



Rezept für 10 Personen:

### ***Kochen auf der Alm - Bist du narrisch***

### **Seidenmatjes mit eingelegten Radiserln, steirischer Hirschbirne, Eidottercreme und Birnen Traubenkernölvinaigrette**

*Was brauchst denn dazu:*

#### **Seidenmatjes Hirschbirnen Tatar:**

1000g Seidenmatjes von Friesenkrone  
390g steirische Hirschbirne  
Salz, Pfeffer, Holundersirup

#### **Eing'legte Radiserl**

20 Stück Radischen ohne Grün  
300ml Gegenbauer Haus Essig süße Birne  
300ml Wasser  
300g Alpen Honig

#### **Eidottercreme mit Birnenessig**

120 g Eigelb  
50 ml Gegenbauer Haus Essig süße Birne  
40g Alpenhonig  
Salz

Alle Zutaten im Thermomix auf 85°C mixen, bis eine feine Creme entsteht Mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. In einen Spritzbeutel abfüllen und bis zum servieren kalt stellen

### **Birnen Traubenkernölvinaigrette**

100 ml Gemüsebrühe  
60 g Shio Koji  
10 ml steirischer Gölles Apfel Essig  
80 ml Gegenbauer Haus Essig süße Birne  
12g steirischer Verjussaft  
0,5 g Xantana  
300 ml Fandler Traubenkernöl

Wie wird's gemacht:

### **Seidenmatjes Hirschbirnen Tatar:**

Den Seidenmatjes in feine Würfel schneiden. Die Hirschbirnen auch in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel mit dem Seidenmatjes geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Holundersirup abschmecken. Matjes auf der Alm, das mag man eben.

### **Birnen Traubenkernölvinaigrette**

Alle Zutaten, bis auf das Xantana sowie das Öl mischen. Anschließend mit Xantana binden und das Öl in dünnem Strahl einmontieren, sodass eine feinperlige Vinaigrette entsteht. So bringt man Österreich zu euch auf den Tellern.

### **Eing'legte Radiserl**

Radischen Hauchdünn mit der Mandoline in dünne Scheiben hobeln. Anschließend den Zucker mit Wasser und Honig aufkochen und heiss über die radischenscheiben gießen. Mindestens 1 Tag ziehen lassen und danach verwenden um das Seidenmatjes Tatar mit Radischen-Scheiben auslegen.

### **Eidotterkreme mit Birnenessig**

Alle Zutaten im Thermomix auf 85°C mixen, bis eine feine Creme entsteht Mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. In einen Spritzbeutel abfüllen und bis zum servieren kalt stellen.

### **Zum Anrichten**

Die fertig angemachte Seidenmatjestatar auf einem Teller mit Stellring anrichten anrichten und die Birnen Traubenkernölvinaigrette angießen. Mit Kräutern und Blüten ausdekorieren damit das Gericht ein florales Aroma bekommt.

Der Matjes auf der Alm ruft! Küsst die Hand Freunde des guten Geschmack's, habt's Freude beim Nachkochen. Moizeit!