

2025

Kochbuch



Dr. Walter Thurner

Inhaltsverzeichnis

VORWORT.....	1
VORWORT ZUR DRITTEN AUFLAGE.....	4
KÜCHENUTENSILIEN.....	6
WERKZEUG	6
EINKAUFEN	12
HAUSMANNSKOST	17
VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE	17
<i>Selleriekaltschale</i>	<i>17</i>
<i>Sulz.....</i>	<i>17</i>
<i>Tafelspitzsulz.....</i>	<i>18</i>
<i>Huhn in Aspik</i>	<i>19</i>
<i>Gefüllte Eier.....</i>	<i>20</i>
SUPPEN.....	20
<i>Erdäpfelsuppe I.....</i>	<i>20</i>
<i>Erdäpfelsuppe II</i>	<i>20</i>
<i>Linsensuppe</i>	<i>21</i>
<i>Krautsuppe.....</i>	<i>21</i>
<i>Gulaschsuppe.....</i>	<i>21</i>
<i>Klachsuppe</i>	<i>22</i>
<i>Champignoncreme.....</i>	<i>22</i>
<i>Sauerampfersuppe</i>	<i>23</i>
<i>Selleriecreme</i>	<i>23</i>
<i>Kürbissuppe mit Bärlauch</i>	<i>23</i>
<i>Bärlauchsuppe</i>	<i>24</i>
<i>Bärlauchcreme.....</i>	<i>24</i>
<i>Spargelcremesuppe.....</i>	<i>24</i>
<i>Topinamburcreme.....</i>	<i>25</i>
<i>Karfiolcreme</i>	<i>25</i>
<i>Broccolicremesuppe.....</i>	<i>25</i>
<i>Fischbeuschelsuppe</i>	<i>26</i>
HAUPTSPEISEN	27
<i>Hecht mit Sardellenbutter.....</i>	<i>27</i>
<i>Wels in Krensauce</i>	<i>27</i>
<i>Rindsgulasch.....</i>	<i>28</i>
<i>Schweinsgulasch</i>	<i>28</i>
<i>Kalbsgulasch.....</i>	<i>29</i>
<i>Kümmelkotelett</i>	<i>29</i>
<i>Gefülltes Kotelett</i>	<i>30</i>
<i>Schnitzel mit Käsefüllung.....</i>	<i>30</i>
<i>Faschierter Braten.....</i>	<i>30</i>
<i>Netzbraten.....</i>	<i>30</i>
<i>Krautfleisch.....</i>	<i>32</i>
<i>Pfannengerührtes Schweinefleisch (Zwettl meets Peking).....</i>	<i>33</i>

<i>Gekochtes Rindfleisch</i>	34
<i>Rindsbraten in Rahmsauce</i>	34
<i>Fledermäuse Böhmen-Bengalen</i>	35
<i>Rostbraten in Kapern-Sardellensauce</i>	35
<i>Znaimer Rostbraten</i>	36
<i>Znaimer Rostbraten 2.0</i>	37
<i>Znaimer Rostbraten 3.0</i>	37
<i>Rindschnitzel in Kapern-Sardellensauce</i>	37
INNEREIER	38
<i>Geröstete Leber 2.0</i>	38
<i>Beuschel</i>	39
<i>Rahmherz</i>	40
<i>Bruckfleisch</i>	40
WILD	40
<i>Wildschweinbraten</i>	40
<i>Wildschweinschlögel in Wacholder-Rahmsauce</i>	41
<i>Wildschweinragout</i>	42
<i>Wildschweinernes auf Steirische Art</i>	42
<i>Rehschlögel</i>	42
<i>Hase in Wein</i>	43
<i>Hase in Madeira</i>	43
GEFLÜGEL	44
<i>Ente auf Böhmisches Art</i>	44
<i>Gebratener Fasan</i>	44
<i>Fasan in Folie gebraten</i>	44
TEIGWAREN	45
<i>Krautfleckerln</i>	45
<i>Spinatspatzln</i>	45
ERDÄPFEL	45
<i>Majoranerdäpfel</i>	45
<i>Tiroler Gröstl</i>	46
BEILAGEN	47
GEMÜSE	47
<i>Kartoffelpüree</i>	47
<i>Selleriepüree</i>	47
<i>Specklinsen</i>	47
<i>Karfiol mit Speckwürfeln</i>	48
<i>Kohlgemüse</i>	48
<i>Kürbisgemüse</i>	48
<i>Gurkengemüse</i>	48
<i>Sauerkraut</i>	49
<i>Weinkraut</i>	49
<i>Rotkraut</i>	49
<i>Sautierte Weintrauben</i>	50
<i>Gedünstete Birnen</i>	50
KNÖDEL	50
<i>Böhmischer Knödelwecken</i>	50
<i>Böhmischer Knödelwecken II</i>	50
<i>Leberknödel</i>	51

<i>Erdäpfelknödel</i>	51
<i>Erdäpfelknödel</i>	52
<i>Grammelknödel</i>	52
<i>Hascheeknödel</i>	52
<i>Grammelknödel, Chinesisch</i>	53
<i>Erdäpfelknödel</i>	53
<i>Waldviertler Knödel</i>	53
<i>Gefüllte Erdäpfelnudeln</i>	54
SALATE	54
<i>Bärlauchsalat</i>	54
<i>Erdäpfelsalat</i>	55
<i>Erdäpfelmayonnaisesalat</i>	55
<i>Französischer Salat</i>	55
<i>Gurkensalat</i>	55
<i>Gurkensalat mit Rahm</i>	55
<i>Krautsalat, kalt</i>	56
<i>Krautsalat, warm</i>	56
<i>Karfiolsalat</i>	56
<i>Paradeissalat</i>	56
<i>Käferbohnenalat</i>	56
MEHLSPEISEN UND BACKWAREN	57
<i>Lebkuchen nach Mama-Omas Art</i>	57
<i>Haselnussbuserln</i>	58
<i>Kaiserschmarren</i>	58
<i>Zwetschkenröster</i>	58
ITALIEN	59
VORSPEISEN	59
<i>Carpaccio di funghi porcini</i>	59
<i>Tonno con fagioli</i>	59
<i>Lachstartar mit colatura</i>	59
<i>Tatar di Tonno</i>	59
<i>Crudo di mare misto</i>	60
<i>Mozzarella mit Paradeisespuma</i>	61
<i>Tacchino tonnato</i>	61
<i>Bruschetta</i>	62
<i>Bruschetta con funghi porcini</i>	62
<i>Funghi porcini in aceto di vino</i>	62
<i>Cipollini in Aceto Balsamico</i>	62
<i>Carciofini (Artischocken)</i>	63
<i>Peperoni ripieni (gefüllte Paprika)</i>	63
<i>Peperonata</i>	64
SALATE	64
<i>Insalata di pomodori (Tomatensalat)</i>	64
SUPPEN	65
<i>Minestrone</i>	65
<i>Tomaten“pesto“</i>	65
<i>Linsensuppe mit Kastanien</i>	65
<i>Paprikasuppe</i>	66
<i>Paradeissorbet</i>	66
<i>Terlaner Weinsuppe</i>	66

<i>Schwarzbrotcroutons</i>	66
<i>Kuttelsuppe (Trippe)</i>	67
<i>Fischsuppe (Zuppa di pesce)</i>	67
<i>Vongole con finocchi</i>	68
PASTA.....	68
<i>Nudelteig zum Rollen</i>	68
<i>Nudelteig zur Verarbeitung mit der Nudelpresse</i>	69
<i>Ragù alla Bolognese</i>	69
<i>Ragù di vitello</i>	70
<i>Schinkenlasagne</i>	70
<i>Schinken-Pilzlasagne mit Weißweinsauce</i>	70
<i>Cannelloni mit Kalbfleisch und Spinat</i>	71
<i>Spaghetti carbonara</i>	72
<i>Penne nere con noci</i>	72
<i>Mezze Penne con funghi e noci</i>	72
<i>Pesto Stiriano</i>	73
<i>Pappardelle alla ragù di capriolo</i>	73
<i>Tagliatelle con gamberoni e rucola</i>	74
<i>Tagliatelle gialle con gamberetti e' rucola</i>	74
<i>Farfalle con salmone e broccoli</i>	75
<i>Spaghetti alle alici e capperi</i>	75
<i>Pasta mit Sardellen, Knoblauch und colatura</i>	75
<i>Pasta Riccio di mare</i>	76
<i>Pasta fagioli</i>	76
ZWISCHENGERICHTE, BEILAGEN.....	77
<i>Porcini</i>	77
<i>Risotto al aglio fresco</i>	77
<i>Risotto con fegatino e tartufo nero</i>	77
<i>Risotto alla rucola con gamberetti</i>	78
<i>Risotto nero</i>	79
<i>Risotto mit Huhn und Spargel</i>	79
<i>Hühnerleberisotto</i>	80
<i>Risotto mit Kürbis</i>	80
HAUPTSPEISEN.....	81
<i>Abacchio alla Romana</i>	81
<i>Abacchio alla griglia</i>	81
<i>Abacchio alla Piemontese</i>	82
<i>Scaloppine al limone</i>	83
<i>Arista</i>	83
<i>Costolette ripiene</i>	84
<i>Schweinefilets in Käse</i>	84
<i>Pollo al rosmarino</i>	84
<i>Tacchino alla Venezia</i>	85
<i>Coda di manzo</i>	85
<i>Ossobuco</i>	86
<i>Costoletta di vitello</i>	87
<i>Kalbskotelett mit Nußsauce</i>	87
<i>Melanzani-Lasagne</i>	87
<i>Involtini con cervello</i>	88
<i>Involtini alla Cacciatore</i>	89
<i>Fegato di vitello alla griglia con alloro</i>	90
FISCH.....	90
<i>Razza al forno</i>	90

GEMÜSE	90
<i>Gebratene Zucchini</i>	90
<i>Radicchio alla Siciliana</i>	91
<i>Gefüllte Melanzani I</i>	91
<i>Gefüllte Melanzani II</i>	92
<i>Lasagne di melanzane</i>	92
<i>Zucchini e Melanzane al forno</i>	93
<i>Asparagi al forno</i>	93
<i>Asparagi alla fonduta</i>	93
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	94
<i>Polenta bianca al tartufo</i>	94
DESSERTS.....	94
<i>Panna cotta</i>	94
FRANKREICH	97
SUPPEN.....	97
<i>Muschelsuppe</i>	97
<i>Fischsuppe mit Muscheln</i>	97
<i>Kohlsuppe</i>	97
<i>Crème Vichyssoise</i>	98
VORSPEISEN	98
<i>Gegrillte Jakobsmuscheln</i>	98
HAUPTGERICHTE	99
<i>Hecht mit Champignons</i>	99
<i>Steinbutt auf Normannische Art</i>	99
<i>Scholle auf Normannische Art</i>	100
<i>Seezungenröllchen „Normandie“</i>	100
<i>Lachsstreifchen in Vermouthsauce</i>	100
<i>Gerolltes Kaninchen mit Senfsauce</i>	101
<i>Fasan in Senfsauce</i>	101
<i>Poulet au citron</i>	102
<i>Gurkensalat mit Minze</i>	102
<i>Entenbrustfilets mit Orangensauce</i>	104
SPEZIALITÄTEN INTERNATIONAL	107
VORSPEISEN	107
<i>Soufflé au fromage (Roquefort-Soufflé)</i>	107
<i>Gemüsesulz</i>	108
<i>Erdäpfelterrinen mit Eierschwammerlfülle</i>	108
<i>Rotkrautsalat mit Früchten</i>	109
<i>Petersilienpüree mit Lachsstreifchen</i>	109
<i>Gravad Lachs</i>	110
<i>Jakobsmuscheln mit Koriander</i>	111
<i>Matjesespuma</i>	111
<i>Matjesespuma 2 auf Zwiebelringen mit Maracujawürfeln</i>	112
<i>Gebeizter Wolfsbarsch</i>	112
<i>Beef Tartar</i>	113
<i>Avocado-Chili-Korianderaufstrich</i>	114
<i>Thun Tartar</i>	114
<i>Jüdischer Kaviar</i>	115

<i>Hühnerleberpasteten in Blätterteig</i>	115
<i>Hühnerleberterriner</i>	115
<i>Hühnerleberparfait</i>	116
<i>Salat vom Hühnerfilet mit Austernpilzen</i>	116
<i>Hasenpastete</i>	116
<i>Hasenpastete</i>	117
<i>Gedünstete Apfelscheiben</i>	117
<i>Hasenpastete ältere Art</i>	118
<i>Geflügelleberterriner</i>	118
<i>Gansleberparfait</i>	119
<i>Leberpastete</i>	120
<i>Kalbsleberpastete</i>	121
<i>Kalbsleberterriner mit Champignons und grünem Pfeffer</i>	121
<i>Kalbsleberterriner</i>	122
<i>Eingegossene Gänseleber</i>	122
<i>Ganslebermousse</i>	123
<i>Fischterriner „Edo“</i>	123
<i>Fischterriner mit Räucherfischfülle</i>	124
<i>Fischterriner mit Broccoli</i>	124
<i>Räucherfischmousse</i>	125
<i>Falsche Sushi</i>	126
<i>Hummermousse mit Garnelen und kleinem Salat</i>	126
<i>Gestrandete Jakobsmuscheln</i>	127
<i>Curryschaumsüppchen</i>	128
<i>Wachteleier in Spinathülle</i>	128
SUPPEN	128
<i>Kuttelflecksuppe</i>	128
<i>Kuttelflecksuppe (2)</i>	129
<i>Barschtsch I.</i>	129
<i>Žurek</i>	130
<i>Sellerieessenz in der Knolle</i>	131
<i>Kürbisschaumsuppe</i>	132
<i>Kürbissuppe mit Kokosmilch</i>	132
<i>Morchelcremesuppe</i>	133
<i>Krebsensuppe</i>	133
<i>Krabbensuppe</i>	133
<i>Melonen-Mangosuppe</i>	134
<i>Melonen-Mangosuppe II</i>	134
<i>Wildconsommé mit Gansleberknöckchen</i>	134
HAUPTGERICHTE	135
<i>Chili con carne (mit Bohnen und Mais)</i>	135
<i>Chili con carne II</i>	135
<i>Csalomade</i>	135
<i>Falsches Baklava (Minarett grüßt Uhrturm)</i>	136
<i>Forelle serbisch</i>	136
<i>Hecht serbisch</i>	137
<i>Karpfen serbisch</i>	137
<i>Heilbutt mit Paprikaschaum</i>	137
<i>Anglermedaillons mit Paprikaschaum</i>	137
<i>Anglermedaillons auf Kohlgemüse</i>	138
<i>Heilbutt gebraten mit Salat und Kartoffeln</i>	138
<i>Wildlachs auf Lauchgemüse</i>	139
<i>Lachs mit Weißweinsauce</i>	139
<i>Lachsfilet mit Porree und Avocado</i>	140
<i>Salmonen in lardo</i>	141

<i>Lachsstreifen auf Salat</i>	142
<i>Viktoriabarsch mit Speck</i>	142
<i>Petermännchen auf Lauch mit Miniauberginen</i>	143
<i>Seezungenröllchen mit Mangold</i>	143
<i>Pochierte Rochenflügel</i>	145
<i>Roastbeef</i>	146
<i>Ćevapčići</i>	146
<i>Pljeskavica</i>	146
<i>Sarma</i>	147
<i>Gedämpftes Kalbsfilet</i>	147
<i>Schweinsjungfernbraten in Blätterteig</i>	148
<i>Hirschrücken mit Rotweinsauce und Steinpilzen</i>	148
<i>Hirschkalbrücken</i>	149
<i>Rehfilet mit Rotkraut und Trüffel</i>	149
<i>Gefülte Milz</i>	150
<i>Huhn à la Oberlandesgerichtsrat</i>	150
<i>Grillhuhn</i>	151
<i>Hühnerspieße</i>	151
<i>Erdnusssauce</i>	151
<i>Spareribs</i>	151
<i>Wachteln im Kohlnest</i>	152
<i>Gefüllte Wachteln</i>	152
<i>Wachteln mit Lebkuchen-Trüffelfülle</i>	152
GEMÜSE UND BEILAGEN	153
<i>Zucchini sautiert</i>	153
<i>Erdäpfel-Karfiolauflauf</i>	153
<i>Kartoffel-Zwiebelauflauf</i>	154
<i>Spargelgratin</i>	154
<i>Rösti</i>	155
<i>Stangensellerie mit Apfel</i>	155
<i>Zellerpüree</i>	155
<i>Zellerpüree, Variante</i>	155
<i>Püree von Kohlsprossen</i>	156
<i>Fenchel-Selleriegemüse</i>	156
<i>Sautierte Steinpilze</i>	156
<i>Spargel-Pilzgemüse</i>	156
<i>Orangenrotkraut</i>	157
<i>Orangenweinkraut</i>	157
<i>Safranreis</i>	157
SALATE	158
<i>Radicchio-Fenchelsalat</i>	158
<i>Krautsalat mit Nüssen</i>	158
<i>Pikanter Salat mit Rotkraut</i>	158
<i>Blunzenradeln auf Salat mit Erdäpfelrösti</i>	158
SAUCEN.....	159
<i>Mayonnaise</i>	159
<i>Mayonnaise, leicht</i>	159
<i>Kräutermayonnaise</i>	160
<i>Senf-Dillsauce</i>	160
<i>Sauce Tartar</i>	160
<i>Currysauce</i>	160
<i>Kräuter-Knoblauchsauce</i>	161
<i>Cocktailsauce</i>	161
<i>Chilisauce</i>	161

<i>Wasabi-Sauce</i>	161
<i>Barbecuesauce</i>	162
<i>Krenschäumchen</i>	162
<i>Champignonsauce</i>	162
<i>Schinken-Spargelremoulade</i>	162
<i>Schnittlauchsauce I</i>	163
<i>Schnittlauchsauce II</i>	163
<i>Béchamelsauce</i>	163
<i>Sauce Mornay</i>	163
<i>Rotweinsauce</i>	164
<i>Weißweinsauce (Für Fischgerichte)</i>	164
<i>Orangensauce</i>	164
<i>Dijonsauce</i>	165
DESSERTS	165
<i>Mousse au chocolat</i>	165
<i>Mousse von Gelbem Muskateller</i>	166
<i>Marillensorbet</i>	166
<i>Mai-Tai-Sorbet</i>	167
<i>Orangensorbet</i>	167
<i>Malagaparfait</i>	167
<i>Schokoladeparfait</i>	168
<i>Whiskey-Parfait „Baileys“</i>	168
<i>Marzipanparfait</i>	168
<i>Nußparfait</i>	169
<i>Zimtparfait</i>	169
<i>Mohn-Zimtparfait</i>	169
<i>Schokolade-Nougatparfait</i>	170
<i>Lebkuchenparfait</i>	170
<i>Charlotte mit Maracuja- und Tamarilloparfait</i>	171
<i>Orangensockel</i>	172
<i>Preiselbeereis</i>	173
<i>Schokoladeeis</i>	173
<i>Haselnusseis</i>	173
<i>Haselnusseis</i>	174
<i>Haselnusseis II</i>	174
<i>Cassataeis</i>	175
<i>Pfirsicheis</i>	175
<i>Eis-Exoten</i>	175
<i>Hetscherleis</i>	175
<i>Tonkabohneneis</i>	176
JAPAN	177
SUPPEN	179
<i>Muschelsuppe</i>	179
<i>Fischsuppe</i>	179
VORSPEISEN	180
<i>Japanisches Weiches Ei</i>	180
<i>Wachtelei „Onsen-Art“ mit Fischrogen</i>	180
<i>Gebratene Jakobsmuschel, lackiert</i>	181
<i>Oktopus mit Gurkenscheiben</i>	181
<i>Sunomono mit Qualle</i>	182
<i>Sushi für Eilige (ohne Reis zu kochen)</i>	182
<i>Japanisches Weiches Ei</i>	183

<i>Gebratener Kürbis</i>	183
<i>Kürbiskern-Wakame-Pesto</i>	184
HAUPTSPEISEN	184
<i>Huhn mit Porreescheiben</i>	184
<i>Huhn mit Porree und Pilzen</i>	184
<i>Huhn mit Porree und Spargel</i>	185
<i>Huhn mit Pilzen und Spargel</i>	185
<i>Huhn mit Pilzen auf Reis</i>	186
<i>Gedämpftes Huhn</i>	186
<i>Rindfleischrollen mit Broccoli</i>	187
<i>Eintopf mit Soba-Nudeln</i>	187
<i>Udon nabe</i>	187
BEILAGEN	188
<i>Gurkensalat</i>	188
<i>Eingelegte Gurken</i>	188
SAUCEN	188
<i>Silbersauce</i>	188
<i>Tosa-Sauce</i>	189
JAPANISCHE ZUTATEN	189
<i>Dashi</i>	189
<i>Ichiban Dashi</i>	189
<i>Niban Dashi</i>	189
VIETNAM	191
<i>Sommerrollen</i>	191
<i>Nước mắm</i>	192
<i>Rindfleischrollen warm, bei Tisch gerollt</i>	192
<i>Phở</i>	193
KOREA	195
<i>Bulgogi</i>	195
<i>Bulgalbi, pikant</i>	195
<i>Kim Chi</i>	195
<i>Gurken-Kimchi</i>	196
<i>Gurkensuppe</i>	196
<i>Gurkensuppe, vegetarisch</i>	197
<i>Schweineherz mit Gemüse</i>	197
<i>Pikante Hühnerflügel</i>	197
<i>Gegrilltes Rindfleisch in Salat und Reispapier (Vietnam)</i>	198
INDONESIEN	199
<i>Gebratener Reis</i>	199
<i>Schweinefleischspieße (Saté manis)</i>	199
<i>Rindfleisch mit Kokossauce</i>	199
THAILAND	201
<i>Angler in Kokosmilch</i>	201
<i>Fischcurry</i>	201

<i>Fischcurry</i>	201
<i>Fischcurry an Tom Kha angelehnt</i>	201
<i>Jakobsmuscheln in roter Currysauce</i>	202
<i>Huhn in Kokoscurry</i>	202
<i>Tom Kha Gai</i>	203
<i>Hühnercurry</i>	203
<i>Hühnercurry mit Mango</i>	203
<i>Huhn-Reiseintopf</i>	204
<i>Ochsenschlepp in Tamarindensauce</i>	204
<i>Rindfleischcurry mit Tamarindenmark</i>	204
<i>Rindfleischcurry mit Spinat</i>	205
<i>Chiliblüten:</i>	205
<i>Fischfilet in Bananenblatt gedämpft</i>	205
<i>Fischfilet in Bananenblatt gebraten</i>	206
<i>Gedämpfte Fischrouladen</i>	206
<i>Limetten-Chilisauce</i>	207
<i>Chili-Limettensauce</i>	207
<i>Gegrillte Rotbarben</i>	207
<i>Gegrillter Drachenkopf</i>	207
<i>Garnelensuppe</i>	208
<i>Entensuppe mit Nudeln</i>	208
<i>Ente süß-sauer</i>	209
<i>Muscheln in Kokosmilch</i>	209
<i>Tintenfischsalat</i>	209
<i>Salat mit Tintenfisch</i>	210
<i>Tintenfisch auf Salat</i>	210
<i>Salat aus Bohnensprossen und Kräutern</i>	211
<i>Salat mit Meeresfrüchten</i>	211
<i>Zucchini Gemüse Thai</i>	212
<i>Pak Choy und Mungbohnenprossen in Kokossauce</i>	212
 CHINA	215
VORSPEISEN	218
<i>Kohlsalat</i>	218
<i>Quallensalat (Jellyfish)</i>	218
<i>Gebackene Hühnerflügel mit Mungbohnenkeimlingen</i>	218
<i>Mungbohnen Salat</i>	218
<i>Fünfgewürzesauce</i>	219
<i>Schweinefleisch mit Knoblauchsauce</i>	219
<i>Knoblauchsauce</i>	220
<i>Szechuan-Chiliöl</i>	220
SUPPEN	222
<i>Haifischflossensuppe</i>	222
<i>Spinatsuppe mit Eierblumen</i>	222
DIM SUM	222
<i>Geschmorte Phönixkrallen</i>	222
<i>Duftende Kutteln</i>	223
<i>Kutteln in Pfeffersauce</i>	223
<i>Rindfleischbällchen mit Koriander in Kohlblatt</i>	223
<i>Gebackene Fischrollen</i>	224
<i>Frühlingsrolle mit Garnelen</i>	224
<i>Garnelen-Schweinefleischtaschen</i>	225
<i>Meeresfleischtäschchen Shanghai Art</i>	225

<i>Gedämpfte Knödel mit Schweinefleischfülle</i>	225
<i>Xiao Bao</i>	227
<i>Suppenbasis</i>	227
<i>Drachenwantans</i>	228
HAUPTSPEISEN	229
GEFLÜGEL	229
<i>Weißgeschnittenes Huhn</i>	229
<i>Huhn mit Ananas</i>	229
<i>Huhn mit Nüssen</i>	230
<i>Huhn mit Nüssen II</i>	230
<i>Hühnerfleisch mit Cashewkernen (Szechuan-Küche)</i>	231
<i>Huhn mit Cashewkernen (Guangdong)</i>	231
<i>Huhn mit Lychees</i>	232
<i>Huhn mit Lychees II</i>	232
<i>Huhn mit Lychees und Zitrone</i>	233
<i>Huhn mit Broccoli und Mandeln</i>	233
<i>Knuspriges Huhn auf Bohnenkeimlingen mit Zitronensauce</i>	234
<i>Huhn mit Paprika</i>	234
<i>Gebratene Ente (Grundrezept)</i>	235
<i>Ente mit Ananas</i>	236
<i>Ente mit Gemüse und Pilzen</i>	236
<i>Ente mit Bambus und Jakobsmuscheln</i>	237
<i>Pekingente</i>	237
<i>Fladenbrot</i>	237
<i>Knusprige Ente Szechuan</i>	238
<i>Knusprige Ente auf Sprossen</i>	240
FLEISCH	240
<i>Kutteln auf Szechuanart</i>	240
<i>Rindfleisch Szechuan</i>	241
<i>Rindfleisch mit Gurke</i>	241
<i>Knuspriges Schweinefleisch mit Ananas</i>	242
<i>Schweinefleisch mit Broccoli und Erdnüssen</i>	242
<i>Knuspriger Schweinebauch</i>	242
<i>Rehkitz mit Pilzen</i>	243
<i>Abalone mit Gemüse</i>	243
<i>Zweifach gebackene Krabben auf scharfem Gemüse</i>	244
<i>Gemüsegarntur</i>	246
<i>Ausgebackener Fisch</i>	246
<i>Knusprig ausgebackener Fisch</i>	247
<i>Süß-Saure Chilisauce</i>	247
<i>Schweinefleisch mit scharfen Bohnen und Bambus</i>	248
<i>Kohlgemüse</i>	248
<i>Kohlgemüse II</i>	248
<i>Speisechrysanthemen mit Lotossamen</i>	249
<i>Mapo Tofu</i>	249
<i>Scharfe Aubergine</i>	250
<i>Hot Pot</i>	251
<i>Suppe für die Fonduebasis</i>	251
<i>Milde Variante</i>	251
<i>Pikante Variante</i>	252
<i>Zutaten zu Hot Pot</i>	252
INDIEN	255

BROT UND ZUSPEISEN.....	255
<i>Parathas</i>	255
<i>Fladenbrot mit Germteig</i>	255
<i>Raita</i>	256
<i>Paradeis-Zwiebelraitha</i>	256
<i>Scharfer Gurkensalat</i>	256
HAUPTSPEISEN.....	257
<i>Bananencurry</i>	257
<i>Gemüsecurry</i>	257
<i>Gemüsecurry</i>	257
<i>Dahl</i>	258
<i>Pakorras</i>	258
GEFLÜGEL	258
<i>Einfaches Hühnencurry</i>	258
<i>Hühnencurry in Kokosmilch</i>	259
<i>Hühnencurry mit Nußsauce</i>	259
<i>Hühnencurry mit Nußsauce II</i>	259
<i>Hühnencurry</i>	259
<i>Murgh Dopiazza</i>	260
<i>Huhn in Nussauce</i>	260
FLEISCHGERICHTE	261
<i>Moglai Korma (Rindfleischcurry)</i>	261
<i>Linseneintopf mit Schweinefleisch</i>	261
<i>Shirk Vindaloo</i>	261
<i>Schweinefleischcurry</i>	262
MEERESFRÜCHTE UND FISCH.....	262
<i>Garnelen-Bananencurry I</i>	262
<i>Garnelen-Bananencurry II</i>	262
<i>Garnelencurry</i>	263
AUSGEWÄHLTES AUS DIVERSEN FESTEN.....	264
<i>Petersiliencreme mit Lachsschnitten</i>	265
<i>Forellenterrine mit Kressesauce</i>	265
<i>Sautierte Entenbrust an Blattsalaten</i>	266
<i>Filet "Bavaroise"</i>	267
<i>Dessert "Surprise"</i>	267
<i>Schoko-Kirschcreme</i>	268
<i>Vitello tonnato</i>	268
<i>Thunfischsauce</i>	269
<i>Penne all'Amatriciana</i>	269
<i>Calamari ripieni</i>	269
<i>Risotto con porcini</i>	270
<i>Arista alla Fiorentina</i>	270
<i>Kardinalschnitte</i>	270
<i>Räucherforellenmousse mit Cumberlandsauce</i>	272
<i>Cumberlandsauce</i>	272
<i>Klare Ochsenschleppsuppe mit gefüllten Markknochen</i>	272
<i>Lungenbraten „Alt Wien“</i>	273
<i>Braune Sauce</i>	273
<i>Pikante Sauce I</i>	274
<i>Pikante Sauce II</i>	274

<i>Maroniparfait auf Orangensockel</i>	274
<i>Orangensockel</i>	275
<i>Kaninchenpastete</i>	275
<i>Pastetenteig</i>	276
<i>Bouillabaisse</i>	276
<i>Châteaubriand mit Sauce Béarnaise</i>	278
<i>Sauce Béarnaise</i>	278
<i>Bombe surprise</i>	278
<i>Schokoladeparfait</i>	278
<i>Vanilleparfait</i>	278
<i>Pâté de canard truffé</i>	280
<i>Champagnersüppchen mit Meeresfrüchten</i>	282
<i>Marillensorbet</i>	282
<i>Rinderfilet mit Markfülle</i>	282
<i>Erdäpfelgratin</i>	283
<i>Crêpe Suzette (Felix)</i>	283
<i>Hippenteig</i>	283
<i>Schokoladetränen</i>	284
<i>Mohneisgugelhupf</i>	284
<i>Lebkuchenmousse</i>	284
<i>Krebsenmousse</i>	286
<i>Wachteln mit Wacholder & Speck am Spieß</i>	286
<i>Wildconsommé Franz Ferdinand</i>	287
<i>Altwiener Lungenbraten</i>	287
<i>Mozartbombe</i>	288
<i>Gratinierte Jakobsmuscheln mit Champignons</i>	290
<i>Pappardelle alla lepre</i>	291
<i>Lammsattel mit Tomaten-Olivenkruste auf lauwarmem Paprikagemüse</i>	292
<i>Paprikagemüse</i>	292
<i>Lammsattel mit Kruste</i>	292
<i>Drei Variationen „bianchi e neri“</i>	293
<i>Geeister Zimt-Nougat</i>	293
<i>Schokoladeparfaits aus schwarzer und weißer Schokolade</i>	293
<i>Warme Graumohntorte</i>	294
<i>Nußbiskuitboden</i>	294
KALTE TAPAS	295
<i>Marinierte Paprikaschoten</i>	295
<i>Schalotten in Sherryessig</i>	295
<i>getrockneter Thunfisch</i>	296
<i>Eingelegte Sardellen</i>	296
<i>Aubergine mit Sardellen</i>	296
WARME TAPAS	297
<i>Gefüllte Champignons</i>	297
<i>Sesam-Chili-Pasteten</i>	297
<i>Fleischbällchen in pikanter Sauce</i>	297
<i>Fleischspießchen auf maurische Art</i>	297
<i>Jakobsmuscheln galizisch</i>	298
<i>Betrunkene Wachteln</i>	298
<i>Paella</i>	298
<i>Komposition von Kaffee und Sherry</i>	299
WIEDER EINMAL „ALT-WIEN“	301
<i>Parfait von frischer Gänseleber</i>	302
<i>Brioche</i>	302
<i>Kalbsragoût</i>	303

<i>Marzipanparfait</i>	303
FRANZÖSISCHER ABEND IN LAAKIRCHEN	304
<i>Maroni-Apfel-Törtchen</i>	304
<i>Canard a'l Orange</i>	305
ASIATISCHE IMPRESSIONEN	306
<i>Carpaccio vom gebeizten Wolfsbarsch und Lachs</i>	307
<i>Anglerspieße</i>	307
<i>Fohlenlungenbraten</i>	308
<i>Wokgemüse</i>	308
<i>Gefüllte Teigtaschen mit Meeresfrüchten in Pernod-Sabayon</i>	309
<i>Orangengranitée</i>	309
<i>Mango-Lychee-Parfait</i>	310
<i>Limettenschaum</i>	310
<i>Piña colada-Parfait</i>	310
<i>Gefüllte Zwergananas mit Karamelkruste</i>	310
GRIECHENLAND	313
VORSPEISEN	313
<i>Tsatsiki</i>	313
<i>Thalamosalata</i>	313
<i>Thalamosalata II</i>	313
<i>Auberginenpüree</i>	313
<i>Kartoffel mit Knoblauch</i>	314
<i>Walnüsse in Joghurt</i>	314
HAUPTSPEISEN	314
<i>Kotelett</i>	314
<i>Gerollte Lammkeule</i>	314
<i>Gebratene Lammkeule</i>	315
<i>Lammkoteletts</i>	315
<i>Kalbfleisch mit Zwiebeln</i>	315
<i>Kalbfleisch mit Zwiebeln II</i>	315
GEMÜSE	316
<i>Zucchini</i>	316
<i>Gebratene Melanzani</i>	316
GESCHICHTEN AUS TAUSENDUNDEIN NÄCHTEN	317
VORSPEISEN	317
<i>Gefüllte Pfefferoni</i>	317
<i>Sesamsauce</i>	317
<i>Zwiebelsalat</i>	317
<i>Blätterteigtäschchen</i>	317
<i>Gemüserollen</i>	318
SUPPEN	318
<i>Kalte Gurkensuppe mit Minze</i>	318
<i>Linsensuppe</i>	318
HAUPTGERICHTE	319
<i>Victoriabarsch in Paradeissauce</i>	319

<i>Rotbarsch mit Gemüse</i>	319
<i>Wachteln mit Nußfülle</i>	319
<i>Lammstelzen in pikanter Sauce</i>	320
.....	320
<i>Linseneintopf mit Lammfleisch</i>	321
<i>Linsen-Lammeintopf</i>	321
<i>Geschmorter Lammhals mit Gemüse</i>	321
<i>Lammeintopf</i>	322
<i>Lammeintopf mit Joghurtsauce</i>	322
<i>Kichererbsen mit Lamm</i>	323
<i>Faschiertes am Spieß</i>	323
<i>Geburtstagsreis</i>	324
DESSERTS	324
<i>Baklava</i>	324
EXPERIMENTELLE KÜCHE	325
FISCH	325
<i>Lachssashimi sous vide</i>	325
<i>Lachs sous vide, geräuchert</i>	326
<i>Waller in Pfeffersauce</i>	327
<i>Pfeffersauce</i>	327
<i>Gansleber sous vide</i>	327
<i>Film aus Mangopüree</i>	328
ESPUMAS	328
<i>Krenespuma</i>	328
<i>Wasabiespuma</i>	329
<i>Erdäpfespuma</i>	329
<i>Erbsenespuma</i>	329
GRUNDZUTATEN, KULINARISCHE TECHNIK	331
„EINLEGEARBEITEN“	331
<i>Sauerkraut</i>	331
<i>Dillgurken</i>	331
<i>Steinpilze in Essig</i>	331
<i>Pfefferoni</i>	332
<i>Falsche Kapern aus Bärlauchknospen</i>	332
WURSTWAREN	333
<i>Leberkäse</i>	333
<i>Bratwürste I</i>	333
<i>Bratwürste II</i>	334
<i>Wildbratwürste</i>	334
<i>Blutwurst</i>	334
<i>Blutwurst II</i>	335
<i>Kuttelwurst</i>	335
TEIGE UND MEHLPRÄPARATIONEN	336
<i>Eier-Mehlpanade</i>	336
<i>Nudelteig</i>	336
<i>Schmerteteig</i>	337
<i>Pastetenteig</i>	337
<i>Pastetenteig 2</i>	337

SUPPEN UND GRUNDSAUCEN	338
<i>Rindsuppe, altmodisch</i>	338
<i>Hühnersuppe</i>	338
<i>Kalbsfond</i>	339
<i>Fischvelouté</i>	339
<i>Brauner Fond</i>	339
<i>Rehfond</i>	340
<i>Wildfond</i>	340
<i>Wildconsommé</i>	340
<i>Mayonnaise</i>	341
<i>Mayonnaise, schnell</i>	341
MARMELADEN	341
<i>Preiselbeer-Ingwermarmelade</i>	341
 KÜCHENTECHNIK	 342
 GLOSSAR	 343
 ABBILDUNGSVERZEICHNIS	 XXVI

VORWORT

Wenn das Überfliegen des Inhaltsverzeichnisses den Eindruck eines „Sammelsuriums“ erwecken sollte, so widerspricht dies in keiner Weise den Intentionen, die mich beim Zusammentragen der Rezepte geleitet haben. Der internationale Anstrich entspringt einem sozusagen weltoffenen Gaumen, der nahezu alles zu versuchen bereit war und ist.

