100 g Petersilienwurzel, grobe Würfel | 100 g Zwiebel, grobe Würfel | 100 g Lauch, grobe Würfel | 3 - 5 Zehen Knoblauch, geschält, angedrückt | 1 Zweig Rosmarin
2 -3 Zweige Thymian | Wacholder, Lorbeer, Piment, schwarzer Pfeffer, Senfkörner | 2 TL Tomatenmark | 1 TL Dijonsenf | 250 ml Portwein | 500 ml Rotwein (Moarhof 2015, Weingut Thaler, Steiermark) | 500 ml brauner Fond

Backerl mit Salz, Pfeffer, Senf, Knoblauch und Majoran würzen. In einem Bräter scharf auf allen Seiten anbraten und mit rotem Portwein aufgießen.

Gemüse apart anrösten, hartes vor weichem Gemüse. Gewürzmischung kurz mitrösten, mit Tomatenmark und Dijonsenf karamellisieren und anschließend mit Rotwein 2x ablöschen. Bratensatz lösen und mit dem Braunen Fond aufgießen, die restlichen Gewürze beimengen und dann die Kalbsbackerl zusammenführen.

Den Topf mit Deckel bedecken und das Gericht ca. 2,5 Stunden leicht schmoren lassen.

Sauce pflegen und degraissieren.

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

ZUTATEN

600-700 g Kalbsrücken | Butterschmalz | 1 Zehe Knoblauch | 1 Zweig Rosmarin

Kalbsrücken parieren und klassisch rosa garen: In der Pfanne in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, dann im Tellerwärmer bei 50 Grad rasten lassen. Bei 110 Grad mit 52 Grad Kerntemperatur ca. 20 min vor dem Servieren in den Ofen schieben.

Knoblauch und Rosmarin in Butterschmalz arosieren und mit hausgemachter Gewürzsalmischung (grobes Salz, Wacholder, Koriander, Piment und Lorbeer) würzen.

BOHNENPÜREE

ZUTATEN

500 g weiße Bohnen, gekocht | 1 große Zwiebel | Sonnenblumenöl |
Bohnenkraut-Tee | Knoblauch | 1 EL Butter

Zwiebel in 3 cm große Würfel schneiden und in reichlich Sonnenblumenöl langsam farblos karamellisieren, bis sie ganz weich sind.

Etwas Bohnenkraut-Tee und Knoblauch hinzufügen. Gekochte Bohnen dazugeben, abschmecken und mit Butter zu einem glatten Püree mixen.

SHIITAKE-TATAR

ZUTATEN

1 Becher Shiitake Pilze | Öl | Hoisin Sauce | Chili | Koriander frisch

Shiitake Pilze ohne Stiel würfeln, in wenig Öl langsam dunkel rösten und mit Hoisin Sauce, Chili, und Koriander abschmecken.

PORTWEINSCHALOTTEN

ZUTATEN

100 g Schalotten | Portwein | Zucker | dunkler Balsamico | 1 Knoblauchzehe

Zucker karamellisieren, mit Portwein und dunklem Balsamico ablöschen.

Angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und den Zucker loskochen.

Reduzieren. Schalotten schälen und in einzelne Segmente teilen, zum Sud hinzufügen, mit Folie abgedeckt ziehen lassen.

POMME DAUPHINE

ZUTATEN

40 g Butter | Salz | 75 g Mehl | 125 ml Wasser | Muskat | 1 Ei | 1 Dotter |
250 g Kartoffel gekocht und zweimal gepresst | 80 g Speckwürfel, ausge-
lassen | ½ Zwiebel, angeschwitzt

Wasser und Butter aufkochen, mit Mehl und Salz abbrennen bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet, überkühlen lassen und die Eier einzeln einarbeiten.

Den Brandteig mit den gepressten Kartoffeln, Speck und Zwiebel vermengen. Kalt stellen und daraus Kugeln formen. À la minute 2 x bei 150/175 Grad frittieren.



