

wrenkh · wiener kochsalon & restaurant

ZIGARREN-BÖREK MIT GLUTEN-FASCHIERTEM

Zutaten für 10 Stück

ZUTATEN:

1 x Tante Fanny Filo-/Yufkateig	
400 g Gluten-Faschiertes	Am besten von Soy Vita!
1 große Zwiebel	Schälen und fein hacken.
4 Knoblauchzehen	Schälen und fein hacken oder reiben.
1-2 EL Paprikapulver, ungarisch	
1-2 TL Kreuzkümmel, gemahlen	
1-2 TL Majoran	
Saft von einer Zitrone	Frisch pressen.
Salz, Pfeffer	
Etwas Margarine zum Bestreichen	
Olivenöl zum Anbraten	

ZUBEREITUNG:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Gluten-Faschiertes goldbraun braten (circa 8 Minuten). Anschließend die Hitze reduzieren, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Majoran dazu geben und weitere 2 Minuten rösten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Den Filoteig direkt aus dem Kühlschrank nehmen und die einzelnen Teigblätter zuerst doppelt zusammen legen, wie einen kleinen Strudel, und dann die Masse circa 3 x 3 cm breit hineingeben, und schließlich einrollen. Mit Margarine bestreichen und circa 10 Minuten im Ofen backen.

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

BLÄTTERTEIG-HÄPPCHEN MIT PILZ-TOFU-MOUSSE

Zutaten für 12 Stück

ZUTATEN:

1 x Tante Fanny Frischer Blätterteig	
75 g Champignons	Putzen und grob hacken.
100 g geräucherter Tofu	Grob hacken.
1/2 Bund Thymian oder Bohnenkraut	Grob hacken.
1-2 Zehen Knoblauch	Schälen und hacken.
50 ml Olivenöl	
Saft von 1/2 Zitrone	Frisch pressen.
Salz, Pfeffer	
Eventuell 1 Schote Chili	Fein hacken.
Eventuell etwa Wasser	
Margarine zum Einfetten	

ZUBEREITUNG:

Champignons, Tofu, Thymian oder Bohnenkraut und Knoblauch mit dem Pürierstab fein mixen, Olivenöl und Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit ein wenig Chili würzen und bei Bedarf ein wenig Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

12 Darioleformen mit einem Durchmesser von circa 7 cm mit Margarine einfetten und das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Den Blätterteig direkt aus dem Kühlschrank nehmen und zu den Darioleformen passende Kreise ausstechen, z.B. mit einem Keksring. Den Teig in die Darioleformen legen und im Backrohr circa 3 Minuten „blind“ backen. Dann 1 EL der Pilz-Tofu-Mousse einfüllen und circa 15 Minuten backen bis der Teig rundherum goldbraun ist.

TIPP: Die Teigreste in dekorativer Weise circa 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf die Fülle legen, so entsteht noch ein knuspriges Topping.

wrenkh · wiener kochsalon & restaurant

BLÄTTERTEIG-HÄPPCHEN MIT SÜSSKARTOFFEL-ROSMARIN-FÜLLE

Zutaten für 12 Stück

ZUTATEN:

1 x Tante Fanny Frischer Blätterteig	
2 Süßkartoffeln	Schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
1 TL Zitronenschale	Frisch reiben.
1 Prise Muskatnuss	Frisch reiben.
1/2 Zwiebel	Schälen und fein hacken.
3 Zehen Knoblauch	Schälen und fein hacken oder reiben.
1 Zweig Rosmarin	
1 TL Apfelessig	
Salz, Pfeffer	
Olivenöl zum Anbraten	
Margarine zum Einfetten	

ZUBEREITUNG:

Circa 1/4 der Süßkartoffeln mit möglichst wenig Wasser weich kochen und die Kartoffeln mit Zitronenschale und Muskatnuss würzen, pürieren und bereitstellen.

Parallel dazu, den Rest der Süßkartoffeln mit Zwiebeln in ein wenig Olivenöl anrösten, nach 5 Minuten Knoblauch und die Hälfte vom Rosmarin dazu geben, und so lange weiter rösten bis die Süßkartoffeln fast durch sind.

Mit der pürierten Süßkartoffelmasse ablöschen, Essig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

12 Darioleformen mit einem Durchmesser von circa 7 cm mit Margarine einfetten und das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Den Blätterteig direkt aus dem Kühlschrank nehmen und zu den Darioleformen passende Kreise ausstechen, z.B. mit einem Keksring. Den Teig in die Darioleformen legen und im Backrohr circa 3 Minuten „blind“ backen. Dann 1 EL die Süßkartoffel-Rosmarin-Masse einfüllen, den restlichen Rosmarin darüber streuen und circa 15 Minuten backen bis der Teig rundherum goldbraun ist.