Erste, damals noch handschriftliche Aufzeichnungen über eigene Rezepte liegen bereits viele Jahre zurück und stammen teils noch aus meiner Schulzeit. Der Anlaßfall zu einer weiterreichenden Sammlung war durch eine während des Studiums eingeführte Festivität gegeben. Mit 3 Kollegen war zu Beginn unserer universitären Laufbahn die Institution des „Viererfressens“ ins Leben gerufen worden. Während wir bis zur Promotion noch mehrmals im Jahr zusammentreffen konnten, reduzierte sich die Gelegenheit hierzu – entfernungsbedingt – auf eine einzige pro Jahr. Beim ersten Zusammenkommen nach Beginn unserer beruflichen Laufbahn tauchte die erste Speisekarte, im Anschluß daran die erste Rezeptzusammenstellung auf. Diese stellt gewissermaßen die „Keimzelle“ des vorliegenden Buches dar. Die seither stattgehabten Feste sind im Kapitel „Ausgewähltes aus diversen Festen“ nachzuvollziehen.

Was zuvor war, ist so leider teilweise in Vergessenheit geraten; Das „Urmenu“ ist mir aber noch in Erinnerung:

Schinken-Spargelremoulade
(Felix)
Bouillabaisse
(Walter)
Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat
(Michi, Erwin)
Mohr im Hemd
(Felix)

Diese doch eher extravagante Speisenfolge erfuhr in den folgenden Jahren eine gewisse (kulinarisch-geographisch-historische) Harmonisierung. Schlecht gegessen haben wir dabei nie. Unvergessenes Fondue mit 24 Saucen; allerdeftigste Schlachtplatten; überraschend mild schmeckende Knoblauchorgien;... Daß jedem irgendwann ein kleiner Ausrutscher passierte, ist überflüssig zu erwähnen. In der entwickelten Form stand unser Treffen schließlich in der Regel unter einem – meist geographischen – Motto.

Der noch zu tuende Schritt von der Sammlung zum Kochbuch wurde durch mein schlechtes Gedächtnis sehr erleichtert. Es war wiederholt vorgekommen, daß mir ein Gericht ganz passabel geglückt war, und ich, als ich wieder vor den gleichen Zutaten stand, erneut ins Grübeln kam, was jetzt damit anzufangen wäre. Da man nicht immer in gleich guter (kreativer) Laune ist, und es an sich ausreicht, wesentliche Dinge wie das Rad oder ähnliches nur einmal zu erfinden, fanden auch andere Rezepte hier Eingang. So auch von zu Hause Gekanntes oder bei Freunden Erlerntes. Nicht zu vergessen die kulinarischen Erlebnisse und Freuden, die sich in dem einen oder anderen Restaurant ergeben haben, und die den Wunsch reifen ließen, das Gericht auch daheim zu genießen und meine Lieben damit zu überraschen. Alles zusammen stellt einen recht repräsentativen Querschnitt über das, was ich gerne esse dar. Die Einteilung nach Herkunftsländern habe ich des besseren Überblickes wegen gewählt, teilweise verschwimmen aber die geographischen Grenzen, da Gaumenfreuden derartig willkürliche Festlegungen nicht anerkennen.

Der „Internationalismus“ mit vor allem asiatischem Einschlag gründet sich auf meiner Überzeugung, daß ein leidlich kreativer Koch an nahezu jedem Punkt des Globus aus vor Ort angetroffenen Grundzutaten etwas kulinarisch Brauchbares hervorzubringen in der Lage sein müßte. Zudem können die Küchen verschiedener, auch grundverschiedener Länder einander durchaus befruchtend ergänzen. Das Streben nach Harmonie, nicht das Suchen der Gegensätze haben mich dabei geleitet.

In vielen Fällen wird man bei den Rezepten exakte Mengenangaben vermissen; hauptsächlich trifft dies auf Gewürze zu. Hierfür gibt es mehrere Gründe: zunächst den, daß ich selten bis nie ein Gewürz abgewogen habe. Auch ist Gewürz nicht gleich Gewürz, es ist von entscheidender Bedeutung, wie frisch und in welcher Qualität es zu bekommen ist. Nicht zuletzt ist das Würzen eben eine Frage des Geschmacks. Das will heißen, daß jeder, der einmal Thaiküche genossen und diese für gut befunden hat, höchstwahrscheinlich höher dosieren wird, wenn er liest: reichlich pfeffern, als der, dessen Leibspeisen sich mehr oder weniger ausschließlich aus der österreichischen Mehlspeisküche rekrutieren. In jedem Fall ist es vom Koch zu entscheiden, wie er es „anlegt“. Finden sich ausnahmsweise Zahlenangaben, sind sie aber als bewährt zu betrachten.

Man mag einwenden, daß dem ganzen Unterfangen etwas Unfertiges eignet, daß kein Abschnitt mehr als einige scheinbar wahllos zusammengestellte Rezepte auflistet. Warum findet ein einfacher Gurkensalat Erwähnung, das Wiener Schnitzel hingegen nicht? Die Antwort ist einfach: Mit Gurkensalat war ich im Gasthaus oder sonstwo viel häufiger unzufrieden als mit dem Schnitzel, dessen Rezeptur ich als bekannt voraussetze, weshalb ich aufgeschrieben habe, wie ich ihn mag, den Salat. Recht sauer nämlich. Ein Böhmischer Knödelwecken wurde mir in meinen Kochanfängen von einer lieben Bekannten beigebracht, das Beuschel wurde so und nicht anders von meiner Mutter gekocht, deshalb haben sie hier Eingang gefunden. Es ließe sich so für jedes Gericht eine eigene Begründung angeben. Oder kurz: es lag nie in meiner Absicht, ein Kompendium herauszugeben, sondern Liebgewordenes zu sammeln.

Nicht zuletzt leitet mich der Gedanke, meiner Tochter etwas von ihrem Vater zu „konservieren“. Ich habe es immer sehr genossen, für, noch mehr aber mit Annemarie zu kochen. Ihr ist diese Sammlung daher zugeeignet.

Perchtoldsdorf, im Dezember 1997

VORWORT ZUR DRITTEN AUFLAGE

Nach zwei „Ausgaben“, die teils durch Weitergabe auf elektronischem Weg, teils durch Ausdruck in überschaubarer Stückzahl erfolgten, besteht nunmehr ein bedeutenderer Anlaß, zum einen das Vergangene Revue passieren zu lassen, zum anderen, vorsichtig in die Zukunft zu spähen.

Die Rezepte sind sowohl bei meiner Familie als auch im Freundes- und Bekanntenkreis doch überwiegend gut angekommen. Mir selbst hat es auch geschmeckt. Die vorliegende Sammlung hat mir sogar eine treue Verehrerin beschert; die Tochter einer lieben Kollegin ließ sich schon des Öfteren dadurch inspirieren. Es hat mich in diesem Zusammenhang besonders gefreut zu hören, daß das Fehlen peinlich genauer Mengenangaben dabei positiv bewertet wurde, was der Richtigkeit der Intention, der Kreativität Raum zu lassen im Nachhinein Bestätigung verleiht.

Die anfangs noch eifrig betriebene elektronische Publikation hat sich mittlerweile gänzlich aufgehört. Ich glaube, daß – nicht nur auf diesem Gebiet – bereits zu viel geschehen ist und weiter geschieht. Ich habe es auch nicht zuletzt deshalb eingestellt, da die anfangs häufigen Anfragen spärlicher wurden und schließlich versiegtten. Es war aber recht nett, zum Beispiel einem Australier über sein Heimweh hinweghelfen zu können durch die Mitteilung, wie Leberkäse herzustellen sei. Es waren tatsächlich Anfragen aus allen Erdteilen, die mich erreichten. So gut ich konnte, habe ich sie beantwortet. Meine umfangreiche Literatur (derzeit 106 Bücher) war mir dabei ausgesprochen nützlich. In den Anfängen des Internet war der Link „Kochen im Internet“ noch so wenig benützt, daß man, beispielsweise bei Yahoo.de mit dieser Frage direkt auf meine Homepage kam. Heute gelangt man auf diesem Weg zu schier endlosen Listen, findet meine Seite aber immer noch.

Was nun das Kochen am häuslichen Herd selbst anbelangt, so kann ich nicht umhin festzustellen, daß es zum Teil erheblichen Erschütterungen ausgesetzt war, vor allem, was die gemeinsamen Aktivitäten mit meiner Tochter anbelangt. Mit Eintritt in die Pubertät erlahmte ihr Interesse an der Küche für einige Jahre vollständig. Gegen Ende dieses ja schon im Allgemeinen problematischen Lebensabschnittes wurde die Situation durch eine Eßstörung noch verschärft.

Ich muß gestehen, daß ich selbst mehr als einmal die Lust am Kochen darüber beinahe verloren hätte, und nicht nur daran. Es war dies auch meine am wenigsten kreative Phase. Mit Routine habe ich mir einigermaßen über die Runden helfen können. Ich bin nicht unfroh, daß es mir gelungen war, mir beizeiten davon ausreichend zu erwerben.

Annemarie ist gerade dabei, ihren Schulabschluß zu machen. Im Anschluß möchte sie dem elterlichen Haushalt den Rücken kehren und einen anderen Wohnsitz nehmen. Dies stimmt einen Vater naturgemäß melancholisch; ich möchte aber nicht verhehlen, daß es mich andererseits doch auch freut, den Wunsch zur Selbständigkeit an ihr zu sehen.

Jedenfalls stellt der Auszug aus Ägypten einen hinreichenden Grund für eine Neuauflage dar, die ich ihr mit den besten Wünschen für ihr weiteres Leben mit auf den Weg geben will, verbunden mit der Hoffnung, daß sie von dem Glück, das sie so sucht, einen möglichst großen Teil finden möge.

Perchtoldsdorf, am 6. Mai 2007

KÜCHENUTENSILIEN

Werkzeug

Gutes Werkzeug ist beim Kochen wie bei jedem Handwerk von zentraler Bedeutung. Es ist nun sicher nicht so, daß hohe Investitionskosten gute Ergebnisse garantierten, die Arbeit wird aber durch gute Geräte wesentlich erleichtert und damit auch das Vergnügen daran gesteigert. Wenn möglich, sollte man sich gleich gutes Material gönnen, denn niemand ersetzt einem die Auslagen für das minderwertige, von dem man sich früher oder später zu Gunsten des besseren ohnedies trennt. Wer mich kennt, weiß, daß ich, was Kochutensilien anbelangt, einen Tick habe und daher recht gut sortiert bin. Ich gebe auch zu, daß man vielleicht nicht alles braucht, was im folgenden angeführt wird. Aber es ist schon so, daß es für (fast) alles ein geeignetes Werkzeug gibt, mit dem sich wenn nicht ein besseres Ergebnis, so doch ein gleich gutes auf angenehmere Weise erzielen läßt. Ich versuche jeweils, das Wichtige vor das Angenehme und den reinen Luxus zu stellen.

Zerkleinern

Je nach Lebensmittel gibt es mehr oder weniger geeignete Mittel, sie zu zerkleinern; Spezialwerkzeuge zunächst beiseite lassend, interessieren hier zunächst Messer. Zu empfehlen sind Modelle mit geschmiedeten Klingen, der Griffstahl möglichst bis zum Ende des Griffes reichend, da kürzer geschäftete Messer wenig haltbar sind und hier eine Schwachstelle aufweisen. Einige Grundtypen exzellenter Qualität sollte man sich gönnen, zum Beispiel Modelle der Firma Ed. Wüsthof (Dreizack). Die Griffe sollen gut in der Hand liegen und sind heute meist aus Kunststoff, was aber nicht dazu verleiten soll, sie in die Geschirrspülmaschine zu legen, da sie dort schnell stumpf werden. Besser von Hand und nicht zu heiß waschen, es spart Schleifarbeiten. Vor Gebrauch am besten mit einem Wetzstahl abziehen, zum Nachschärfen einen Werkzeugschärfer (flacher Steinquader, feucht, liegend, nicht freihändig wie Wetzstein) verwenden, falls dies nichts mehr hilft, schleifen (lassen). Die Hersteller wartungsfreier Messer (Laserschliiff) versprechen uns gleichbleibende Schärfe ohne Wartung; das muß nicht einmal gelogen sein, da sie schon neu mehr reißen als schneiden, was vor allem bei Fleisch zu erheblichen Gewebszerstörungen und Verlust an Flüssigkeit und damit auch der Qualität führt. Spezialmesser wie Japanische Sushi- oder Keramikmesser müssen nicht sein. Die letztgenannten haben bei exzellenter Schärfe den Nachteil der Bruchanfälligkeit.

Beinmesser: Klinge etwa 2 cm breit, bauchig geformt, spitz zulaufend bei geradem Rücken. Zum Auslösen von Fleisch, zum Spicken, eignet sich gut zum Stechen.

Fleischmesser: gut 5cm breite bauchige Klinge, gerader starker Rücken. Fleisch in Scheiben schneiden, Hacken. Speck, Wurst.

Gemüsemesser, groß: wie Fleischmesser, aber mit schmalerem Rücken, wodurch das Gemüse beim Schneiden nicht weggeschleudert wird wie beim Holzspalten, sondern an seiner Stelle auf dem Brett bleibt, vor allem bei Zwiebel!

Brotmesser: Gerade Klinge, Wellenschliff.

Verschiedene kleine Messer für Spezialzwecke wie Erdäpfelschälen etc. Ungeeignet sind sie, Lebensmittel zu schneiden, die die Klinglänge überragen. Es ist eine offenbar typisch weibliche Eigenschaft, wenigstens in meiner Familie, alles, aber auch wirklich alles, mit **dem** „Lieblingsmesser“ zu bearbeiten, praktisch ist es nicht.

Nicht eigentlich ein Messer, aber dieses in manchen Fällen übertreffend: **Gemüsehobel**. In der Gastronomie aus Metall gefertigt, verstellbar und Mandoline genannt, nicht zu bezahlen. Für Haushaltszwecke: V-Hobel aus Kunststoff (Fa Börner) mit Wechseleinsätzen und Auffangbehälter (optional) Zusatzgeräte erlauben mit geringem Finanzaufwand recht ansprechende Ergebnisse zum Beispiel: Gemüsegitter. Der **Gurkenhobel** ist eine Sparvariante bzw. wird bei **Kastenreiben** sozusagen mitgeliefert.

Nicht unbedingt nötig, aber recht angenehm:

Filettermesser: schlanke, flexible Klinge, wird selten gebraucht, wie das Lachsmesser eigentlich ein Küchenluxusgegenstand. Wenn man Carpaccio mag, wird man es häufiger brauchen und schätzen. Der Name ist leicht mißverstehbar, denn zum Filetieren eines Fisches eignet es sich nicht sonderlich gut, da man damit kaum Gräten durchtrennen kann.

Gemüsemesser, klein: „sichelförmige“, also konkave, kurze Klinge. Zum Tournieren („Schnitzen“) von Gemüse, Schälen roher Gemüse.

Küchenutensilien

Käsemesser: Spezialklinge, oft nicht in vollem Metall ausgeführt, sondern mit Löchern. Käse klebt dadurch nicht so fest und kann besser angerichtet werden, vor allem Weichkäse. Käseharfe: In einem Metallbügel, der an einem Ende als Griffstück ausgeführt ist, ausgespannter Draht, sehr gut für Schimmelkäse, sonst ähnlich in der Anwendung wie Weichkäsemesser. Parmesanmesser mit kugelig-ovalärem Griff und breiter lanzettartiger Klinge zum Abbrechen von Käsestücken.

Tomatenmesser: Messer mit speziellem Wellenschliff für Paradeiser

Buntschneidemesser: wellig geformte Klinge, hauptsächlich zur optischen Aufwertung von Gemüse.

Melonenausstecher: Zur Herstellung von Kugeln aus weichem Obst und Gemüse (Melone, Avocado, Birnen, etc.)

Zestenreißer: Spezialwerkzeug zur Herstellung feiner Zitruschalenspäne (ohne bittere weiße Anteile).

Elektromesser: sehr praktisch, um Fleisch zu tranchieren. Mit verschiedenen, wechselbaren Klingen erhältlich.

Kochgefäße

Billigware rächt sich auch hier: da meist auf Ceranfeldern gekocht wird, sind Töpfe mit planen Böden, die auch so *bleiben*, eine *conditio sine qua non*. Die Energieverluste mitgerechnet, kommt minder gutes Kochgeschirr letztlich sogar teurer, vom Ärger ganz abgesehen. Ich persönlich bin mit den Produkten der Firma Spring sehr zufrieden. Auch nach jahrelangem Gebrauch „tanzen“ die Töpfe nicht auf der Kochplatte und rotieren nicht beim Umrühren.

Beim Kauf tunlichst alles Elektrogeschirr auf eine Glasplatte stellen und an den Rändern drücken. Falls eine schaukelnde Bewegung auslösbar ist, höflich, aber bestimmt danken, das Geschirr keinesfalls kaufen.

Kasserollen in unterschiedlichen Größen, Edelstahlausführung. Kupfertöpfe sind zwar hübsch, aber nicht ungefährlich, da sie mit Säuren leicht giftige Salze freisetzen. Die Topfgröße sollte – schon aus energetischen Gründen – dem zu garenden Inhalt entsprechen. In einem 3l-Topf eine geringe Menge Fond zu erhitzen, wäre Verschwendung, da ein erheblicher Teil an den Topfwänden haften bliebe. Umgekehrt sollte ein Topf aber auch nicht randvoll sein, da er sonst überkocht. Wenigstens ein recht großer Topf von wenigstens 5l oder mehr sollte vorhanden sein, um Nudeln in einer ausreichenden Menge Wasser kochen zu können (1:10, z.B.: 500g Teigwaren, 5l Wasser). **Stielkasserollen** sind sehr angenehm, da man sie sehr gut rütteln und schwenken kann, auch beim Anrichten tut man sich oft leichter und kommt ohne Schöpflöffel aus.

Pfannen: Wenn möglich, sollte man hier zweigleisig fahren; eine große, ausreichend hohe gußeiserne Pfanne zum Backen, Kurzbraten, weitere in unterschiedlichen Größen und mit Beschichtung. Man muß sich stets vor Augen halten: einen Teil der Beschichtung ißt man mit. Bei zarter Behandlung und vor allem striktem Vermeiden von Metallwerkzeugen zum Umrühren und Wenden halten die Oberflächen länger, aber nicht ewig. Holzspatel und Kochstäbchen sind ein unabdingbares Zubehör zu jedem beschichteten Kochgeschirr. Recht praktisch für fettarme Garungsmethoden: eine Grillpfanne mit strukturiertem Boden, der ein Grillmuster auf den Lebensmitteln hinterläßt. Kleinere, flache Pfanne mit Beschichtung für Palatschinken, Omeletts und Spiegeleier (eigentlich: Brateier, originale Spiegeleier werden im Rohr gemacht).

Bräter und Pfannen für das Rohr: im einfachsten Fall eine rechteckige Pfanne aus dünnem Stahlblech für offenes Braten. Bräter in guter Qualität sind schon recht teuer, halten aber vermutlich ein Leben lang. Der hohe Preis resultiert vor allem dann, wenn sie einen elektrotauglichen Boden haben sollen, um darin auch Anbraten zu können. Ein dicht schließender Deckel kann auch aus Glas sein. Auflaufformen je nach Geschmack rechteckig oder oval, am besten aus Steingut.

Glasgeschirr: Für Schmorgerichte, die im Rohr gegart werden, aber auch im Mikrowellenherd. Auf Herdplatten können sie relativ leicht springen. Vorteil: sie sind ausreichend hübsch, um auch bei Tisch gefallen zu können. Nachteilig ist die Empfindlichkeit sowie der hohe Energiebedarf, ganz ungeeignet sind sie zum Anbraten mit nachfolgendem Ablöschen. Ich persönlich habe so mehrere „liquidiert“.

Küchenutensilien

Kunststoffgeschirr: muß man mögen, ich mag es nicht, vor allem nicht bei Tisch. Zum Wärmen oder Garen von Tiefkühlgemüse mag es seine Berechtigung haben, aber es gibt keine Anwendung, in der es nicht durch Porzellan, Glas oder Steingut ersetzt werden könnte. Es altert rasch, vor allem, wenn man paradeis- oder paprikahaltige Speisen im Mikrowellenherd erhitzt, hier kann der Kunststoff in Höhe des Flüssigkeitsspiegels sogar Blasen werfen. Warum das so ist, kann ich leider nicht sagen. Ausgesprochen segensreich ist das Plastikgeschirr aber zur Vorratshaltung, da es auch Tiefkühlen (und das Aufwärmen) verträgt. Bei Überhitzung verzieht es sich leicht, vor allem die Deckel, wenn die Hersteller auch die uneingeschränkte Mikrowellentauglichkeit anpreisen mögen. Eckige Formen sind runden vorzuziehen, da sie sich leichter und platzsparender stapeln lassen.

Mischen

Einige Schüsseln in unterschiedlichen Größen, praktischerweise aus Metall, da pflegeleichter und hygienischer. Ein Schneekessel ist recht praktisch, muß aber nicht unbedingt sein; falls vorhanden empfiehlt sich die zusätzliche Anschaffung eines Standfußes (Kunststoffring). Um etwas über Dampf aufzuschlagen ist er kaum ersetzbar, aus Kupfer muß er aber nicht unbedingt sein. Kupfer hätte zwar ideale Wärmeleiteigenschaften, ist aber potentiell toxisch (bei längerem Kontakt mit den Lebensmitteln).

Trennen

Siebe in verschiedenen Größen, **Teesieb**, **Spitzsieb**, ein ausreichend großer, tunlichst aus Stahl gefertigter **Durchschlag** für Nudeln (Plastik behält praktisch immer einen unerwünschten Fettüberzug, ist unhygienisch und wird auch bald unansehnlich)

Der Herd

Alles probiert, kein Vergleich: Der Gasherd liefert die anerkannt schnellste und „beste“ Hitze für das Kurzbraten, vornehmlich im Hinblick auf asiatische Küche (Wok), erlaubt erdoch dünnwandiges Geschirr, das praktisch keine Wärmespeicherkapazität aufweist und so ein unerwünschtes Nachgaren nach Entfernung der Wärmezufuhr verhindert. Qualitativ gutes Elektrogeschirr wird hingegen auch auf dem Gasherd durch die dicken Böden noch gut eine Minute „nachbraten“. Gegen sie spricht, daß sie schwieriger sauber zu halten sind als die heute hauptsächlich verwendeten Ceranfelder. Bei Platten-Elektroherden summiert sich die Speicherkapazität der Platte und des Topfes. Bei allen Elektroherden kann man keine dünnwandigen Kochgefäße verwenden, da sich diese unter der Hitzeeinwirkung stark verwerfen und dann die Hitze nicht mehr gleichmäßig, sondern nur noch punktförmig durchlassen. Induktionsherde wären möglicherweise ein Optimum; ihr Preis ist aber nach wie vor sehr hoch.

Was das Backrohr anbelangt, ist hingegen der elektrische Betrieb dem Gas vorzuziehen. Zum einen, weil die Hitzeentwicklung wesentlich gleichmäßiger ist, zum anderen, weil die Regelung wesentlich feinfühlicher ist. Ob Anzeige oder Regelung analog oder digital erfolgen, ist dabei weniger wichtig. Umluft, Ober- und Unterhitze lassen kaum Wünsche offen.

EINKAUFEN

So gut wie alle prominenteren Köche der letzten Jahrzehnte haben – mit Ghostwriter oder auch in selbständiger literarischer Tätigkeit der Um- und Nachwelt ihre Rezeptsammlungen hinterlassen. Im einleitenden allgemeinen Teil findet sich bei nahezu allen der wohlgemeinte Ratschlag nur vom Besten und Frischesten zu kaufen, nach Möglichkeit auf dem Markt.

Nach meiner eigenen, derzeit etwa dreißig Jahre umfassenden Kochtätigkeit habe ich den Niedergang dieser an sich ja begrüßenswerten Idee erlebt. Zum einen, weil namhafte Köche vermehrt sogenannte Convenience-Produkte¹ mehr und mehr in den Vordergrund stellen, zum anderen, weil sich das Angebot an Märkten wie auch das der auf den Märkten angebotenen Produkte drastisch reduziert hat. Das kleine aber feine Fachgeschäft ist, wie auch der Bauer, heute in wirtschaftlichem Sinne praktisch nicht mehr überlebensfähig. Der ungewöhnlich dramatische Rückgang an natürlich vorkommenden Lebensmitteln, ich denke dabei zum Beispiel an Fisch, führt zu einer Verschmälerung der Angebotspalette bei gleichzeitig steigenden Preisen. Um beim Beispiel Fisch zu bleiben: Ware aus Aquakultur, die ökologisch auch nicht ganz unbedenklich ist, ist gerade noch leistbar, Fisch aus Wildfang definitiv unerschwinglich. Die allerorten gepriesene Produktvielfalt der modernen Industriegesellschaft Marke Spätkapitalismus ist in der Praxis des täglichen Einkaufes auf einige Exoten, wie zumeist unreifes Obst, reduziert. Man versuche einmal ein Kilo Erdäpfel von guter Qualität zu kaufen, um zu erfahren, was ich meine. Spätestens die Schnittfläche derselben verrät, daß irgendetwas in diesen Knollen nicht mit rechten Dingen zugeht, nahezu alle sind von einem feinen Geäst von grauweißer Farbe durchzogen, die Beschaffenheit der Schalen ist so unterschiedlich, wie die Konsistenz, die nach dem Kochen resultiert.

¹ Halbfertig-Produkte wie Saucengrundlagen etc.

In meiner Jugend gab es „Runde“ oder „Sieglinde“, daneben noch Spezialitäten wie „Kipfler“. Die Erwartungen, die man damals an Erdäpfel stellte, wurden auch erfüllt. Runde Kartoffeln waren mehlig, die anderen speckig; daraus ergaben sich unterschiedliche Verwendungszwecke. Die heutigen Sorten kommen uns „vorwiegend festkochend“ entgegen. Was aber ist mit diesem heterogenen Gemenge – sei es auch von vorwiegend mehr oder weniger gut umrissener Konsistenz – anzufangen, wenn es für Püree zu speckig, für Salat zu mehlig ist? Gar nichts.

Was ist von Schnitzelfleisch zu halten, das entweder in Kunststofftaschen mit saugfähiger Einlage schamhaft verpackt nach Hause getragen wird, oder sich, ohne diese Verpackungstricks in der Küche schon um fünf Prozent geschrumpft, bis zu den Knöcheln im Wasser stehend zeigt und dann in der Pfanne bis zur Lächerlichkeit einläuft.

Der Jahre anhaltende Trend zum Billiglebensmittel hat die ganze Branche verdorben und darüber hinaus einen Berufsstand praktisch ausgerottet: den des Bauern. Selbst wenn man relativ viel Geld für Lebensmittel anlegt, erhält man dadurch noch lange keine Garantie über die Qualität des Erworbenen. Das, was sich dem Auge des Betrachters in so manchem Supermarkt darbietet, ist bestenfalls als Biomüll-Deponie zu bezeichnen. Die größten Gewinnspannen dürften dem Transport(un)wesen zufallen, an den Produzenten jedenfalls geht der Reichtum eher vorbei, auch, wenn sich die Werbung täglich aufs Neue müht, mit Bildern von der heilen Umwelt am (Bio)Bauernhof meine Bedenken zu zerstreuen, was ihr übrigens nicht gelingt. Mein Bild, das ich von unserer Wirtschaft habe, wird von dem Umstand, daß ich täglich die gesamte Süd-Ost-Tangente befahren muß, nicht ganz unerheblich geformt. Es handelt sich dabei im wesentlichen um ein schleppendes Überholen einer zweispurigen LKW-Kolonnen, Lebensmitteltransporte gehören zu den häufiger zu beobachtenden Fahrzeugen. Die gepriesene Produktvielfalt, die durch die nimmermüden Lastwägen über das Volk ausgegossen wird, erschöpft sich darin, daß man in Apetlon Vorarlberger Joghurt, in Innsbruck solches aus Niederösterreich oder Kärnten kaufen kann. An tatsächlichen lokalen Bedürfnissen und örtlichem Bedarf wird vorbeiproduziert und –gefahren.

Um auf den Markt zurückzukommen: Jedes Mal, wenn eines der kleinen Fachgeschäfte zusperrt, findet sich nach Neueröffnung des Standes unter Garantie ein weiteres Freßlokal an seiner Stelle wieder. So geht es zumindest auf dem Naschmarkt, meinem einstigen Einkaufsparadies, zu, wo derzeit etwa sieben Sushibuden sich auf einer Länge von 150 Metern Wienzeile erstrecken.

Einkaufen

Die Konsequenzen, die ich daraus gezogen habe sind:

Fleisch selten und wenn: dann in der Markthalle in Wien III gekauft, am Stande des Engelbert Miedler. Ich habe von dort noch nie ein schlechtes Stück Fleisch nach Hause getragen.

Wild: bei befreundeten und bekannten Jägern; Kriegler in der Perfektastraße.

Innereien: Obwohl mir persönlich schwer verboten, müssen sie dennoch gelegentlich sein; Albrecht² in der Markthalle

Fleischerzubehör wie Wurstdärme: St. Marx; Markthalle.

Gemüse auch dort, aber nach wie vor auch vom Naschmarkt, wenn es etwas Besonderes³ sein soll bei Himmelsbach, Stand 40-45, zu Apothekerpreisen, ansonsten haben die türkischen Geschäfte Brauchbares um Erschwinglicheres. Kleine, vor kurzem erst wieder ins Leben getretene Gemüsegeschäfte in meiner Heimatmarktgemeinde lassen sich vielversprechend an, was die Güte des Gebotenen anbelangt; ob sie auch überleben werden, ist (2006) ungewiß.

Fisch: Immer bei Gruber⁴ am Naschmarkt, gleich vis a vis vom Himmelsbachschen Gemüsestand, nur selten bei Cerny und Nordsee in Wien XXII.

Käse: Naschmarkt. Weichkäse: Urbanek, Hartkäse: Käseland, etwas weiter stadtauswärts, gleiche Seite. Alternativen: Supermärkte, aber nur abgelaufene Produkte nehmen, sie sind mitunter erstaunlich gut!

Nüsse, manche Gewürze und Trockenlebensmittel: Naschmarkt, Milan Grknic.

² Hier kennt man noch alle Zutaten für Bruckfleisch und hat sie – wenigstens auf Bestellung – auch zum Verkauf; eher am Wochenanfang übrigens.

³ Beim Ankauf einer Mango oder einer Melone werde ich dort gefragt, für wann der Verzehr vorgesehen ist; „heutige“ Früchte waren tatsächlich immer vollreif und von erlesenem Geschmack.

⁴ Mir ist dort schon wiederholt vom Ankauf des einen oder anderen Filets abgeraten worden, nicht ohne daß man mir Frischeres empfohlen hätte; ich habe den guten Ratschlag nie abgelehnt und mußte es auch nie bereuen.

Asiatische Zutaten: Japanische: Naschmarkt/Faulmanngasse, alle anderen Markthalle, Asia-Shops am Naschmarkt. Preisgünstige Gewürze und Früchte: Naschmarkt, Indian Shop.

Falls mich jemand deswegen einen Snob zeiht, kann ich dem vermutlich nicht einmal viel entgegenhalten; der Ärger beim Einkaufen, Kochen und Essen hält sich aber so für mich in den kleinstmöglichen Grenzen, und das ist eigentlich schon eine ganze Menge, wenn man das Paradies schon nicht (mehr) haben kann.

Soweit der Stand von 2006/7.

2023 stellt sich die Situation weiter, man möchte sagen: verengt, dar.

Die alte Markthalle in Wien/Landstraße gibt es schon lange nicht mehr. Ich bin dem Fleischer meines Vertrauens, Herrn Horst damals nach Wien XXIII gefolgt, zum Großmarkt Inzersdorf, f-eins. Voriges Jahr hat besagter Horst seinen Ruhestand angetreten; es war ein schmerzlicher Verlust.

Immerhin aber gibt es dort auch andere Fleischgeschäfte und auch einen Gemüsestand. Mit dieser Kombination lassen sich die meisten Einkäufe erledigen.

Vor kurzem hat ein dort seit langem angesiedeltes Fischgeschäft seine Pforten für immer geschlossen, wegen mangelnden Geschäftsgangs.

Müßig zu sagen, dass der Naschmarkt um einige Fressbuden reicher geworden ist, so gibt es zum Beispiel den „kleinen Inder“ nicht mehr. Wie Felsen in der Brandung stehen das „Käseland“ und der Urbanek, der Himmelsbach, Fachgeschäfte für Spezialitäten. Auch den Gruber gibt es noch, er bietet erlesenen Fisch, nach wie vor; aber: zu rekordverdächtigem Preis bei stark reduzierter Auswahl.

Der Sohn der seligen Frau Gruber, der das Geschäft übernommen hat, meinte bereits damals, dass der Genuss von Fisch eine Zwei-Klassengesellschaft hervorruft. Demnach zerfällt die Menschheit in die Gruppen: Zuchtfisch- und Wildfang-Käufer. Es ist zu befürchten, dass er damit nur allzu recht gehabt hat.

Einkaufen

Die eben angesprochene Reduktion der Angebotspalette war höchstwahrscheinlich, wenigstens zum Teil, ökonomischen Überlegungen geschuldet. Eine „vernünftige“ Bouillabaisse⁵ bekommt man mit einem Einkauf jedenfalls nicht mehr zusammen.

Was also den Fisch anbelangt, bin ich – nolens volens – zum Großhandel gewechselt. Dieser, der nicht namentlich genannt sein soll, bietet bei relativ großer Auswahl und erträglichem Preis Fisch von, sagen wir: wechselnder Qualität an. Vorsicht ist allemal geboten. In Schwertfisch habe ich schon Würmer gefunden, nach Genuss von Austern und Messemuscheln ... Der Rest ist Schweigen.

Eine mögliche Alternative bietet auch hier der Groß(grün)markt in Inzersdorf: Eishken, allerdings zu Konditionen, die bereits vom Naschmarkt bekannt sind.

Wenn gerade von Fisch die Rede ist, kann ich immerhin in soziologischer Hinsicht das oben Gesagte von der Zweiklassengesellschaft ein wenig relativieren: die Konsumenten von Zucht- wie Wildlachs dürfen mittlerweile etwa gleich sicher sein, dass sie mit dem für gesund gehaltenen Lebensmittel Fisch eine vergleichbare Menge an Mikroplastik zu sich nehmen, wenngleich zu recht unterschiedlichem Einkaufspreis. Sehr tröstlich ist dies allerdings nicht.

⁵ Eine Delikatesse sondergleichen, die eben aus der Vielzahl der verwendeten Fischarten und -texturen ihren ganz besonderen Reiz schöpft. Ich kann mich zum Beispiel nicht mehr erinnern, wann ich das letzte Petermännchen gesehen habe, wann den letzten Austernfisch.

HAUSMANNSKOST

Vorspeisen und kalte Gerichte

Selleriekaltschale

1 mittelgroßer Zeller; 1 säuerlicher, festfleischiger Apfel; Saft einer halben Zitrone; 1/8 l Schlagobers; Gewürze: 1 Nelke, weißer Pfeffer, 1 Blatt Liebstöckel, Kren, Salz; Apfelbalsamessig.

Zeller schälen, würfelig schneiden, sogleich mit Zitronensaft und mit Wasser bedeckt aufsetzen, Gewürze zugeben, ebenso etwa 4-5 dünne Scheibchen Kren, weich kochen. Kren, Liebstöckel und Nelke entfernen, etwas auskühlen lassen und dann im Mixer zerkleinern. Mit Balsamessig abrunden, kühlen. Vor dem Servieren mit dem Schneebesen Obers einarbeiten und mit frisch geriebenem Kren pikant abschmecken. Als Einlage klein würfelig geschnittene Apfelstückchen (mit Zitronensaft gegen Braunwerden geschützt). Mit Zitronenmelissenblatt garnieren und in Suppenschalen anrichten.

Sulz

1 hintere Stelze; 1 Suppengrün; 1 Gemüsezwiebel; 2 Knoblauchzehen; 2 Lorbeerblätter; 15 Pfefferkörner; 5 Pimentkörner; Salz; 1 kräftiger Schuß Essig; 12 Blatt Gelatine; Wurzelwerk; 3-4 Essiggurkerln; 2 Zwiebeln; Thymian; Pfeffer.

Stelze mit Salz, Essig und etwa 1 ½ l Wasser aufsetzen, nach dem Aufkochen abschäumen. Suppengrün, Knoblauchzehen, Lorbeer, Pfeffer und Piment zugeben und im Druckkochtopf etwa 30-45 Minuten garen. Nach dem Abkühlen Abseihen, die zerkochten Gemüse verwerfen. Das Fleisch ablösen und samt der Schwarte kleinwürfelig schneiden. In etwas Sud das in Würfelchen geschnittene Wurzelwerk knackig kochen. Den restlichen Sud mit Thymian auf etwas über 1 l einkochen, Gelatine zuerst kalt einweichen, dann darin auflösen. In einer geeigneten Form Fleisch, gehackte Zwiebel und gehackte Gurkerln vermengen, kräftig pfeffern und den Sud darüberseihen. Über Nacht im Eiskasten fest werden lassen. Mit Essig und Öl sowie mit frischen Zwiebelringen servieren. Frisches Schwarzbrot dazu reichen.

