

# Klosterkochabend

- **Knusprige Salbeimüsli frisch aus dem Klostergarten**
- **Melonen-Gurken-Salat**
- **Mittelalterliche, scharfe Fischsuppe**
- **Gekräuterte Hähnchenbrust mit Rotwein-Schalotten**
- **Klosterneuburger Knödel**
- **Dinkel-Griess-Pudding**

**Leitung:** Peter und Ursula Bürgisser

## **Knusprige Salbeimüсли frisch aus dem Klostergarten**

### **Zutaten (für 40 Müсли)**

1 Tasse Mehl  
1 Tasse Milch  
1 Ei  
1 Prise Salz  
30 Salbeiblätter  
100 ml Öl; zum Ausbacken

### **Zubereitung**

Mehl und Milch sorgfältig verquirlen, damit sich keine Klümpchen bilden.  
Ei trennen, das Eigelb in den Teig rühren. Salzen und mindestens eine Stunde ruhen lassen.  
Die Salbeiblätter verlesen, kurz abbrausen und trockentupfen. Eiweiss zu Schnee schlagen und unter den Backteig ziehen.  
Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Salbeiblätter einzeln in den Teig tauchen und im heissen Öl knusprig ausbacken. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne heben, das überschüssige Öl auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiss servieren.

## **Melonen-Gurken-Salat**

### **Zutaten:**

1 Honigmelone oder Netzmelone oder 500 g Wassermelone  
1 Salatgurke  
1 Teelöffel Salz

### **Für die Sauce**

1 Teelöffel Senf  
Salz  
Pfeffer  
2 Esslöffel Sherryessig  
1 Esslöffel Portwein  
1 Teelöffel flüssiger heller Honig  
5 Esslöffel Olivenöl  
Frischer Dill

### **Zubereitung:**

Die Gurke waschen und ungeschält in Scheiben schneiden. Diese mit Salz bestreuen, in ein Sieb geben und während 1 Stunde abtropfen lassen.  
Die Melone in Schnitze schneiden, schälen und von den Kernen befreien. Die Schnitze in kleine Würfel schneiden.  
Die Zutaten für die Sauce miteinander verrühren. Erst kurz vor dem Servieren die Sauce mit den Melonen- und Gurkenstücken mischen.

## **Mittelalterliche, scharfe Fischsuppe**

Überliefert aus dem Kloster Tegernsee (14. Jh.)

### **Zutaten (für 4-6 Personen):**

- 1 Dorschfilet pro Person
- 2 Gläser Fischfond
- 1 Flasche trockener Weisswein
- 1 Brötchen oder die entsprechende Menge Ciabatta
- 1 Elisenlebkuchen oder Pulsnitzer Lebkuchen
- 1 Schalotte
- einige Pfeffer- und Pimentkörner
- 1 Teelöffel weisser Pfeffer
- 1 Spritzer Tabasco
- 2 Stückchen frisch geschälten Ingwer, fein im Mixer zerkleinert (mind. 3 gehäufte TL)
- ca. ½ Teelöffel Safranfäden
- etwas Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Schuss Fruchtlikör
- 1-2 Esslöffel Butter
- nach Geschmack evtl. etwas Kardamom

### **Zubereitung:**

Fischfilet kurz in Essigwasser legen, abtropfen lassen, leicht salzen und in Stückchen schneiden. Die im Mittelteil des Filetsevtl. enthaltene Grätenreihe fein herausschneiden und beiseite legen.

Brötchen (bzw. Ciabatta) und Lebkuchen in etwas Weisswein einweichen und anschliessend im Mixer zerkleinern.

Aus dem Fischfond und restlichem Weisswein einen Sud aufsetzen. Die ausgelösten Grätenreihen, Schalotte und einige Pfeffer- und Pimentkörner hinzugeben. Kurz aufkochen lassen, abschäumen und das eingeweichte Brötchen und Lebkuchen dazu geben. Bei kleiner Hitze kochen lassen.

Den Sud durch ein feines Sieb passieren, wieder auf den Herd setzen und mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Ingwer und Safran (Fäden vorher mit wenig Zucker im Mörser zerreiben) abschmecken. 1-2 EL Butter unterrühren.

Das gewürfelte Fischfilet in die Suppe geben und bei kleinster Hitze 15 Minuten gar ziehen lassen (nicht mehr kochen!), dabei gelegentlich umrühren.

Mit Weissbrot oder Ciabatta servieren.

## Gekrüterte Hähnchenbrust mit Rotwein-Schalotten

### Zutaten (für 2 Portionen)

100 g Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
40 g Butter  
2 Esslöffel Öl  
2 Esslöffel Mehl  
1/4 l Gemüsebrühe  
1/8 l Rotwein  
1/2 Bund glatte Petersilie  
1/2 Bund Schnittlauch  
1 Ei  
300 g Hähnchenbrust  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Schalotten und Knoblauch pellen, in der Hälfte der Butter und dem Öl 3 Minuten andünsten, mit der Hälfte des Mehls bestäuben, kurz durchschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Bei milder Hitze und ohne Deckel um die Hälfte reduzieren. Rotwein dazugeben. Sosse wieder etwa 10 Minuten einkochen lassen.

Inzwischen Petersilienblättchen abzupfen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kräuter und das Ei mit dem Schneidestab pürieren.

Fett und Sehnen am Fleisch abschneiden. Fleisch längs in 6 gleichmässig dünne Scheiben scheiden. Fleisch salzen, pfeffern, im restlichen Mehl wenden, gut abklopfen und dann durch das Kräuterei ziehen.

Fleischscheiben in der restlichen Butter oder Margarine bei milder Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten braten.

Rotwein-Schalotten mit Salz & Pfeffer würzen und dann mit der gekrüterten Hähnchenbrust auf vorgewärmten Tellern anrichten.

## Klosterneuburger Knödel

**Zutaten:** (für 4 Personen mit Salat serviert als Hauptspeise, für 6-8 Personen als Beilage)

5 Brötchen  
1/8 l Milch  
4 Eier  
250 g Selchfleisch; oder Ähnliches  
Salz, Pfeffer, Basilikum  
125 g Butter(1)  
2-3 Esslöffel Semmelbrösel  
125 g Butter(2)

### **Zubereitung:**

Brötchen würfeln, unter Rühren mit der Milch begiessen, etwas stehen lassen. Die geschlagenen Eier und das in Würfel geschnittene Selchfleisch dazugeben, würzen. Schaumig gerührte Butter (1) einkneten, dazu 2-3 Esslöffel Semmelmehl zum Festigen der Masse. Nicht zu kleine Stoffserviette mit Butter (2) bestreichen (restliche Butter aufheben), Masse einfüllen, Serviette zubinden. Mit einem Löffel in einen grossen Topf mit kochendem Salzwasser hängen. Etwa 1 Stunde leise kochen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit der restlichen, gebräunten Butter und Salat servieren.

## Dinkel-Griess-Pudding

### **Zutaten**

1 Liter Milch  
70 g Dinkel-Griess  
90 g Zucker  
2 Eier  
2 Vanilleschoten

### **Zubereitung:**

Den Dinkel-Griess rösten.

Die Milch mit den 2 aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschoten aufkochen, kurz ziehen lassen, dann die Schoten entfernen. Den Dinkel-Griess und Zucker hineinstreuen und gut aufkochen, von der Feuerstelle nehmen und das Eigelb darunterschlagen, dann nochmals aufkochen.

Nun das Eiweiss zu Schnee schlagen, auf die Masse geben und nochmals durchkochen lassen. Bis zum Erkalten ein paar Mal durchrühren, dann in eine Schüssel füllen.