TIPP: Die Teigreste in dekorativer Weise circa 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf die Fülle legen, so entsteht noch ein knuspriges Topping.

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

ROULADE MIT PERLBOHNEN-BASILIKUM-HUMUS

Zutaten für einen Strudel

ZUTATEN:

1 x Tante Fanny Gezogener Strudelteig	
300 g Perlbohnen-Basilikum-Humus	Rezept siehe unten.
1 Melanzani	In kleine Würfel schneiden.
1 Paprika	Entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2 Zehen Knoblauch	Schälen und fein hacken.
1 Chilischote, getrocknet	Fein hacken.
1 TL Zucker	
1 TL Zitronensaft	
Salz, Pfeffer	
Etwas Margarine zum Bestreichen	
Olivenöl zum Anbraten	

ZUBEREITUNG:

Melanzani und Paprika in Olivenöl anbraten, nach 3 Minuten Knoblauch und Chili dazugeben. Sind die Melanzani gar, Temperatur zurücknehmen, mit Zucker kurz karamellisieren, und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Backrohr bei 190 °C vorheizen.

Die Tante Fanny Strudelblätter laut Packung vorbereiten. Das Perlbohnen-Basilikum-Humus und Melanzani-Paprika-Gemisch wie bei einem Strudel auf das untere Teigdrittel circa 8 cm breit auftragen und den Teig einrollen. Die Roulade mit Margarine oder Olivenöl fein bestreichen und circa 20 Minuten goldbraun backen.

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

wrenkh · wiener kochsalon & restaurant

BASILIKUM-HUMUS VON DER WEISSEN PERLBOHNE

ZUTATEN:

200 g Perlbohnen (kleine, weiße Bohnen)	WISSENSWERTES: Perlbohnen sind kleine weiße Bohnen. Nicht zu verwechseln mit Kaffeebohnen, die manchmal auch so bezeichnet werden.
3 Zehen Knoblauch	Schälen.
1 Bund Basilikum	
1/8 Liter Olivenöl	
Zitronensaft von einer 1/2 Zitrone	Frisch pressen.
Salz, Pfeffer	
Nach Lust und Laune etwas Chili	

ZUBEREITUNG:

Die Weißen Perlbohnen einweichen, weich kochen und auskühlen lassen.

Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Zitronensaft zu den Perlbohnen geben und die Zutaten mit einem Pürierstab gut mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Lust und Geschmack noch etwas Chili hinzufügen, sowie weiteren Zitronensaft.

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

wrenkh · wiener kochsalon & restaurant

STEIRISCHER BOHNEN-STRUDEL À LA WRENKH

Zutaten für einen Strudel

ZUTATEN:

1 x Tante Fanny Gezogener Strudelteig	
400 g Käferbohnen, gekocht	
1 kleine Zwiebel	Schälen und fein hacken.
Etwas Zucker, max. 1 TL	
1/8 Liter Kernöl	Eventuell auch etwas mehr.
2-4 EL Apfelessig	
2-5 Knoblauchzehen	Schälen.
1 Zweig Thymian	Frisch zupfen.
Etwas Wasser	
Salz, Pfeffer	
Olivenöl oder Margarine zum Bestreichen	

ZUBEREITUNG:

Die Hälfte der Käferbohnen mit Zwiebel, etwas Zucker, 3 EL Kernöl, 1 EL Apfelessig, sowie Salz und Pfeffer zu einen klassischen Käferbohnen-Salat marinieren.

Die andere Hälfte der Bohnen mit dem restlichen Kernöl, 1-2 EL Apfelessig, Knoblauch und Thymian, sowie etwas Wasser vermengen und mit einem Mixer zu einer dicken Paste verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käferbohnen-Salat und Käferbohnen-Paste circa 10 Minuten rasten lassen, und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.

Teig laut Packungsanweisung vorbereiten und mit dem mitgerolltem Packpapier direkt am Backblech entrollen. Mit Bohnensalat (wenig Flüssigkeit!) und Bohnenpüree füllen, den Strudel einrollen und mit Olivenöl oder Margarine einstreichen.

Circa 20 Minuten goldbraun backen, unbedingt mit Blattsalat, im Frühjahr besser noch mit Röhrlsalat (Löwenzahn), servieren.