Variante: Mit Apfelessig aufsetzen, vor dem Ausgießen mit dem Gelatine-Sud Kürbiskerne untermengen. Selbstverständlich nur mit Kürbiskernöl denkbar (Steirische Klassik).

Tafelspitzsuzl



Abbildung 1: Tafelspitzsuzl

½kg Rindfleisch (Tafelspitz, Schulterscherzel, Kavalierspitz); 1 Lorbeerblatt; 10 Pfefferkörner; 5 Pimentkörner; Wurzelwerk; Jungzwiebel; 3 Essiggurken; 12 Blatt Gelatine.

Das Rindfleisch mit den Gewürzen aufsetzen und kernig-gar kochen. Die Suppe abseihen, entfetten und auf etwa 1l reduzieren, dann die zuvor eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Boden einer geeigneten Form damit ausgießen und fest werden lassen (chemisieren). Ein Dekor in Blütenform auf die erstarrte Gelatine legen (Karotten, Zitronenmelissenblätter, Lauchstreifen). Wurzelwerk in feine Julienne schneiden, kurz mit Suppe überbrühen, kalt abspülen und mit gehacktem Zwiebel und Gurkenwürfelchen vermengen. Fleisch nach dem Erkalten fein würfelig schneiden, unter das Gemüse mischen, auf das Gemüsedekor streuen und die Form mit der restlichen Suppe/Gelatine ausgießen).

Mit gehackter Zwiebel, Kernöl und Apfelessig anrichten.

Huhn in Aspik

1 nicht zu großes Huhn, etwa 1,30 kg; 2-3 Stück Jungzwiebel; etwas Porree; 1 Stange Sellerie; 3 Scheiben Ingwer; Reiswein; 1 KL Hühnersuppenpulver; Salz; 1 KL Pfefferkörner; Salz.



Abbildung 2: Huhn in Aspik

Zum Fertigstellen: 1-2 Karotten; 8 Wachteleier; 75g Aspikpulver; Madeira und Johannisbeeressig zum Abschmecken.

Das Huhn gründlich waschen, in eine geeignet große Kasserole geben, mit kochend heißem Wasser gut bedeckt aufgießen, 15 Minuten stehen lassen. Abgießen, nochmals spülen, mit Jungzwiebel füllen, mit den Zutaten, knapp bedeckt mit Wasser, aufkochen, 45 Minuten zugedeckt mehr ziehen als wallen lassen, dann im Sud erkalten lassen, entbeinen und in Stücke zupfen.

Wachteleier 5 Minuten kochen, abschrecken, abgießen und in der Kasserole kräftig schütteln, bis die Schalen angebrochen sind, dann mit kaltem Wasser übergießen und weiter auskühlen lassen und dann schälen. Karotten putzen, klein würfeln und in wenig Wasser bissfest kochen, kalt abspülen. Den Fond entfetten und 1,5l abmessen, erhitzen, aber nicht aufkochen und das Aspikpulver darin mit einem Schneebesen vollständig auflösen. Mit Madeira und Johannisbeeressig abschmecken, so erforderlich auch nachsalzen.

In einer geeigneten Form zuerst eine Schicht Huhn, als Mittelstreifen die Wachteleier, zu beiden Seiten der letzteren Karottenwürfel, dann mit Hühnerfleisch abschließen. Das Aspik vorsichtig eingießen und erkalten lassen.

Gefüllte Eier



Abbildung 3: Gefüllte Eier

Eier; Kapern, feinst gehackt; Salz Pfeffer; Worcestershire; englischer Senf; Rahm oder Crème fraîche; Mayonnaise.

Eier hart kochen, abschrecken und schälen. Die Pole kappen (Standfestigkeit!), quer halbieren und die Dotter vorsichtig auslösen. Diese mit Gewürzen und übrigen Zutaten auf cremige Konsistenz bringen, Mit Dressiersack oder –spritze in die Eiweiße füllen. Garnierungsmöglichkeiten: Cocktailparadeisspalten, Gurkenstücke, roter Paprika, Ein Stück rote Zwiebel und Kaper, etc.

Suppen

Erdäpfelsuppe I

½ kg Erdäpfel; Salz; Pfeffer; Majoran; ½ Tasse getrocknete Pilze; 2 EL Mehl.

Geschälte Erdäpfel in Scheiben schneiden und mit den Pilzen und Gewürzen gemeinsam eine Viertelstunde kochen lassen. Eine nicht allzu dunkle Einbrenn zubereiten, kalt ablöschen und mit der Suppe aufgießen, kurz durchkochen. Eventuell mit einem Rahmklecks servieren.

Erdäpfelsuppe II

½ kg speckige Erdäpfel, einen mittelgroßen mehligen; 2 EL Mehl; 1 Tasse getrocknete Pilze; 3 EL getrocknetes Suppengemüse; Salz, Pfeffer; Suppenwürfel oder Suppenbasis aus dem Glas (fakultativ).

Die Kartoffeln würfeln, mit Wasser bedeckt aufheben, Gemüse und Pilze mit heißem Wasser kurz quellen lassen. Eine lichte Einbrenn bereiten, löschen und mit Gemüse und dem Einweichwasser verkochen, Erdäpfel zugeben und abschmecken. Etwa eine Viertelstunde köcheln lassen, in den letzten 5 Minuten mit einer geriebenen mehligem Kartoffel auf dickliche Konsistenz bringen (hebt auch den Kartoffelgeschmack). Mit Rahmklecks servieren.

Linsensuppe

¼ kg Linsen; durchzogener Speck (Hamburger); 1 große Zwiebel; 2 Lorbeerblätter; Backpulver; Pfeffer; Thymian; Majoran; 1 kleines Suppengrün; Salz; Maggi; Essig.

Linsen einweichen. Speck fein würfeln, auslassen und die gehackte Zwiebel darin glasig werden lassen. Linsen zugeben, mit Wasser (fakultativ: Suppe oder Selchsuppe) gut bedecken, eine Msp. Backpulver zusetzen und mit dem klein geschnittenen Gemüse und Kräutern und Pfeffer weich kochen. Erst dann salzen, säuern und abschmecken. Lorbeerblätter entfernen. Die Suppe kann auch (teilweise) püriert werden.

Krautsuppe

½ kg Sauerkraut; 2-3 Zwiebeln, etwas Selch- oder Bauchspeck (kann auch entfallen); 1 EL Zucker; Paradeismark; Gewürze: Paprika, Pfeffer, etwas Majoran; 2 mehligem Erdäpfel. Zum Aufgießen: Wasser, Rindsuppe oder Gemüsebouillon.

Würfelig geschnittenen Zwiebel und, falls verwendet, Speckwürfeln in Schmalz glasig werden lassen, Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen, dann Paprika und Paradeismark kurz anrösten und ablöschen. Kraut in den Topf geben, würzen und zugedeckt ¾ Stunden köcheln. 10 Minuten vor dem Servieren – falls gewünscht – die geschälten Erdäpfel zur Bindung in die Suppe reiben.

Beilage: Brot; Sauerrahm extra reichen.

Gulaschsuppe

¼ kg Speck; 1 kg Suppenfleisch (ganz hervorragend: Kronfleisch, Zwerchfell!); 1 kg Erdäpfel; ¼ kg Cabanossi oder ähnliche Wurst; knapp 1 kg Zwiebel; Paprika (Schärfe nach Geschmack); Salz; Pfeffer; 3 Knoblauchzehen; Majoran; Kümmel; Essig; Paradeismark; Chilipulver nach Geschmack; 1 EL Zucker.

Zwiebel mäßig fein würfeln, derweilen Speckwürfel auslassen, evtl. noch etwas Schmalz dazunehmen (bei fleischigerem Speck). Die Zwiebeln darin glasig dünsten, zuletzt Zucker leicht bräunen, Würfelig geschnittenes Fleisch kurz in heißem Fett wenden, mit Essig ablöschen und Gewürze je nach persönlicher Courage begeben, mit Wasser bedecken. Paradeismark ist nur bei schlecht färbendem Paprika vonnöten. 1 ½ Stunden köcheln lassen, während der letzten halben Stunde in Scheibchen geschnittene Wurst und Erdäpfelwürfel begeben, vor dem Servieren mit 1-2 gerissenen Erdäpfeln andicken.

Klachsuppe

1 vordere Stelze, ausgelöst mit Knochen; 1 Wurzelwerk; 1 Zwiebel; 2 Knoblauchzehen; Pfefferkörner; Neugewürz; 2 Lorbeerblätter; Thymian; Salz; 1 Schuß Apfelessig; 2 weitere Zwiebeln; 5 Karotten; 1 kleiner Zeller; 1 Kohlrabi; 2 EL Mehl; Petersil; Schnittlauch zum Garnieren.

Die Stelze mit Gewürzen und mit Wasser gut bedeckt etwa eine halbe Stunde im Druckkochtopf garen, langsam auskühlen lassen. Nach dem Erkalten auslösen und das Fleisch in mundgerechte Stücke teilen, überflüssiges Fett von der Schwarte entfernen und diese fein nudelig schneiden. Inzwischen die Karotten in Scheiben hobeln, Zeller und Kohlrabi fein würfelig. Gehackten Zwiebel in Butter oder Margarine andünsten, leicht stauben und ablöschen, den Sud und die übrigen Zutaten begeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Fertigwerden gehackten Petersil zufügen. Mit Schnittlauch servieren. Beilage: Schwarzbrot.

Champignoncreme

250 g Champignons; 1 Zwiebel; Butter; 2 EL glattes Mehl; 1 Becher Crème fraîche; Salz; Pfeffer; Muskat.

Fein gehackte Zwiebel und Champignons samt Stielen in Butter andünsten, salzen, pfeffern, mit einem Hauch Muskat würzen; einige schöne Champignonköpfe zurückbehalten. Mit Wasser oder leichter Suppe aufgießen, 20 Minuten kochen lassen. Helle Einbrenn zubereiten, mit kaltem Wasser löschen. Die Champignonsuppe im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Zur Einbrenn geben und unter Rühren aufkochen. Die übrigen Champignonköpfe dünn blättrig schneiden, in Butter anbraten und leicht würzen. Crème fraîche zur Suppe geben, mit dem Schneebesen aufschlagen, nicht mehr kochen lassen. Zuletzt die blättrigen Pilze zugeben, evtl. mit etwas Petersil garnieren.

Sauerampfersuppe

1 gehäufte Suppenteller Sauerampfer, 1 kleiner Salat (fakultativ); Butter; 2 EL Mehl; Salz; Pfeffer; Muskatnuß; Gemüsebouillon; 1/8 l Schlagobers; 2 Eidotter.

Die Blätter gut reinigen, harte Stiele entfernen, grob schneiden. In Butter andünsten, mit Mehl stauben, mit Bouillon oder Wasser aufgießen. Etwa 20 Minuten kochen lassen, durch ein Sieb passieren. Abschmecken und vor dem Servieren mit Obers und Dottern aufschlagen, nicht mehr kochen.

Als Einlage Zimtcroupons (geröstete entrindete Schwarzbrotwürfel, mit Zimt bestäubt).

Selleriecreme

1 große Sellerieknolle; weißer Pfeffer; 1 Lorbeerblatt; Salz; 1 Becher Crème fraîche; 5 Pimentkörner; 1 1/2 l Wasser oder leichte Rindsuppe.

Zeller schälen und in grobe Stücke schneiden, in Wasser oder Suppe mit den Gewürzen weichkochen. Gewürze aus dem Sud nehmen und die Suppe in einem Mixer pürieren, die Crème fraîche gleichfalls mit dem Mixer einarbeiten. Nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit Croupons und etwas gehacktem Petersil servieren.

Variante: Mit Schwarzbrotcroupons (siehe Seite 66).

Kürbissuppe mit Bärlauch

1 kg Speisekürbis, möglichst leuchtend orangefarben; Gemüsefond, Salz, weißer Pfeffer. etwa 15 dkg Bärlauch, Butter. Lichte Einbrenn nach Belieben. Schnittlauch zum Garnieren.

Kürbis schälen und entkernen, in Stücke schneiden. Mit Wasser und Gemüsebouillon kochen, bis er weich ist, pürieren. Einbrenn herstellen, mit der Suppe aufkochen, durch ein Sieb gießen, erwärmen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Butter schmelzen, gewaschenen Bärlauch darin zusammenfallen lassen und mit wenig Wasser zugedeckt einige Minuten* dämpfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, passieren. Die Kürbissuppe in vorgewärmten Tellern anrichten, in die Mitte etwas Bärlauch geben, mit einem Löffel sternförmig etwas auseinanderziehen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Bärlauchsuppe

Saisonales Gericht! Ausreichend Bärlauch, Zwiebel; Butter; Crème fraîche ; Pfeffer; Gemüsebouillon.

Bärlauch waschen und ausdrücken. Zwiebel fein hacken, in Butter glasig andünsten. Bärlauch zugeben, andünsten, mit Wasser aufgießen, mit Gemüsebouillon würzen, weich kochen. Im Mixer mit Crème fraîche pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Croutons und Jungzwiebelringen garnieren.

Bärlauchcreme

Die obige Suppe kann so etwas sämiger gestaltet werden.

Ausreichend Bärlauch, etwa 15 dkg (ein kleiner Plastikbeutel voll); 1 Becher Crème fraîche; 1 EL Mehl; Butter; Gemüsebouillon; Pfeffer weiß; Piment.

Bärlauch waschen und trocken schleudern (Salatschleuder), Butter zergehen lassen, den Bärlauch unter Rühren zusammenfallen lassen, pfeffern, etwa eine Messerspitze Piment zugeben, mit Bouillon aufgießen und wenige Minuten zugedeckt dämpfen. Im Mixer pürieren, eine lichte Einbrenn bereiten, diese löschen und das Knoblauchpüree durch ein Sieb treiben, mit der Einbrenn und der Crème fraîche aufmixen.

Spargelcremesuppe

Die Abfälle, die beim Schälen von Spargel angefallen sind, lassen sich zu einer Suppe noch gut verwenden. Spargelabfälle, Mehl; Butter; Obers, Wasser oder Gemüsebouillon.

* Nicht zu lange, da sich sonst eine unschöne braune Verfärbung einstellt.

Die Schalen gut waschen und mit Wasser oder Gemüsebouillon etwa 20 Minuten kochen lassen, abseihen. Eine lichte Einbrenn bereiten, löschen und mit Spargelsud aufgießen, zuletzt mit Obers legieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Topinamburcreme

Pro Person 1 Knolle Topinambur, 1 Schalotte, Mehl, Butter, Gemüsefond; Crème fraîche.

Schalotten in Butter andünsten, mit etwas Mehl stauben. Geschälte Knollen, leicht zerkleinert zugeben und mit Fond aufgießen. Etwa 30 Minuten zugedeckt köcheln. Mit Crème fraîche aufmixen, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. In Schalen anrichten. Kann mit etwas Kernöl verziert werden.

Karfiolcreme

1 mittelgroßer Karfiol; weißer Pfeffer; Salz; 1 Becher Crème fraîche; 1½ l Wasser oder leichte Rindsuppe; Muskatnuß.

Karfiol putzen und in grobe Stücke schneiden, in Wasser oder Suppe mit den Gewürzen weichkochen (einige kleine Röschen gesondert in Salzwasser bißfest blanchieren; zur Garnierung). Gewürze aus dem Sud nehmen und die Suppe in einem Mixer pürieren, die Crème fraîche gleichfalls mit dem Mixer einarbeiten. Nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Mit einigen Karfiolröschen in Teller geben. Evtl. mit Croutons und etwas gehacktem Petersil servieren. Kann auch etwas eingebrannt werden.

Broccolicremesuppe

Broccoli (ein Stück, etwa 500g); Gemüsefond oder Wasser; 1 Msp. Backpulver (wegen der schöneren Farbe); Salz, Pfeffer; Prise Muskat; 1 Becher Crème fraîche; Einbrenn aus 1 EL Butter und 1 EL Mehl.

Broccoli zerteilen, den Strunk klein schneiden, mit Gemüsefond oder Wasser und dem Backpulver knapp bedeckt *weich*, aber nicht *zerkochen*, da die Suppe sonst ihre schöne grüne Farbe verliert. Inzwischen eine lichte Einbrenn zubereiten, mit etwas vom Gemüsekochwasser aufgießen und gut versprudeln, dann die restliche Flüssigkeit mit dem Gemüse zugeben, mit dem Stabmixer pürieren, Crème fraîche untermixen, abschmecken. Kann mit einem EL Kürbiskernöl garniert werden. Falls eine Einlage gewünscht ist, entweder einige kleine Broccoliiröschen vor dem Pürieren aus dem Fond nehmen oder mit Croutons servieren.

Fischbeuschelsuppe

*Fischbeuschel vom Karpfen, nach Möglichkeit Rogner und Milchner.
Sud: 1 Lorbeerblatt; Thymian; Pfefferkörner; Piment; Salz; Ingwerwurzel. 2 Karotten; 1 Zwiebel. Schlagobers oder Crème fraîche;
Sherry; Maisstärke.*

Die Sudzutaten mit ausreichend viel Wasser ¼ Stunde kochen. Währenddessen Fischbeuschel gut reinigen (Galle!) Rogen und Milch separieren. Dem Sud einen Schuß Essig zugeben, Fischbeuschel einlegen und 10 Minuten pochieren. Derweil Gehackte Zwiebel und Karotte (Julienne) in Butter weichdünsten. Mit Sud aufgießen. Fischbeuschel mundgerecht zerteilen, in die Suppe geben. Rogen und Milch separat in leichtem Essigwasser pochieren. Crème fraîche oder Obers in die Suppe sprudeln, 1 Schuß Sherry zugeben, Evtl. mit Maisstärke andicken, zuletzt Milch in Stücken und zerpfückten Rogen einlegen.

Hauptspeisen

Fisch

Hecht mit Sardellenbutter



Abbildung 4: Gebratener Hecht mit Sardellenbutter

1 Hecht, geschuppt und ausgenommen, etwa 1 ½ kg; Zitrone; Salz; weißer Pfeffer; Muskat; Sardellenbutter aus 1 gestrichenem EL Sardellenpaste und ⅛ kg Butter. Butter zum Anbraten.

Den Hecht gut waschen, am Rücken und seitlich einige Schnitte anbringen, trocknen und mit Zitronensaft außen und innen

einreiben. Salzen und pfeffern, mit Küchengarn Maul und Schwanzflosse zusammenbinden, damit der Fisch gekrümmt (Bauch unten) gebraten werden kann. In einer Fischpfanne Butter leicht braun werden lassen, den Hecht aufsetzen und mit Bratbutter einige Male überschöpfen, dann Muskat darüber reiben. Im Rohr bei 180-200 ° garen, dabei mehrmals mit Sardellenbutter glasieren, etwas Sardellenbutter zurückbehalten. Wenn der Fisch gar ist (Flossen lassen sich durch Zug leicht auslösen), umstechen und warm halten. Vom Bratfett etwas abnehmen, mit Mehl leicht stauben, mit wenig Wein löschen und verkochen. Vor dem Servieren mit der restlichen Sardellenbutter montieren. Mit Petersilerdäpfeln servieren.

Wels in Krensauc

Rotfleischiges Welsfilet; gelbe Rübe; Karotte; Lauch; Peterwurzel; gerissene Krenwurzel oder ein Glas Steirerkren; Fischfond; Hesperi- oder Apfelessig; Johannisbeeressig; Salz.

Wurzeln in Scheiben schneiden, auf einen Dämpfeinsatz legen, darauf das Fischfilet, dieses etwas salzen. Mit etwas heißem Fischfond untergießen, dann 10 Minuten bei 100° dämpfen. Für die Sauce etwas Fischfond mit einem Gemisch aus den genannten Essigsorten säuern, einigen Kren darin knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Wenn der Fisch fertig ist, den Fond zum Saucenansatz geben, abschmecken. Den Fisch auf einem Gemüsebett in tiefen Tellern anrichten, mit der Sauce napieren und reichlich Kren über das Fischfilet geben.

Fleischgerichte

Rindsgulasch

Nicht zu wenig Fleisch (Wadschunken), mindestens 1,5-2kg; Zwiebel im Verhältnis 1:0,8, mehr Zwiebel macht das Gericht etwas zu süßlich; Schmalz oder Öl, auch gemischt; Rindsuppe zum Aufgießen; Gewürze: Essig, Majoran, Kümmel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika scharf und süß, etwas Paradeismark.

Zwiebeln nicht allzu fein zerkleinern, langsam in Fett andünsten, nicht bräunen. Paprikamischung und Paradeismark kurz rösten, mit Essig ablöschen und mit Suppe aufgießen. Fleisch grob gewürfelt und Gewürze zugeben, mit soviel Flüssigkeit aufgießen, daß das Fleisch gut bedeckt ist. Zugedeckt im Rohr bei 150° etwa 3 Stunden schmoren.⁶ Vor dem Anrichten noch auf dem Herd bei Bedarf etwas reduzieren.

Beilage: Brot, Semmel, Polenta

Schweinsgulasch

Schweinsschulter, Zwiebel, (auf 3/4kg Fleisch etwa 2 mittelgroße Zwiebeln); Gewürze: Kümmel, Paprika, Salz, Pfeffer; Knoblauch; Essig. Zum Binden: 1/8 Rahm, mit 1 EL Mehl versprudelt.

Fein geschnittene Zwiebel in Öl andünsten, Paprika und Paradeismark kurz mitrösten, mit Essig löschen und mit Suppe oder Wasser aufgießen, Fleisch und Gewürze zugeben, mit Flüssigkeit gut bedeckt im geschlossenen Topf etwa ¾ Stunden dünsten, dann Garprobe machen. ¼ Stunde vor dem Servieren mit der Rahmmischung binden.

⁶ Dieses Verfahren vermeidet das sonst nahezu unweigerlich eintretende Ansetzen am Topfboden; offen am Herd gekocht, wie oft angegeben, verlangt beinahe ständige Anwesenheit und permanentes Umrühren.

Beilage: Nockerl, Teigwaren (Spiralen o.ä.)

Kalbsgulasch

Kalbsvogerln; übrige Zutaten wie beim Schweinsgulasch, aber eher gemahlenen Kümmel verwenden.

Zubereitung analog wie oben. Ich empfehle aber, den Zwiebelansatz nach Ablöschen und kurzem Verkochen mit Flüssigkeiten zu pürieren und dann erst das Fleisch zuzugeben; die klassische Variante hebt das Fleisch aus und püriert dann.

Szegediner Gulasch

Schopfbraten in Stücke geschnitten; 1 Zwiebel; ½ kg Sauerkraut; Paprika scharf und edelsüß; Knoblauch; Pfeffer; Kümmel, ganz.

Zwiebel, nudelig geschnitten, in Öl und/oder Schmalz glasig werden lassen, Fleischstücke zugeben, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, gut durchmengen, Das Kraut in den Topf geben, verteilen, Kümmel einstreuen, mit Wasser knapp bedeckt aufgießen und eine gute Stunde zugedeckt dünsten.

Mit Semmelknödeln und etwas Rahm servieren.

Kümmelkotelett

Pro Person ein nicht zu dünnes Kotelett (oder Schopfbratenschnitte); zerdrückter Knoblauch; Kümmel; Salz; Pfeffer; Öl zum Braten; Butter; 1 EL Mehl; Rindsuppe zum Aufgießen.

Die Koteletts am Rand leicht einschneiden, würzen und in Öl braten. Umstechen, warm halten. Überschüssiges Öl aus der Pfanne abgießen, nussgroß Butter zugeben und Mehl darin anschwitzen. Mit Rindsuppe löschen, einkochen und über das Fleisch gießen. Mit Bratkartoffeln und Sauerkraut servieren.

Gefülltes Kotelett

Pro Person ein dickes Kotelett (vom kurzen Karree); würfeligen Emmentaler oder anderen geeigneten Käse; würfelig geschnittenes Geselchtes oder Schinken ; Salz; Pfeffer; Knoblauch.

Seitlich in die Koteletts Taschen schneiden (bis an den Knochen). Den Käse in Schinken einwickeln bzw. Geselchtes mit Käse mischen und in die Taschen stecken. Die Koteletts mit einem Zahnstocher verschließen, würzen und in Öl scharf braten. Vor dem Servieren etwas Öl abgießen, den Fond mit etwas Suppe löschen und vor dem Servieren mit Butter montieren.

Schnitzel mit Käsefüllung

Pro Person 1 Schnitzel mit Tasche schneiden, ein Stück Emmentaler; Paprika, Pfeffer; Salz; 1 Scheibe Hamburger Speck.

Das Fleisch behutsam plattieren (zwischen 2 Frischhaltefolienstücken), Käse mit Pfeffer und Paprika einreiben, in die Taschen stecken und mit Zahnstocher verschließen. Speck in einer Pfanne anbraten, warm stellen, Öl zugeben und das Fleisch bei nicht allzu starker Hitze braten. Mit Gemüse garnitur und Pommes frites oder Bratkartoffeln servieren. Speckscheibe zur Garnierung auf das Fleisch legen.

Faschierter Braten

60 dkg Faschiertes, gemischt; 2 getrocknete Semmeln; 3-4 Knoblauchzehen; 2 Zwiebeln; 1-2 Eier; Majoran; Salz; Pfeffer.

Zwiebeln fein hacken, in wenig Öl leicht rösten, alle Zutaten vermengen und zu einem Laib formen. Alternativ in einer Kastenform oder in Schweinsnetz eingeschlagen im Rohr bei 180° etwa ¾ Stunden braten. Garprobe mit einer Nadel machen.

Mit Kartoffelpüree servieren.

Netzbraten

¾ kg Faschiertes, gemischt; 1 große Zwiebel; 1-2 Knoblauchzehen; 1 alte Semmel; 1 Ei; Gewürze: Majoran, Pfeffer, geschrotet oder aus der Mühle, Salz; 1 Schweinsnetz.

Zwiebel mittelfein würfeln, in etwas Öl anbraten, auskühlen lassen. Netz in lauwarmem Wasser gut säubern (wenn tiefgekühlt, darin auftauen lassen), leicht ausdrücken und auf einem Schneidbrett ausbreiten. Semmel in lauwarmem Wasser einweichen, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Faschiertes in eine ausreichend große Schüssel geben, alle Zutaten beifügen, gut verkneten, mehrmals abschlagen⁷. Die fertige Mischung grob zu einem länglichen Stollen formen und auf das Netz ausbringen, darin rundum einschlagen. In eine geeignet große Form geben, mit etwas Wasser oder Suppe untergießen, bei 180°, fallend auf 160° ca. 1 ½ Stunden bei Ober/Unterhitze im Backofen garen, wenn nötig, etwas Flüssigkeit nachgeben, regelmäßig mit Bratensaft überschöpfen.

Beilagen: Erdäpfelpüree, Bratkartoffeln.

⁷ Zu Ballen formen und mit Schwung in die Schüssel schleudern, zuletzt, wenn möglich im Ganzen, das hängt ein wenig von den Mengen ab.

Krautfleisch



Abbildung 5: Krautfleisch

8 Scheiben mäßig durchzogenes Bauchfleisch; 60 dkg Sauerkraut; 2 Zwiebeln; 2 Knoblauchzehen; grobes Salz; Pfeffer; Kümmel; Paprika; Schmalz;

Das Fleisch mit Knoblauch abreiben und würzen. Nudelig geschnittene Zwiebel in Schmalz glasig dünsten. Das Kraut in den Topf geben (vorzugsweise Schnellkochtopf), durchmischen. Die Fleischscheiben darüber verteilen und würzen, nicht mehr umrühren. Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten.

Krenfleisch

Fleisch: Bauchfleisch, grüne Zungen. Zu: mit Wasser bedecken, ein kräftiger Schuss ist verdünntem Essig; Lorbeerblätter; etwas Suppengrün; einen Esslöffel Pfefferkörner; ein Teelöffel Piment; Salz.

Gemüse: Karotten, gelbe Rübe, Stangenzeller oder Sellerie, Kartoffeln. Reichlich Kren.



Abbildung 6: Krenfleisch im Dampfgarer

Am besten im Druckkochtopf etwa 20 Minuten garen, dann ausdampfen lassen. Die Zungen nach dem Auskühlen schälen und der Länge nach halbieren, Bauchfleisch in Scheiben schneiden. Vom Sud etwas abnehmen und darin zunächst die Kartoffeln, dann die nudelig geschnittenen Gemüse garen, zuletzt das Fleisch darin gut durchwärmen und servieren. Bei Tisch mit reichlich Kren bestreuen.

Zubereitung und Durchwärmen können auch im Dampfgarer durchgeführt werden.

Pfannengerührtes Schweinefleisch⁸ (Zwettl meets Peking)

60 dkg Schweinsschulter, geputzt; 2 Knoblauchzehen; Kümmel, gemahlen und ganz, je ein KL; Pfeffer; ½ KL Maggiwürze; 1 EL Öl; ¼ l Rindsuppe; Salz; 1 EL Erdäpfelstärke.

⁸ Eine Vereinigung österreichischer Würzgewohnheiten mit chinesischer Zubereitungstechnik. Der Vorteil liegt in der Möglichkeit, auch sehr mageres Fleisch, das sich für einen Braten nicht eignen würde, verwenden zu können, sowie in der minimalen Kochdauer (Knödel nicht mitgerechnet).

Das Fleisch in mundgerechte, etwa 4 mm starke Streifen schneiden, mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, gemahlenem Kümmel, Pfeffer, Maggi und Öl eine halbe Stunde marinieren. Weiteres Öl erhitzen, Salz hineingeben, Kümmelkörner kurz aufzischen lassen, Knoblauchzehe pressen, in das heiße Öl geben und einige Sekunden unter Rühren braten. Das Fleisch zugeben und pfannenrühren, bis es seine rosa Farbe verliert. Mit Suppe aufgießen und zugedeckt 2 Minuten kochen lassen. Zuletzt mit in wenig Wasser aufgeschlammter Stärke binden.

Mit Sauerkraut und Waldviertler Knödel (Siehe Seite 49 bzw. 53) servieren.

Variante: Zusätzlich eine große Zwiebel, diese nudelig schneiden und vor dem Fleisch braten. Fleisch mit 2 EL Sojasauce, Kümmel, Maggi, Knoblauch und Stärke marinieren.

Gekochtes Rindfleisch

Rindfleisch (Schulterscherzel, Tafelspitz, Kruspelspitz, etc.), nicht zu klein, mind. 1,5kg und/oder Beinfleischstücke; 1 Zwiebel mit Schale, halbiert, auf einer trockenen Eisenplatte bei starker Hitze (z.B. Omelettpfanne) an den Schnittflächen geschwärzt(!); 2 Knoblauchzehen, ungeschält; 1 Suppengrün; 2 Blätter Liebstöckl (saisonal); je eine Schnitte Rindsleber und –milz; Suppengranulat; 1 Spritzer Maggi; Salz; Pfefferkörner.

Rindfleisch waschen, kurz in kochendes Wasser einlegen, abgießen. Dann gemeinsam mit vZwiebel, Knoblauch und den Innereien (sind kein Muß, machen aber die Suppe schmackhafter) erneut, mit Wasser gut bedeckt, aufsetzen und zum Kochen bringen. Abschäumen, dann die Gewürze zugeben und auf kleinster Flamme köcheln lassen (Ca 2-2½ Stunden). Während der letzten halben Stunde das geputzte Gemüse mitkochen (Frühere Zugabe macht die Suppe zu „karottig“ und leicht auch trüb). Man kann auch Markknochen mitkochen, deren Inhalt auf geröstetem Schwarzbrot (evtl. mit Knoblauch abgerieben) mit Salz und Pfeffer als kleine Vorspeise gereicht werden kann.

Rindsbraten in Rahmsauce

1 kg Rindfleisch (zum Schmoren bzw. Dünsten. Qualität von Lungenbraten über Beiried bis Schulterscherzel oder Kavalierspitz, Veränderung der Garzeiten beachten!); etwas Selchspeck; 1 kleines Wurzelwerk; Rahm; etwas Rindsuppe; Gewürze: Macis, Piment, Pfeffer, 1 TL Zucker, Thymian; geriebene Schale einer halben Zitrone.

Selchspeck fein würfeln und auslassen, die Grammeln entfernen. In dem Fett das Fleisch rundum anbraten, wieder aus dem Fett nehmen und das kleingeschnittene Wurzelwerk leicht anrösten. Das Fleisch wieder zugeben, salzen und pfeffern, mit wenig Suppe aufgießen und zugedeckt etwa die halbe Garzeit schmoren. Die feingeriebenen Gewürze zugeben, fertig schmoren. Das Fleisch umstechen, die Sauce pürieren und abschmecken, zuletzt den Rahm zugeben und kurz aufkochen. Als Beilage z.B. Nudeln, mit Trüffelpaste aromatisiert, diverse Knödel, etc.

Fledermäuse Böhmen-Bengalen

Pro Person eine Fledermaus⁹; Mehl; Wurzeln (Karotte, gelbe Rübe, Stangenzeller, evtl. Pastinake); Zwiebel; Knoblauch; Rotwein. Gewürze: 1 EL schwarze Senfkörner, 5 Pimentkörner, 15 Pfefferkörner 2 Muskatblüten, 1 Zimtstange, 3 Nelken; 1 Prise Kümmel; 2 Kapseln schwarzer Kardamom.

Fleisch in Mehl wälzen und in Öl kräftig anbraten. Herausnehmen und Senfkörner anbraten, bis sie zischen. Dann die Zwiebeln leicht Farbe nehmen lassen und nach und nach die Gewürze mitbraten, Wurzeln zugeben, leicht andünsten und mit Rotwein löschen. Fleisch wieder zugeben, salzen und zugedeckt im Rohr schmoren (180° fallend). Mit Böhmischen Knödelwecken oder Teigwaren servieren.

Rostbraten in Kapern-Sardellensauce

Pro Person 1 Rostbratenschnitzel; Knoblauch; Salz; Pfeffer; etwas Rindsuppe; je Schnitzel 1 Schalotte; gehackte Kapern; Sardellenpaste; je Schnitzel eine Scheibe Zitronenfilet, etwas geriebene Zitronenschale; Rahm.

⁹ Fledermaus: ausgelöstes Stück vom Beckenknochen des Rindes, hervorragend zum Schmoren geeignet, leider nur selten zu bekommen. Der Name des Gerichtes ist nur teilweise ernst zu nehmen, aber es schmeckt eben doch deutlich „exotischer“ als der oben angegebene Rindsbraten. Die Wurzeln liegen schließlich in der Tat so weit auseinander.

Fleisch leicht plattieren, mit wenig Knoblauch abreiben, leicht salzen und pfeffern. In Öl anbraten, umstechen. Zum Fond etwas Butter geben, darin gehackte Schalotten andünsten. Je Schnitzel knapp 1 gestrichenen KL Sardellenpaste kürz mitdünsten, Kapern zugeben, mit Suppe aufgießen. Das Fleisch zugeben, Zitronenscheiben ebenfalls, Schale darüber reiben und weich dünsten, das kann je nach Qualität ½ Stunde oder mehr dauern. Vor dem Fertigwerden das Fleisch nochmals aus der Sauce nehmen, auf gewünschte Menge reduzieren und mit Rahm aufschlagen, Fleisch darin durchwärmen und mit Teigwaren servieren.

Znaimer Rostbraten

Pro Person 1 Rostbratenschnitte; Knoblauch; Salz; Pfeffer; Zwiebel; Sardellenpaste; Kapern; 1 Zwiebel; Salzgurken; Rindsuppe.

Fleisch plattieren, Ränder einschneiden. Einseitig mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, die andere Seite bemehlen. Mit der bemehlten Seite beginnend, in Öl braten, umstechen. Öl abgießen, gehackte Zwiebel etwas anlaufen lassen, stauben und mit Rindsuppe ablöschen. Mit Sardellenpaste und fein gehackten Kapern abschmecken. Eine Salzgurke würfelig schneiden, in der Sauce wärmen, Fleisch noch einige Minuten dünsten. Mit Bratkartoffeln und Salzgurken als Garnierung servieren.



Abbildung 7: Znaimer Rostbraten

Znaimer Rostbraten 2.0

Fleisch: wie oben vorbereitet, sparsam oder nicht gesalzen; Kapern, Zwiebel, 1 Sardellenfilet in Salz, gut gewässert; 1/8 l Rinderfond; Salzgurken.

Fleisch kurz anbraten und im Rohr bei 70° warmhalten. Im Bratfond fein gehackte Zwiebel glasig werden lassen, das Fischfilet zugeben und mit einer Gabel zerdrücken und mit der Sauce homogenisieren. Gehackte Kapern und Salzgurken zugeben und mit Rinderfond ablöschen. Etwas Wasser zugeben und zugedeckt 2 Minuten ziehen lassen. Fleisch in die Sauce geben und weitere 2-3 Minuten durchwärmen, es sollte aber nicht trocken werden!

Mit Bratkartoffeln und Gurkenfächer servieren.

Znaimer Rostbraten 3.0

Fleisch: wie oben vorbereitet; Salzkapern, gut gewässert; Schalotte; 1 Sardellenfilet in Salz, gut gewässert; 1/8 l Rinderfond; Salzgurken; Zitronenschale.

Fleisch kurz anbraten und im Rohr bei 70° warmhalten. Im Bratfond fein gehackte Schalotte glasig werden lassen, das gut ausgewässerte Sardellenfilet zugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Den Fond und bei Bedarf etwas Wasser angießen, Kapern und kleingehackte Gurke zugeben, mit Zitronenschale abrunden. Fleisch einlegen und zugedeckt unter einmaligem Wenden durchwärmen.

