

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Michael Gunz

Riebel für die Tapas-Grundmasse

Zutaten für 25 Tapas:

200 g Riebelgrieß

300 ml Milch

200 ml Hühnerfond oder Gemüsefond

Prise Salz

50 g Butter zum Anbraten

Milch und Hühnerfond aufkochen. Das Riebelgrieß einrühren und auf kleiner Flamme für mindestens 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Etwas Salz unterrühren. Von der Flamme nehmen und ca. 0,5 cm dick auf ein Backblech streichen. Im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag mit einem Ausstecher Kreise ausstechen und in einer Pfanne mit etwas Butter beidseitig anbraten. Mit den unterschiedlichen Toppings garnieren.

Rezepte: Michael Ritter

Riebeltapas

Mengenangaben für 8 Tapasportionen

Topping-Rezept

Rosa Kalbsrücken mit Topinambur Ragout und glasierten Kirschen

Rosa Kalbsrücken

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

1 EL Olivenöl, extra vergine
300 g entfliefter Kalbsrücken
1 TL getrockneter Thymian
Prise Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle
10 g Butter

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Kalbsrücken mit den Gewürzen würzen und in der Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 140 Grad Celsius für ca. 12 Minuten garen, bis die Kerntemperatur bei 55 Grad Celsius liegt. Vor dem Aufschneiden kurz offen ruhen lassen.

Topinambur Ragout

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

200 g Topinambur, geschält und in gleichmäßige Würfel geschnitten
1 Schalotte, geschält und in Würfel geschnitten
1 Schuss trockener Weißwein (zum Beispiel Müller Thurgau)
Prise Salz
4 EL Crème Fraîche

Topinambur Würfel mit den restlichen Zutaten in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze einkochen bis die Topinambur Würfel bissfest sind.

Glasierte Kirschen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

8 Kirschen
2 EL brauner Zucker
40 ml roter Johannisbeersaft
20 g Butter
Prise Salz

Den Zucker in einem Töpfchen karamellisieren lassen. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Die Kirschen beifügen und kurz unterziehen. Mit Johannisbeersaft ablöschen und einkochen. Mit Salz abschmecken.

Topping-Rezept Seeforelle mit Rotweinzwiebeln

Seeforelle

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

2 Filets von der Seeforelle, entgrätet und in 8 gleichgroße Stücke geschnitten
etwas Olivenöl extra vergine

Im Dampfgarer bei 80 Grad Celsius die Filets langsam garen lassen. (Alternativ das Backrohr auf 80 Grad Umluft einschalten und die Fischfilets auf ein Backpapier legen, mit Butter belegen und mit Frischhaltefolie abdecken.)
Beim Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.

Rotweinzwiebeln

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

1 EL Olivenöl, extra vergine
1 große rote Zwiebel, geschält und in feine Würfel geschnitten
2 EL brauner Zucker
1/8 l trockener, nicht herber Rotwein (zum Beispiel Merlot)
1 TL getrockneter Majoran
Prise Salz

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Mit dem Zucker kurz karamellisieren.
Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Majoran und Salz zum Abschmecken verwenden.

Topping-Rezept Rinderzunge mit sauren Rüben

Rinderzunge

Zubereitungszeit: 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

100 g geseelte Rinderzunge
1 Schalotte, geschält und gewürfelt
1 TL Zucker
1/16 l Weißwein
Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rinderzunge in feine Scheiben schneiden. In einem Topf Weißwein, Zucker und Schalotten erhitzen. Darin die Rinderzungenscheiben warm machen und servieren. Zum Dekorieren eignen sich Rote Beete Sprossen.

Saure Rüben

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

200 g saure Rüben
40 g Crème Fraîche
2 EL Zucker
Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle

Saure Rüben mit den restlichen Zutaten in einem Topf für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Topping-Rezept **Süß-saure Pfifferlinge**

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

100 g Pfifferlinge trocken geputzt
1 EL Olivenöl extra vergine
2 EL trockener Weißwein
2 EL weißer Balsamessig
1 EL Zucker
Prise Salz
1 TL getrockneter Thymian

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge darin kurz anbraten. Mit dem Weißwein und dem Balsamessig ablöschen. Zucker und Gewürze dazugeben und kurz köcheln. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Topping-Rezept

Lammrücken mit rotem Paprikasalsa und gezuckertem Rosmarin

Lammrücken

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

- 1 EL Butter zum Anbraten
- 1 Rückenlachs vom Lamm, entfließt
- 2 Zweige Rosmarin
- Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Lammrücken darin auf allen Seiten kurz anbraten. Den Rosmarin in die Pfanne geben und mit der flüssigen Butter das Fleisch beträufeln. Im vorgeheizten Backrohr bei 120 Grad Celsius für 14 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotes Paprikasalsa

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

- 1 EL Olivenöl, extra vergine
- 1 rote Paprika, geschält und in Würfel geschnitten
- 1 Schalotte, geschält und in Würfel geschnitten
- 3 EL Himbeeressig
- 2 EL Zucker
- 1/2 Chilischote, entkernt und fein geschnitten
- Prise Salz

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Paprika und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Himbeeressig ablöschen und beiseite stellen. Zucker, Chili und Salz unterrühren und für mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Gezuckerter Rosmarin

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

- 8 Zweige Rosmarin
- etwas Wasser
- etwas Zucker

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Mit etwas Wasser ablöschen. Rosmarinzweige dazugeben und alles reduzieren lassen, bis das Wasser sich wieder aufgelöst hat.