

Infos der Schule



FACHSCHULE HALBENRAIN

Wir sind eine Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft mit den Schwerpunkten Wirtschaft, Gesundheit und Soziales.

Es gibt viele Angebote an Zusatzqualifikationen und seit 2019 auch die Ausbildung zum/zur diplomierten Käsekenner/in in Österreich

TEAM

Sarah Knopf

Bernadette Hohensinger

Dorotea Starman

Janine Sterf

Dipl.-Päd. Ing. Claudia Drexler

Steven Büchsenmeister BEd.

KÄSEAUSSWAHL

Die verwendeten Käsesorten stammen von regionalen Produzenten:

Schwarzer Diamant - ein besonderer Cheddar Käse mit Marmorierung von der Käserei Fischer in Kitzeck

Schnittkäse "Moser" und Grillkäse von der Schulkäserei Hatzendorf

Tilsiter und Bergkäse von der Schulkäserei Grottenhof in Graz
"s´ Bergschaf" und das "alte Schaf" von den Weizer Schafbauern
Ziegenfrischkäsebällchen vom "Milchmädchen" in Risola





VORSPEISE

Beef Tatar trifft Wachtel und Cheddar

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN

Zutaten

200 g Rinderfilet
1 Stk. Schalotten
1 Stk. Essiggurken
1 EL Kapern
4 EL Kresse
1 EL Ketchup
1 EL Dijon Senf
4 Stk. Wachteleier
50 g schwarzer Diamant
(Cheddar)

Zubereitung

1. Das Rinderfilet mit dem Messer fein würfeln und ganz klein schneiden.
2. Schalotten, Essiggurken und Kapern fein hacken. Im Anschluss mit Senf und Ketchup vermengen und so eine Gewürzpaste herstellen.
3. Nun das zerkleinerte Rinderfilet mit der Gewürzpaste gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Tatar am besten in einem Ring anrichten, darauf ein Wachtelspiegelei setzen, mit Kresse bestreuen und mit gehobeltem Cheddar garnieren.
5. Guten Appetit!

Tipp: Hervorragend würde hierzu auch eine Trüffelmayonnaise passen um ein noch komplexeres Gaumenerlebnis zu kreieren!



HAUPTSPEISE

4-Käse-Ravioli mit Bärlauchbutter

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MIN

Zutaten

Nudelteig:

150 g Weizenmehl glatt

50 g Hartweizengrieß

3 Stk. Eier

1 EL Olivenöl

(rote Rüben Pulver)

Fülle:

40 g Bergkäse

80 g Schnittkäse Moser

40 g Tilsiter

30 g Schaf-Hartkäse

3 EL Creme fraiche

1 Stk. Ei

Kräutersalz

Petersilie

100 g Butter

20 g Bärlauch

Zubereitung

1. Für den Nudelteig Eier und Olivenöl in die Küchenmaschine geben, Mehle (und rote Rüben Pulver - nach Belieben) beifügen und zu einem festen aber noch geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt 20 min. rasten lassen.
2. Für die Fülle Käse reiben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Es soll eine cremige Fülle entstehen.
3. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Teigroller dünn ausrollen. Eine bemehlte Teigplatte auf die Ravioliform legen, Fülle portionieren, mit einer weiteren Teigplatte abschließen und fest drücken. Ravioli vorsichtig aus der Form klopfen und den Vorgang wiederholen bis Teig und Fülle aufgebraucht sind.
4. Butter in einem Topf bräunen und mit geschnittenem Bärlauch vermengen.
5. Die Ravioli 2-3 min. in Salzwasser kochen.
6. Mit Bärlauchbutter anrichten!

Tipp: Statt Bärlauch können auch andere Kräuter wie Salbei, Rosmarin, Petersilie oder Kerbel verwendet werden! Der Nudelteig kann schon am Vortag zubereitet werden!



HAUPTSPEISE

Kürbis-Schafkäse-Risotto

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN

Zutaten

300 g Risottoreis
1 Stk. Zwiebel
100 g Hartkäse Schaf
200 ml Gemüsesuppe
1/8 L Weißwein
1/2 Stk. Hokkaido Kürbis
30 g Butter
2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

1. Die Zwiebel fein hacken und mit dem Olivenöl in einem Topf goldgelb anschwitzen.
2. Im Anschluss den Risottoreis kurz mitrösten bis er glasig ist und mit Weißwein ablöschen.
3. Danach mit etwas Gemüsesuppe aufgießen und die Hälfte des Schafkäses hinzugeben.
4. Kürbis schälen, 8 dünne Scheiben (max. 5 mm) zur Seite geben und den Rest würfelig schneiden. Die Würfel dem Risotto begeben.
5. Unter stetigem Rühren und Aufgießen den Reis weichkochen.
6. Zum Schluss beim Risotto den restlichen Hartkäse und die Butter hinzugeben und vermengen.
7. Die zuvor geschnittenen Kürbisscheiben mit etwas Olivenöl und Rosmarin braten.
8. Zum Schluss Risotto anrichten, die Kürbisscheiben darauf platzieren, mit ein paar gehobelten Stücken Hartkäse und Rosmarin garnieren, danach servieren.
9. Guten Appetit!

Tipp: Statt Kürbis können auch gegarte rote Rüben verwendet werden, Hartkäse vom Schaf harmoniert hier auch sehr gut!



DESSERT

Ziegenfrischkäse mit Muskatellabirnen

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN

Zutaten

50 g geh. Haselnüsse
300 ml Muskatellasekt
1/2 Vanilleschote
50 g Zucker
1/2 Zitrone (Saft)
200 g Birnen
5 g Maizena
4 Zweige Thymian
2 El Honig
8 Stk. Ziegenfrischkäse-
Bällchen

Zubereitung

1. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.
2. 250 ml Sekt mit der Vanilleschote, Zucker und Zitronensaft 2-3 Minuten kochen.
3. Birnen achteln, das Kerngehäuse ausschneiden.
4. Die Birnenspalten in den Sud geben, weitere 5 Minuten kochen und aus dem Sud nehmen.
5. Maizena mit 50 ml Sekt glatt rühren und den Birnensud damit binden.
6. Thymianblättchen abzupfen, und mit Honig verrühren.
7. Ziegenfrischkäsebällchen in den Nüssen wälzen und auf ein Blech mit Backpapier setzen und im Ofen bei 180 Grad Umluft auf der mittleren Schiene 5 Minuten erwärmen.
8. Den Käse mit den Muskatellabirnen auf einem Teller anrichten und mit dem Thymian-Honig beträufeln.
9. Sofort servieren und genießen!

Tipp: Alternativ zum Honig kann auch ein Quittengelee verwendet werden.