Beilage: wie oben.

Rindschnitzel in Kapern-Sardellensauce

Pro Person 1 Rindschnitzel; Mehl, glatt; 1 Zwiebel; Gewürze: Knoblauchzehe; Salz, Pfeffer; geriebene Zitronenschale; Piment gemahlen, 1 Prise Majoran; je Schnitzel 1 KL Kapern; Sardellenpaste; Suppe; 1 Becher Crème fraîche.

Schnitzel einseitig salzen, Pfeffern und mit zerdrücktem Knoblauch einreiben. In Öl anbraten und wieder aus dem Fett nehmen. Überschüssiges Öl abgießen, zum Fond etwas Butter geben, Zwiebel andünsten und mit Mehl stauben, nur kurz rösten, dann mit Suppe löschen. Gehackte Kapern begeben, Die Sauce mit dem Schneebesen gut durcharbeiten. Fleisch wieder in die Pfanne geben, mit Piment und Majoran sowie Zitronenschale abschmecken und zugedeckt etwa $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten. Vor dem Fertigwerden das Fleisch nochmals aus der Sauce nehmen, auf gewünschte Menge reduzieren und mit Rahm aufschlagen, Fleisch darin durchwärmen und mit Teigwaren servieren.

Innereien

Geröstete Leber 2.0¹⁰

35-40 dkg Rindsleber; 1 Gemüsezwiebel; $\frac{1}{4}$ l Rindsuppe; Pfeffer schwarz, Majoran und Salz nach Geschmack; ein Msp. Backpulver; ein EL Mais-bzw. Erdäpfelstärke; 1 Eiklar.

Die Leber nach Möglichkeit häuten, grobe Gefäße ausschneiden, dann in etwa 5 mm breite mundgerechte Streifen schneiden und ausgiebig wässern. Gut abrinnen lassen und mit Küchenpapier trocknen. Zunächst das Backpulver verteilen, dann die Stärke, zuletzt das Eiklar. Mit kreisförmigen Bewegungen möglichst gut verteilen. Etwa 15 Minuten stehen lassen, in der Zwischenzeit Zwiebel nudelig oder würfelig schneiden und in Öl leicht anbräunen. Geröstete Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, neues Öl in die Pfanne (am besten Eisenpfanne oder Wok) geben und bei rauchender Hitze die Leber zugeben, kurz anziehen lassen, dann mit Spatel pfannenrühren. Kräftig würzen, Zwiebeln zugeben, dann mit Rindsuppe ablöschen und bis zu einer sehr sämigen Konsistenz reduzieren. Wer es ein bisschen dicker anlegen möchte, kann die Leber noch mit etwas glattem Mehl stauben, bevor aufgegossen wird.

Beilage: Salzkartoffeln

¹⁰ *ich habe mich jahrelang darüber geärgert, dass dieses Gericht in einem Gasthaus meines Vertrauens, beim Schwindl in Gießhübl, weit besser zu gelingen schien als bei mir zu Hause; die Konsistenz war einfach besser, der Geschmack durchaus ähnlich. Die Technik mit dem Coating ist der chinesischen Küche entnommen, und ich denke, dass sich das bewährt hat.*

Tiroler Leber

Pro Person 2 Kalbsleberschnitten, etwa 1cm stark; 2 Scheiben Bauchspeck, dünn geschnitten.

Weiters: nudelig geschnittene Zwiebel; 1 geschälter, nicht zu süßer, festfleischiger Apfel (Boskop etwa) in Viertel, dann in Scheiben geschnitten; Salz; Pfeffer; fakultativ: etwas Zimt.

Die Speckscheiben in einer Eisen- oder einer beschichteten Pfanne auflegen, glattstreichen und bei mäßiger Hitze recht knusprig werden lassen, dann auf Teller umlagern.

Dem ausgetretenen Bratfett etwas Öl zugeben, Hitze erhöhen und die Leberschnitten beidseits rasant anbraten, nicht übergaren! Umstechen und im Rohr bei 80° warmhalten. Zwiebel und Apfelscheiben anrösten, wer will kann gegen Ende einen Hauch Zimt über die Äpfel streuen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, salzen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Braterdäpfeln und evtl. Preiselbeeren servieren.

Beuschel

1 Kalbsbeuschel mit Herz und Zunge; Essig; Salz; Pfeffer- und Pimentkörner; Lorbeerblatt; 1 Wurzelwerk; Zwiebel.

Weiters: mäßig dunkle Einbrenn aus 2 EL Mehl; ½ Becher Rahm; geriebene Schale einer halben Zitrone; 1 KL Sardellenpaste; 1 EL englischer Senf; geriebene Muskatnuß; ½ EL gehackte Kapern.

Das Beuschel gründlich waschen, mit Gewürzen, Wurzelwerk und Essig, mit Wasser gut bedeckt ½ Stunde im Schnellkochtopf garen. Nach Auskühlen den Sud filtrieren und Gewürzkörner entfernen. Das Beuschel sauber putzen und wie Herz und Zunge feinblättrig schneiden. Das Wurzelwerk mit einer Gabel leicht zerdrücken. Einbrenn zubereiten und mit kaltem Sud löschen, Gemüse und Beuschel beifügen und mit Sud bedecken. Mit den restlichen Gewürzen, Essig Salz und Pfeffer abschmecken, zuletzt mit Rahm abrunden. Noch 20 Minuten kochen lassen.

Beilage: Böhmischer Knödel (siehe Seite 50); Zur Dekoration, so vorhanden, ein Klecks Gulaschsaft.

Rahmherz

1 kg Rindsherz, gut gewässert; 1 Zwiebel; 1 Wurzelwerk; Piment; Lorbeerblatt; Salz; Pfefferkörner; Essig; Mehl; $\frac{1}{8}$ l Rahm; 1 KL Kapern, gehackt; geriebene Zitronenschale.

Das Herz gut putzen, mit Wasser (oder, falls vorhanden, mit Rindsuppe) bedeckt und den Gewürzen aufsetzen, im Schnellkochtopf etwa 40 Minuten kochen. Nach dem Erkalten abseihen, das Herz fein blättrig schneiden, das Gemüse mit einer Gabel zerdrücken. Eine nicht zu dunkle Einbrenn bereiten, mit Sud löschen und verkochen lassen. Gemüse und Herz sowie die Kapern zugeben, mit Salz, Pfeffer, Essig und Zitronenschale abschmecken.

Bruckfleisch

$\frac{3}{4}$ kg Bruckfleisch, gut gemischt und in mundgerechte Stücke geschnitten (Lichteln (große Gefäße), Bries, Kronfleisch, Herz, Milz, Leber vom Rind); 1 großes Wurzelwerk, 1 Gemüsezwiebel; Mehl; $\frac{1}{4}$ l Rotwein; Suppe oder Wasser; Thymian; Lorbeerblatt; Majoran; Pfeffer; evtl. (Apfel)Balsamessig.

Das Wurzelwerk und die Zwiebel würfelig schneiden und in Fett andünsten, nicht zu viel Farbe nehmen lassen. Mit etwas Mehl stauben und mit Wein ablöschen. Herz, Lichteln und Kronfleisch zugeben, würzen und mit ausreichend Flüssigkeit aufgießen. Zugedeckt köcheln lassen. Nach etwa der Hälfte der Garzeit Leber und Milz zugeben, nach $\frac{3}{4}$ der Zeit schließlich noch das Bries. Mit Balsamessig und Pfeffer abschmecken. Es sollte cremig-suppige Konsistenz erreicht werden. Mit Semmelknödeln servieren.

Wild

Wildschweinbraten

1 ausgelöster Wildschweinschlägel; Salz; Pfeffer; Wacholderbeeren; Selchspeck; 1 kräftiger Schuß Rotweinessig; $\frac{1}{4}$ l Wildfond oder Rindsuppe; 1 Wurzelwerk, eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe, fein gehackt; 2 EL Mehl; je 1 KL gemahlene Nelke, Zimt und Kardamom; 1 Lorbeerblatt; geriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone; $\frac{1}{8}$ l Rahm; 1 EL englischer Senf, 1 EL Preiselbeermarmelade; 2 KL Kapern; 1 Glas Rotwein.

Das Fleisch binden, dabei einige Scheiben Selchspeck fixieren. Mit Salz, Pfeffer und einigen zerdrückten Wacholderbeeren würzen. Allseits scharf anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Im Bratfett das Wurzelwerk leicht anrösten, das Fleisch auf das Gemüse legen. Offen im Rohr bei 200 ° etwa 45 Minuten braten, dabei öfters mit Wildfond und Essig begießen. Das Fleisch umstechen und im Rohr abkühlen lassen. Den Fond mit dem Gemüse einkochen lassen, einige Zeit weiterrösten, bis Bräunung erzielt ist, Nelke, Zimt, Kardamom, Muskat, Ingwer, Zitronenschale und Lorbeerblatt beifügen, umrühren, mit 2 EL Mehl stauben. Mit Rotwein ablöschen, das Fleisch wieder zugeben und zugedeckt je nach Größe eine Stunde schmoren, nicht ansetzen lassen. Das Fleisch warm stellen.

Sauce: In einem Mixer Rahm, Kapern, Senf, Preiselbeeren und Fond fein pürieren, das Lorbeerblatt zuvor entfernen. Mit einem Schuß Rotwein unter Rühren nochmals aufkochen.

Beilagen: Rotkraut (siehe Seite 49)

Wildschweinschlögel in Wacholder-Rahmsauce

1 ausgelöster Schlögel; Selchspeck; Salz; Pfeffer; 15-20 Wacholderbeeren; Piment; Zimt; 1/8 Rahm; 1/8 Obers; 1/2 Bouteille Rotwein; Balsamessig; Wurzelwerk; 1 Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; Mehl; Zitronenschale; Wildfond oder –glace, ersatzweise Suppe.

Den Schlögel von der Außenseite spicken, dann innen leicht salzen, pfeffern, mit je einem Hauch Knoblauch, Piment und Zimt würzen und binden. Außen pfeffern, mit zerdrückten Wacholderbeeren und dem restlichen Knoblauch einreiben und etwas stehen lassen. In einer Kasserolle oder passenden Pfanne anbraten, das Wurzelwerk hacken und zu dem Fleisch geben. Bei 200° zugedeckt eine halbe Stunde im Rohr schmoren, dann offen eine weitere halbe Stunde. Wenn das Gemüse Farbe zu nehmen beginnt, mit Mehl stauben, bräunen lassen, dann mit Rotwein löschen, den Bratensatz von den Rändern lösen, mit Fond aufgießen, Zitronenschale sowie einen Schuß Balsamessig zugeben und zugedeckt bei 150° zugedeckt schmoren lassen. Zur Fertigstellung der Sauce das Fleisch umstechen, Rahm und Obers zugeben und mit dem Mixstab fein pürieren.

Beilage: Gedünstete Birnen (siehe Seite 50), Kroketten oder Knödel.

Wildschweinragout

1 kg ausgelöstes Vorderes vom Wildschwein; 1 Wurzelwerk; 1 Zwiebel; ½ Becher Rahm oder Crème fraîche; Salz; Pfeffer; ½ Lorbeerblatt; gemahlenes Piment; gemahlener Kardamom; Nelkenpulver; geriebene Schale einer halben Zitrone; roter Weinessig; 1 Glas Madeira; 1 EL englischer Senf; evtl. Maisstärke zum Andicken.

Wurzelwerk blättrig schneiden, mit gehackter Zwiebel in Fett andünsten, mit den Gewürzen etwas Farbe nehmen lassen. Gewürfeltes Fleisch etwas andünsten, mit einem Schuß Weinessig und Wildfond ablöschen. Etwa 1 ½ Stunden auf kleiner Flamme dünsten. Madeira zugeben und offen etwas verkochen lassen. Rahm mit etwas Saft und Senf versprudeln und kurz mitkochen. Evtl. mit Maisstärke, in Wasser aufgeschlämmt, auf gewünschte Konsistenz bringen.

Wildschweinernes auf Steirische Art

1 Wildschweinschulter, ausgelöst, 40 dkg Wurzelwerk; 2 Zwiebeln; 1 Knoblauchzehe; 1 Lorbeerblatt; 10 Piment-, 20 Pfefferkörner; ⅛ l Apfelessig und 1 Spritzer Apfelbalsamessig; 2 Blatt Liebstöckel; Salz; fakultativ Gemüsebouillon zum Aufgießen; Pfeilwurzelmehl; Worcester.

Das Fleisch in Stücke schneiden, mit einer Zwiebel, Knoblauchzehe und einem kleinen Teil der Wurzeln kalt aufsetzen und zum Kochen bringen. Abschäumen. Säuern, Gewürze zugeben und im Druckkochtopf etwa 12 Minuten garen, ausdampfen lassen. Das in Scheiben geschnittene Wurzelwerk und die zweite Zwiebel zugeben und garen. Vor dem Servieren mit Worcestershire abschmecken, mit Pfeilwurzelstärke, in Wasser aufgeschlämmt, leicht andicken. Mit Knödel servieren.

Rehshlögel

Ein Rehshlögel, ausgelöst; Selchspeck; 1 Orange, Zitronenschale; Thymian, Pfeffer; Wurzelwerk; 1 EL Paradeismark, Mehl; 1 Zwiebel; Hauch Knoblauch; Haselnussgroß Ingwerwurzel, Rotwein, Weinessig; 2 EL Preiselbeermarmelade; Cognac; Suppe; so vorhanden: Rehfond (siehe Seite 340).

Das Fleisch mit dünnen, gepfefferten Speckstreifen spicken, mit Spagat binden, pfeffern, mit etwas Knoblauch abreiben. Etwa ¼ l Wein mit 1 Gläschen Essig und Cognac mischen, Ingwerwurzel reiben und vermengen, Das Fleisch damit begießen und in ein Tuch einschlagen (spart Aufgießen und Wenden), 3 Stunden marinieren. Salzen, in Öl scharf anbraten, umstechen, Zwiebel und Wurzelwerk gehackt rösten., Paradeismark Farbe nehmen lassen, leicht stauben, mit Suppe löschen, übrige Gewürze und die halbe Orange, zerkleinert, zugeben und zugedeckt im Rohr bei 180° 3 Stunden dünsten. Vor dem Servieren Sauce mit dem Mixer homogenisieren, Orange zuvor entfernen. Abschmecken mit Rotwein. Kann mit Crème fraîche, Obers und Rehfond „verlängert“ werden.

Hase in Wein

Pro Person eine Hasenkeule; Wurzelwerk; Zwiebel; ausreichend Rotwein; 1-2 Nelken; Thymian; Pfeffer; Salz; Champignons (Pro Person etwa 10 dkg); Knoblauch; Speck; Paradeismark; Rind- oder Wildsuppe bzw. -fond.

Die Hasenkeulen zurichten, mit Knoblauch einreiben, in Schmalz anbraten und umstechen. In dem Bratfett fein gehackte Gemüse mit Speckwürfelchen leicht bräunen, mehrmals mit Rotwein löschen und „eindampfen“. Fleisch wieder zugeben, mit Fond oder Suppe angießen, würzen, Paradeismark zugeben und behutsam schmoren, Wein nach Bedarf zusetzen. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren geviertelte Champignonköpfe zugeben, zugedeckt garen.

Hase in Madeira

für 3 Personen: ein Hasenbraten (Keulen und Rücken); 1 Wurzelwerk; gut 1/2 l Madeira; 1 Glas Cognac; Mehl; Speck; Balsamessig; Rindsuppe oder Wildfond; Thymian.

Fleisch säubern und die Häute abziehen, mit Speck spicken. In Öl in einem ausreichend großen Bräter anbraten, salzen, pfeffern, herausnehmen und mit Knoblauch einreiben. Das gehackte Wurzelwerk etwas Farbe nehmen lassen, mit Mehl stauben, durchrösten. Fleisch wieder zugeben, kurz mitbraten (Achtung: Knoblauch nicht verbrennen lassen!), das Ganze mit Madeira und Cognac löschen, mit Suppe verkochen lassen, mit einem Hauch Balsamessig würzen und 2 Stunden zugedeckt im Rohr bei 200°, mit fallender Temperatur schmoren lassen, gelegentlich wenden. Vor dem Servieren mit einer kleinen Prise Thymian abschmecken.

Geflügel

Ente auf Böhmisches Art

1 Ente; Salz; Pfeffer; 2-3 Knoblauchzehen; Majoran; Kümmel. Variante: Mit Äpfeln gefüllt.

Ente gut waschen, restliche Kiele entfernen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran würzen, bridieren. Auf der Brustseite im Rohr zugedeckt mit etwas Wasser oder leichter Rindsuppe bei 180-200° $\frac{3}{4}$ Stunden braten; nach der Hälfte der Zeit mehrmals mit einer Gabel die Haut einstechen. Fett mehrmals abschöpfen. Die Ente wenden, mit etwas Kümmel bestreuen und offen bei 180° $\frac{1}{2}$ Stunde fertigbraten, zuletzt nach Erfordernis mit Oberhitze bräunen.

Beilagen: Rotkraut (siehe Seite 49), Waldviertler Knödel (siehe Seite 53), Erdäpfelknödel (siehe Seite 51).

Gebratener Fasan

Pro Person $\frac{1}{2}$ Fasan; Salz; Pfeffer; Majoran; Wacholderbeeren, zerdrückt; Piment, gemahlen; Frühstücksspeck in dünnen Scheiben; Mehl; Butter; Suppengrün (kann durchaus gefriergetrocknet sein); Geflügelfond; Obers; Cognac.

Fasane abziehen (geht bedeutend schneller als Rupfen), halbieren. Würzen und in wenig Fett auf der fleischigen Seite anbraten, wenden und mit Speckstreifen belegen. Im Rohr zugedeckt bei 200° eine Viertelstunde braten, bei etwas reduzierter Temperatur dann noch etwa 10 Minuten offen braten, umstechen und warm halten. Dem Bratensatz etwas Butter zusetzen, Gemüse zugeben, mit Mehl stauben und mit Geflügelfond verkochen. Speckstreifen dabei in der Sauce belassen. Vor dem Servieren die Fasane noch auf jeder Seite einige Minuten in der Sauce durchwärmen, dann auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce noch mit Cognac und Obers abrunden. Mit Weinkraut (siehe Seite 49) servieren. Die Fasane mit Sauce nappieren, evtl. bei Tisch mit Cognac flambieren.

Fasan in Folie gebraten

Je Person $\frac{1}{2}$ Fasan; Selchspeckscheiben; Gewürze: Salz; Pfeffer weiß und schwarz, frisch gemahlen; je einen Hauch zerdrückten Knoblauch und Majoran.

Den Fasan abziehen, waschen, trocknen und längs spalten. Würzen, mit Speckscheiben an Brust und Keule belegen und in Alufolie einwickeln. Die Folie keinesfalls mit Knochenspießen perforieren! Im Rohr bei 180° in etwa 40 Minuten braten, zuletzt im abgeschalteten Rohr noch etwa 5 Minuten rasten lassen. Beim Anrichten auf den Saft aufpassen, am besten in einer kleinen Stielkasserolle auffangen, und das Geflügel damit nappieren (kann auch eingekocht und mit Obers legiert werden).

Beilagen: Weinkraut und sautierte Weintrauben (siehe Seite 49).

Teigwaren

Krautfleckerln

½ kg Fleckerl; ½ Krautkopf; ¼ kg Speck; 2 Zwiebeln; Salz; Pfeffer; 1 EL Zucker.

Speck würfelig schneiden und auslassen, in dem Fett Zwiebel glasig werden lassen und fein nudelig geschnittenes Kraut dünsten. Salzen, pfeffern. Vor dem Fertigwerden Hitze steigern und Zucker beifügen, leicht karamelisieren. Inzwischen Fleckerln kochen, abseihen und zum Gemüse geben, noch einige Minuten durchbraten.

Spinatspatzln

½ kg Mehl; 2 Eier; Salz, Muskat; 1 Packerl passierten Spinat (225g); Wasser nach Bedarf.

Aus den Zutaten einen nicht zu festen Nockerlteig machen, etwas ausquellen lassen, durch einen Spätzlehobel in siedendes Wasser treiben. Wenn die Spätzle aufschwimmen, sind sie gar. Nach dem Abgießen entweder mit Butterschmalz durchrösten und etwas Parmesan in der Pfanne schmelzen oder nur mit brauner Butter zu Tisch geben.

Erdäpfel

Majoranerdäpfel

Speckige Erdäpfel, in der Schale gekocht; Schmalz; Salz; Pfeffer; Majoran.

Die Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden und in Schmalz etwas Farbe nehmen lassen, kräftig würzen. Kann als kleines Hauptgericht mit einem Spiegelei serviert werden.

Tiroler Gröstl



Abbildung 8: Tiroler Gröstl

Zutaten wie bei Majoranerdäpfel; reichlich Schmalz; weiters: Reste von gekochtem Rindfleisch, in mundgerechte Scheibchen geschnitten.

Die geschälten Erdäpfel in Schmalz unter großer Hitze rasch wärmen, würzen, das Fleisch gut durchwärmen. Wichtig ist, die Kartoffeln nicht so lange zu braten, bis sie zerfallen. Nur mit wirklich speckigen Erdäpfeln sind gute Ergebnisse zu erwarten. Mit Spiegelei(ern) garniert in der Pfanne servieren. Dazu passt grüner Salat.

Variante: Herrengröstl: Neben Rindfleisch auch Selchfleisch- und Schweinebratenreste.

Beilagen

Gemüse

Kartoffelpüree

¾ kg mehlig kochende Erdäpfel; Salz; Muskatnuß; Butter oder Margarine; Milch.

Die geschälten, grob zerkleinerten Erdäpfel mit kaltem Wasser bedeckt aufsetzen, nach dem Aufkochen salzen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Das Wasser abgießen, nach Geschmack Butter oder Margarine zugeben, mit dem Mixer vorzerkleinern, dann Drehzahl erhöhen und Milch bis zur gewünschten Konsistenz beigeben. Mit Muskatnuß abschmecken.

Selleriepüree

eine halbe Knolle Sellerie; 3-4 große, mehlig Erdäpfel; Salz und/oder Gemüsefond; Butter, auf Wunsch auch Obers.

Geschälte Gemüse grob würfeln und mit Flüssigkeit knapp bedeckt kalt aufstellen, etwa 20 Minuten kochen lassen. Kochflüssigkeit abgießen, eine gute Tasse davon zurückbehalten. Gemüse mit Butter stampfen, mit Kochflüssigkeit oder Obers auf die gewünschte Konsistenz einstellen und abschmecken.

Specklinsen

½ kg Linsen, 20 dkg Speck (Selchspeck oder Bauchspeck); Backpulver; 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer; Essig; Lorbeerblätter; fakultativ: 1 kleines Suppengrün, klein geschnitten.

Linsen einweichen, abgießen, mit etwas Backpulver, mit Wasser gut bedeckt aufsetzen und ohne Salz¹¹ fast ganz weich kochen. Zwiebel hacken und in würfelig geschnittenem, ausgelassenem Speck glasig dünsten, mit Essig löschen, Linsen zugeben und fertig kochen. Pikant abschmecken.

Als Beilage zu Geselchtem, aber auch Fasan oder mit Knödeln als eigenständiges Gericht.

¹¹ Hülsenfrüchte werden leicht hart und schwer verdaulich, wenn man sie in Salzwasser kocht.

Karfiol mit Speckwürfeln

1 Karfiol; Salzwasser; Butter; Speckwürfel.

Karfiol putzen und mit dem Strunk in Salzwasser gut bedeckt bißfest kochen. Vor dem Fertigwerden Butter schmelzen und Speckwürfelchen darin glasig werden lassen. Den Karfiol in Röschen teilen und mit Butter/Speck übergießen.

Als Beilage zu gegrilltem Fleisch.

Kohlgemüse

1 Kohlkopf, etwa $\frac{3}{4}$ kg; 1 große Zwiebel; etwas durchzogenen Speck (Bauch-, Hamburger-); Schmalz; 1-2 EL glattes Mehl; Pfeffer; Salz; Zimt; Muskat; Suppe oder Wasser; fakultativ: $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ kg gekochte Erdäpfel (speckig).

Den Kohlkopf vierteln, in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, gut ausdrücken, Strunk entfernen, dann grob nudelig schneiden. Gehackte Zwiebel und Speckwürfel in Schmalz glasig werden lassen, Kohl zugeben und andünsten. Das Gemüse etwas zur Seite schieben und in etwas Schmalz das Mehl anrösten, kalt ablöschen und aufgießen, gut verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und zugedeckt etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Als Beilage zu gekochtem Rindfleisch oder als selbständiges Gericht mit Brot. Erdäpfel können – in Scheiben oder Würfel geschnitten – in den letzten Minuten im Gemüse gewärmt werden.

Kürbisgemüse

1 kg fester orangefleischiger Kürbis; 4 Schalotten; knapp nussgroß Ingwerwurzel; Gemüsefond; 1 EL Zucker; Balsamessig.

Kürbis schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, gehackte Schalotten in Butter andünsten, Kürbis zugeben, dann noch geriebenen Ingwer kurz sautieren, mit Fond ablöschen. Zugedeckt eine Viertelstunde dünsten. Zuletzt mit Apfelbalsamessig abschmecken.

Gurkengemüse

2 Feldgurken; 2 kleine bis mittelgroße Zwiebeln; Ingwerwurzel; 1 Knoblauchzehe; 1 KL schwarze Zwiebelsamen; Salz; weißer

*Pfeffer; Mehl; Gemüsefond; Saft und Schale einer halben Limette;
1 KL Zucker; Dille.*

Gurken schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Gehackte Zwiebel in Butter glasig werden lassen, Ingwer und Knoblauch kurz mitrösten, stauben, mit Gemüsefond ablöschen, verkochen lassen. Würzen, Gurkenstücke zugeben und etwa ¼ Stunde zugedeckt dünsten. Vor dem Servieren gehackte Dille unterheben.

Mit Kümmelkartoffeln anrichten.

Sauerkraut

*½ kg Sauerkraut; 1 Zwiebel; 5 Wacholderbeeren; 1 KL Kümmel;
10 dkg Speck (Bauchspeck oder Hamburger), Schmalz; 1 rohe Kartoffel.*

Nudelig geschnittene Zwiebel in Schmalz und ausgelassenen Speckwürfeln glasig werden lassen. Kraut (wenn es sehr scharf sein sollte, gewässert) zugeben, würzen und mit Wasser bedeckt im geschlossenen Topf dünsten. Vor dem Fertigwerden eine Kartoffel hineinreiben bis zur gewünschten Bindung.

Weinkraut

*1 kleiner Krautkopf; 2 Zwiebeln; 2 saure Äpfel; 1 EL Zitronensaft;
3 EL Zucker; Salz; 1 Seidel Weißwein.*

Das Kraut, vom Strunk und den Außenblättern befreit, nudelig schneiden oder hobeln. Mit Zitronensaft, der Hälfte des Weines, Salz und 1 EL Zucker einige Zeit stehen lassen, händisch gut durcharbeiten. Zwiebel nudelig schneiden, in Schmalz glasig werden lassen, restlichen Zucker einstreuen, leicht karamelisieren lassen und mit dem übrigen Wein löschen. Das Kraut zugeben und etwa eine Stunde dünsten.

Rotkraut

*1 Kopf Rotkraut; 1-2 Zwiebeln; Salz; Pfeffer; Kümmel; ¼ l Rotwein,
ein kräftiger Schuß Rotweinessig;*

Nudelig geschnittene Zwiebel in Schmalz glasig werden lassen, Rotkraut zugeben und mit Essig und Rotwein löschen, salzen, pfeffern und mit Kümmel würzen. zugedeckt garen. Variante: vor dem Servieren einige geschälte Maroni unterheben, auch Ananasstücke (auf keinen Fall Dosenware!) sind eine sehr gute Ergänzung mit exotischem Einschlag.

Bei Verwendung von Ananas als „Gemüsebeimengung“ ist ein Mangofächer eine optisch wie geschmacklich sehr gelungene Ergänzung.

Sautierte Weintrauben

Große weiße Trauben (Muskat); Hamburger Speck; Walnüsse; schwarzer Pfeffer (fakultativ).

Die Trauben längs teilen und entkernen. Speck fein nudelig oder würfelig schneiden und bei geringer Hitze auslassen, die Trauben zugeben und durchschwenken, zugedeckt 2 Minuten warm werden lassen, grob zerkleinerte Nüsse untermengen, nach Wunsch eventuell leicht pfeffern und anrichten (sowohl apart als auch z.B. über das Weinkraut möglich).

Gedünstete Birnen

Pro Person ½ Alexanderbirne; 2 EL Zucker; ¼ l Rotwein 1 Stange Zimt; 2 Nelken. Preiselbeerkompott.

Die Birnen waschen. Zucker in einer Kasserolle karamellisieren, mit Rotwein löschen. Gewürze und Birnen einlegen und auf kleinster Flamme zugedeckt langsam dünsten, öfters wenden. Auskühlen lassen, längs halbieren, das Kerngehäuse mit einem Melonenausstecher oder Löffel entfernen, mit Preiselbeeren füllen. Beilage zu Wildgerichten.

Knödel

Böhmischer Knödelwecken

1 Ei; 1 Tasse Milch (gut ¼ l); glattes Mehl; Salz; 250g Semmelwürfel;

Ei Milch und Salz versprudeln, mit dem Kochlöffel soviel Mehl unterrühren, bis ein nicht zu fester Nockerlteig entsteht. Semmelbröckel einarbeiten, ruhen lassen. Mit nassen Händen gut durchkneten und einen länglichen Wecken daraus formen. In reichlich siedendes Salzwasser legen und 20 Minuten wallend kochen lassen, wenden und weitere 15 Minuten kochen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Böhmischer Knödelwecken II

(Aus Germteig)

1 Tasse Milch; 1 Ei; ½ Packerl Germ; Salz; Semmelwürfel; fakultativ: etwas Butter.

Aus einem Teil der *angewärmten* Milch und dem Mehl ein Dampf machen. Wenn es aufgeht, die restliche Milch, mit Ei versprudelt zugeben, und alles zu einem nicht zu festen Nockerlteig schlagen. Semmelbröckerl unterziehen und zugedeckt gehen lassen. Noch einmal gut durcharbeiten, dabei, wenn gewünscht, etwas zerlassenen Butter untermengen, Wecken formen und zugedeckt noch einmal rasten lassen. In Salzwasser wallend gar ziehen lassen, einmal wenden, insgesamt etwa 35 Minuten.

Exzellente Beilage zu Rindsbraten etc.

Leberknödel

½ Kg Rindsleber; ca. 12-15 dkg Kernfett; 2 alte Semmeln; 2-3 Eier, je nach Größe; 1 große oder 2 mittelgroße Zwiebeln; Semmelbrösel, etwa 15 dkg, je nach Konsistenz der Masse; Gewürze: Knoblauch, gepresst, etwa 2 Zehen, Majoran (großzügig), Petersil, Pfeffer, Salz.

Semmeln in Wasser einweichen, ausdrücken. Kernfett hacken, in einer trockenen Pfanne auslassen, mäßig fein geschnittene Zwiebel darin andünsten, abkühlen lassen. Leber, so nötig, von den größten Strängen befreien, in Streifen schneiden, mit den mittlerweile abgekühlten Zwiebeln und den Gewürzen sowie den Semmeln vermengen und alles durch eine mittelfeine Scheibe faszieren. Eier dazugeben, mit Bröseln abmischen und wenigstens eine halbe Stunde stehenlassen. Falls zu flüssig, noch Brösel unterheben. Mit nassen Händen Knödel formen und in Salzwasser oder Suppe, es reicht hier durchaus ein Fertigprodukt, garen und zwar bei gelinder Hitze, mehr wallend, denn kochend. Dann noch bei konstanter Hitze einige Minuten nachziehen lassen.

Gleichmaßen gut als Suppeneinlage, aber auch als Hauptspeise mit Sauerkraut. Wenn mit Suppe: Nach Möglichkeit mit echter Rindsuppe und nicht mit dem Sud, in dem die Knödel gegart wurden.

Erdäpfelknödel

(aus gekochten Kartoffeln)

1 kg mehliges Erdäpfel; 12 dkg Grieß; 12 dkg griffiges Mehl; 4 dkg Butter; Salz.

Die Erdäpfel schälen und in Salzwasser garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln bei geschlossenem Deckel $\frac{1}{4}$ Stunde ausdampfen lassen. Butter zerlassen. Die Erdäpfel in eine Schüssel passieren, die übrigen Zutaten einarbeiten, kurz aber heftig kneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett zu einer Rolle formen, portionieren und Knödel rollen. In Salzwasser gar ziehen lassen.

Erdäpfelknödel

(aus gekochten Kartoffeln)

1 kg mehlig-e Erdäpfel; 1 EL Erdäpfelstärke; Mehl, glatt und griffig, Salz.

Erdäpfel im Schnellkochtopf 10 Minuten dämpfen oder in Folie gewickelt im Rohr garen (knappe Stunde bei 180°). Schälen, pressen, mit den übrigen Zutaten zügig zu einem Teig kneten, rasch¹² weiterverarbeiten.

Grammelknödel

Masse siehe oben. Grammeln; Zwiebel; Pfeffer; Knoblauch; evtl. Salz, je nach Salzungsgrad der Grammeln; Petersil.

Grammeln leicht erhitzen, gehackten Zwiebel anlaufen lassen, mit Pfeffer würzen, zuletzt Petersilie, mittelfein gehackt, zugeben. Erdäpfelmasse zu einem Strang ausrollen, portionieren und in der Handfläche zu Fladen formen. Je 2 EL Fülle in einen Fladen einhüllen, sorgsam verschließen und in Mehl rollen. 12 Minuten leicht wallend garziehen lassen.

Beilage: Sauerkraut

Hascheeknödel

Erdäpfelteig aus 1 kg mehlig-e Erdäpfel, 15 dkg Mehl, 1 EL Erdäpfelstärke, 1 KL Salz, etwas Muskat; 2 Eier; etwas Butter.

Fülle: 15 dkg Schweinsbratenreste; 15 dkg Hartwurst (Dürre; 1 Zwiebel; 1 Hand voll Grammeln, Petersil; Majoran; 1 Knoblauchzehe (fakultativ).

¹² Bei längerem Rasten wird der Teig klebrig und zerfließt schließlich!!!

Kartoffeln in der Schale kochen, noch heiß schälen und pressen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Erdäpfelteig nicht zu intensiv kneten, eine Stunde zugedeckt rasten lassen. Die klein gehackten Füllungszutaten anrösten, zuletzt Kräuter zugeben. Wenn möglich, gut kühlen (lässt sich später leichter zu Kugeln formen, was das Füllen sehr erleichtert). Erdäpfelteig portionieren (obiger Ansatz ergibt 10 Knödel), Fülle, zu Kugeln gerollt, in den Teig verpacken, gewissenhaft schließen und in griffigem Mehl rollen. In Salzwasser mehr ziehen als kochen lassen, ca. 12 Minuten.

Mit Sauerkraut und, wenn vorhanden, Bratensaft servieren.

Meine besten Hasscheeknödel habe ich übrigens im Mühlviertel gegessen; in Aigen wurden sie mit Gulaschsaft angereichert.

Grammelknödel, Chinesisch

Füllung wie oben; Heißwasserteig (siehe Seite 226)

Entsprechende Menge Fülle nehmen, Teig wie für Dim Sum verarbeiten. Mit Bratensaft servieren, evtl. auf Sauerkraut.

Erdäpfelknödel

(aus rohen Kartoffeln)

Mehlige Erdäpfel; nicht zu knapp Salz und Knoblauch; Mehl (halb glatt, halb griffig).

Gewünschte Menge Erdäpfel reißen, in einem Tuch möglichst gut auspressen. Würzen und Mehlmischung zugeben, bis sich eine gut formbare Masse ergibt. Formen, in Mehl rollen und in Salzwasser leicht wallend 25 Minuten garen.

Als Beilage zu Schweinsbraten, Gans, Ente etc., aber auch gut als Geröstete Knödel.

Waldviertler Knödel

1 kg am Vortag gekochte, 2 kg rohe Erdäpfel; Erdäpfelmehl; Salz;

Gekochte Erdäpfel pressen. Die rohen, geschälten Erdäpfel reißen, evtl. schwefeln. In einem Tuch kräftig auspressen. Beide Teile vermischen, 2 EL Erdäpfelstärke zugeben, salzen. Knödel formen, in Mehl wälzen, und in Salzwasser etwa 15 Minuten garziehen lassen, *k e i n e s f a l l s* kochen.

Gefüllte Erdäpfelnudeln

3/4 kg mehlig-e Erdäpfel; 15 dkg glattes Mehl; 5 dkg zerlassene Butter; Salz.

Füllung: 10 dkg Speck (Frühstücksspeck); 1 Zwiebel; je ein gehäufte EL Petersil und Basilikum; 5 dkg Parmesan, zu groben Spänen gerieben; Pfeffer; Olivenöl.

Kartoffeln in der Schale kochen, etwas ausdampfen lassen, schälen und noch heiß passieren, mit Butter, Mehl und Salz zügig verkneten, kurz ruhen und auskühlen lassen. Für die Füllung Speck und Zwiebel fein hacken (Küchenmaschine) und mit etwas Butter oder Olivenöl kurz rösten, Kräuter zugeben und auskühlen lassen. Käse zugeben, mit Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl soweit befeuchten, daß eine formbare Masse entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage 3-4 mm dünn ausrollen, mit einem Glas oder einer Schale etwa 10-12 cm große Kreise ausstechen, je ein EL Füllung in die Mitte setzen, zuklappen und die Ränder gut verschließen (krendeln), es sollen halbmondförmige Nudeln entstehen. Zum Abschluß den Rand leicht mit einer Gabel drücken, sodaß ein muschelartiger Effekt entsteht. Lufteinschlüsse sind zu vermeiden, sie könnten beim Kochen zum Platzen der Nudeln führen. Die Nudeln auf einem bemehlten Brett lagern, Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln einzeln mit einer Palette in das Wasser gleiten lassen und ca. 7 Minuten garziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel auf vorgewärmte Teller heben. Vor dem Servieren mit zerlassener Butter oder Trüffelöl beträufeln.

