

Thema: Gaumen Hoch

Autor: k.A.

## DYNAMISCHES DUO.

Emilia Orth-Blau (li.) und Fiona Sauer wollen Bewusstsein herstellen für den Wert von Lebensmitteln, ihre Herkunft und die Potenziale, die in der Verarbeitung liegen. Sie wollen nicht nur kulinarische Erinnerungen schaffen, sondern auch zum Nachdenken anregen.

Der Fokus liegt auf vegetarische Gerichte. Fleisch wird als Beilage verstanden, die Produkte werden möglichst ganz verarbeitet, und zwar vor den Augen der Gäste.

Und, ganz wichtig: Anderen kredenzen sie nur, „was uns selbst umhaut“.



Rosa & Marie – [rosaundmarie.at](http://rosaundmarie.at)  
Gaumen Hoch Silber Betrieb – [gaumenhoch.at](http://gaumenhoch.at)

Florence Stoiber, Veronika Philipps, Rosa & Marie

Thema: Gaumen Hoch

Autor: k.A.

CLIP  
media  
service

# Mit Leib und Seele dabei

Hinter Rosa & Marie stehen die Powerfrauen Emilia Orth-Blau und Fiona Saurer – ihr Firmenname setzt sich aus ihren Zweitnamen zusammen. Mit ihrem Private Catering versprechen sie eine „Erlebniskulinarik, die ballert“!



## Kraut im Fleckerl Eckerl

### ZUTATEN

200 g Mehl, 2 Eier (einfach zu merken: pro 100 g Mehl ein Ei (ergibt eine Portion)), 1 kleiner Krautkopf (ca. 400 g), 200 g Butter, 2 Bio-Zitronen, 50 g brauner Zucker, 1/8 l Weißwein, 50 g Sauerrahm, 1 Handvoll Petersilie

### ZUBEREITUNG

- 1. Pastateig vorbereiten:** Mehl und Eier zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten kühlstellen.
- 2. Krautfüllung zubereiten:** Kraut fein schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer großen Pfanne mit 50 g Butter glasig anschwitzen. Das Kraut hinzufügen und anbraten. Mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Weißwein hinzufügen und die Mischung dunkel schmoren, bis das Kraut weich und aromatisch ist. Mit Zitronenschale und ggf. etwas Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.
- 3. Nudeln füllen und formen:** Den gekühlten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen. Die Krautfüllung daumendick auf einer Teigbahn verteilen. Die Ränder der Teigbahn mit verquirltem Eigelb bestreichen. Eine zweite Teigbahn darüberlegen und die Ränder gut andrücken. Mit einem Pizzaroller oder Messer in gleichmäßige Stücke schneiden.
- 4. Nudeln kochen und servieren:** Die gefüllten Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser etwa 1 Minute kochen. Parallel die restliche Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt und nussig duftet (Nussbutter). Die gekochten Nudeln in die heiße Nussbutter geben und durchschwenken.
- 5. Verfeinern und garnieren:** Mit Zitronenzeste, Sauerrahm und feingeschnittener Petersilie servieren.

Thema: Gaumen Hoch

Autor: k.A.



## Lachsforellen Ceviche

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Ceviche:

300 g Lachsforellenfilet (frisch, Sushi-Qualität),  
Saft und Abrieb von 1 Limette, Saft von ½ Orange,  
½ TL Honig, 1 EL Olivenöl, Salz und weißer Pfeffer

Für den eingelegten Stangensellerie:

2 Stangen Sellerie in feine Scheiben oder Streifen  
geschnitten, 100 ml Wasser, 50 ml weißer Balsamico,  
1 EL Zucker, ½ TL Salz, 1 Lorbeerblatt

Für die Buttermilch-Maracuja-Reduktion:

150 ml Maracujasaft, 100 ml Buttermilch, 1 TL Honig,  
1 TL weißer Balsamico

Für das Topping:

2 Radieschen in feine Scheiben geschnitten, 2 EL gepuffter  
Mais oder fein gehacktes Popcorn, Schnittlauchöl

Für das Schnittlauchöl:

1 Bund Schnittlauch, 50 ml neutrales Öl (z. B. Traubenkern-  
oder Sonnenblumenöl)

### ZUBEREITUNG

**1. Stangensellerie einlegen:** Den Sellerie in feine Streifen oder schräge Scheiben schneiden. Wasser, Essig, Zucker, Salz und Lorbeerblatt aufkochen. Den Sellerie hineingeben, kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. In ein Glas füllen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

**2. Buttermilch-Maracuja-Reduktion herstellen:** Maracujasaft mit Honig und Essig auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mit der Buttermilch verrühren und kaltstellen.

**3. Ceviche vorbereiten:** Lachsforellenfilet in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Mit Limetten- und Orangensaft, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Etwa 10–15 Minuten marinieren lassen.

**4. Schnittlauchöl herstellen:** Schnittlauch grob hacken und mit dem Öl in einem Mixer oder mit einem Pürierstab fein mixen. Durch ein Sieb passieren, um ein klares, grünes Öl zu erhalten.

**5. Anrichten:** Die Buttermilch-Maracuja-Reduktion als Basis auf den Teller geben. Die Lachsforellen-Ceviche darauf setzen. Eingelegten Stangensellerie und Radieschen darauf verteilen. Gepufften Mais oder Popcorn als knuspriges Element darüberstreuen. Mit ein paar Tropfen Schnittlauchöl finalisieren.