

Romantische
G'schichten aus dem
Wienerwald mit Küchen-
chef Christian Wallner

WENN LIEBE DURCH DEN MAGEN GEHT

Christian Wallner hat sich mit seinem Team zum Tag der Liebe ein ganz besonderes Menü für einen romantischen Abend ausgedacht. Voll von raffinierten Geschmacksnuancen, dabei ganz unkompliziert in der Zubereitung. Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Valentinstag!

Lachsrollchen

300g geräucherter Lachs
100g Ricotta
Kräuter (je nach Belieben)
2 Stk Fenchel
6 Stk Orangen
50ml Zitronenöl
1 EL Dijonsenf
Zitrusfrüchte (je nach Belieben)
Salz u. weißer Pfeffer

Zubereitung:

Ricotta mit Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs mit dem Ricotta bestreichen und zu einer Rolle drehen. Den Fenchel fein schneiden und salzen. Orangen pressen, den Saft auf die Hälfte der Menge einkochen und mit Senf und Zitronenöl mixen und den Fenchel damit marinieren. Die geschnittenen Röllchen und den Fenchelsalat anrichten und mit den filetierten Zitrusfrüchten garnieren.

TIPP: dazu ein Glas Prosecco oder Winzerfrizzante!



Kalbsschulter

500g Kalbsschulter
(wahlweise Bio Huhn, Schweine-
schulter,...)
300g gemischtes Wurzelgemüse
Zitronenthymian
Dijonsenf
Tagliatelle (wahlweise Polenta,
Erdäpfel, ...)
50g Butter

Zubereitung:

Das Wurzelgemüse schälen und schneiden. Die Kalbschulter mit Salz, Pfeffer und Dijonsenf würzen und mit dem Gemüse in einem Bräter legen. Der Braten wird ca. eine Stunde bei 180 Grad benötigen. Die Nudeln kochen, salzen und mit etwas Butter verfeinern. Den Braten tranchieren und mit dem Gemüse und den Nudeln servieren.

TIPP zur Weinbegleitung: ein fruchtiger, halbtrockener Rosé.



Romantik - Dinner



Schokoladenküchlein

125g dunkle Schokoladenkuvertüre
15g Kakaopulver
150g Butter
5 Eier
160g Zucker
65g glattes Mehl
Erdbeereis (oder ähnliches nach
Belieben)

Zubereitung:

Schokolade, Kakaopulver und Butter in der Mikrowelle erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist. Danach die Eier und den Zucker hinzufügen, danach das Mehl unterheben. Die Masse in backfeste Formen füllen und über Nacht kühlen. Wenn benötigt bei 190 Grad 8-10 Minuten backen und nach Belieben mit Erdbeereis oder frischen Beeren genießen.

TIPP als Digestif: Ein Glas Beeren-
auslese Cuvée