Opulente Zuspise beispielsweise zu Wild (Hase in Wein); kann aber durchaus auch als Hauptgericht überzeugen.

Salate

Bärlauchsalat

Möglichst junge Bärlauchblätter (Wilder Knoblauch); Essig; Öl.

Bärlauch waschen, abtropfen lassen und mit Essig und Öl übergießen; kein weiteres Gewürz erforderlich.

Erdäpfelsalat

1 kg speckige Erdäpfel; 1-2 Zwiebeln, fein gehackt; Rindsuppe; Salz; Pfeffer; Essig; Öl (evtl. Kürbiskernöl, dann auch Apfelessig verwenden); 1 EL Senf; Prise Zucker.

Während die Kartoffeln kochen, kleingehackten Zwiebel mit Essig, Senf und Öl vermischen, Die gekochten Erdäpfel noch warm schälen, in einer geeigneten Schüssel salzen, mit Rindsuppe übergießen und marinieren, es sollte eine leicht suppige Konsistenz erreicht werden. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Erdäpfelmayonnaisesalat

Zutaten wie oben. Zusätzlich Mayonnaise.

Die Zubereitung erfolgt analog, lediglich etwas weniger Suppe nehmen. Mayonnaise vorsichtig unterheben. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Variante:

Französischer Salat

Zutaten wie für Erdäpfelmayonnaisesalat; gekochte Erbsen und Karotten (Tiefkühlprodukt).

Wie oben, mit gekochten Erbsen und Karottenwürfeln vermengen.

Gurkensalat

1 Gurke; 4 EL Essig; 1 EL Öl; Kümmel; 1-2 Knoblauchzehen, gepreßt; Salz; Paprikapulver.

Gurke fein hobeln, salzen und ¼ Stunde stehen lassen. Wasser abgießen, Gurken leicht ausdrücken. 1 Stunde gekühlt marinieren, vor dem Servieren mit Paprikapulver bestreuen.

Gurkensalat mit Rahm

1 Gurke; Rahm; 2 Knoblauchzehen; gehackte Dille; Salz.

Gurke fein hobeln, salzen und ziehen lassen. Abgießen und etwas ausdrücken. Rahm mit Knoblauch und Dille vermischen, Gurken unterziehen und gekühlt mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Krautsalat, kalt

1 Krautkopf; Kümmel; Salz; Pfeffer; Essig; Öl.

Kraut halbieren, Strunk herausschneiden; das Kraut fein hobeln. Mit grobem Salz und reichlich Kümmel gut durchkneten, stehen lassen, leicht ausdrücken. Mit Essig und Öl marinieren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Krautsalat, warm

1 Krautkopf; Schmalz; 15 dkg gut durchzogener Speck; Essig; Öl; Kümmel; Salz; Pfeffer.

Kraut halbieren, Strunk herausschneiden; das Kraut fein hobeln. Schmalz in einem großen Topf zergehen lassen, Speckwürfel darin auslassen. Das Kraut zugeben, heftig durchrühren, Kümmel darüberstreuen, mit Essig ablöschen, salzen, pfeffern, gut vermengen, auf abgeschalteter Herdplatte zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Karfiolsalat

1 Karfiol; 2-3 Stangen Jungzwiebel; Salz; Pfeffer; Kürbiskernöl; Apfelessig.

Karfiol von den Blättern befreien, den Strunk kreuzweise einschneiden und etwa 10 Minuten in Salzwasser bißfest kochen, dann abschrecken und nach dem Auskühlen in mundgerechte Röschen zerlegen. Die Marinadezutaten vermengen, Karfiol unterheben, kurz im Eiskasten durchziehen lassen.

Paradeissalat

½ kg Paradeiser; 1 Zwiebel; 1-2 Knoblauchzehen; Essig (roter Wein-essig); Öl; Salz; Pfeffer; 1 KL Zucker.

Zwiebel fein hacken oder in dünne Scheiben hobeln. Mit Essig, Öl, etwas Wasser Zucker und Knoblauch marinieren. Erst vor dem Servieren gut gekühlte Tomaten in Scheiben oder Spalten schneiden, vorsichtig unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käferbohnnensalat

Käferbohnen, frisch oder getrocknet; Bohnenkraut; Salz; Pfeffer; Apfelessig; Kernöl.

Die Bohnen (getrocknete zuvor einweichen) mit einem Zweig Bohnenkraut, Salz und reichlich Wasser weichkochen. Fein geschnittene Zwiebel zugeben, mit Essig und Öl marinieren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Hervorragende Jause oder Vorspeise.

Mehlspeisen und Backwaren

Lebkuchen nach Mama-Omas Art

Honig 20 dkg; Rohrzucker 17 dkg; Butter 7 dkg; 2 Eier ganz; Geriebene Nüsse 10 dkg; Geriebene dunkle Schokolade 8 dkg; Rosinen 10 dkg; Arancini 7 dkg; Zitronat 3 dkg; Zitronenschale; 2 EL Rum; Prise Salz; 1 Pkg Lebkuchengewürz; 1 Pkg. Backpulver; ½ kg Mehl gemischt:

Honig, Zucker, Butter, Eier schaumig rühren. Früchte faschieren (idealerweise mit einer kräftigen Faschiermaschine, falls nicht vorhanden gründlichst zerhacken oder mit Moulinex inklusive Rum zerkleinern), Schokolade reiben. Alle restlichen Zutaten dazugeben (Mehl zum Schluss) und zu einem Teig kneten. Dies kann durchaus maschinell geschehen. Teig wenn nötig mit Hilfe von griffigem Mehl vom Topf lösen, in eine Frischhaltefolie wickeln und 1 Tag im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig stückweise eher kühl ca. 1 cm dick ausrollen (lieber dicker als zu dünn), ausstechen, auf gefettetem Blech oder Backpapier, durchaus auch mehrfach benutzbare dünne Silikontrennfolien (schwarz) **maximal** 10 Minuten bei 170°C Ober-und Unterhitze backen.

Bei dünnerem Ausrollen, z.B. um den Lebkuchen nach Belieben zu füllen, die Backzeit entsprechend verkürzen. (halbe Dicke, 5 Minuten Backzeit).

Garnierungen:

Nicht garnieren oder prinzipiell nach Belieben, gut passen Glasuren aus Zucker und Zitrone oder Rum, sowie Schokolade, Nüsse, Marzipan etc.

TIPP: dieser Lebkuchen ist gleich nach dem Backen weich. Hart wird er nur, wenn die Backzeit zu lange war. Dann ist es natürlich möglich, der Härte mit Apfelspalten in der Blechdose zu Leibe zu rücken.

TIPP:

Dieser Teig eignet auch sehr gut, wenn man mit Kindern backen möchte, da er viel verzeiht. Sollte er durch zu viel Kneten klebrig werden, Teig etwas kühlen und Brett gut mehlieren.

Haselnussbusserln

4 Eiklar; 15 dkg geriebene Haselnüsse; 10 dkg gehackte Bitterschokolade (Kuvertüre); 15 dkg Zucker; je ein gehäufter EL Brösel und griffiges Mehl; 1 Päckchen Vanillezucker.

Eiklar mit einer Prise Salz schlagen, wenn es fest zu werden beginnt, langsam den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Nüsse mit Mehl, Bröseln, Nüssen und gehackter Schokolade vermengen und in den Schnee einarbeiten. Mit Spritzsack auf Trennpapier dressieren und bei 200° 15-20 Minuten backen.

Kaiserschmarren

2 Eier; knapp ¼ l Milch; Prise Salz; in Rum eingeweichte Rosinen; Mehl.

Eier trennen, aus Dottern Milch und Mehl einen festeren Palatschinkenteig sprudeln, etwas Salz zugeben. Eiweiß zu lockerem Schnee schlagen, Teig und Rosinen unterziehen. In einer Pfanne Öl/Butter ziemlich heiß werden lassen, Masse einfließen lassen und bei mittlerer Hitze bräunen. Vierteln, wenden, dann im 150° heißen Rohr auf dem Backblech 2-3 Minuten fertig garen, zerpfücken und anrichten. Mit reichlich Staubzucker bestreuen.

Beilage:

Zwetschkenröster:

Zwetschken, Zucker, Rotweinessig, Zimtstange.

Zwetschken entkernen, in eine hohe Porzellanform füllen, mit Zucker bestreuen, diesen mit wenig Essig befeuchten, in die Mitte Zimtstange stecken und zugedeckt in der Mikrowelle 5 Minuten bei maximaler Leistung garen, vor dem Servieren nach Belieben noch einmal durchwärmen.

ITALIEN

Vorspeisen

Carpaccio di funghi porcini

Pro Person ein kleiner bis mittelgroßer Steinpilz von ausgesuchter Qualität und Festigkeit; Knoblauchzehe; Olivenöl; Salz; Pfeffer; Zitronensaft; Aceto Balsamico; Parmesan.

Große flache Teller mit einer durchtrennten Knoblauchzehe einreiben, etwas Olivenöl mit dem Knoblauch auf den Tellern ausstreichen. Pilze mit Trüffelhobel blättrig schneiden und hübsch auslegen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, mit Olivenöl benetzen. Einige Minuten stehen lassen, mit Balsamessig abrunden, Parmesanspäne darüber verteilen.

Tonno con fagioli

1 Dose Thunfisch in Olivenöl; 1 Dose weiße Bohnen; 1 Gemüsezwiebel; Salz; Pfeffer; weißer Weinessig.

Etwas vom Olivenöl abgießen, den Thunfisch mit 2 Gabeln zerpfücken, in einer Salatschüssel mit den Bohnen und der in feine Streifen geschnittenen Zwiebel vermengen, abschmecken. Gekühlt mit Weißbrot servieren.

Lachstartar mit colatura

15 dkg Lachsfilet; das Weiße von 2 Frühlingszwiebeln; eine Stange Bleichsellerie, geschält; wenig Salz; Pfeffer; ein bis 2 EL colatura.

Lachsfilet hacken, am besten mit 2 chinesischen Messern, leicht salzen und in eine geeignete Schüssel geben. Stangenzeller in kleinste Stücke schneiden, kurz in einem Sieb mit heißem Wasser überbrühen und refraichieren. Kleingehackten Zwiebel kurz mit kaltem Wasser spülen, alles gut trocknen und zum Fischfilet geben. Vorsichtig abschmecken.

Tatar di Tonno

15 dkg Thunfischfilet, kann auch ein Schwanzstück sein, dann Bindegewebe entfernen; 1 EL Kapern in Salz, gewässert; ½ kleine rote Zwiebel; etwas Pertersilie; Pfeffer; 1-2 KL Garum di Tonno.

Italien

Thunfisch in Streifen schneiden, dabei allfällige Bindegewebssepten entfernen, dann nicht zu fein hacken. Kapern, Petersilie und Zwiebel fein zerkleinern, alles gut mischen, mit Garum und schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit Weißbrot oder Grissini anrichten.

Crudo di mare misto

Jakobsmuscheln ohne Corail; Pfeffer, schwarz, geschrotet; Lachsfilet; rote „Pfefferbeeren“; 1 Stück Thunfisch, rot und fettarm (Maguro); japanische Sojasauce (Tamari); Frühlingszwiebelgrün; Togarashi (japanisches Mischgewürz u.a. mit Seetang); geröstete Sesamsamen; Sesamöl; Limonenöl; Meersalzflocken; Limette frisch; evtl. einige Gurkenscheiben.



Abbildung 9: Crudo di mare (Italien/Japan)

Muscheln und Lachs in ziemlich dünne Scheiben schneiden, was am besten in angefrorenem Zustand gelingt, bzw. in halb aufgetautem. Thunfisch in mundgerechte, etwa halbzentimeterdicke.

Teller mit je 1 EL Limonenöl begießen, dieses mit Pinsel oder auch händisch einigermaßen gleichmäßig verteilen.

Lachs und Muscheln anrichten, Thun in einer Reihe auf Gurkenscheiben. Muscheln mit Pfeffer, Lachs mit roten Pfefferbeeren bestreuen, beides mit Salzflocken. Auf dem Thun sparsam Togarashi, einige, möglichst fein geschnittene Zwiebelgrünringe, Sesamkörner, ein paar Tropfen Tamari-Sojasauce und einen Hauch Sesamöl verteilen. Über Lachs und Muscheln je nach Geschmack etwas Limettensaft pressen und kurz rasten lassen, bis der Fisch durch die Säure leicht angegart erscheint. Möglichst noch leicht gekühlt zu Tisch bringen, jedoch keinesfalls noch teilgefroren.

Mozzarella mit Paradeisespuma

Espuma: ½ kg Tomaten in Stücken; 2-3EL Paradeismark; Pfeffer; Salz; Zucker nach Gusto; 2 Blatt Gelatine; Gemüsfond.

Basilkumpesto: Basilikumblätter mit etwas Salz und Olivenöl mixen. Wasser oder Gemüsfond bis zur gewünschten Konsistenz zugeben. Falls es nicht unmittelbar vor dem Servieren verwendet wird, etwas Vitamin C zugeben.

Paradeiser und –mark im Mixer pürieren, abschmecken, die in etwas Gemüsfond gelöste, zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine einrühren, durch ein Sieb in ½ l ISI füllen, Patrone aufsetzen, gut schütteln und wenigstens 2 Stunden kühlen.

Anrichten: Auf Degustationslöffel (China-Porzellan o.ä.) ein Scheibe Mozzarella, mit Olivenspalte belegen, Espuma aufdressieren, Mit Basilikumpesto garnieren, zügig servieren.

Tacchino tonnato

Truthahn Oberkeule, je nach Größe 1 oder 2 Stück; je eine große Karotte, gelbe Rübe und Zwiebel; 2 Stangen Sellerie; 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter; 10 weiße Pfefferkörner; Geflügelfond.

Fleisch entbeinen, Haut daran lassen. Fleischseite salzen, pfeffern, Haut nach außen zusammenlegen und in ein Tuch einrollen, fest binden. Mit den Gewürzen etwa eine Stunde zugedeckt köcheln und anschließend im Sud auskühlen lassen. Fein aufgeschnitten einige Stunden in Thunfischsauce (siehe Seite 269) ziehen lassen. Vor dem Servieren auf einer hübschen Platte mit Kapernbeeren und Zitronenscheiben garnieren.

Bruschetta

1 Scheibe Weißbrot; Olivenöl; Knoblauch; gehackte, entkernte Paradeiser; Basilikumblätter

Das Brot im Rohr bähnen mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Knoblauch abreiben. Die Paradeiser darüber verteilen, Basilikumblätter grob zerkleinert darüberstreuen, vor dem Servieren evtl. gratinieren.

Bruschetta con funghi porcini

1 Scheibe Weißbrot; Olivenöl; Steinpilze, in Scheiben geschnitten, 1 Scheibe Fontina; 1 Scheibe Prosciutto; etwas Knoblauch, Pfeffer.

Brot im Rohr bähnen, dann mit Olivenöl beträufeln. Zwischenzeitlich Pilze in etwas Olivenöl braten, Knoblauch fein hacken und mitsautieren. Leicht pfeffern. Brotscheibe mit Schinken belegen, Pilze darüber, mit Käsescheibe belegen und im Rohr überbacken, bis der Käse schmilzt.

Funghi porcini in aceto di vino

Feste Steinpilze, entweder klein, bis etwa 4 cm groß, oder größere, in Stücke geschnitten; Sud: Weinessig, Senfkörner, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Piment, etwas Zucker und Salz; nach Belieben einige Schalotten.

Die Pilze gut säubern, unmittelbar vor der Zubereitung evtl. kurz abrausen, in Gläser füllen. Die Sudzutaten gemeinsam zum Kochen bringen, über die Pilze (und, so verwendet, über die Schalotten) gießen, 20 Minuten stehen lassen, abgießen, erneut aufkochen und übergießen. Die Gewürze dabei gleichmäßig in die Gläser verteilen. Deckel schließen und 20 Minuten in einem geschlossenen Topf im Wasserbad dämpfen. Dunkel und kühl aufbewahren.

Cipollini in Aceto Balsamico

Kleine, flache Zwiebelchen; Olivenöl; Aceto Balsamico.

Die Zwiebeln schälen. in einer Kasserolle mit Olivenöl bei niedriger Temperatur aufsetzen und unter gelegentlichem Rütteln und wenden einige Minuten andünsten, dann mit Balsamessig löschen und zugedeckt garen lassen. Die Zwiebeln sollten noch etwas Biß haben.

Kalt zu Antipasto oder noch warm zu gegrilltem oder kurz gebratenem Fleisch.

Carciofini (Artischocken)

Pro Person eine kleine Artischocke, 1 Zitronenscheibe. Zum Kochen Gemüsefond oder Wasser. Vinaigrette: Balsamessig; Olivenöl; reichlich Knoblauch (Gut eignet sich der chinesische nicht septierte); Pfeffer; Kräuter nach Angebot (Basilikum, Petersilie).

Den Stiel der Artischocke abbrechen, den Ansatz mit Zitronensaft beträufeln. Die Spitze der Artischocke abschneiden (etwa 2-3 cm), die Spitzen allfällig vorhandener grober Blätter etwas stutzen, die Blätter auseinander drängen und eine Zitronenscheibe einlegen. Das Heu noch belassen. Blätter wieder adaptieren, kreuzweise binden und in dem Fond etwa 20 Minuten garen. Einen zu kleinen Deckel für die Kasserolle verwenden, der ausreichend Dampf entweichen lässt, Verfärbungen sollen so geringer ausfallen! In der Zwischenzeit die Vinaigrette bereiten, die nach Wunsch auch mit etwas geriebenem Parmesan angereichert werden kann. Die Artischocken aus dem Sud heben, Schnur abnehmen, Zitrone entfernen und das Heu auskratzen (Löffel oder Melonenausstecher). Das Gericht ist am besten mit den Fingern zu essen, die Vinaigrette in einem kleinen Schälchen extra reichen.

Peperoni ripieni (gefüllte Paprika)

Als warmes Zwischengericht: Pro Person 2 rote Minipaprika, als Vorspeise nur einen. Fülle: Ricotta, Parmesan, Knoblauch; Pfeffer; Salz; Schalotte(n); Olivenöl zum Braten.

Garnitur: Rucola, Dressing: wie bei Carciofini (siehe Seite 63).

Die Paprika längs einschneiden, die Samen mit einem Löffel auskratzen, gut ausspülen und abrinnen lassen. Für die Füllung gehackte Schalotten in Olivenöl leicht rösten, mit den übrigen Zutaten vermengen und in die Schoten füllen. Dazu die Früchte in Längsrichtung leicht zusammendrücken und so den Einschnitt zum Klaffen bringen. Die Schoten wieder in Form bringen und in einer feuerfesten Form auf etwas Olivenöl im Rohr bei 220 ° garen, was etwa eine Viertelstunde dauert. Rucola auf Tellern arrangieren, die Schoten daraufsetzen und mit etwas Dressing nappieren.

Peperonata

Beliebige Anzahl roter und gelber Paprikaschoten, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl, nach Wunsch Pefferoni (Chilischoten, Peperoncini).

Die Paprikaschoten waschen, kurz abtrocknen und bei 220° im Rohr auf einem Rost braten, bis sie Farbe nehmen (schwarze Flecken bekommen), herausnehmen und in einem Plastiksack oder unter einem feuchten Tuch etwa 10 Minuten auskühlen lassen, gelegentlich schütteln. Dann läßt sich die Haut relativ gut abziehen. Die Kerne entfernen und die Schoten in 3 cm breite Streifen schneiden, leicht salzen und pfeffern, dann in Gläser füllen. Eine ausreichende Menge Olivenöl nicht zu stark erhitzen, Knoblauchzehen, und, falls gewünscht, gehackte Chilischoten (Peperoncini) dazugeben und das ganze über die Paprikaschoten gießen, die vollständig bedeckt sein müssen. Nach dem Auskühlen im Eiskasten aufbewahren. Vor dem ersten Kosten wenigstens 2 Wochen Geduld und Vorfreude walten lassen. Nicht zu kalt servieren.

Wenn als Zuspense geplant, wird der Paprika nach dem Schälen lediglich in Olivenöl sautiert, und das Gericht wird noch warm serviert.

Salate

Insalata di pomodori (Tomatensalat)

½ kg Paradeiser; 1 Zwiebel; 1-2 Knoblauchzehen; Essig (roter Wein-essig oder Balsamico); Olivenöl; Salz; Pfeffer; Oregano(1 KL Zucker).

Zwiebel in feine Scheiben hobeln, Mit den Marinadezutaten vermengen und ziehen lassen. Bei Verwendung von Balsamicoessig entfällt der Zucker. Erst vor dem Servieren die Tomaten in Scheiben hobeln und mit der Marinade übergießen.

Einfachere Variante: Paradeiser in 5 mm starke Scheiben, Zwiebel in feine Ringe hobeln, vorsichtig vermengen. Erst bei Tisch marinieren (Roter Wein-essig, Olivenöl, Salz, Pfeffermühle). Evtl. mit gehackten Basilikumblättern garnieren

Suppen

Minestrone

4 Markknochenscheiben; Olivenöl; 4 Knoblauchzehen; 4 Karotten; Zwiebel; 3 Stangen Porree; 1 Fenchelknolle; 1 Stangensellerie; Oregano; Pfeffer; evtl. als weitere Einlagen vorgekochte weiße Bohnen oder gebrochene Nudeln.

In Olivenöl die Markknochen etwas anrösten, mundgerecht geschnittenes Gemüse andünsten, mit zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit Wasser bedecken. Zugedeckt etwa ½ Stunde kochen. Mit Pesto oder Tomatenmark (siehe unten) servieren.

Tomaten“pesto“

Paradeismark; zerdrückte Knoblauchzehen; gerebeltes oder frisches, gehacktes Basilikum; geriebener Parmesan; frisch gemahlener Pfeffer; etwas Olivenöl und/oder Wasser.

Alle Zutaten gut miteinander vermengen, mit Öl oder Wasser auf gewünschte Konsistenz bringen. Entweder in die Mitte des Suppentellers einen Eßlöffel setzen oder in einem Schälchen extra reichen.

Linsensuppe mit Kastanien

¼ kg grüne Linsen; etwas Backpulver; gut 1 Suppenteller (zwei Hand voll tiefgekühlte, vorgegarte Ware) Maroni, geschält; ca. 10 dkg Selchspeck oder Pancetta; 1 Glas Weißwein; 1 EL Paradeismark; je eine Prise Majoran und Oregano; 1 Lorbeerblatt; 1 schwache Prise Thymian; Olivenöl; Pfeffer; Salz; nach Belieben: Gemüsefond.

Die Linsen in reichlich Wasser einige Stunden, besser: am Vortag einweichen. Gut spülen und mit reichlich Wasser bedeckt mit Lorbeer, den Kräutern und einem Hauch Backpulver zum Kochen bringen. Achtung: schäumt stark, Schaum abnehmen. Zugedeckt auf kleinster Flamme weichkochen. Speck in kleine Würfel schneiden, auslassen, die Maroni darin braten, bis sie weich werden, etwas zerkrümeln. Paradeismark kurz mitrösten, mit Wein aufgießen und etwas verkochen lassen. Linsen nicht ganz vollständig pürieren, mit Salz und/oder Gemüsefond abschmecken, Kastanien-Speck-Gemisch untermengen, kurz durchkochen. Heiß mit Weißbrot sowie Olivenöl und Pfeffermühle zu Tisch bringen, jeder Esser kann Schärfe und Gehalt der Suppe durch Zugabe von Öl und Pfeffer selbst festlegen.

Paprikasuppe

4 große gelbe Paprika; 1-2 große mehligke Erdäpfel; Gemüfefond; Zwiebel; Knoblauch.

Paprika im Rohr bei 200° braten, bis die Haut Blasen wirft und sich teilweise verfärbt. Aus dem Rohr nehmen, auf einen Teller geben und diesen mit einem Plastiksack einpacken, einige Minuten stehen lassen, dann schälen und entkernen. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl dünsten ohne Farbe nehmen zu lassen, Erdäpfel, geschält und würfelig geschnitten sowie die Paprika zugeben und ¼ Stunde kochen lassen, dann pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vorgewärmte Teller geben und in die Mitte eine Kugel Paradeissorbet (siehe unten) setzen. Falls Sorbet nicht herstellbar, unten angeführte Zutaten lediglich gut kühlen.

Paradeissorbet

Paradeiser, geschält und entkernt (geht sehr gut mit Parmalat-Ware); etwas Paradeismark; Basilikumblätter; Salz; Pfeffer.

Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und gründlich zerkleinern, abschmecken. Entweder in einer Eismaschine oder in einer Schüssel im Tiefkühler fest werden lassen, zweiterenfalls alle 15 Minuten durchrühren. Mit Eislöffel portionieren.

Terlaner Weinsuppe

1½ l Kalbsknochensuppe; Thymian; Crème fraîche; 4 Eidotter; ¼ l Riesling.

Suppe mit Thymian und Wein verkochen, bis der Alkohol sich etwas verflüchtigt hat, abseihen und mit Crème fraîche und Eidottern entweder über Dampf oder auf kleinster Flamme legieren. Keinesfalls kochen lassen, die Suppe demontiert sich leicht! Mit Schwarzbrotcroutons servieren.

Schwarzbrotcroutons

Butter; entrindetes Schwarzbrot; gemahlene Nelken;

Das Brot in gleichmäßige Würfel schneiden und in Butter Farbe nehmen lassen. Einen Hauch Nelkenpulver zum Schluß mitrösten.

Kuttelsuppe (Trippe)

1 kg sauberst zugeputzte, gut gewässerte und zweimal in frischem Wasser vorgekochte Kutteln; 1 großes Wurzelwerk; 2 Stangen Porree; 5 Knoblauchzehen; Prise Majoran; ½ kg geschälte, entkernte Paradeiser; Salz; Pfeffer; einige Blätter frisches Basilikum; Olivenöl; Butter; Sud: 1 Lorbeerblatt; einige Körner Piment; 1 Schuß roter Weinessig.

Die vorbereiteten Kutteln mit reichlich Wasser und den übrigen Sudzutaten aufsetzen und fast garkochen. Inzwischen das Wurzelwerk in Butter und Olivenöl andünsten, Porree zugeben. Die etwas ausgekühlten Kutteln nudelig schneiden, zum Gemüse geben, reichlich pfeffern, Knoblauchzehen auspressen und Paradeiser beigeben. Mit Sud bedecken, mit Salz und Majoran abschmecken. Fertigmachen, kurz vor dem Servieren grob gehackte Basilikumblätter zugeben, vor dem Servieren evtl. mit kalter Butter legieren.

Fischsuppe (Zuppa di pesce)

Abbildung 10: Zuppa di pesce

¾ kg Fischfleisch, entgrätet und geputzt (Angler, Austernfisch, Drachenkopf, Rougets); ½ kg Miesmuscheln; pro Person 1 Scampi, Heuschreckenkrebs oder ähnliches; Fischgräten; 2 Stangen Lauch;

Italien

1 große Zwiebel; 2 Knoblauchzehen, blättrig geschnitten; ½ kg Paradeiser; Butter und Olivenöl zum Andünsten.

Die Fischgräten und -köpfe mit reichlich Wasser aufsetzen, evtl. eine Zwiebel zufügen. Nach etwa einer halben Stunde abseihen. In Butter und Olivenöl die grob gehackte Zwiebel und den in Scheiben geschnittenen Lauch andünsten, zuletzt Knoblauch begeben. Die Fischfilets in den Topf geben, mit Sud aufgießen, pfeffern und salzen und rasch zum Kochen bringen. Die grob zerteilten Paradeiser unterheben. Vor dem Fertigwerden erst die Muscheln, zuletzt Scampi und Heuschreckenkrebse beifügen und gar werden lassen. Sehr heiß mit Weißbrot servieren.

Variante: Alle Zutaten in ein Steingutgefäß schichten und im Rohr bei 220° garen.

Vongole con finocchi

Für 4 Personen 40 dkg (Pro Person etwa 10 dkg) Vongole; 1 Schalotte; etwas Lauch (das Weiße); 1 Tasse Fenchel; je ein EL gehackte Petersilie und Basilikum; ⅛ l Weißwein; weißer Pfeffer; ¼- ½ l Fischfond; Olivenöl und Butter.

Die Muscheln gut verlesen, geöffnete oder solche mit zerbrochenen Schalen verwerfen, In Salzwasser kühl und dunkel aufheben. Schalotte würfeln, Lauch in feine Ringe schneiden, In Butter/Olivenöl glasig andünsten, Fenchel zugeben und etwas glasig werden lassen. Muscheln abgießen, bei starker Hitze in die Kasserolle geben, durchschwenken und mit Wein löschen, mit Fond aufgießen, abschmecken und zugedeckt schnell zum Kochen bringen. Vor dem Servieren noch die Kräuter 1-2 Minuten mitkochen.

Variante: Zutaten wie oben, nur die Flüssigkeit knapp halten, auf Feuerfeste Teller setzen, mit etwas Parmesan bestreuen und gratinieren.

Pasta

Nudelteig zum Rollen

Je 100 g Mehl (Italienisches Doppelnüller) 1 Ei.

Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben, versprudelt Ei unter Rühren mit dem Knethaken langsam zugeben, ca. 4-5 Minuten abarbeiten, mit Folie bedeckt 30 Minuten stehen lassen, dann noch einmal durchkneten, Teig in Folie gewickelt bis zur weiteren Verwendung kühl lagern. Portionieren, den Rest jeweils wieder in Folie einschlagen und stufenweise auf die gewünschte Stärke ausrollen, dann schneiden.

Nudelteig zur Verarbeitung mit der Nudelpresse

Je 200g Mehl (Hartweizen) 100g versprudelt Ei.

Mehl in die Rührschüssel geben, versprudelt Ei unter Rühren mit dem K-Haken, nicht Knethaken(!) etwa 45 Sekunden durchmengen. Mit Teigkarte die Ränder der Schüssel abschaben, dabei mit dem Bodensatz aus Mehl gut vermengen, dann noch einmal durchrühren, bis eine krümelige Konsistenz resultiert, das Ganze sollte in etwa wie Streusel aussehen. Nach Möglichkeit kühl durch die Nudelpresse laufen lassen (Bronzescheiben).

Ragú alla Bolognese

½ kg Faschiertes, gemischt; 2 Zwiebeln; 3 Knoblauchzehen; je ein Glas Milch und Rotwein; fakultativ: etwas Wurzelwerk (Trockenprodukt möglich); Olivenöl; Gewürze: Salz, Pfeffer, reichlich Oregano, je eine Prise Majoran und Thymian, 1 Lorbeerblatt; ½ kg geschälte Paradeiser (Pelati aus der Dose oder, besser: von Parmalat); 2 EL Paradeismark. 2 Stunden Zeit!

Fein gehackte Zwiebeln in Olivenöl andünsten, Fleisch zugeben und mit dem Bratenwender fortgesetzt zerkleinern, damit es nicht zusammenklumpt. Knoblauch kurz mitbraten. Je zweimal zuerst mit Wein, dann mit Milch aufgießen, danach jeweils bis zur Trockene eindampfen, gerade eben nicht anbrennen lassen. Paradeismark kurz mitrösten. Kräuter und Gewürze zugeben, mit Pelati und etwas Wasser aufgießen und zugedeckt auf kleinster Flamme köcheln lassen, gelegentlich umwenden.

Variante: Mit dem Zwiebel feinst geschnittene Speckwürfel auslassen, evtl. einige getrocknete Steinpilze mitkochen (alla Cacciatore).

Entweder als Sugo für Penne etc. oder zur weiteren Verwendung in Lasagne.

Ragú di vitello

½ kg Kalbfleisch, faschiert, 1 mittelgroße Zwiebel; 2 Knoblauchzehen; Rest wie oben, nur Weiß- statt Rotwein, kein Wurzelgemüse.

Zubereitung erfolgt wie oben.

Schinkenlasagne

1 l Béchamelsauce; grüne Lasagneblätter; ausgelöster Schinken vom Bein, klein geschnitten; geriebener Parmesan; ¼ kg Champignons; Oregano; Butter; Basilikumblätter.

Vorbereitung: Geputzte Champignons feinblättrig schneiden und in Butter dünsten, Schinken dazugeben, mit Oregano bestreuen und kurz miteinander erhitzen; leicht pfeffern. Lasagneblätter in Salzwasser al dente kochen.

Geeignete Formen mit Butter einreiben und eine dünne Lage Béchamel einfüllen. Ein Lasagneblatt, eine Gemüselage, eine Schicht Béchamel, etwas Parmesan jeweils abwechselnd übereinanderschichten. Das letzte Lasagneblatt nur mit Béchamel und Käse bestreuen, einige Butterflocken darüber verteilen. Im Rohr bei 180° 20 Minuten überbacken, gegen Ende, falls erforderlich mit Oberhitze bräunen. Vor dem Servieren mit Basilikumblättern garnieren.

Aufwendigere, weil arbeitsintensive Variante:

Schinken-Pilzlasagne mit Weißweinsauce

40 dkg Reste vom Schinkenbein; 15 dkg Steinpilze oder Mischpilze; 2 Schalotten; Petersilie; Lasagneblätter; ¼ l Schlagobers; ¼ l Kalbs- oder Geflügelfond; 1-2 EL Crème fraîche; Parmesan.

Eine Schalotte fein hacken, mit gehackten Pilzen in Butter dünsten, mit Pfeffer abschmecken. Schinken fein hacken oder im Cutter zerkleinern, in würfelig geschnittenem Schinkenspeck andünsten, mit weißem Pfeffer abschmecken und mit etwas Kalbsfond verkochen. Wenn die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist, Hitze abdrehen und Pilze untermengen, nicht mehr kochen, um geschmackliche Differenzierung zu erhalten, mit Crème fraîche etwas Bindung geben. Die andere Schalotte mit Wein und Kalbsfond und zwei Pimentkörnern reduzierend kochen, abseihen und mit Obers weiter einkochen, bis zur gewünschten Konsistenz, dann erst abschmecken. Lasagneblätter vorkochen. Auf Tellern lagenweise die Lasagne zusammenbauen: Nudelblatt, Schinken-Pilzfarce, etwas geriebenen Käse, Nudelblatt, ... Nach Abschluß mit einem Teigblatt (sehr hübsch machen sich bei selbstgemachten Nudeln eingearbeitete Kräuter, die zwischen zwei Nudelblättern durch die Maschine ausgewalzt werden) mit Weißweinsauce nappieren, Käse darüberstreuen und im Mikrowellenherd mit eingeschaltetem Grill (Kombinationsgerät) überbacken oder im Rohr durchwärmen, vor dem Servieren gratinieren und mit der restlichen Sauce nappieren, die zuvor noch mit Butter aufgeschlagen wird. Mit Salat zu Tisch geben. Einige Stangen grünen Spargels sind eine nette Dekoration.

Cannelloni mit Kalbfleisch und Spinat

60 dkg Kalbsvögerln; ½ kg Spinat; 1 Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; Oregano; Weißwein; 1 EL Paradeismark. Salz und Pfeffer zum Abschmecken, geriebener Parmesan, ein ½ bis ¾ l Béchamelsauce.

Spinat waschen, leicht schleudern und in einem großen Topf mit der anhaftenden Feuchtigkeit auf dem Herd zusammenfallen lassen (zugedeckt ruhen lassen). Kalbfleisch nicht zu feinfaschieren. Gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten, Kalbfleisch und Knoblauch dazugeben und durchrösten. Etwas Paradeismark mitrösten, mit Wein ablöschen, würzen und zugedeckt etwa 30 Minuten bei gelinder Hitze köcheln lassen. Vor dem Fertigwerden Deckel abnehmen und Flüssigkeit verdampfen lassen, die Füllung darf nicht zu flüssig sein. Spinat ausdrücken und hacken, mit dem Fleisch vermengen. Mit der fertigen Mischung entweder handgemachte Lasagneblätter füllen und rollen oder die Mischung mit einem Spritzsack in vorgefertigte Cannelloni füllen. Eine Form mit Butter austreichen, die Nudeln einlegen, mit verbliebener Flüssigkeit der Füllung untergießen, mit Béchamelsauce überziehen, mit geriebenem Parmesan bestreuen, einige Butterflocken auflegen. Bei 180° etwa 40 Minuten im Rohr garen, am Schluss eventuell mit Oberhitze bräunen.

Spaghetti carbonara

¼ kg Reste vom Schinkenbein oder gewürfelter Preßschinken; ¼ kg Champignons; Salz; Pfeffer; Oregano; 1 Becher Mascarpone oder Crème fraîche, 2 Eidotter; Basilikumblätter zur Garnierung.

Champignons in Butter andünsten, mit Oregano bestreuen, pfeffern. Den gewürfelten Schinken kurz miterhitzen. Hitzezufuhr abdrehen, am Herd stehen lassen. Nudeln al dente kochen, abseihen. Den Rahm zu der Champignon/Schinkenmischung geben, durchmischen. Zuletzt die Eidotter unterziehen¹³. Vor dem Servieren mit zerpflückten Basilikumblättern garnieren.

