

**„Waldviertler Surf & Turf“ – Sous vide Angus-Wagyu Oyster Blade, Karpfensperma,  
Erdäpfelschalen-Pilzfsud, Topinambur, Hirter Morchl Bierziebel & Pilze,  
Buchweizen-Blutpalatschinken**

Rezepte für 10 Personen

600g Angus-Wagyu Oyster Blade  
Fleur de sel

*Das Fleisch vakuumieren und im Wasserbad bei 58C 25 Minuten Sous Vide garen.  
Danach auf der Grillplatte angrillen. Aufschneiden und mit fleur de sel würzen.*

200g Karpfenmilchner

*Den Milchner Salzen & Pfeffern und in unraffiniertem Rapsöl braten.*

Erdäpfelschalen-Pilzfond

200g Minisaitlinge  
200g Champignons  
200g rohe Erdäpfelschalen  
100g Zwiebel  
1,2l Wasser  
Salz, Zucker

*Saitlinge, Champignons & Zwiebel fein schneiden und auf ein Blech gemeinsam mit  
den rohen Erdäpfelschalen verteilen. Eine halbe Stunde bei 175C im Rohr rösten. Mit  
kalten Wasser aufsetzen und 1 ½ Stunden warm ziehen lassen. Passieren, einkochen  
lassen und abschmecken.*

### Topinamburcreme

200g Bio-Topinambur  
50g Obers  
Salz

*Topinambur gründlich waschen, in kleine Würfel schneiden und mit Obers im Thermomix bei 100C 20Minuten auf Stufe 4 Mixen, danach kurz auf Stufe 10 fein mixen und abschmecken.*

### Bierzwiebel & Saitlinge

500ml Hirter Morchl Bier  
240ml Läuterzucker  
120ml Weißweinessig von Gölles  
200g weiße Zwiebel  
200g rote Zwiebel  
80g Mini Saitlinge

*Mit dem Bier, Läuterzucker & Essig einen Sud kochen.  
Die Zwiebel in schöne Stücke schneiden, die Saitlinge zuputzen. Im Sud ca 10 Minuten köcheln lassen und dann ziehen lassen.*

### Buchweizen-Blut Palatschinken

2 Bio Eier  
150g Buchweizenmehl  
300ml Milch  
80g Schweineblut  
Salz  
Unraffiniertes Rapsöl zum Braten

*Alle Zutaten zu einem Teig mixen.  
Grillplatte auf 200C aufheizen, mit Backpapier belegen und den Teig darauf verteilen.  
Wenn der Teig gestockt ist ein Backpapier drauflege, die Palatschinke umdrehen & fertig backen. Mit einem runden Ausstecher ausstechen.*