GREMOLATA

ZUTATEN

Petersilie | Minze | Knoblauch | Honig | Zitronenabrieb |
Chili | 100 ml Olivenöl | Salz

Alle Zutaten mit dem Stabmixer in einem hohen Becher zu einem Pesto mixen.

SAUCE

Sauce durch ein Etamin passieren, reduzieren und mit Maizena abziehen.

ANRICHTEN

Das Bohnenpüree mittig auf dem Teller platzieren, Schalotten, Pomme Dauphine und Pilztatar kreisförmig anrichten.

Kalbsrücken und glacierte Kalbsbackerl mit Schnittfläche nach oben auf dem Bohnenpüree platzieren.

Mit Gremolata und Sauce garnieren, zusätzliche Sauce einstellen.

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

KIRSCH-MARSHMALLOW | ZWETSCHKEN ESSIG-SORBET

ZUTATEN

125 g Kuvertüre 64 % | ½ Blatt Gelatine | 230 ml Sahne |
½ Ei 30 g | 1 Eigelb (25 g) | 7 ml Cointreau

Kuvertüre bei maximal 50 Grad schmelzen. Sahne halbfest schlagen und kaltstellen. Ei und Eigelb über Wasserbad schaumig schlagen, die eingeweichte Gelatine in die Eiermasse geben. Eiermasse bei 25-27 Grad kalt schlagen, mit geschmolzener, gleich temperierter Kuvertüre vermengen. Die Sahne unterheben und mit Spritzsack in Silikonformen abfüllen.

BUTTERKEKSBODEN

ZUTATEN

150 g Butter | 25 g Zucker (Kristallzucker mit Vanille) | 13 g Eidotter |
150 g Butterkekse gekuttert | Schale von ¼ Orange

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eidotter dazugeben und Butterkekse unterheben. Bei 155 Grad 35 min backen mit 30% offenem Kamin.

KIRSCH-GELEE

ZUTATEN

200 ml Schwarzkirsch Saft |
2 Blatt Gelatine | 1 Teil Zitronenpulver | 6 Teile Zucker

Gelatine einweichen. Kirschsafft aufkochen, Gelatine einrühren, in Silikonformen abfüllen und kühlen.

Restliche Masse in Kugelformen abfüllen und frieren lassen. Frühzeitig ausbrechen, à la minute in Zitronensäure-Zucker Gemisch wälzen.



MARSHMALLOW

ZUTATEN

50 ml Wasser | 125 g Kristallzucker | 2,5 Blatt Gelatine |
45 ml Fruchtmarm Kirsch | 25 ml Wasser | 75 g Zucker | Staubzucker

Wasser mit Zucker auf 120 Grad aufkochen bis er Fäden zieht.

Die eingeweichte Gelatine und das Fruchtmarm zugeben und im Rührkessel ca. 15 - 20 Minuten kaltschlagen.

Blech mit Staubzucker bestäuben, mit Backpapier belegen, die Masse aufbringen, mit feuchten Händen andrücken und mit feuchter Palette 2cm dick glatt streichen.

Masse kalt stellen.

Zum Anrichten rund ausstechen und flambieren.

ZWETSCHKEN-ESSIG-SORBET

ZUTATEN

15 ml Portwein | 375 g Zwetschken | 62 g Zucker | 21 g Glukose | ½ Blatt Gelatine | 80 ml Wasser | 7 ml Amarensirup | 15 ml Balsamicoessig | Salz

Portwein abkochen, alle weiteren Zutaten hinzufügen, leicht ansieden, mixen, fein passieren und in Pacojetbehälter schockfrieren.

Die Masse 2x pacossieren.

SCHOKOLADEN STEINE

ZUTATEN

100 g Kuvertüre 64 % | 40 g Maltodextrin | Salz

Kuvertüre schmelzen.

Mit Maltodextrin und Salz vermengen.

1 cm dick auf Blech glatt streichen, kühlen und gebrochen in Kakao wälzen.





RUPERT
SCHIPFLINGER
© 2021