Penne nere con noci

250 g schwarze Penne oder andere Teigwaren; ¼ l Mascarpone; 10 dkg Walnüsse, gehackt; 10 dkg Schinken in Streifchen; 2 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel; möglichst frischen Knoblauch, geschält und in Scheibchen; Muskatnuß; Pfeffer; Salz; Olivenöl; Butter; geriebenen Parmesan (fakultativ).

Sauce: Schalotten in Butter/Olivenöl andünsten, nur minimal Farbe nehmen lassen. Knoblauch kurz mitrösten. Nüsse zugeben, dann Mascarpone. Würzen, vor dem Fertigwerden den Schinken noch warm werden lassen.

Nudeln al dente kochen, mit Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, nach Lust und Laune Parmesan darüberreiben.

Mezze Penne con funghi e noci

Pro Person 10 dkg Mezze Penne; Sauce für 4 Personen: 15 dkg Schinken, geschnitten, 10 dkg Walnüsse; 15 dkg Champignons; 1 Becher Panna di cucina, 1/8 l Obers; Parmesan.

¹³ Wenn die Herdplatte noch zu heiß sein sollte, stockt das Ei!

Sauce: Blättrig geschnittene Champignons in Butter braten, bis das meiste Wasser entwichen ist, mit Pfeffer würzen, Schinken kurz mitrösten. Obers und Panna erhitzen, etwas einkochen, Nüsse darin warm werden lassen. Nudeln al dente kochen, etwas Kochwasser zurückbehalten, abgießen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten, Champignons und Schinken darüberstreuen, Obers darüber gießen, durchmengen. Mit Nudelkochwasser auf die gewünschte Konsistenz bringen und servieren. Parmesan extra reichen.

Pesto Stiriano

Steirische Nudelsauce, Steiermark grüßt Ligurien

2 Hände Bärlauch; 1 Knoblauchknolle (chinesische runde); 1 Tasse Walnüsse; 4 TL Kürbiskerne; etwa 1/8 l Olivenöl; Kürbiskernöl nach Geschmack (einige Esslöffel sollten reichen).

Nüsse und Kürbiskerne nacheinander in einer trockenen Kasserolle rösten, dabei behutsam mit der Hitze umgehen, auskühlen lassen. Die gewaschenen und trocken geschleuderten und grob geschnittenen Bärlauchblätter in einen Blitzschneider geben, grob vorzerkleinerte Walnüsse, Kürbiskerne, grob gehackte Knoblauchknolle und die Öle zugeben und mixen, das Ergebnis sollte nicht allzu homogen ausfallen.

Zubereitung der Nudeln (Bavette oder Linguini eignen sich besonders) wie gewohnt, eine Tasse Kochwasser zurückbehalten. Nach dem Abgießen der Teigwaren im noch heißen Topf mit Pesto und Kochwasser mischen, auf vorgewärmte Pastateller transferieren und mit geriebenem Käse zu Tisch bringen.

Pappardelle alla ragù di capriolo

Bandnudeln mit Rehragout (Toscana)

Etwa 500 g Nudelteig (siehe Seite 336), in 2 cm breite, etwa 10 cm lange Bandnudeln ausgerollt und geschnitten.

Ragout: So vorhanden, ein Träger vom Reh (Hals) oder Schulterfleisch; 1 Karotte; 2 Selleriestangen; 1 gelbe Rübe; 1 Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; 1 EL Paradeismark; 3-4 Thymianzweige; gut 1/8 l Rotwein (Chianti classico); 1 Tasse getrocknete Pilze (Porcini) in Wasser eingeweicht; Pfeffer; Salz.

Die Gemüsezutaten hacken, mit dem Fleisch in Olivenöl Farbe nehmen lassen, Tomatenmark anrösten, mit Wein löschen, würzen, Pilze mit Einweichwasser zugeben und ungefähr 1½ Stunden zugedeckt auf kleinster Flamme dünsten. Etwas auskühlen lassen, auslösen und in Stücke schneiden, wieder in die Sauce geben und weich dünsten. Die Nudeln al dente kochen, abgießen und mit dem Ragout vermengen, in einer vorgewärmten Schüssel auftragen. Kann mit einem Hauch Trüffelöl abgerundet werden.

Tagliatelle con gamberoni e rucola

Für 4 Personen etwa 500g frische Pasta.

Sugo: 15 dkg Flußkrebsschwänze; ¼ l Fischfond; 2 Schalotten; 1 Knoblauchzehe; 1 gehäufter EL Krebsbutter oder Krebsuppenbasis; Schuß Weißwein; weißer Pfeffer; 15 dkg Rucola; Petersilie.

Schalotten fein hacken, in Olivenöl andünsten, Knoblauch fein hacken, kurz mitrösten, Krebschwänze zugeben, gut durchmengen, mit Krebsbutter und Fischfond mischen und mit weißem Pfeffer kräftig würzen. Rucola von den harten Stielen befreien und grob zerkleinern.

Nudeln al dente kochen, abgießen, etwas Kochwasser zurückbehalten. Nudeln wieder in den noch heißen Topf zurückgeben, Sugo unterziehen, Rucolablätter beifügen und unter gelegentlichem Wenden eine Minute heiß werden lassen, mit Nudelkochwasser auf die gewünschte Feuchtigkeit bringen und auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tagliatelle gialle con gamberetti e' rucola

Nudelteig mit einer Prise gemahlenem Safran versetzen, dabei mit Handschuhen kneten, da der Teig stark färbt. Pro Person ein Ei und eischwer Mehl rechnen; weiters pro Person 10-15 dkg ausgelöste Garnelenschwänze; Rucola; 1 Knoblauchzehe; Fischfond. Basilikumblätter, Cocktailparadeiser.

Gereinigte Garnelen in Olivenöl anbraten, fein gehobelten Knoblauch mitrösten. Pfeffern, mit etwas Fischfond ablöschen und zugedeckt ziehen lassen, nicht mehr kochen. Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgießen und in einer vorgewärmten Schüssel mit den Garnelen und dem klein geschnittenen Rucola vermengen. Mit Fischfond und/oder Nudelkochwasser (vor dem Abgießen immer ¼ l zurückbehalten) auf die gewünschte Feuchtigkeit bringen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Paradeisvierteln und Basilikumblättern garnieren.

Farfalle con salmone e broccoli

Pro Person etwa 150 g Farfalle (Schmetterlinge); einige Röschen Broccoli, Lachs; Panna di cucina.

Nudeln al dente kochen. Mittlerweile Broccoli blanchieren, abschrecken, Panna di cucina erhitzen, mit wenig Muskat würzen. Vor dem Fertigwerden Lachs in Streifen schneiden, in Butter/Olivenöl kurz sautieren mit weißem Pfeffer würzen. Beim Abgießen der Teigwaren etwas Kochwasser zurückbehalten (¼ l). Die Nudeln auf einer vorgewärmten Platte mit hohem Rand anrichten, mit Obers und Kochwasser abmischen, Broccoli kurz mit dem Lachs erwärmen, über die Nudeln geben und servieren.

Spaghetti alle alici e capperi

Spaghetti mit Sardellen und Kapern

1 Zwiebel; 2 Sardellenfilets; einige schwarze Oliven; 1 EL Kapern in Salz; 1 Peperoncino (Chilischote); Olivenöl; ¼ l Gehackte Paradeiser/Tomatensaft 1:1; Petersilie, gehackt.

Gehackte Zwiebel in Olivenöl andünsten, Sardellenfilets zugeben, mit Spatel zerdrücken. Paradeismischung zugeben, zugedeckt köcheln lassen, dann gehackte Kapern und entkernze, in Scheiben geschnittene Oliven zugeben, fertig dünsten. Nudeln (Bucatini, Spaghetti, Conchiglie) al dente kochen, etwas Kochwasser abschöpfen, Nudeln abgießen, in Kochtopf zurückgeben, Sugo unterheben, mit Nudelwasser gewünschte Konsistenz einstellen, mit Petersilie garnieren.

Pasta mit Sardellen, Knoblauch und colatura

für 2 Personen: eine Schalotte; 2 Sardellenfilets; einige Chiliflocken (Peperoncini), 2-3 Knoblauchzehen; 2 EL colatura; reichlich Petersilie.

In reichlich Olivenöl kleingehackte Schalotte glasig werden lassen, Peperoncini und Sardellenfilets zugeben und diese langsam schmelzen lassen, dabei häufig umrühren. Gehackten Knoblauch zugeben und diesen kurz sautieren. Mittlerweile die Pasta kochen, etwas vom Kochwasser zurückbehalten, abgießen, Sauce unterheben und mit Kochwasser auf den gewünschten Feuchtigkeitsgrad einstellen, mit colatura abschmecken.

Pasta: Spaghetti, Linguini

Casarecce con salsa di tonno e pomodori

Sugo: 1 Zwiebel; 2 Knoblauchzehen; 2 Sardellenfilets bester Qualität; Je ein EL Kapern, entsteinte Oliven ((Taggiasche); 1 Dose Thunfisch; Petersilie; Pfeffer; Oregano; 1 Dose Paradeiser (San Marzano).

Gehackte Zwiebel in Olivenöl angehen lassen, Sardellenfilets mitbraten und zerdrücken, gehackten Knoblauch kurz mitdünsten, Paradeiser zugeben und mit Pfeffer sowie Oregano würzen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, währenddessen Kapern abspülen, Oliven zerkleinern, Thunfisch mit einer Gabel zerpfücken, alle drei Zutaten kurz vor dem Servieren in den Sugo geben und durchwärmen, jedoch nicht mehr heftig kochen lassen. Casarecce in Salzwasser kochen, etwas Nudelwasser zurückbehalten, abgießen und Sugo unterheben. Konsistenz nach Bedarf mit Nudelwasser korrigieren. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit reichlich Petersilie bestreuen.

Pasta: Casarecce, Fusilli, Penne.

Pasta Riccio di mare

Pasta mit Seeigelrogen

Olivenöl; Petersilie; 2 EL Colatura; 1 Peperoncino; 1 Dose Seeigelrogen natur (50g).

In einer kleinen Kasserolle mäßig reichlich Olivenöl wärmen, feingehackten Knoblauch, Peperoncino und Petersilstengel darin ziehen lassen, keinesfalls Farbe nehmen lassen. Colatura zugeben und warmhalten. Pasta kochen, Kochwasser abnehmen und 3 EL davon und etwa ¼ des Rogens zum Sugo geben. Nudeln abgießen, wieder in den Kochtopf geben und Sugo untermischen, mit Kochwasser die gewünschte Feuchtigkeit einstellen, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit zerkleinerten Rogenstücken und gezupfter Petersilie garnieren.

Pasta: Bavette, Spaghetti

Pasta fagioli

Nudeln mit Bohnen

Borlotti-Bohnen, frisch oder getrocknet; Zwiebel; Knoblauch; je eine Prise Majoran und Oregano, evtl. auch Bohnenkraut und Thymian; Gemüsefond; Teigwaren (Farfalle, Conchiglie, Mezze Penne).

Getrocknete Bohnen zuvor einweichen. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl dünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Bohnen zugeben, mit reichlich Wasser aufgießen, Prise Backpulver zusetzen und die Bohnen weichkochen, Gemüsefond gegen Ende zugeben. In einem anderen Topf Nudeln nicht ganz garkochen, abgießen und abschrecken. Die Bohnen etwa zur Hälfte pürieren, sodaß noch ganze übrigbleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas köcheln lassen und zuletzt die Nudeln in der Suppe fertig garen. Heiß servieren.

Zwischengerichte, Beilagen

Porcini

Steinpilze, Frischware oder auch gefroren, Butter, Petersilie, Salz.

Butter schmelzen, Pilze zugeben, zudecken und bei sehr niedriger Temperatur nicht braten, sondern eben „schmelzen“ lassen. Sparsam salzen, gehackte Petersilie untermengen.

Risotto al aglio fresco

Risotto mit Bärlauch

1 Tasse Arborio- oder Vialone-Reis; 2-3 Jungzwiebeln oder Schalotten; etwa $\frac{3}{4}$ l Gemüsefond; 1 Hand voll junge Bärlauchblätter, je nach Geschmack; sparsam Salz.

Fein gehackte Zwiebel in Butter andünsten, Reis zugeben und kurz mitrösten, mit Suppe löschen und offen garen, dabei immer wieder Fond nachgießen, häufig rühren. Kurz vor dem Fertigwerden grob zerkleinerte und gewaschene Bärlauchblätter zugeben, kurz umrühren und zudecken. 1-2 Minuten zusammenfallen lassen.

Als Beilage zu Fisch etc. so belassen, als Zwischengericht mit etwas Parmesan bestreuen.

Risotto con fegatino e tartufo nero

Risotto mit Hühnerleber und Trüffel

1 $\frac{1}{2}$ Tassen Vialone-Reis; 1 l Hühnersuppe; $\frac{1}{4}$ kg Hühnerleber; 1 Zwiebel; $\frac{1}{8}$ l Rotwein (z.B. Barbera); schwarze Trüffel; Parmesan.

fein gehackte Zwiebel in Butter und Olivenöl glasig werden lassen, Reis kurz mitrösten, mit Rotwein löschen, dann unter häufigem Rühren und regelmäßigem Nachgießen von Suppe offen garen, bis der Reis fertig ist; er muß noch Biß haben. Die Lebern waschen, putzen und in Butter anbraten, Trüffel in Streifchen schneiden und mitbraten, mit etwas Wein kurz zugedeckt fertig garen, vorsichtig unter den Reis heben und servieren. Käse dazu reichen.

Risotto alla rucola con gamberetti



Abbildung 11: Risotto mit Garnelen und Rucola

1 ½ Tassen Vialone; 1 Zwiebel; 1 l Fischfond; 2 Stangen Sellerie; 1 große Hand voll Rucola; ¼ kg Garnelen (noch besser: Scampischwänze); 1 Knoblauchzehe; pro Person 2-3 Mies- oder Green-shell-Muscheln; etwas Petersil; 1 Jungzwiebel; Weißwein; Olivenöl.

Fein gehackte Zwiebel in Olivenöl glasig erden lassen, Reis kurz mitbraten, Mit ⅛ l Weißwein löschen, dann unter häufigem Nachgießen von Fond offen garen, immer wieder umrühren. Kurz vor dem Fertigwerden das Weiße vom Jungzwiebel mit in Scheiben geschnittener Sellerie in Olivenöl andünsten, Muscheln zugeben, mit Wein löschen, pfeffern, etwas Petersil darüber streuen und zugedeckt 2-3 Minuten dämpfen. Garnelen mundgerecht zerteilen, in Olivenöl mit Knoblauch anbraten. Rucola grob hacken, mit den Garnelen kurz durchwärmen und unter den Reis heben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Muscheln garnieren.

Risotto nero

Abbildung 12: Risotto nero

Risottoreis; Schalotten; Weißwein; Fischfond; 1 Briefchen Sepiatinte; Tintenfisch; Knoblauch, gehackt; fakultativ: 2-3 getrocknete, zerstoßene Peperoncini; Petersil.

Kleinere Tintenfischtuben in Ringe, größere in Streifen schneiden, zuvor jedenfalls enthäuten. Kopf mit Kauwerkzeugen von den Tentakeln trennen, diese mundgerecht zerkleinern. Alles einige Minuten in Weißwein marinieren. Schalotten hacken und in Butter/Olivenöl andünsten, Reis zugeben und glasig werden lassen, mit Wein ablöschen, dann mit heißem Fischfond stets bedeckt garen (je nach Sorte 15-18 Minuten). Kurz vor dem Fertigwerden des Reises die Sepiatinte unterziehen. Tintenfisch abgießen und trocknen, dann am besten im Wok mit wenig Olivenöl scharf braten. Die Sepien sollten keinesfalls Wasser ziehen, was im Wok am besten gelingt. Knoblauch und, falls gewünscht, Peperoncini ganz kurz mitrösten, vom Feuer nehmen und auf dem Risotto anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Risotto mit Huhn und Spargel

1 Hühnerbrust (mit Haut und Karkasse); 40 dkg grüner Spargel; 30 dkg Reis (Vialone); Hühnerfond; 3 Schalotten; Butter; Parmesan.

Hühnerbrust waschen, trocknen, salzen und pfeffern. In etwas Olivenöl offen allseits anbraten, dann im Rohr bei 200° etwa 20 Minuten garen. Auskühlen lassen, auslösen und klein schneiden, den Bratrückstand mit Hühnerfond oder Suppe lösen, mit zum Aufgießen des Risotto verwenden. Schalotten fein würfelig schneiden, in Butter andünsten, Reis zugeben, glasig werden lassen. Mit Fond stets knapp bedeckt, offen etwa 20 Minuten köcheln lassen, häufig rühren. 10 Minuten vor dem Servieren Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden, in leichtem Salzwasser bissfest garen. Risotto zuletzt mit Spargelsud aufgießen und auf die gewünschte Konsistenz bringen. Hühnerstücke und Spargel unterheben, durchwärmen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan garnieren.

Hühnerleberrisotto

Für 2 Personen: 30 dkg Hühnerleber, gesäubert und in kleine Stücke geschnitten; 3-4 Scheiben Lardo (luftgetrockneter Fettspeck, nach Möglichkeit in Peperoncini gewälzt); 1 Tasse Vialone nano; 1-2 Schalotten; 1 Glas Rotwein; Hühnerfond; Salz, Pfeffer; Butter.

Gehackte Schalotten in Butter glasig werden lassen, Reis kurz andünsten, mit Wein löschen und in 14-16 Minuten unter häufigem Rühren und regelmäßigem Aufgießen garen. Kurz vor dem Fertigwerden klein geschnittenen Lardo in einer Sauteuse auslassen und die Leber darin bei starker Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, wobei bei Lardo mit Peperoncini der Pfeffer niedriger dosiert werden sollte. Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Leberstückchen belegen. Nach Wunsch etwas Petersil zur Garnierung.

Risotto mit Kürbis

Reis (Arborio oder Vialone); Schalotten; Speisekürbis (möglichst aromatische, gelbe Sorte); je zur Hälfte Hühner- und Gemüsefond; Salz; weißer Pfeffer; Butter; Olivenöl; Parmesan.

Gehackte Schalotten in Butter/Olivenöl glasig werden lassen, Reis kurz andünsten, mit Wein löschen und in 16-20 Minuten unter häufigem Rühren und regelmäßigem Aufgießen garen. Gegen Ende der Garzeit in Stifte geschnittenen Kürbis in Butter Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz zugedeckt garen. Vor dem Servieren unter den Reis mengen. Parmesan getrennt reichen.

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Abacchio alla Romana

1 Lammkeule; 6-8 Knoblauchzehen; reichlich Rosmarin; geschälte, längs geviertelte Erdäpfel; Olivenöl.

Den Schlögel entbeinen, innen leicht mit Salz und Pfeffer würzen, bratieren. das Fleisch hernach mit Knoblauchstiften spicken, mit Rosmarin einreiben. In Öl allseits anbraten, dann ½ Stunde bei 200° im Rohr braten. Erdäpfel zugeben, Temperatur auf 180° reduzieren. Unter häufigem Begießen insgesamt etwa 1 ½ Stunden braten. Zuletzt im abgeschalteten Rohr eine Viertelstunde ruhen lassen.

Abacchio alla griglia

Gegrillter Lammschlögel

1 Lammschlögel; 3 Knoblauchzehen; Pfeffer; Rosmarin, Olivenöl.

Für Sauce, falls gewünscht: 1 Karotte, Stück Zeller; Zwiebel; 2 Knoblauchzehen, Paradeismark; Mehl; Thymian, ¼ l Rotwein, Balsamessig, Pfeffer, Salz, Suppe.

Sauce: Lammstelze auslösen, das Fleisch vom Unterschenkelknochen lösen und klein schneiden. Knochen hacken. Mit Gemüswürfeln und etwas Olivenöl und, wenn vorhanden, Speckschwarte im Rohr bei 200° bräunen, gelegentlich wenden. Paradeismark und Knoblauch zugeben, zuletzt mit etwas Mehl stauben. Mit Suppe und Wein löschen, verkochen lassen, dann in einem Topf 1 ½ Stunden mit Thymian, wenig Salz und reichlich Pfeffer sowie einem Schuß Balsamico köcheln lassen. Abseihen. Vor dem Servieren abschmecken und erhitzen. Über das bei Tisch tranchierte Fleisch geben.

Schlögel: Oberschenkelknochen belassen, Beckenknochen eher auslösen (später einfacher beim Tranchieren) binden, mit Knoblauchstiften spicken, mit Olivenöl beträufeln, reichlich pfeffern, mit einigen Rosmarinnadeln bestreuen. Einige Zeit so bei Zimmertemperatur stehen lassen, keinesfalls direkt aus dem Eiskasten auf den Grill geben! Im Weberg grill etwa 1 ½ Stunden grillen, zuletzt 15 Minuten, in Folie eingeschlagen, rasten lassen.

Beilage: Rosmarinkartoffeln (siehe Seite 94), in einer Abtropfschale unter dem Fleisch im Webergrill zubereitet, Fisolen, Broccoli (Farbkontrast).

Abacchio alla Piemontese

Ein ausgelöster Lammschlägel; 2-3 Knoblauchzehen; Salz; Pfeffer; etwas Suppe. Für die Sauce: ¼ l Barolo oder Barbaresco; 2 Schalotten; eine Prise Thymian; 3 Pimentkörner; ein Lorbeerblatt. Weiße Trüffel.

Das Fleisch an der Innenseite (wo vorher der Knochen war) mit einer zerdrückten Knoblauchzehe einreiben, pfeffern, dann mit einer Schnur in gefällige Form binden. Die übrigen Knoblauchzehen in Stifte schneiden und in tangentielle Einstiche an der Fleischoberfläche stecken. Salzen, pfeffern und in Olivenöl/geklärter Butter anbraten, dann bei 200 ° im Rohr fertigbraten, dabei oft begießen und die Temperatur langsam fallen lassen, zuletzt bei 120 - 100° rasten lassen. Inzwischen den Wein mit den Zwiebelchen und den Gewürzen auf etwa ein Drittel reduzieren, abseihen. Das Fleisch umstechen und warmhalten, den Fond mit Suppe loskochen und zu der Rotweinreduktion geben. Das Fleisch in Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce mit kalter Butter montieren, den Braten nappieren. Bei Tisch Trüffel über das Fleisch hobeln.

Beilagen: Bratkartoffel, Kohlsprossen mit Speckwürfelchen, aber auch Tagliatelle. Wein: siehe Sauce, Barolo oder Barbaresco.

Scaloppine al limone

Kalbsschnitzel in Zitronensauce

4 Kalbsschnitzel; 4 EL Olivenöl; 1 dl Zitronensaft (frisch) Salz; weißer Pfeffer. Fakultativ: einige Zitronenschalenfäden zur Garnierung (mit dem Zestenreißer) aus ungespritzten Zitronen zu erhalten).

Die dünn geklopften Schnitzel etwa eine Stunde mit 3 EL Olivenöl und der Hälfte des Zitronensaftes an einem kühlen Ort marinieren, gelegentlich wenden. Nach dem Abtropfen im restlichen Öl rasch hellbraun braten, salzen, pfeffern, warm stellen. Die Marinade in die Pfanne gießen, stark einkochen, restlichen Zitronensaft zugeben, weiter reduzieren. Zuletzt, so verwendet, Zitronenschalenstreifen kurz in der Sauce erhitzen. Über die Schnitzel geben und servieren. Variante: den zweiten Teil des Zitronensaftes durch $\frac{1}{8}$ l trockenen Weißwein ersetzen, Sauce evtl. vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren. Einige Kapern können gegen Schluß in der Sauce gewärmt werden (Achtung Salzgehalt!).

Arista

Abbildung 13: Arista alla Fiorentina

Bauchfleisch und kurzes Karree von gleicher Länge, 15 cm aufwärts; Knoblauch; Rosmarin; Pfeffer; Salz; Olivenöl.

Italien

In das Bauchfleisch in Längsrichtung eine Tasche schneiden, Rippen auslösen, Haut schröpfen. Rosmarin mit Knoblauch hacken (Cutter), etwas Olivenöl begeben. Pfeffer aus der Mühle darunter mengen, das Karree damit einreiben und leicht salzen. Karree in den Schweinebauch stecken, das ganze mit Garn binden, dabei einige Rosmarinzweige mit fixieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im Webergrill etwa 1½ Stunden braten, was natürlich auch am Spieß möglich ist.

Beilagen: Folienkartoffel oder Erdäpfel, die man ¾ Stunden in der Abtropfasse mitbrät, Fenchelgemüse.

Costolette ripiene

Gefülltes Kotelett

Pro Person ein dickes Kotelett (vom kurzen Karree); 1 Scheibe Fontina oder anderen geeigneten Käse; 1 Scheibe Schinken; Salz; Pfeffer; Knoblauch; Oregano.

Seitlich in die Koteletts Taschen schneiden (bis an den Knochen). Den Käse in Schinken einwickeln und in die Taschen stecken. Die Koteletts mit einem Zahnstocher verschließen, würzen und in Öl scharf braten. Vor dem Servieren etwas Öl abgießen, den Fond mit etwas Suppe löschen und vor dem Servieren mit Butter montieren.

Schweinefilets in Käse

Schweinefilets; Knoblauch; Pecorino oder Parmesan, grob gerieben; Mehl; Eier; Salz; Pfeffer; Schinkenstreifen; ein Becher Mascarpone; Butter; Öl.

Die Filets von Sehnen befreien und auf doppelte Schnitzel schneiden, mit einem Messer plattieren. Salzen und pfeffern, mit einem Hauch Knoblauch abreiben, in Mehl wenden, durch zerschlagene Eier ziehen und *e i n s e i t i g* mit geriebenem Käse panieren. In Öl/Butter beidseitig braten, umstechen, das Öl abtropfen lassen und warmstellen. Aus der Pfanne überschüssiges Öl abgießen, frische Butter zugeben, die Schinkenstreifen kurz braten, den Fond mit Wasser ablöschen. Die Sauce mit Crème fraîche oder Mascarpone fertigstellen und an die Schnitzel geben.

Pollo al rosmarino

Huhn mit Rosmarin

1 Huhn; 2-3 Knoblauchzehen; Salz; Pfeffer; 3 Zweige Rosmarin.

Huhn putzen, waschen, trocknen. Innen und außen mit Knoblauch abreiben, salzen und pfeffern. Innen einige Rosamarinnadeln einstreuen, dann bridieren, dabei auf jeder Seite einen Rosmarinzweig mitbinden. Eine Stunde im Webergrill oder im Rohr 1 Stunde bei 200 ° (fallende Temperatur) braten.

Tacchino alla Venezia

Pro Person ein Truthahnschnitzel; Olivenöl, etwas Zitronensaft; weißer Pfeffer; Hühnerfond, einige Amaretti, 1 Gläschen Amaretto, Butter.

Schnitzel plattieren, pfeffern, kurz in Olivenöl und wenig Zitrone marinieren. In Butter/Olivenöl braten, umstechen und warmhalten. Überschüssiges Bratfett abgießen, zerstoßene Amaretti kurz rösten, mit Amaretto löschen, mit Fond auffüllen und verkochen. Zuletzt mit etwas Butter montieren.

Beilage: Reis, feine Gemüse.

Bistecca alla fiorentina

Rindskotelett oder T-Bonesteak (nur exzellente Qualität, am besten gut abgehangenes Färsenfleisch); Olivenöl; Salz; Pfeffer.

Das Fleisch für einige Stunden in Olivenöl legen, am besten über Nacht. Vor der Zubereitung rechtzeitig aus dem Eiskasten nehmen und Zimmertemperatur erreichen lassen. Nicht salzen! Entweder über Holzkohlenglut grillen oder in einer Sauteuse mit guter Beschichtung langsam ohne weitere Fettzugabe auf den gewünschten Punkt grillen. Das Fleisch etwas rasten lassen, bei Tisch mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, tranchieren und vorlegen. Jeder salze sein Fleisch nach Belieben.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln (siehe Seite 94) und Zwiebelchen in Balsamessig (siehe Seite 62).

Coda di manzo

(geschmorter Ochsenschlepp)

1 Ochsenschlepp (etwa 1,5 kg); 1 Karotte; 1 gelbe Rübe; 1 Peterwurzel; 1 Stange Bleichsellerie; 2 Zwiebeln; einige Knoblauchzehen; 2 EL Paradeismark; Salz; Pfeffer; Thymian; 5 Pimentkörner; etwa ½ l Rotwein; Rindsuppe oder Wasser; Mehl; Olivenöl.

Italien

Den in Stücke geteilten Schlepp waschen, trocknen und in Mehl wälzen, dann in einer ausreichend tiefen Kasserolle in Olivenöl rundum anbraten, aus dem Öl nehmen. Darin das klein geschnittene Gemüse durchrösten, den Knoblauch erst gegen Ende zugeben (er verbrennt am ehesten), zuletzt Paradeismark etwas Farbe nehmen lassen, dabei ständig rühren. Mit etwas Mehl stauben, dann mit etwas Suppe oder Wasser löschen. Die Fleischstücke wieder in den Topf geben und mit Suppe und Rotwein aufgießen, bis sie knapp bedeckt sind. Würzen, einen dicht schließenden Deckel aufsetzen und den Topf bei 180° im vorgeheizten Rohr etwa 4 Stunden schmoren lassen. Gelegentlich nachsehen und mit Rotwein aufgießen, falls erforderlich. Sehr heiß im Topf oder in einer vorgewärmten Schüssel zu Tisch bringen.



Abbildung 14: Coda di manzo

Beilage: Kartoffelgnocchi, Polenta oder Teigwaren (Fusilli, Conchiglie).

Ossobuco

*Pro Person, je nach Appetit, 1-2 Scheiben Kalbsstelze, 3-4 cm dick.
Karotte, gelbe Rübe, Stangenzeller, Zwiebel je nach Fleischmenge;
1 Knoblauchzehe, Thymian, weißer Pfeffer, Weißwein, Mehl.*

Fleisch waschen, trocknen und in Mehl wenden. In eine Gebutterte Form einlegen und kalt auf dem Herd anbraten, wenden. Mit gehacktem Gemüse bestreuen, unterheben. Das Gemüse soll das Fleisch eben bedecken. Zuletzt gehackten Knoblauch kurz mitrösten, mit Wein und – so vorhanden – Kalbsfond aufgießen, würzen und zugedeckt im Rohr etwa 2 Stunden schmoren.

Beilage: einfacher Risotto, Teigwaren

Costoletta di vitello

Zutaten wie bei Ossobuco, zusätzlich etwas Zitronenzeste. Fleisch: Kalbskotelett (zum Schmoren oder Dünsten, keine kurzen Koteletts!); Fakultativ: Champignons.

Zubereitung wie oben, 10 Minuten vor dem Servieren geviertelte Champignons zugeben.

Kalbskotelett mit Nußsauce

Pro Person ein langes Kalbskotelett (zum Schmoren oder Dünsten, keine kurzen Koteletts!); weißer Pfeffer; einige Walnüsse; 3-4 Amaretti; Crème fraîche oder Panna di cucina; Olivenöl, Schalotte.

Das Kotelett in Mehl wenden, langsam in Olivenöl anbraten, wenden, gehackte Schalotten begeben. Mit Butterflocken belegen, salzen, pfeffern, mit Suppe aufgießen und zugedeckt im Rohr bei 180° 1 ½ Stunden garen, gelegentlich wende, erforderlichenfalls Wasser angießen. Fleisch umstechen und warm halten. Nüsse mit Amaretti und etwas Wasser im Cutter zerkleinern, Bratensaft entfetten, die Nüsse unterziehen, kurz verkochen lassen, mit Crème fraîche abrunden und über das Fleisch gießen.

Beilage: Blattspinat

Melanzani-Lasagne

Sauce: Ragù di vitello (Siehe Seite 70), etwa ½ l Béchamelsauce; 1-2 Auberginen mit möglichst großem Durchmesser; geriebener Parmesan; Butter.

Italien

Melanzani, am besten mit einer Aufschnittmaschine in etwa 7mm starke Scheiben schneiden, beidseits leicht einsalzen und eine halbe Stunde stehen lassen, dann mit Küchenpapier unter mäßigem Druck auspressen und trocknen.

Eine Tarteform buttern, eine Lage Aubergine, eine dünne Schicht Béchamel, dann Fleischsauce, etc. Nach einer abschließenden Gemüselage noch eine Schicht Béchamel, zuletzt noch Käse und ein paar Butterflocken verteilen. Bei 190° etwa 45 Minuten bei Ober/Unterhitze im Rohr backen.

Involtini con cervello

Kalbfleischröllchen mit Hirnfülle



Abbildung 15: Involtini con cervello

Kalbsschnitzel; Spinat oder Mangold; 1 Schalotte; 15 dkg Hirn; Petersilie; Prise Majoran; etwas geriebene Muskatnuß; Schweinsnetz.

Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Schalotte fein hacken, in etwas Butter andünsten, gut gereinigtes Hirn zugeben und gut durchbraten, dabei das Hirn mit einem Spatel zerstoßen. Mit etwas Salz, Majoran und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Dann reichlich gehackte Petersilie untermengen.

Spinat- oder Mangoldblätter blanchieren und refrachieren. Schnitzel auflegen und die Blätter darauf gleichmäßig verteilen, dann die Fülle aufstreichen und rollen. In ein gut gewässertes Schweinsnetz einschlagen und in Butter/Olivenöl rundum anbraten. Bei 160° im Backrohr etwa 20 Minuten fertig garen, etwas rasten lassen. Den Bratensaft mit etwas Marsala aufkochen und mit Butter montieren. Zum Servieren in der Mitte einmal durchschneiden und anrichten, mit Sauce nappieren.

Involtini alla Cacciatore

Kalbsschnitzel, möglichst dünn geschnitten; etwa ¼ kg schieres Kalbfleisch; so vorhanden: Rehlungenbraten, alternativ 2-3 cm dicke Streifen vom Rehrücken; 2 Scheiben Toastbrot, entrindet; Obers; Gemüsefüllung: Karotte, gelbe Rübe, Stangensellerie; 2-3 Schalotten oder eine halbe Zwiebel; einige getrocknete Steinpilze; Salz; Pfeffer; Marsala oder Madeira.

Rehlungenbraten salzen und pfeffern, in heißem Öl sehr kurz rundum anbraten und beiseitestellen. Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie plattieren, alternativ klopfen, jedoch nicht zu sehr zerfasern. Die Gemüse putzen und in etwa halb Zentimeter breite Streifen schneiden, kurz blanchieren.

Getrocknete Steinpilze mit heißem Wasser übergießen, nach einer Viertelstunde abgießen ausdrücken und fein hacken. Feingehackte Zwiebel oder Schalotten in etwas Butter andünsten, Steinpilze zugeben und mit Madeira löschen. Entrindetes Toastbrot mit Obers tränken. Das gut gekühlte schiere Kalbfleisch cuttern, mit Salz und Pfeffer würzen und das eingeweichte Toastbrot untermischen. Farce kühlstellen, nach dem Abkühlen das Zwiebel-Pilzgemisch unterziehen, es sollte eine mäßig feste Konsistenz resultieren.

Die plattierten Schnitzel auslegen, mit der Farce bestreichen, mit Gemüsestreifen und Rehlungenbraten belegen, fest, zum Beispiel in einer Bambusrollmatte, einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Die fertig gestellten Rouladen in Öl rundum anbraten, bei 180° für 15 Minuten in das vorgeheizte Rohr geben. Zwischenzeitlich den Bratensatz leicht stauben, mit Madeira löschen und warmhalten. Die Rouladen noch für wenige Minuten zugedeckt im Bratensaft durchwärmen, dann aufschneiden und anrichten.

Beilagen: Selleriepüree (siehe Seite 47) und geschmolzene Steinpilze (siehe Seite 77).

Italien

Fegato di vitello alla griglia con alloro

Kalbsleber mit Lorbeer im Netz gegrillt

Kalbsleber in 5x5x3cm große Stücke geschnitten; pro Stück je ein frisches Lorbeerblatt; Schweinsnetz; Fleur de sel; Pfeffer.

Leber zunächst häuten und gründlich auswässern, dann trocknen. Ein passend großes Stück Schweinsnetz, gut gewässert, auslegen, darauf Lorbeer und Leber, einpacken und je 3 Pakete auf Spieße stecken, am besten je 2, die Spieße lassen sich so besser wenden. Über direkter Hitze grillen, pro Seite etwa 3-4 Minuten, nicht übergaren!

Kurz im Rohr bei 80° rasten lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Fleur de sel und reichlich Pfeffer aus der Mühle würzen.

Beilage: Brot, Salat oder getrüffelte weiße Polenta (siehe Seite 94).

Fisch

Razza al forno

Rochenflügel, ofengebraten

Für 2 Personen: 1 Rochenflügel, etwa ½ kg; 1 mittelgroße Zwiebel; 2 Knoblauchzehen; 1 Dose Pelati (400g); Oliven, vorzugsweise Taggiasche); Kapern.

Fisch gut salzen. Nudelig geschnittene Zwiebel in Olivenöl im Bräter andünsten, zuletzt gestiftelten Knoblauch zugeben, keine Farbe nehmen lassen. Pelati zugeben, mit Pfannenwender grob zerkleinern. Fisch auf das Gemüsebett setzen, etwas vom Gemüse vom Rand her über den Fisch schöpfen, mit (gewässerten) Kapern und Oliven bestreuen, nach Wunsch evtl. etwas pfeffern. Im Rohr bei 200° etwa 15 Minuten garen. Mit Weißbrot servieren.

