

Verfasser: *Fachbereich Tourismus, Umwelt und Nachhaltigkeit (TUN) der Polytechnischen Schule Horn*

Ein Hommage ans Waldviertel: Mohnzeltenparfait trifft Weichselragout

Mohnzeltenparfait (4 P)

Zutaten:

2 Eier, 1 Dotter, 1 EL Kristallzucker, 1 Mohnzelten, 0,3 l Schlagobers, 1 EL Zwetschkenbrand

Zubereitung:

- Teig vom Mohnzelten lösen, sodass Teig und Fülle getrennt sind
- Eier, Dotter und Kristallzucker über Dampf warm schlagen, Fülle und Zwetschkenbrand unterrühren, anschließend kalt schlagen
- Geschlagenes Obers vorsichtig einmengen
- Mohnzeltenteig in eine vorgekühlte Terrinenform bröckeln, Masse einfüllen, ca. 4 Std. im Tiefkühlfach frieren
- Form kurz in sehr heißes Wasser halten, sodass sich das Parfait stürzen lässt
- In Scheiben schneiden und mit Weichselragout servieren

Weichselragout

Zutaten:

1 Glas Weichseln, 1 dag Maizena, 1 KL Zucker, Vanillezucker, Orangen- und Zitronenschale, Kirschlikör

Zubereitung:

- Etwas kalten Weichselsaft mit Maizena glattrühren, übrige Weichseln mit Zucker und Gewürzen aufkochen, mit Maizenagemisch binden, abschmecken.

Arbeitsablauf:

- Mohnzelten zerlegen (5 min)
- Creme zubereiten (15 min)
- Schlagobers schlagen (5 min)
- Creme finalisieren und einfüllen (5 min)
- Weichselragout (5 min)
- Kühlen (2,5 h)
- **Zubereitungszeit: 30 min, Gesamtzeit: 3 h**

Warum dieses Rezept gewählt wurde?

Für dieses Rezept haben wir lange getüftelt und stapelweise Bücher über die Niederösterreichische Küche durchforstet. Tatsächlich aber handelt es sich um eine Eigenkreation. Ein solches Rezept haben wir nirgends gefunden. Wie kam es schließlich dazu? Mohnzelten sind ein süßer Klassiker der Waldviertler Küche, der Region, in der sich unsere Schule befindet. Die Herausforderung des Wettbewerbs aber besteht ja darin, altes Rezeptgut neu zu interpretieren. Wie soll man jedoch einen Klassiker wie einen Mohnzelten sinnvoll abwandeln, dass das Ganze einen Sinn ergibt? Eckige Mohnzelten vielleicht? Unnötig! Anderer Teig? Das Original ist nicht zu toppen! Andere Fülle? Nichts Neues! Nun kam die Idee aus einem Original Mohnzelten von hoher Qualität etwas ganz anderes zu machen. Nämlich ein Parfait. Es gibt bereits ein Mohnis, sogar ein Mohnzelteneis haben wir gefunden, das jedoch geschmacklich nicht überzeugte. Aber die Idee war gut.

Herausfordernd war nun die Umsetzung im Rahmen des Kochunterrichts. Nämlich innerhalb von 3 Stunden ein schneidfähiges Parfait zuzubereiten. Dazu mussten wir die Formen gut vorkühlen, rasch arbeiten und beim Einfüllen sogar das gefrorene Faschierte unterlegen, damit alles möglichst durchgängig gut gekühlt wurde. (wir mussten sogar so schnell arbeiten, dass wir keine Zeit zum Fotografieren der Zwischenschritte hatten!) Schließlich hat es aber funktioniert und das Ergebnis kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Vielleicht ein neuer Klassiker auf den heimischen Speisekarten. Es würde uns freuen!

Warum ist dieses Gericht nachhaltig?

Es wurden ausschließlich regionale Zutaten verwendet. Die Mohnzelten stammen aus der Bäckerei Riederich in Horn. Die Eier vom Biobetrieb Spitaler in Pernegg, Schlagobers von der Hofmolkerei Hiegesberger in Fugging.

Umgang mit Ressourcen und Energie

Kompotte sind eine energiesparende Möglichkeit sommerliches Obst zu konservieren und ganzjährig zur Verfügung zu haben.

Getränkeempfehlung

Für Weintrinker eine Traminer Auslese vom Weingut Rabl in Langenlois. Als antialkoholische Alternative ein Dirndlkracherl aus selbstgemachtem Dirndlsirup. Die Dirndln stammen übrigens aus dem Schulgarten der PTS Horn.