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

wrenkh · wiener kochsalon & restaurant

MAROKKANISCHE KICHERERBSEN-TARTE MIT TOMATEN-KOKOS-SAUCE

Zutaten für 10 Stück

ZUTATEN:

1 x Tante Fanny Frischer Mürbteig	
2 kleine Zwiebeln	Schälen und fein hacken.
3 Zehen Knoblauch	Schälen und fein reiben.
2 TL Senfsaat, ganz	
2 TL Schwarzkümmel, ganz	
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	
200 g Kichererbsen, gekocht	
1 Stange Sellerie	In dünne Scheiben schneiden.
1 kleine Karotte	Schälen und in Würfel schneiden.
2-3 Zitronenschale oder eingelegte Salzzitronen (Hamad Mrakad)	Zitronenschale frisch reiben.
200 ml Humus-Creme	
Salz, Pfeffer	
Olivenöl zum Anbraten	
Tomaten-Kokos-Sauce	Rezept siehe unten.

ZUBEREITUNG:

Zwiebel, Knoblauch und Gewürze in ein wenig Olivenöl anrösten. Nach 5 Minuten die restlichen Zutaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Backrohr bei 160 °C circa 20 Minuten „backen“.

Wichtig: Ist die Fülle nach der Zeit im Rohr immer noch zu flüssig, einfach einige der Kichererbsen mit dem Pürierstab zerkleinern.

Die Tarteform mit Margarine austreichen. Den Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Größe der Tarteform anpassen. Den Teig 12 Minuten backen, vorsichtig mit der Masse füllen und weitere 10 Minuten backen.

Mit Tomaten-Kokos-Sauce servieren.

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

wrenkh · wiener kochsalon & restaurant

TOMATEN-KOKOS-SAUCE

ZUTATEN:

500 ml Kokosmilch	
500 ml Tomaten, geschält (Dose)	
1 EL Tomatenmark	
1 EL Ingwer, gemahlen oder frisch	
1 EL Galgant, gemahlen oder frisch	
500 g Zucker	
3 Limettenblätter	

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten, außer den Limettenblättern, in einem Topf vermischen und aufkochen. Mit einem Pürierstab mixen und mit Salz abschmecken.

Dann die Limettenblätter hinzufügen und das Ganze weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Achtung: Die Limettenblätter erst nach dem Pürieren hinzufügen und in der Sauce lassen!

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

wrenkh · wiener kochsalon & restaurant

ROTE RÜBEN-VANILLE CROISSANTS

Zutaten für 12 Croissants

ZUTATEN:

2 x Tante Fanny Frischer Croissant & Plunderteig	
250 g Rote Rüben	Schälen und im Rohzustand fein reiben.
100 ml Kokosmilch	
200 g Haselnüsse, gerieben	
1-2 TL Zitronenschale	Frisch abreiben.
1/2 TL Vanilleschoten, gemahlen	
Zucker nach Belieben	
Margarine	

ZUBEREITUNG:

Rote Rüben in der Kokosmilch bissfest dünsten. Haselnüsse ohne Fett vorsichtig rösten und anschließend circa 100 bis 200 g Haselnüsse der Rote Rüben-Masse begeben, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Mit Zitronenschale, Vanille und Zucker würzen.

Die restlichen Haselnüsse wieder vorsichtig erhitzen und mit 1-2 EL Zucker und etwas Margarine karamellisieren.

Das Backrohr auf 190° C vorheizen.

Den Teig direkt aus dem Kühlschrank mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen und in spitze Dreiecke schneiden. Auf die Breitseite circa 1 EL Masse geben und einrollen.

Circa 12 Minuten backen, bis die Croissants goldbraun sind. 3 Minuten vor dem Ende mit den karamellisierten Haselnüssen bestreuen.

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

wrenkh · wiener kochsalon & restaurant

TOFU-BIRNEN-KOKOS-TARTE - EXPERIMENTELL

Zutaten für 12 Croissants

ZUTATEN:

1 x Tante Fanny Frischer Mürbteig	
200 g weißer Tofu	Fein reiben
200 g Kokosmilch	
2-7 EL Zucker	
2-3 TL Zitronenschale	Frisch von der Frucht reiben.
1 daumengroßes Stück Ingwer, ca. 4 x 4 cm	Fein reiben.
2 Birnen	Mit Schale in dünne Scheiben schneiden.
100 g Mandelsplitter	Vorsichtig ohne Öl rösten.
1-2 TL Zimt	
Saft von einer Zitrone	Frisch pressen.

ZUBEREITUNG:

Backrohr auf 190 °C vorheizen.

Mürbeteig laut Packungsanweisung aufrollen und auf ein rechteckiges Blech legen, am Rand circa 4 cm dick auftragen, und 12 Minuten „blind“ backen.

Tofu und Kokosmilch circa 10 Minuten einkochen, mit Zucker und Zitronenschale, sowie etwas Ingwer würzen und fein pürieren.

Birnen mit Mandeln, Zucker, Zimt und Zitrone marinieren.

Dann die Tofu-Kokosmilch und die Birnen in je 2 Schichten auf den Teig auftragen und weitere 12-15 Minuten backen.

Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22