Gemüse

Gebratene Zucchini

Kleine Zucchini; Salz; Pfeffer; reichlich Knoblauch, Ströme von Olivenöl.

Die Zucchini waschen und längs in ½ cm starke Scheiben schneiden, salzen und 20 Minuten stehen lassen, das austretende Wasser abtupfen. Pfeffern, mit reichlich Knoblauch einreiben und in Olivenöl schwimmend weichbraten, nicht zuviel Farbe nehmen lassen. Leicht gekühlt als Beilage zu gegrilltem Fleisch servieren.

Radicchio alla Siciliana

*Pro Person ein Radicchio Treviso; ein Esslöffel Rosinen oder Sultani-
nen; eine Prise Piment; geschroteter Pfeffer; Marsala; Aceto Balsa-
mico; Olivenöl.*



Abbildung 16: Radicchio alla Siciliana

Die Außenblätter des Radicchio entfernen, den Strunk knapp kürzen, um die angedeuteten Teile zu entfernen, anschließend längs halbieren. An den Schnittflächen leicht salzen und bei gelinder Hitze in Olivenöl anbraten, die Schnittfläche zuerst. Nach dem Wenden die Rosinen zu-
fügen, die Pfanne regelmäßig rütteln. Radicchio erneut wenden, die Schnittfläche mit Pfeffer und Piment würzen, erneut umdrehen und mit etwas Marsala angießen. Bedächtig bei gelinder Hitze weiter schmoren lassen, zuletzt mit etwas Balsamico abrunden.

Macht sich gut als Gemüse zu gebratenem Huhn, Scaloppine.

Gefüllte Melanzani I

*für 1 Melanzani: 1 Zwiebel; 3 Paradeiser, geschält und entkernt;
10 dkg Champignons, blättrig geschnitten; 10 dkg geräucherten*

Schinken; schwarze Oliven, entkernt; 1 Mozzarella; Knoblauch; Salz; Pfeffer; Oregano.

Melanzani halbieren und im Rohr ungefähr 10 Minuten vorbacken, herausnehmen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aushöhlen, dabei gut 1 cm stehenlassen, das Innere salzen und mit Knoblauch einreiben. Das Fruchtfleisch hacken und mit Zwiebel in Olivenöl braten, Champignons und Schinken zugeben, zuletzt Paradeiser. Bei starker Hitze reduzieren und würzen. In die Fruchthälften füllen, Oliven darin verteilen und mit Mozarellascheiben belegen, im vorgeheizten Rohr bei 180-200° 20-30 Minuten braten.

Gefüllte Melanzani II

Für 1 Melanzani: 1 Zwiebel; 3 Paradeiser, geschält und entkernt; Oliven; 1 Zwiebel; Sardellenringe; 1 Mozzarella; Knoblauch; Salz; Pfeffer; Oregano.

Vorbereitung der Eierfrucht wie bei Gefüllte Melanzani I, Fruchtfleisch mit Zwiebel in Olivenöl braten, feste Paradeiser in Scheiben schneiden und mit den übrigen Zutaten vermengt in die Fruchthälften füllen, Käse darüber verteilen und wie oben zubereiten.

Lasagne di melanzane

Pro Person 1 Aubergine; Pilze (Champignons, auch: Eierschwammerl); Gruyère; Zwiebel; Knoblauch; Rohschinken; Paradeiser in Stücken (Dosenware); Paradeismark. Oregano, nach Möglichkeit frisch.

Melanzani in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden, kräftig salzen und mindestens ½ Stunde abtropfen lassen, dann mit Küchenpapier trocknen. Inzwischen Pelati aufkochen, mit etwas Paradeismark verquirlen, nudelig geschnittene Zwiebel in Olivenöl andünsten, Pilze mitrösten, pfeffern. Feuerfeste Formen mit Butter ausstreichen, einen Paradeisspiegel daraufsetzen. Melanzanischeiben portionsweise in Olivenöl braten, mit Knoblauch einreiben, auf den Paradeisspiegel setzen. Mit Schinken belegen, darüber Zwiebel/Pilzmischung, etwas Paradeissauce. So fortfahren, bis die Zutaten verbraucht sind. In den oberen Etagen Gruyère auflegen, mit Sauce und Gruyère abschließen, einige Blätter Oregano und etwas Öl darüber geben, bei 180° etwa 25 Minuten backen.

Zucchini e Melanzane al forno

Für 2 Personen als Zwischengericht: 1 kleine Aubergine, 2 kleine Zucchini; 1 große Zwiebel; 1 Knoblauchknolle (Chinesisch; oder entsprechend viele Knoblauchzehen); 4-5 vollreife Paradeiser oder 1 Dose Pelati; Petersil, Balsamico, schwarze Oliven, Pfeffer; Oregano; Parmesan, Semmelbrösel.

Paradeiser häuten, entkernen und mit Balsamico, Oregano und Pfeffer kurz dünsten, passieren. Melanzani und Zucchini in knapp 1 cm starke Scheiben schneiden, etwas salzen und 20 Minuten auf Küchenpapier Wasser ziehen lassen, abtrocknen und bei 220 ° auf einem mit Olivenöl gefetteten Blech vorgaren, bis sie etwas Farbe haben. Zwiebel in Ringe scheiden und in Olivenöl andünsten, Knoblauch fein blättrig hobeln und kurz mitrösten. Den Boden einer Gratinform damit auslegen, etwas Paradeissauce darübergießen, das Gemüse abwechselnd schindelartig einlegen, gehackten Petersil und noch eine Lage Tomatensauce darüber verteilen. Mit Oliven garnieren, Käse und etwa 2 EL Brösel darüber streuen und ungefähr 20 Minuten im Rohr garen. Mit leichtem Weißwein und etwas Brot ein hervorragendes kleines Abendessen!

Asparagi al forno

(Spargel, überbacken)

Für 2 Personen: 1 kg Solospargel; 200g Beinschinken; je eine Scheibe Fontina. Zur Garnierung: Sauce Hollandaise, etwas Estragon, Liebstöckel.

Spargel in Salzwasser bissfest kochen, refranchieren. Auf Tellern anrichten. Mit Schinkenscheiben teilweise bedecken, Käse darüberlegen, Spitzen frei lassen. Unter dem Salamander etwa 2 Minuten gratinieren. Nach Belieben mit Sauce garnieren.

Asparagi alla fonduta

(Spargel mit Käsefondue)

Spargelspitzen; Fontina; Milch; Gruyère; Butter; Muskatnuß; weißer Pfeffer.

Fontina in Scheiben schneiden, möglichst dünn, mindestens 2 Stunden in Milch einweichen. Spargelspitzen etwa 5 Minuten in Butter andünsten. Unterdessen Fontina bei gelinder Hitze schmelzen und würzen. Spargel auf einer hitzebeständigen Platte arrangieren, mit geschmolzenem Fontina übergießen, geriebenen Gruyère darüber streuen, im Rohr bei 180° 10 Minuten überbacken. Mit Weißbrot servieren.

Italien

Kann mit Schinken angereichert werden.

Rosmarinkartoffeln

Speckige Erdäpfel, Olivenöl, Salz, Rosmarin (möglichst frisch).

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden, leicht salzen und mit reichlich Olivenöl mischen. In eine Pfanne oder Gratinschüssel etwas Olivenöl gießen, die Kartoffeln darauf verteilen, Rosmarinadeln darüber streuen und im Rohr bei 180 ° garen, häufig wenden. Zum Servieren kann man das Fleisch auf den Erdäpfeln anrichten.

Polenta bianca al tartufo

Weißer Polenta mit Trüffel

Pro Person etwa 1/2 l weiße Polenta (mit kurzer Kochzeit), doppelte Menge Wasser; Trüffelbutter oder getrocknete Trüffel, eingeweicht und gehackt, Trüffelöl und Butter; Parmesanspäne (fakultativ).

Wasser mit einer Prise Salz aufkochen, Polenta einrieseln lassen und Hitze zurücknehmen, kurz verkochen lassen, gut umrühren. Trüffelbutter, so verwendet einarbeiten.

Andernfalls die eingeweichten Trüffel hacken und mit dem Wasser aufkochen, dann Polenta zugeben, verkochen, Butter einarbeiten, Trüffelöl nach Geschmack.

Wenn als Primo serviert, etwas flüssiger halten und mit ein paar Parmesanspänen bestreuen, als Beilage so belassen.

Desserts

Panna cotta

1/2 l Schlagobers; 1 Vanilleschote; 5 dkg Zucker; 2 Blatt Gelatine.

Die Vanilleschote längs spalten, das Mark auskratzen und mit dem Zucker zum Obers geben. Alles unter beständigem Rühren etwa 15-20 Minuten reduzierend kochen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Reduktion durch ein Sieb gießen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und etwas kühlen. In ausgespülte Förmchen füllen und gut durchkühlen. Zum Servieren in heißes Wasser tauchen und stürzen. Auf Erdbeermark oder ähnlichem (Cassisspiegel) servieren.

FRANKREICH

Suppen

Muschelsuppe

½ kg Miesmuscheln; 1 Zwiebel; 3-4 Knoblauchzehen; frisch gemahlener Pfeffer; ⅛ l Weißwein; 1 Prise Safran; ¼ l passierte Paradeiser; 1 Bund Petersilie; 5 Blätter Basilikum; Butter und Olivenöl.

Gehackte Zwiebel in Butter und Olivenöl andünsten, wenn sie glasig zu werden beginnt, blättrig geschnittenen Knoblauch zugeben. Die gründlich gereinigten und in Salzwasser entsandeten Muscheln in den Topf geben, mit einem Teil der gehackten Kräuter bestreuen, Wein angießen. Bei maximaler Hitze zugedeckt etwa eine Minute dämpfen, dann pfeffern, passierte Paradeiser und nach Bedarf Wasser zugeben, mit Safran würzen. Zuletzt die restlichen Kräuter beifügen und zugedeckt weitere 1-2 Minuten erhitzen. Sofort servieren. Als Beilage geröstetes Weißbrot mit Knoblauch. Besteck kann bei größeren Muscheln entfallen, die Suppe kann mit den Schalen gelöffelt werden.

Fischsuppe mit Muscheln

1 l Fischfond; 1 Zwiebel und 2 Stangen Sellerie, in kleine Würfel geschnitten; ⅛ l Noilly Prat; 1 Schuß Pastis; Petersilie; weißer Pfeffer, Safran. Als Einlage pro Person 2-3 Greenshells oder andere dekorative Muscheln.

Zwiebel in Butter und Olivenöl dünsten, Sellerie zugeben, kurz anschwitzen, dann Vermouth zugeben und etwas reduzieren. Mit Fond aufgießen, abschmecken. Vor dem Servieren die Muscheln in der Suppe garen, mit Safran und Pastis abrunden. Mit Petersilie bestreuen.

Kohluppe

1 Kohlkopf; 20 dkg durchzogener Speck; 2 Karotten; 2 Stangen Porree; 4 Knoblauchzehen; Olivenöl; 1 ½ l Selchsuppe oder Wasser; reichlich frisch gemahlener Pfeffer.

Frankreich

Kohl von den äußeren Blättern befreien, Strunk entfernen und halbieren. In reichlich Salzwasser einige Minuten blanchieren, kalt abschrecken und gut auspressen. In Olivenöl würfelig geschnittenen Speck, den in Ringe geschnittenen Porree, blättrigen Knoblauch und Karottenscheiben andünsten. Mit Suppe oder Wasser aufgießen und nudelig geschnittene Kohlblätter begeben, reichlich pfeffern und auf großer Flamme $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Crème Vichyssoise

Erdäpfel-Lauchsuppe

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch; 1-2 Knoblauchzehen, gehackt; Butter, Olivenöl; etwa $\frac{1}{2}$ kg Erdäpfel; 1-2 Stangen Zeller; Gemüsefond; Pfeffer; Thymian; Majoran; Salz; Lorbeerblatt; fakultativ: etwas Mehl zum Stauben; etwas Crème fraîche.

Lauch der Länge nach vierteln, dann in Streifen schneiden und in Butter/Olivenöl vorsichtig Andünsten, nicht Farbe nehmen lassen. Falls gewünscht, stauben, dann kalt ablöschen und unter Rühren wieder aufkochen. Erdäpfel, in $1\frac{1}{2}$ cm große Würfel geschnitten, zugeben, mit den übrigen Gewürzen und Gemüsefond ca. 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Vor dem Servieren mit der Crème fraîche mixen, aber nicht vollständig homogenisieren, dazu evtl. einen Teil Suppe mit Einlage in einem separaten Topf mixen und anschließend mit der Basis noch einmal auf Siedetemperatur bringen.

Vorspeisen

Gegrillte Jakobsmuscheln

4 Muschelschalen, 4 ausgelöste Muscheln; 2 EL gehackte Zwiebel; 2 Knoblauchzehen, feinst gehackt; 1 gehäufter EL gehackte Kräuter (Basilikum/Petersil); 1 EL Weißwein; weißer Pfeffer; Salz; Semmelbrösel; Olivenöl.

Das Muschelfleisch grob hacken, mit Zwiebel, Knoblauch und Kräutern vermengen, einige Minuten stehen lassen, würzen, mit Wein vermischen und auf die Schalen verteilen. Mit Bröseln bestreuen, Olivenöl darüberträufeln und im Griller (Kugelgriller) garen. Alternativ ist auch die Zubereitung im Herd möglich.

Hauptgerichte

Fisch

Hecht mit Champignons

(Brochet aux Champignons)

1 Hecht von 2 kg; Salz; weißer Pfeffer; Muskatnuß; Zitronensaft; ¼ kg Champignons; Cognac; 1 Becher Crème fraîche; reichlich Butter.

Den Hecht schuppen, säubern, säuern, salzen. Innen und außen mit weißem Pfeffer und Muskatnuß würzen, mit Butterflocken belegen und auf einem Bett aus blättrig geschnittenen Champignonstielen im Rohr bei 180° braten. Nach 5 Minuten mit Cognac besprenkeln, häufig mit Butter begießen. Der Fisch soll dadurch schönen Glanz bekommen. Während des Bratens die Champignonköpfe in Butter mit Salz und Muskat dünsten. Fisch nach etwa 20 Minuten umstechen, Champignons mit Bratfond (geseiht) angießen und Crème fraîche unterrühren. Champignons auf einer Servierplatte drapieren, Fisch anrichten, die Sauce evtl. mit kalter Butter montieren.

Steinbutt auf Normannische Art

(Turbot al normande)

1 Steinbutt, in der Größe einem geeigneten Geschirr mit Rost (am besten: Turbotiere) angepasst, ausgenommen oder Steinbuttfilets; ¼ kg Champignons; 1 Hauch Muskat; 1 Zitrone, ungespritzt; weißer Pfeffer; 1 Becher Crème fraîche; pro Person 1 ausgelöste Jakobsmuschel; Garnelenschwänze; ¼ l Milch; 3-4 Eidotter. Fischsud: 1 kg Seezungen- und Buttgräten mit ½ Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und etwas Thymian ¼ Stunde kochen, abseihen.

Butt säubern, säuern, salzen. Den Sud in der Turbotiere zum Kochen bringen, Champignonstiele und einige Zitronenscheiben zugeben. Den Fisch in den Sud geben und 10-15 Minuten pochieren. Inzwischen Champignonköpfe blättrig schneiden und in Butter andünsten, Garnelenschwänze blanchieren, etwas Sud heiß halten (Muscheln erst kurz vor dem Anrichten darin pochieren). Den Fisch aus dem Sud heben und warmstellen. ½ l Sud abseihen und rasch auf die Hälfte einkochen, einige EL davon mit Crème fraîche und Eidottern versprudeln und in dünnem Strahl unter heftigem Rühren wieder in die Sauce fließen lassen¹⁴. Wenn die Sauce andickt, sofort von der Hitzequelle entfernen, gedünstete Champignons unterheben. Filets auf gut vorgewärmten Tellern, ganzen Fisch auf einer geeigneten Platte anrichten, mit Garnelenschwänzen und Muscheln garnieren.

Scholle auf Normannische Art

Obiges Rezept eignet sich auch für Scholle, Rot- oder Seezungen; andere Garzeiten berücksichtigen. Scholle und Rotzunge werden leichter trocken.

Seezungenröllchen „Normandie“.

Für 4 Personen: 1 Seezunge, filetiert; 4 Streifen Lachsfilet, etwa 2 x 2 cm im Querschnitt, ebenso lang, daß sie die Breite der Seezungenfilets erreichen; gehackte Dille; Fond aus Seezungenräten (mit 1 Lorbeerblatt und etwas Porree bereitet); Butter; Salz; weißer Pfeffer; Zitronensaft.

Die Filets waschen, trockentupfen und mit weißem Pfeffer würzen. Lachsstreifen mit Dille bestreuen, auf die Seezunge legen. Straff einrollen und mit Garn binden. Sicherheitshalber einen Zahnstocher quer durchstechen. Die Röllchen mit Zitronensaft beträufeln, salzen und in heißer Butter ganz kurz anbraten (in einer gerade eben ausreichend großen Kasserolle). Mit heißem Fond bedecken und 10-12 Minuten pochieren. Auf heiße Teller setzen, mit Normannischer Sauce nappieren.

Lachsstreifchen in Vermouthsauce

Pro Person 10 dkg Lachsfilet, in 1 cm starke Streifen geschnitten; Noilly Prat; Salz; Pfeffer; Butter und Olivenöl.

¹⁴ Über einem Wasserbad oder bei abgeschalteter Herdplatte, wenn die Herdplatte noch zu heiß sein sollte, stockt das Ei!

Butter und Öl erhitzen, bei starker Hitze Fisch sautieren. Wenn er rundum blaßrosa ist, Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen, mit Vermouth löschen und reduzierend kochen, Fisch vorsichtig wenden. Den Fisch auf vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce noch einkochen, mit Butter montieren und den Fisch nappieren.

Beilage: Risotto mit Bärlauch (siehe Seite 77).

Fleisch

Gerolltes Kaninchen mit Senfsauce.

2 Kaninchenrücken; ¼ kg Champignons; ¼ l Weißwein; 1 kleine Karotte; eine Scheibe Zeller; 2 Schalotten oder Jungzwiebeln; einige Blätter Bärlauch oder Spinat; 1 Schweinsnetz; Salz; Pfeffer; Majoran; 1 Hauch Muskatnuß; 2 Pimentkörner; 1 EL Dijonsenf.

Die Rückenfilets so auslösen, daß die Bauchlappen im Verband bleiben. Die Nieren auslösen und halbieren. Die Karkassen hacken, in Öl Farbe nehmen lassen und mit Piment, Pfeffer, Lorbeerblatt und Thymian, den Champignonstielen, Wein sowie etwas leichter Suppe zu einem Fond einkochen, filtrieren. Aus der Hälfte der Champignons Duxelles bereiten, Mit Muskat, Pfeffer und Majoran würzen, zuletzt die Nierenhälften leicht anbraten.

Die Filets jeweils um 180° versetzt auf eine Sushi-Rollmatte auflegen, wobei sie einander leicht überlappen sollten. Salzen und pfeffern. Die Duxelles aufstreichen, an einem Rand die Nierenstückchen auflegen, dann die gesamte Fläche mit Bärlauchblättern belegen. Von der „Nieren-seite“ beginnend straff einrollen. Ein gut gewässertes Netz aufbreiten und die Fleischrolle darin zweifach einpacken. Salzen. Pfeffern, in Öl allseits anbraten und etwa 30 Minuten bei 180° im Rohr garen, gelegentlich wenden. ¼ Stunde im abgeschalteten Rohr rasten lassen. Überschüssiges Bratfett abgießen, darin die restlichen Champignons, grob zerkleinert sautieren, leicht stauben, mit Fond löschen, dann mit Senf abschmecken.

Fasan in Senfsauce

Fasanbrüste und Schenkel, abgezogen; 2 Schalotten; 1 Knoblauchzehe; 1 Zweig Thymian; Geflügelfond; Weißwein; Salz; Pfeffer; 2 EL Dijonsenf; fakultativ: etwas Creme fraîche.

Frankreich

Brüste in etwas Öl anbraten, aus dem Fett nehmen und bis zum Ende der Zubereitung auf einem Teller ruhen lassen. Die Schenkel mit gehackter Schalotte anbraten, eine Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten, kurz mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerfond aufgießen. Zugedeckt die Schenkel weichdünsten. Ständer herausnehmen, die Sauce gegebenenfalls etwas reduzieren und mit Dijon Senf abschmecken, am besten mit einem Schneebesen homogenisieren. Brüste zugeben und in der Sauce durchwärmen.

Beilagen: Nudeln, Kroketten.

Poulet au citron

Zitronenhuhn

1 Huhn etwa 1,2kg; so vorhanden: 1 Riesenzitrone, ersatzweise normgroße, jedenfalls unbehandelt; ein Stück Ingwer, 2 Knoblauchzehen; Petersilie; Chiliflocken (Biber Aci, türkisch); Sumach; Butter.

Zitrone mit Sparschäler säuberlich schälen, Zesten in feine Julienne schneiden. Huhn säubern, entlang des Rückgrates spalten, aufklappen und flach drücken (Alla crapudain). Fett entfernen, auch den Bürzel. In die Haut der ursprünglichen Bauchlappen links und rechts je einen Einschnitt anbringen, hier die Keulenenden durchstecken. Beidseits gut salzen, an der Innenseite mit 1 Knoblauchzehe einreiben und gehackten Ingwer gut anpressen. Umdrehen, Hautseite mit etwas Ingwer, Biber Aci und Sumach bestreuen, zuletzt etwas Zitronensaft aufträufeln. In eine flache Bratpfanne mit Rost geben, Hautseite oben. Mit heißem Hühnerfond untergießen und ins Rohr geben. Auf eine Kerntemperatur von 85° garen, was bei 180° Rohrtemperatur etwa eine Stunde dauert, gelegentlich die Oberfläche mit Butterflocken bestreichen. Huhn umstechen und etwas rasten lassen. Aus den restlichen Zesten und der zweiten Knoblauchzehe mit Petresilie und etwas Pfeffer eine Gremolata herstellen, Fond ablöschen, einkochen und mit Butter montieren.

Portionieren, Gremolata in einem Schälchen extra reichen.

Beilage:

Gurkensalat mit Minze

Salatgurke; Türkischer Joghurt (10%); 1-2 KL Minzpaste (Inder); Knoblauch nach Geschmack.

Gurke halbieren und entkernen, dann in etwa 1 cm große Stücke schneiden und gut salzen, 20 Minuten stehenlassen, Wasser ausdrücken, dann alles vermengen. Gut gekühlt servieren.

Poulet au citron 2

Zitronenhuhn 2

Pro Person 2 Hühneroberkeulen; Salz, Pfeffer, Knoblauch; Bio-Zitrone.



Abbildung 17: Poulet au Citron

Backrohr auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen. Hühner Teile waschen, gut abtrocknen, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer großzügig würzen. Auf einem Backblech etwas Öl verstreichen, die Hühner Teile mit der Hautseite nach unten auflegen und ins Rohr schieben. Nach 20 Minuten je eine Zitronenscheibe vorlegen, Huhn wenden und auf die Zitronen setzen, etwas Zitronensaft auf die Hautseite träufeln. Weitere 20 Minuten braten, gegen Ende bei Bedarf noch leicht übergrillen (Umluftgrill), bis die gewünschte Färbung erreicht ist. Noch je eine Zitronenscheibe auflegen und noch kurz im Rohr wärmen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit etwas Petersilie nach Belieben garnieren.

Beilage: Roter Camargue-Reis, pikantes Auberginengemüse (Siehe Seite 153).

Entenbrustfilets mit Orangensauce

4 Barberieentenfilets; 1/2 l braunen Fond oder Suppe; Schale einer Zitrone und zweier Orangen (mit dem Zestenreißer abgelöst); 3-4 Schalotten; 1/4 l Rotwein; Orangensaft von 2 Orangen; 1 Schnaps-glas Cointreau; 1 EL Zucker; 1 Schuss Rotweinessig; 1 EL Maisstärke.

Aus kleingehackten Schalotten und Rotwein eine Reduktion bereiten, mit Fond weiter einkochen und abseihen. Den Zucker in einer Kasserolle karamelisieren und mit Essig löschen, Orangensaft und Fondreduktion zugeben und köcheln lassen. Die Filets an der Hautseite leicht schröpfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Butter/Öl zunächst auf der Hautseite scharf anbraten, unter zweimaligem Wenden und bei etwas reduzierter Temperatur fertigbraten. Die Filets warm stellen und im Rohr etwas ziehen lassen. Das Bratfett abgießen und den Fond mit Cointreau loskochen und der übrigen Sauce zugeben. Die Zitronen- und Orangenschale beifügen. Vor dem Servieren mit etwas in Wasser aufgeschlammter Maisstärke binden. Filets auf vorgewärmte Teller geben und mit Sauce nappieren. Alternativ auch: Filets in Tranchen schneiden und fächerförmig anrichten.

Beilagen: Bratkartoffel, Blattsalate

Sautierte Barbarieentenbrust

Pro Person 1 Entenbrust; Salz; Pfeffer; etwas Knoblauch; Orange und Zitrone ungespritzt; Granatapfel (2:1:1); 1 EL Zucker; Balsames-sig; Orangenlikör; Suppe oder Geflügelfond; Maisstärke. Garnie-rung: Rucola, Orangenfilets; Granatapfelkerne.

Die Haut der Filets ziselieren, die Filets mit der Hautseite kurz in kochendes Wasser legen, sofort herausnehmen und trocknen, das Fleisch sollte nicht angegart werden. Die Hautseite salzen, die Fleischseite mit einem Hauch Knoblauch einreiben, salzen, pfeffern, etwas einziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zitrusfrüchte mit einem Zestenreißer schälen, die so gewonnene Julienne kurz blanchieren und abgießen. Orangenfilets herrichten, Granatapfel mit einem Löffel auslösen, den dabei anfallenden Saft mit dem einer Orange und einer halben Zitrone mischen. Salat marinieren. Die Filets in Butter/Öl rosig braten, umstechen und im Rohr etwas rasten lassen. Mittlerweile den Fond entfetten, dann mit Orangenlikör löschen, mit Suppe und Fruchtsaft aufkochen. Zucker karamelisieren, mit Balsamessig löschen und mit der Suppe verkochen. Die Zitruschalen kurz in der Sauce wärmen und mit in Wasser aufgeschlammter Maisstärke binden. Die Filets mit Salat und Früchten auf vorgewärmten Tellern arrangieren, mit Sauce nappieren.

Huhn in Wein

1 Poularde; 1 kleines Wurzelwerk, 1- 2 Scheiben Hamburgerspeck, fein würfelig geschnitten, 1 Stange Zeller; 2 Knoblauchzehen, 1 Hand voll Schalotten, geschält; ¼ l Rotwein, Hühnerfond, je eine Prise Majoran und Thymian; Salz; Pfeffer; 30 dkg Champignons; Mehl.

Huhn in 8 Teile zerlegen, in Mehl wälzen und in Olivenöl anbraten. Würfelig geschnittenes Gemüse und Speck andünsten, ganze Schalotten zugeben, zuletzt gehackten Knoblauch, kurz rösten. Hühnerteile wieder zugeben, mit Rotwein löschen und mit Fond knapp bedeckt aufgießen. Würzen und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden köcheln lassen. 5 Minuten vor Garungsende Champignons zugeben.

SPEZIALITÄTEN INTERNATIONAL

Vorspeisen

Soufflé au fromage (Roquefort-Soufflé)

Für 2 Personen als Hauptmahlzeit ausreichend: 6 Eier, ¼ l Milch; 30 g Butter; 60g Roquefort; 20g Gruyère; 50g Mehl; Salz; Pfeffer; Muskat, 1 Msp. Cayennepfeffer.



Abbildung 18: Roquefort-Soufflé

Béchamel: Butter und Roquefort in einem kleinen Topf bei eher gelinder Hitze schmelzen, gut durcharbeiten, das Mehl zugeben und einige Minuten rösten, ohne es Farbe nehmen zu lassen. Mit der kochenden Milch aufgießen, am besten mit einem gewinkelten Schneebesen exakt homogenisieren, würzen und geriebenen Gruyère einarbeiten, Topf vom Feuer ziehen und etwas auskühlen lassen (etwa 50-60°).

Die Eier vorsichtig trennen, Eiklar über einer kleinen Schale auffangen und nach jedem weiteren Ei in einen Schneekessel transferieren. Geeignete Formen buttern und mehlieren. Das Backrohr auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen.

Je 2 Dotter nach und nach in die Béchamel einarbeiten. Die Eiklar steif schlagen, etwas davon vorsichtig unter die Béchamel ziehen, diese Mischung dann behutsam unter den restlichen Eischnee heben. Zügig in die Formen füllen, nicht über 2/3 hoch, ohne Zeit zu verlieren in das Rohr geben und bei *stets geschlossener Backofentür*¹⁵ ca. 35 Minuten backen. Zügig zu Tisch bringen.

Beilage: Blattsalat.

Gemüsesulz

Gemüse: Broccoli; Spargel; Karotten, Fisolen. 1,2-1,5 l Hühnerfond, entfettet; 3 Stengel Zitronengras; 12g Agar-Agar; Lauch.

Die Gemüse putzen, einzeln blanchieren und refräichieren, kühl aufheben. Hühnerfond aus Karkassen herstellen, zuletzt mit dem Suppengrün klein gehacktes Zitronengras mitkochen. Den Fond erkalten lassen, entfetten. Die Menge abmessen, Agar-Agar einstreuen und langsam zum Kochen bringen. Eine Terrinenform am Boden mit Karottenscheiben auslegen, darüber fein nudelig geschnittenen Lauch, dann Broccoliroschen. Mit heißem Fond auffüllen, stocken lassen. in Längsrichtung erst Karottenstreifen, dann Spargel auflegen, wieder auffüllen und stocken lassen, zuletzt Fisolen, mit Fond bis zum Rand der Terrine auffüllen. Nach dem Stocken stürzen und mit gehacktem Frühlingszwiebel und Vinaigrette anrichten, auch Apfelessig/Kernöl macht sich gut. Vorteil: kann auch bei hoher Außentemperatur realisiert werden, benötigt geringeren Kühlaufwand als Gelatine. Löst sich auch hervorragend aus der Form!

Erdäpfelterriner mit Eierschwammerlfülle

3-4 große mehligke Erdäpfel; 15 dkg Eierschwammerl; knapp 1/8 l Gemüsefond; 3 Blatt Gelatine; Muskatnuß; Salz; Pfeffer; Butter. Fakultativ: dünne Scheiben Hamburgerspeck, in einer trockenen Pfanne ausgelassen.

¹⁵ Fällt sonst schlagartig zusammen, ergibt dann eher „Eierspeise“.

Erdäpfel in der Schale kochen, heiß schälen und kurz ausdampfen lassen, dann pressen. Eingeweichte Gelatine in Gemüsefond lösen, mit der Erdäpfelmasse vermengen, mit Salz und Muskat abschmecken, mit Butter auf flaumige Konsistenz bringen. Schwammerln schneiden, in Butter anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teil der Erdäpfelmasse mit den Schwammerln vermischen (Masse muß noch warm sein!). Eine geeignete Form mit Klarsichtfolie auslegen, bis zur Hälfte mit Erdäpfelmasse füllen, eine Rinne in die Mitte drücken, gebratene Speckscheiben, dann Kartoffel/Schwammerlmischung, wieder Speckscheiben und zuletzt Erdäpfelmasse übereinanderschichten. Glattstreichen und Folie darüber zusammenlegen. Gut durchkühlen.

Serviovorschlag: gehobelte Schalottenscheiben, Rucola und Cocktailparadeiser mit Apfelbalsamessig und Kernöl beträufeln, Terrinenscheiben darauf anrichten.

Variante: Eierschwammerl mit etwas Crème fraîche vermengen, Petersilie unterziehen, ohne Speckstreifen, sonst wie oben.

Rotkrautsalat mit Früchten

½ Kopf Rotkraut; 1 Mango, nicht allzu reif; Ananasstückchen (kleine Dose oder frisch); 3 EL Walnußkerne; 1 kleine Zwiebel; Marinade: 4 EL Mayonnaise; Worcestershire, 2-3 EL Ananassaft; 2 EL Ketchup; 1 TL englischer Senf; Salz; Pfeffer; etwas Tabasco nach Belieben.

Das Kraut fein nudelig schneiden oder hobeln, leicht salzen und durchkneten (möglichst mit grobem Salz). Zwiebeln nudelig, Früchte klein würfelig schneiden, alles vermengen und mit der Marinade überziehen. Zuletzt die Nüsse, grob gehackt begeben, eine halbe Stunde ziehen lassen, nicht länger, da sonst ein einheitlicher Violettfarbtönen auftritt. Gekühlt servieren.

Petersilienpüree mit Lachsstreifchen

½ kg Peterwurz; 1 großes Bund Petersilie; 3-4 Schalotten; Gemüsebouillon; ¼ l Vermouth (Noilly Prat); ¼ l Crème fraîche; 15 dkg Lachsfilet; Zitrone; Weißbrotwürfel.

Peterwurz schälen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten schälen, würfeln und in Butter dünsten, Petersilwurzel mitdünsten, mit Vermouth löschen, mit Bouillon aufgießen und zugedeckt weichdünsten. Im Mixer pürieren, mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Fertigwerden grob zerpfückte Petersilie in dem Püree köcheln, mit einem Stabmixer zerkleinern und Crème fraîche einarbeiten, nicht mehr kochen. In einer Pfanne mit großem Durchmesser in Butter die Croutons anrösten, an den Pfannenrand schieben, in etwas weiterer Butter den in feine Streifen geschnittenen Lachs anbraten, bis er hellrosa wird, mit Pfeffer und einem Hauch Zitronensaft würzen. Das Püree in vorgewärmte Teller geben und Fisch und Croutons in die Mitte setzen.

Das Gericht kann durch Zusatz von mehr Bouillon auch als Suppe angelegt werden.

Gravad Lachs

1 kg Lachsfilet, möglichst aus dem Mittelstück; 3 Bund Dille, ein Bund Kerbel; 3 EL Salz; 2 EL Zucker; 2 EL Honig; frisch gemahlener Pfeffer, schwarz und weiß gemischt.

Lachs nach allfälligen Gräten untersuchen, wo nötig entfernen (Spitzzange). Mit einer Mischung aus obigen Zutaten auf der Fleischseite einreiben, gehackte Dille darüberstreuen und mit den Hautseiten nach außen übereinanderlegen und in ein geeignetes Gefäß schichten, besser noch vakuumieren. Unter Kompression mindestens 24 Stunden, oder 2-3 Tage beizen, jeden Tag wenden. Zum Servieren schräg möglichst dünn aufschneiden und auf einer Platte oder auf Tellern anrichten. Zur Dekoration eignen sich zum Beispiel Gurkengitter, Kresse, Radieschen. Mit Senf-Dillsauce (siehe Seite 159) servieren.



Abbildung 19: Gravad Lachs

Jakobsmuscheln mit Koriander

Jakobsmuschelfleisch; Korianderkörner, im Mörser grob zerkleinert; Arganöl; Pfeffer; Salz. Garnierung: Rucolablätter, Tomates concassée¹⁶, am besten aus Cocktailparadeisern (Datterini).

Muschelfleisch quer in etwa 3mm dicke Scheiben schneiden, mit Arganöl und Korianderkörnern und Pfeffer würzen, gut vermengen und kühl 2 Stunden marinieren. Vor dem Servieren salzen, auf Rucolablättern anrichten, mit Paradeisern belegen.

Matjesespuma

100g Matjesfilet; 1/8 l Obers; etwa 50ml Gemüsefond; 1KL gemahlener Koriander; Pfeffer; 1/8 l Sauerrahm; 1 Blatt Gelatine.

Matjes mit Fond und Obers mixen, Rahm unterrühren, abschmecken, in Fond aufgelöste Gelatine zugeben, in ¼ l ISI passieren, Kapsel aufsetzen, gut schütteln, 2 Stunden kühlen.

Serviervorschlag: Schaum zwischen 2 Avacodaspalten dressieren, mit Matjesfiletstücken und Korianderblättern verzieren.

¹⁶ Paradeiser an der Spitze kreuzförmig einritzen, blanchieren, refräichieren, häuten, entkernen und hacken. Leicht salzen und pfeffern, bis zur Verwendung kühl aufbewahren.

Matjesespuma 2 auf Zwiebelringen mit Maracujawürfeln

Espuma: 100g Matjesfilet; 1 Sardellenfilet; 125g Sauerrahm, 125g Gemüsebouillon oder Fischfond; 1g Xanthan, 2g Spuma®; 1 Blatt Gelatine; Salz, Pfeffer zum Abschmecken.

Zwiebelringe: vorzugsweise Tropea oder andere rote Zwiebel in Ringen; Sherryessig; gemahlener Koriander; Prise Zucker.

Maracujawürfel: 150 ml Maracujasaft; 2g Guarkernmehl; 1g Agar-Agar. Nach Herstellerangaben verfahren, aber mindestens 30 Sekunden aufkochen lassen und in einer geeigneten (Silikon-)Form fest werden lassen.

Gelatine
einwei-
chen
und in
erwärm-
ter
Bouil-



Abbildung 20: Matjesespuma

Ion/Fond auflösen. Die übrigen Zutaten mixen und mit Rotor-Stator weiter homogenisieren, mit dem Fond mischen und durch ein Sieb in ISI füllen. Gut kühlen.

Zwiebel in verdünntem, erhitztem Sherryessig etwas weich werden lassen, Zucker zugeben, auskühlen lassen, mit etwas geriebenem Koriander würzen.

Anrichten: auf geeigneten kleinen Tellern oder Platten als Basis etwas Zwiebelringe legen, darauf die Espuma dressieren, je ein bis 2 Würfel Maracujagelee zur Garnierung begeben. Dazu etwas Roggenknäcke (Finn Crisp®) oder Cracker reichen.

Gebeizter Wolfsbarsch

1 mittelgroßer Branzino; weißer und schwarzer Pfeffer; Zucker; Salz; Honig; nussgroß Ingwer.

Den Loup filetieren und säuberlichst entgräten. Die Fleischseiten salzen, pfeffern, mit Salz und etwas Zucker bestreuen, fein gehackten Ingwer darüber verteilen, etwas Honig in dünnem Faden darüber träufeln. Die Filets mit der Hautseite nach außen zusammenlegen, in Folie einschlagen und zwischen 2 geeignete Teller legen, mit Gummibändern leicht pressen. Im Eiskasten einen Tag marinieren.

Vor dem Servieren Ingwer kurz abspülen, die Filets leicht anfrieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf gekühlte Teller je 1 EL Limonenöl verteilen, Filets anrichten, mit Limettenfilets, Cocktailparadeisern und Rucola (in Olivenöl und Weinessig mariniert) ausgarnieren. Falls gewünscht mit einem Klecks Oberskren und gebähtem Weißbrot servieren.

Beef Tartar

20 dkg Rindslungenbraten oder Beiried; 1 Zwiebel; 1 EL Kapern; 2-3 Essiggurken; Salz; Pfeffer; 1 EL Englischer Senf; ½ EL Ketchup; 1 Eidotter; Fakultativ: 1 Spritzer Worcestershire.

Das von allen Sehnen und Flachsen gründlichst befreite Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden und im Mixer fein hacken, jedoch nicht bis zu Brätkonsistenz bringen (beginnt heller zu werden). In eine geeignete Schüssel geben und Zwiebel, Kapern und Gurken fein hacken. Mit Salz und Pfeffer würzen, die übrigen Zutaten begeben und gut vermischen. Gekühlt mit Toastbrot servieren.

Variante: Das gehackte Fleisch zu einer Scheibe formen, in der Mitte eine Mulde formen, in diese den Dotter geben und die übrigen Gewürze und Zutaten zirkulär anordnen. Das Gericht erst bei Tisch fertigstellen.

Pata negra auf Steinpilzcarpaccio

Rohschinken bester Qualität (Pata negra), geht aber auch mit anderem gutem Schinken. Einige feste Steinpilze; Olivenöl; Pfeffer; Salz.

Auf einem Teller etwas Olivenöl verstreichen und blättrig aufgeschnittene Steinpilze darauflegen. Noch etwas Öl darüber träufeln, salzen und pfeffern. Etwas ziehen lassen, dann den Schinken darauf anrichten und mit etwas Balsamicozwiebeln garnieren.



Abbildung 21: Pata negra auf Steinpilzcarpaccio

Avocado-Chili-Korianderaufstrich

1 reife Avocado, Zitronen- oder Limettensaft; 2 Knoblauchzehen; Tabasco (Habanero); Worcestershire; Dijonsenf; Salz; Pfeffer; 1 Schalotte, klein gehackt; gehackte Korianderblätter.

Avocado schälen und entkernen. Alle Zutaten außer Schalotte und Koriander im Mixbecher pürieren, recht pikant abschmecken. Zuletzt Koriander und Schalotte untermengen. Recht gut als Vorspeise geeignet.

Thun Tartar

15 dkg Thunfisch (fettarm); 3 Jungzwiebeln ohne Grün; 1 EL Kapern; 2 Gewürzgürkchen (Cornichons); 1 EL dunkle Sojasauce; Pfeffer; Salz; evtl. ein Eidotter.

Thunfisch im Mixer fein pürieren, Zwiebel feinst hacken, gleichfalls die Kapern. Gut vermengen. Abschmecken. Kann als Aufstrich serviert, aber auch in Noriblätter gerollt werden.

Lachs Tartar

Je 20 dkg roher und geräucherter Lachs; 2 EL Kapern; 2-3 Frühlingszwiebeln; 1 Avocado; Salz; Pfeffer; Limonenöl.

Alle Zutaten fein hacken, abschmecken. Geht zur Not auch im Cutter, kann dann aber zu fein werden. Mit Toastbrot servieren.

Jüdischer Kaviar

15 dkg Hühnerleber; 1 Zwiebel; Petersil; 1 KL Zucker; Salz; Pfeffer; Gänseschmalz.

Die gereinigten Lebern in Gänseschmalz sanft anbraten, fein gehackten Zwiebel begeben, Hitze wegnehmen, Zucker zugeben und pfeffern. Nach dem Auskühlen die Lebern mit einer Gabel zerdrücken, salzen und gehackten Petersil einarbeiten. Auf Toastscheiben servieren, auch als Brotaufstrich zu verwenden.

Hühnerleberpasteten in Blätterteig

Zutaten wie bei Jüdischer Kaviar (siehe Seite 115), nur anstelle von Gänseschmalz Butter verwenden. Weiters: 1 Paket Blätterteig; Kümmel; ein Ei, versprudelt.

Zubereitung der Leber analog zu Jüdischer Kaviar (siehe Seite 115). Blätterteig ausrollen, in Quadrate oder Rechtecke schneiden, mit etwas Leberfülle belegen. Teig falten und verschließen. In ansprechende Form bringen und mit Ei bestreichen. Aus Teigresten Verzierung herstellen, auf die Pasteten legen, nochmals bestreichen, einige Kümmelkörner darüberstreuen und im vorgeheizten Rohr bei 180-200° 15 Minuten backen. Noch heiß servieren.

Hühnerleberterriner

½ kg schieres Schweinefleisch; 20 dkg durchgezogenen Speck; 40 dkg Hühnerleber; Selchspeck in große dünne Scheiben geschnitten; Pfeffer; Kardamom; Thymian; 3 kleine Lorbeerblätter; 4 Blatt Gelatine; etwas Geflügel- oder braunen Fond; Portwein.

Das Schweinefleisch gemeinsam mit dem Speck im Mixer zu Brät verarbeiten. Die Hühnerleber gleichfalls im Mixer pürieren, einige gut gewaschene Stücke zurückbehalten. Hühnerleber mit Brät vermengen, mit Pfeffer, Kardamom und Thymian würzen.¹⁷ Eine geeignete Form mit Speckscheiben auslegen, die Hälfte der Farce darüber glattstreichen und eine längsverlaufende Rille eindrücken. Darin die kleingeschnittenen Hühnerleberstücke verteilen, mit Farce bedecken, glattstreichen und Lorbeerblätter obenauf legen. Die Speckränder darüberschlagen, Deckel aufsetzen und etwa ¾ Stunden bei 180° im Rohr garen.

¹⁷ Salzen in jedem Fall wenig, je nach Salzgehalt des verwendeten Specks.

Inzwischen Gelatine einweichen, in Fond auflösen und mit Portwein auf knapp $\frac{1}{4}$ l einkochen. Nachdem die Terrine etwas überkühlt ist, das noch flüssige Gelee in die Form gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Hühnerleberparfait

$\frac{1}{4}$ kg Hühnerleber; $\frac{1}{4}$ kg Butter; 1 säuerlicher Apfel; 2 Schalotten; je ein Stamperl Madeira und Sherry; Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Piment, Cardamom; 2 Eier; Salz, Pfeffer.

Gereinigte Lebern mit Butter cuttern, dann den in wenig Madeira blanchierten Apfel und die in wenig Butter glasig gedünsteten, mit Sherry abgelöschten Schalotten und die Gewürze mitcuttern, zuletzt noch die Eier einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. In Patentgläser füllen und im Wasserbad bei 80° (Rohr: etwa 150°) garen. Über Nacht auskühlen lassen.

Salat vom Hühnerfilet mit Austernpilzen.

1 großes Hühnerfilet; 30 dkg Austernpilze; 2 EL Sonnenblumenkerne Salz; Pfeffer; 1 Schuß Sherry; Trüffelöl; Olivenöl; Blattsalate zum Garnieren.

Filet in mundgerechte Stücke schneiden und in Öl ziemlich scharf braten. In eine Schüssel geben und mit einem Schuß Sherry beträufeln, mischen. Im verbliebenen Öl die grob zerteilten Pilze pfannenrühren, pfeffern und salzen, Sonnenblumenkerne kurz mitrösten. Mit den Hühnerstücken vermengen, mit Trüffelöl würzen. Gut gekühlt einen Tag ziehen lassen. Zum Servieren neben Blattsalaten anrichten, diese mit Olivenöl beträufeln

Hasenpastete

1 Packung Blätterteig; 300 g Hasenfleisch; 250 g Schweinefleisch; 100 g Speck; 1 mittel große Zwiebel; Petersilie; Salz; Pfeffer; Oregano; 3 EL Madeira; 3 EL Rahm; 160 g Gansleber (es darf auch Hühnerleber sein); 250 g Champignons; 40 g Butter;

Hasen- und Schweinefleisch abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Speck würfeln und auslassen. Fleischwürfel 15 Minuten darin braten. Danach mit dem gewürfelten Zwiebel faschieren. Die Petersilie hacken, mit Salz, Pfeffer, Oregano, Madeira und Rahm mischen und mit dem Faschiertem durchkneten. Die Gansleber in feine, und die Champignons in dünne Scheiben schneiden und beides 8 Minuten in Butter braten. Den Blätterteig abwechselnd mit Fleischteig und Leber beschichten. Backzeit: 35 Minuten bei 200 Grad.

Hasenpastete

30 dkg ausgelöstes Hasenfleisch; ausgelöster Hasenrücken (Filet); 30 dkg Speck; 30 dkg schieres Schweinefleisch; 4 Schalotten; 5 Scheiben entrindetes Toastbrot; 3 Eiklar; 1/8 l Schlagobers; Selchspeckscheiben und -würfel; Cognac; 1/4 kg Champignons; Pastetenteig (siehe Seite 337).

Gewürze: Majoran; Thymian; Muskat; Piment; Pfeffer; Salz; Zimt; Kardamom; Pilzpulver (getrocknete gemahlene Pilze).

Fleisch und Speck grob würfeln, mit den Gewürzen vermengen. Brotscheiben darüberlegen. Schalotten würfeln und in Butter leicht anrösten, mit Cognac löschen und über das Brot verteilen, zuletzt auch Eiklar und Obers. Über Nacht stehen lassen. Im Mixer fein farcieren, durch ein Sieb treiben, zwischendurch immer wieder gut kühlen. Das Filet salzen, pfeffern, mit zerdrückten Wacholderbeeren würzen und in Butter kurz anbraten, den Fond mit etwas Sauternes einkochen, über die Filets gießen und auskühlen lassen, dann in Selchspeckscheiben wickeln. Die Champignons hacken, in Butter dünsten, bis das Wasser weitgehend verdampft ist, auskühlen lassen. Selchspeckwürfelchen und Champignons unter die Farce mengen. Eine Form mit Pastetenteig auslegen, zur Hälfte mit Farce füllen, die eingewickelten Filets einbetten, restliche Farce darüber verteilen, Teigdeckel aufsetzen, 2 Kamme anlegen und verzieren. 50 bis 60 Minuten bei 180° backen. Schmeckt warm, mit gedünsteten Apfelscheiben (siehe unten) und Preiselbeeren sehr gut.

Gedünstete Apfelscheiben

Säuerliche Äpfel (Boskop); Zitronensaft; Zimt; Butter; Madeira.

Die Äpfel schälen, entkernen und in nicht zu kleine Stücke teilen, sofort mit Zitronensaft vermengen, mit Zimt bestäuben. In heißer Butter kurz schwenken, etwas Madeira angießen und zugedeckt ungefähr 2 Minuten dünsten. Als Beilage zu warmen Wildpasteten servieren.

Hasenpastete ältere Art

1 Hasenrücken; 30 dkg schieres Schweinefleisch; 30 dkg grünen Speck; 1/8 l Schlagobers; 5 entrindete Toastbrotscheiben; 2 Eiklar; 2 Schalotten, kurz in Butter gedünstet, mit Cognac gelöscht und mit Madeira eingekocht; Pastetenteig (siehe Seite 337); etwa 1/2 l Madeiragelee auf Basis der Hasenknochen mit Wildfond oder Rindsuppe; 1 Ei, verquirlt.

Gewürze: Salz, Pfeffer weiß, Pfeffer schwarz, Piment, Thymian, Majoran, Ingwer, je ein knapper EL scharfen und süßen Paprika; 1 Hauch Nelkenpulver, Pilzpulver (Habichtspilz), 5 Wacholderbeeren, 1/2 Lorbeerblatt, Macis.

Einlage: 10 dkg Walnüsse, grob zerkleinert, 15 dkg gebratene Putenleber, mit Cognac gelöscht, gewürfelt, 10 dkg Selchspeck, fein gewürfelt.

Das Fleisch sorgfältigst parieren, in Streifen schneiden. 5 Wacholderbeeren, 1/2 Lorbeerblatt und Macis reiben, mit den restlichen Gewürzen über das Fleisch geben, das Brot darauflegen, mit der Zwiebelmischung, dem Eiklar und Obers beträufeln und einige Stunden marinieren. Speck tiefkühlen. Alles zweimal faszieren, dann durch ein Sieb streichen. Einlage unterheben. Pastetenform mit Teig auskleiden, Die Farce einfüllen, Deckel auflegen, je nach Größe 1-2 Kamine anlegen, verzieren, abschließend mit verquirltem Ei bestreichen. Im auf 220° vorgeheizten Rohr anbacken, auf 190° reduzieren. Backzeit etwa 60-70 Minuten. Die erkaltete Pastete mit Madeiragelee ausgießen. Zur Garnierung Geleewürfel reichen.

Geflügelleberterriner

30 dkg schieres Hühnerfleisch (Brust); 15 dkg Hühnerleber; 1 Gläschen Armagnac; 1/4 l Schlagobers; 10 dkg geselchte Rindszunge, gekocht; 3 EL Pistazienkerne; Gewürze: Ingwerpulver, Kardamom, Muskat, Thymian, weißer und schwarzer Pfeffer, ein Hauch Nelkenpulver; Salz; 1/2 l Madeira- oder Portgelee auf Geflügelfondbasis; (Selch- oder grünen) Speckscheiben zum Auslegen.

Das Fleisch würfeln, würzen und gut kühlen. Die Leber fein putzen, mit Armagnac beträufeln und eine Stunde marinieren. Dann die Leberstückchen in Butter sautieren, pfeffern (schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen) und auskühlen lassen. Das Fleisch im Mixer kleinhacken, dann mit dem Obers aufmixen. Die gewürfelte Zunge und die Pistazien unter die Farce mengen. Eine Terrinenform mit Speck auslegen, den Boden mit etwa der Hälfte der Farce füllen, Leberstückchen in die Mitte setzen, mit Farce bedecken und den Speck über der Terrine zusammenfallen. Deckel aufsetzen und im Wasserbad bei 80° 40-45 Minuten garen (Rohrtemperatur etwa 150°). Etwas überkühlen lassen, stürzen, das ausgetretene Fett verwerfen, den Speck entfernen. Die Form mit etwas Gelee chemisieren, Dekoration aus beliebigen Kräutern auf das Gelee legen, Terrine daraufsetzen und mit Gelee ausgießen. Vor dem Servieren gut durchkühlen, dann kurz in heißes Wasser stellen und stürzen.

Gansleberparfait

Je ½ kg Truthahn- und Gänseleber (III); ¼ l Hühnersuppe oder Geflügelfond; Mehl; ½ l Schlagobers; Portwein; Armagnac; weißer Pfeffer; 5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht.

Die Lebern reinigen, pfeffern und über Nacht in Portwein und Armagnac marinieren. Eine lichte Einbrenn bereiten, mit Geflügelfond löschen und mit etwas Obers zu einer cremigen Velouté einkochen. Die Lebern in Butter braten, noch warm im Cutter feinst zerschneiden, mit Velouté aufmixen. Mit Salz, Pfeffer, Port und Armagnac abschmecken, durcherhitzen, dann die eingeweichte Gelatine zugeben und im Wasserbad kühl rühren. Wenn die Gelatine anzuziehen beginnt, Obers steif schlagen und unterheben. In einer Terrinenform gut durchkühlen. Zum Servieren mit einem Löffel Nocken ausstechen und mit gehackten Kürbiskernen, Preiselbeeren und Toast anrichten.

Leberpastete



Abbildung 22: Kalbsleberpastete mit Apfel

40 dkg schieres (völlig frei von Sehnen) Schweinefleisch (kurzes Karree); 30 dkg grünen Speck; 25 dkg Kalbsleber; 15 dkg Schweinsleber; 15 dkg Hühnerleber; 3 Schalotten; 4 Scheiben Toastbrot, entrindet; 1 Eiweiß; ¼ l Obers; Portwein, Armagnac, Calvados. Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Muskatblüte, Ingwer, Piment, Thymian, Majoran, etwas Paprika. Plattenspeck zum Auslegen.

Schweine- und Kalbsleber in Würfel schneiden, in Butter/Öl anbraten, mit Armagnac löschen und mit Portwein kurz reduzierend köcheln, auskühlen lassen, dann zum würfelig geschnittenen Fleisch geben. Gewürze untermengen. Fleisch mit Toastbrotscheiben bedecken, darauf ein leicht geschlagenes Eiklar geben. Schalotten in Butter andünsten, mit Calvados löschen und reduzieren. Nach kurzem Abkühlen über das Brot geben, über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Hühnerlebern in, so vorhanden, Geflügelfett anbraten, pfeffern, mit Armagnac löschen, mit etwas Port kurz reduzieren, kühlen.

Anderntags den Fleischansatz im Cutter zerkleinern, nach und nach das Obers zugeben. Die Farce muß nicht allzu fein werden, also entfällt auch das Passieren. Eine Terrinenform mit Speck auslegen, so, daß die Streifen seitlich überstehen. Hälfte der Farce einfüllen, in die Mitte die Hühnerlebern mit ihrem Jus geben, restliche Farce darüber verteilen, Speck zuklappen, mit weiterem Speck völlig verschließen. Mit Apfelscheiben und Lorbeerblättern belegen, Deckel aufsetzen und im 80° heißen Wasserbad bei 150° 2 Stunden bei Umluft garen. Probe mit Bratenthermometer oder Nadel empfehlenswert.

Kalbsleberpastete

40 dkg Speck; 40 dkg schieres Schweinefleisch; 35 dkg Leber (halb Schwein, halb Kalb); 1 Zwiebel; 2 Knoblauchzehen, Portwein; Cognac; 5 Scheiben Toastbrot, entrindet; 2 Eiklar; Gewürze: schwarzer Pfeffer, Nelke, Zimt, Ingwer, Koriander, Kardamom, Pökelsalz, Salz, Thymian, Majoran, Lorbeerblatt..

Fleisch putzen und würfeln, würzen und gut durchkühlen. Gewürfelten Speck leicht anfrieren. Zwiebel in Butter anrösten, mit Port und Cognac löschen. Nach dem Abkühlen mit dem leicht geschlagenen Eiklar vermengen. Brotscheiben auf das Fleisch legen, mit Zwiebelmischung durchfeuchten und gut kühlen. Im Mixer (vorgekühlt) alles zerkleinern, eine Terrinenform mit Netz oder Plattenspeck auslegen, Farce einfüllen, mit Lorbeerblättern und Bauchspeckstreifen belegen, Mit Netz oder Speck verschließen und bei 180° im Rohr eine Stunde zugedeckt backen.

Kalbsleberterrinen mit Champignons und grünem Pfeffer

40 dkg Speck; 40 dkg schieres Schweinefleisch; 20 dkg Schweinsleber; 30 dkg Kalbsleber; 15 dkg Champignons; 2 Zwiebeln; 1 Glas Armagnac, 1/8 l Portwein oder Madeira; Panade (siehe Seite 336) aus: 9 dkg Mehl, 2 dl Milch, 1 EL Butter und 2 Eiern, gewürzt; 2 EL grüner Pfeffer; Gewürze: Pfeffer, Majoran, Kardamom, Koriander, Thymian, Muskat, Ingwer Pökelsalz und Kochsalz, Lorbeerblätter zum Belegen. Zum Ausgießen Madeira- oder Portweingelee.

Die Lebern häuten, würfelig schneiden, ebenso das Fleisch, mit Gewürzen bestreut gut kühlen, den gewürfelten Speck anfrieren. In der Zwischenzeit die Panade abbrennen. Zwiebel würfelig schneiden, in Butter andünsten, gehackte Champignons beifügen und durchrösten, mit Armagnac und Madeira oder Portwein löschen und reduzieren. Speck und Fleisch/Leberwürfel im Cutter farcieren, die Panade einarbeiten. Mit einem Löffel die Zwiebel-Champignonreduktion und den grünen Pfeffer unterziehen, in eine Terrinenform geben, mit einigen Lorbeerblättern verzieren und verschlossen in der Mikrowelle bei 160 ° und um eine Stufe reduzierter Mikrowellenleistung (Kombinationsgerät) 20 Minuten garen, andernfalls etwa 50 Minuten im Wasserbad von 80 ° bei einer Rohrtemperatur von 150 °. Nach dem Erkalten mit etwas grünem Pfeffer bestreuen und mit Gelee ausgießen.

Kalbsleberterrine



Abbildung 23: Kalbsleberterrine

Je 40 dkg schieres Schweinefleisch, Kalbs- und Schweinsleber; 35 dkg Speck, 5 Schalotten, Cognac, 2 EL Lebkuchengewürzmischung; Prise Thymian; etwas stärkere Prise Majoran; Pfeffer; Panade (siehe Seite 336, gleiche Menge); Plattenspeck zum Auslegen der Form.

Fleisch und Schweineleber grob, Kalbsleber etwas kleiner würfelig schneiden. Die Leberstückchen getrennt in etwas Öl anbraten, die Schweineleber zur Gänze, die Kalbsleber zur Hälfte mit dem Fleisch und Speck vermengen, würzen und gut kühlen. Panade zubereiten, auskühlen lassen. Schalotten fein schneiden, in etwas Butter anlaufen lassen, mit Cognac löschen und einkochen, dann dem Fleisch begeben. Zweimal faschieren, beim zweiten Mal die Panade mitverarbeiten. Gut mischen und als Einlage die restlichen Kalbsleberstücke unterheben. Form mit Speck auskleiden, Farce einfüllen, Speck darüberschlagen, Deckel aufsetzen und im Wasserbad bei 180° (Wassertemperatur 80°) mit Umluft etwa eine Stunde backen. Fett abgießen. Nach dem Auskühlen nach Wunsch aus dem Speck wickeln und mit Madeiragelee ausgießen.

Eingegossene Gänseleber

*1 Gänseleber von etwa 800g; 1 ½ kg Gänsefett; weißer Pfeffer;
1 Glas Armagnac; ⅛ l Portwein; Pökelsalz und/oder Kochsalz.*

Die Leber putzen, kräftig würzen und mit Alkoholika benetzen, über Nacht marinieren lassen, gelegentlich wenden. Das Fett auslassen, auf exakt 80° bringen und die Leber einlegen. Etwa 25 Minuten pochieren, dann die Leber in ein geeignetes Gefäß (Terrinenform) geben und mit Gänsefett übergießen (durch ein Sieb). Gut durchkühlen. Zum Anrichten mit einem Löffel Portionen ausstechen. Mit getoastetem Schwarzbrot servieren, die Toastscheiben evtl. mit einer Knoblauchzehe abreiben.

Ganslebermousse

15 dkg Gansleber; 10 dkg Hühnerleber; ½ l Geflügelfond; ¼ l Schlagobers; 6 Blatt Gelatine; Cognac; Madeira oder Portwein; Salz; Pfeffer; Butter.

Die Lebern säubern und in Butter kurz anbraten, etwas steif werden lassen, pfeffern, mit Cognac löschen und etwas auskühlen lassen, dann im Mixer fein zerkleinern. Aus dem Geflügelfond mit Mehl und Butter eine Velouté kochen, mit etwas Schlagobers abrunden; soll sämige Konsistenz haben. Etwas auskühlen lassen, pürierte Leber dazugeben, mit Madeira, Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken, dann durch ein feines Sieb geben. In der noch warmen Suppen-Leber-Mischung die zuvor eingeweichte Gelatine auflösen, dann unter Rühren im Wasserbad kühlen, bis das Gelieren beginnt. ein Drittel des geschlagenen Obers zügig, den Rest behutsam einarbeiten. In eine Pastetenwanne oder Timbaleförmchen gießen und gut kühlen. Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen und die Mousse stürzen. Mit Blattsalaten und Himbeeressig/Nußöl-Dressing anrichten, evtl. ein Löffel Preiselbeermarmelade.

Fischterriner „Edo“

60 dkg schieres Hechtfleisch; ½ l Schlagobers; 15 dkg Räucherlachs; 2 Räucherforellenfilets; 2 Eiklar; Weißer Pfeffer; Salz; 1 EL Ingwersaft¹⁸; 2 EL Sherry. Für die Fülle: 1 KL Wasabipulver, in Wasser angerührt; 2 EL gehackte Dille.

¹⁸ Durch Reiben und anschließendes Pressen einer Ingwerwurzel zu gewinnen.

Aus Fischfleisch und Obers im Mixer Farce bereiten, würzen, Eiklar einrühren und durch ein Sieb streichen, dabei stets gut gekühlt halten. Eine geeignete Form mit Alufolie auslegen, diese leicht einölen. Farce bis zur Hälfte einfüllen. In der Mitte der Länge nach mit einem Löffel eine Rinne modellieren, gehackte Dille einstreuen. Die Forellenfilets werden in Lachs eingewickelt; das gelingt am besten, wenn man eine japanische Sushi-Rollmatte zu Hilfe nimmt. Auf die Matte eine passende Folie legen, darauf dachschindelartig die Lachsscheiben. Mit Wasabi bestreichen, Forellenfilets drauflegen, rollen, dabei gut pressen. Die Rolle vorsichtig auspacken, in die Rinne der Farce legen. Mit restlicher Farce bedecken, mit geölter Folie abdecken und 30 Minuten im Wasserbad bei 80° im Rohr garen (150° Rohrtemperatur). Kann nach dem Auskühlen mit Fischgelee überzogen werden. Hierzu stürzen, die Form chemisieren, Terrine wieder einsetzen und mit Fischgelee ausgießen. Evtl. vor dem Einsetzen noch Dekor auf das Aspik legen.

Fischterrinen mit Räucherfischfülle

Je 35 dkg weißfleischiges Fischfilet und Lachsfilet; ½ l Schlagobers; weißer Pfeffer; Salz; Ingwersaft aus einem gut nussgroßen Stück Ingwerwurzel; 2 EL Sherry oder Sake; Dille; Krebschwänze; geräucherte Forellenfilets oder ausgelösten Räucheraal.

Filets gut säubern, in Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Ingwersaft gut gekühlt marinieren. Im vorgekühlten Cutter zerkleinern, nach und nach Obers zugeben. Eine Terrinenform mit Mikrowellenfolie auslegen, Krebschwänze einstreuen. Mit weißer Farce bis zur Hälfte der Form bedecken, eine Lage rosa Farce einfüllen, darin eine Rille anlegen, diese mit Dille auslegen, Räucherfisch drauflegen, mit restlicher Farce bedecken, überstehende Folie darüberschlagen, einige Löcher darin anbringen. Deckel aufsetzen und im Mikrowellenofen bei 80° (vorgewärmt, Stufe II der Mikrowelle (nur bei Kombinationsherden)) oder im Rohr im Wasserbad bei 80° (150° Rohrtemperatur) garen. Nach dem Auskühlen evtl. mit Fischgelee überziehen.

Fischterrinen mit Broccoli

30 dkg Fischfilet, weiß, möglichst mager, 1 Broccoli; ¼ l Fond(Gemüse oder Fisch); 3 Eiklar; Salz; weißer Pfeffer; Muskat, 1 geh. EL Maisstärke.

Garnitur: Rucola; roter Paprika; Knoblauch, Olivenöl/Butter.

Broccoli in Röschen teilen, blanchieren und sogleich abschrecken, um den Garprozeß abubrechen. Das Filet würfeln und gut gekühlt(!) farcieren, Stärke einarbeiten, würzen, mit Fond auf Konsistenz bringen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, unter die Farce ziehen. Eine Terrinenform mit Folie auslegen, diese ölen, Hälfte der Farce einfüllen, kräftig aufklopfen, um Lufteinschlüsse zu vermeiden. Broccoli längs einlegen, restliche Farce darüber glattstreichen. Mit Alufolie abdecken und im Wasserbad von 80 ° bei 150 ° Rohrtemperatur etwa 45 Minuten garen. Mit der Folie aus der Form heben und in 2-3 cm starke Tranchen schneiden. Die Garnitur: Blättrig gehobelten Knoblauch kurz anrösten, Paprikawürfelchen und Rucola zugeben, nur eben zusammenfallen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten, darauf die Terrinenscheiben arrangieren. Mit Kartoffeln als leichtes Abendessen zu empfehlen.

Diätetisch gesehen kein Einwand, die Konsistenz erfordert aber volle Konzentration beim Schneiden und Anrichten, da die übliche Bindung mit Obers fehlt!

Räucherfischmousse



Abbildung 24: Räucherfischmousse

*Je 20 dkg Räucherlachs und geräucher-
tes Forellenfilet; je Farce 1/8 l
Fischvelouté (siehe Seite 339); 5
Blatt Gelatine; 5 EL Suppe; 1/8 l
Schlagobers, geschlagen; Salz; wei-
ßer Pfeffer aus der Mühle. Zum Aus-
gießen der Form (Chemisieren)
Fischgelee, gehackte Dille zum Gar-
nieren.*

Die Farcen werden getrennt zubereitet: grob zerkleinerte Fischfilets mit Velouté im Mixer zerkleinern, durch ein Sieb geben, abschmecken. Die Gelatine einweichen, in Suppe auflösen, zum Fisch geben. Zuletzt, ehe die Masse stockt, das geschlagene Obers unterziehen. Eine Form mit Fischgelee chemisieren, gehackte Dille einstreuen, Lachsfarce einfüllen, als Trennschicht evtl. eine weitere Lage Dille, dann die Forellenfarcen. Gut durchkühlen und vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen.

Falsche Sushi

Sandwichwecken; Räucherlachs; geräucherter Heilbutt; Forellen- oder Lachskaviar; gekochte Garnelen; Gravad Lachs, etc; Wasabi; Nori-Blätter; Butter.



Abbildung 25: Falsche Sushi

Sandwich entrinden und in etwa 5 x 2 x 2 cm große Quader schneiden, bzw. aus 2 cm dicken Brotscheiben mit einem Keksausstecher 2cm im Durchmesser haltende Scheiben ausstechen. Das Brot mit Butter belegen. Fischfilets entsprechend zuschneiden, mit Wasabi bestreichen und auf das Brot setzen. Weiße Fische mit Nori-Bauchbinde versehen. die runden Brotstücke mit Nori umwickeln, die Enden mit einem Tropfen Wasser fixieren. Erst kurz vor dem Servieren mit einem Löffel Fischrogen einfüllen. Wie Sushi auf geeigneten Brettern der Platten anrichten und garnieren.

Hummermousse mit Garnelen und kleinem Salat

Mousse: 1 Gehäufte EL Hummerbutter, 1 EL Mehl; ¼ l Fischfond; ⅛ l Obers; Cognac; 1 Stengel Dille; weißer Pfeffer; 6 Blatt Gelatine; Schlagobers aus ¼ l Obers.

Weiters: Pro Person 2 Riesengarnelen; Zitronensaft; etwas Knoblauch; Mischsalat (Radicchio, Eichblatt, Vogelsalat, Endivien, Rucola); 2-3 Champignonköpfe.

Marinade: Olivenöl/Rotweinessig/Johannisbeeressig.

Aus Hummerbutter und Mehl eine Einbrenn bereiten, aufgießen und auf etwa einen halben Liter Veloute kochen. Abschmecken (kräftiger salzen, da kalt serviert wird!), zuletzt Cognac begeben, etwas auskühlen lassen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Im Wasserbad kaltrühren, bis Stockungstendenz erkennbar wird, dann das Obers unterheben. In geölte Förmchen füllen und gut durchkühlen.

Kurz in heißes Wasser tauchen und vorsichtig auf Salatteller stürzen. Die Salatzutaten mit blättrig geschnittenen Champignons vermengen, marinieren und um die Mousse anordnen. In mundgerechte Stücke zerteilte Garnelen mit etwas Knoblauch und Zitronensaft marinieren, ganz zum Schluß kurz in Olivenöl sautieren und über den Salat geben. Mit etwas Weißbrot servieren.

Gestrandete Jakobsmuscheln

Jakobsmuscheln: pro Person 1 Schale, etwa 2 Nüßchen; Schalotten, Mangold oder Spinat, Semmelbröseln, Cocktailparadeiser. Marinade: Zitronensaft, ein Spritzer Weißwein, wenig Knoblauch, Pfeffer, Basilikum, Petersil. Pfeffer, Muskat, Knoblauch.

Muschelfleisch hacken, marinieren. Spinat blanchieren, hacken und mit den Schalotten kurz in Butter dünsten, abschmecken, dann je 1 EL in die Muscheln (scharnierseitig) setzen. Daneben Muscheln einfüllen, auf den Spinat je ½ Cocktailparadeiser setzen, mit Semmelbröseln bestreuen, etwas Olivenöl darüberträufeln und im Grill oder Rohr bei 200° etwas Farbe nehmen lassen.



Abbildung 26: Gestrandete Jakobsmuscheln

Servieren: auf Vorspeistellern gewaschene Steinchen (Riesel) aufstreuen, mit etwas Grün belegen (Seetangimitation, z.B.: Estragonblätter), Muscheln in die Mitte drücken. Sie wackeln dann beim Essen nicht mehr so.

Curryschaumsüppchen

(Anregung vom Grundlsee)

2 Schalotten; das Weiße von 2 Stangen Zitronengras; 1 EL gelbe Currypaste (Thai) und/oder Madrascurrypulver; 1 rote Chilischote, entkernt; ¼ l Hühnerfond; etwas Obers; Balsamessig, weiß.

Schalotten in etwas Öl oder Butter andünsten, Gewürze mitrösten, mit Fond löschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Abseihen, mit Salz und Balsamico abschmecken, zuletzt mit etwas geschlagenem Obers montieren. In Mokkatassen oder kleinen Auflaufformen mit anderen kleinen Vorspeisen als „Gruß aus der Küche“ servieren.

Wachteleier in Spinathülle

Wachteleier; Spinat (günstigerweise in „pelletierter“ Form, Tiefkühlware); Agar-Agar; Muskat, Pfeffer, Salz, Knoblauch.

Wachteleier in kochendes Wasser einlegen, 2 ½ -3 Minuten ziehen lassen. Abschrecken, schälen und kühlen; sie sollten wachsw weich sein. Etwa ½ KL Agar-Agar in wenig Wasser quellen lassen, Spinat auftauen, mit den Gewürzen abschmecken und Agar-Agar darin auflösen, etwas abkühlen lassen. Eier auf Zahnstocher spießen und mit Spinat überziehen, aufgespießt fest werden lassen (Zahnstocher in ein mit geeigneten Bohrungen versehenes Brett stecken). Auf kleinen Tellerchen, evtl. auf einem Spiegel aus Sauce Hollandaise, mit etwas Senfpulver aromatisiert, anrichten.

Suppen

Kuttelflecksuppe

Polen

1 kg sauberst zugeputzte, gut gewässerte und zweimal in frischem Wasser vorgekochte Kutteln; 2 große Zwiebeln; 2 Knoblauchzehen; Salz; Pfefferkörner; Pimentkörner; 3 Lorbeerblätter; Essig; Paprika; Majoran; Paradeismark.

Die vorgekochten Kutteln mit frischem Wasser, Pfefferkörnern, Piment und einem kräftigen Schuß Essig aufsetzen, salzen, ein Lorbeerblatt begeben und im Druckkochtopf weich kochen. Inzwischen Zwiebel fein hacken, in etwas Fett andünsten und Knoblauch zugeben. Leicht stauben, Paprika kurz mitrösten, mit kaltem Wasser löschen, Majoran, Paradeismark und zerkleinerte Lorbeerblätter zugeben. Kutteln abseihen, den Sud zur Einbrenn geben, langsam köcheln lassen. Kutteln fein nudelig schneiden, in die Suppe geben, noch ½ Stunde kochen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Kuttelflecksuppe (2)

Polen

1 kg sauberst zugeputzte, gut gewässerte und zweimal in frischem Wasser vorgekochte Kutteln; 2 große Zwiebeln; 3 Knoblauchzehen; Salz; Pfefferkörner; Pimentkörner; 5 Lorbeerblätter; Essig; Paprika, edelsüß und scharf 1:1; Majoran; 3 Karotten; 2 gelbe Rüben; 1 mittelgroßes Stück Zeller oder 1 Stange Sellerie (fakultativ); so vorhanden: 1 Pastinake.

Die Kutteln mit reichlich Wasser, einem kräftigen Schuß Essig, Salz, Pfeffer- und Pimentkörnern und einem Lorbeerblatt im Druckkochtopf weichkochen. Zwiebel und übriges Gemüse grob hacken, in Schmalz andünsten. Mit Mehl stauben, paprizieren und kalt ablöschen. Die Kutteln abseihen und nudelig schneiden, mit dem Sud das Gemüse aufgießen und zum Kochen bringen. Einige grob zerteilte Lorbeerblätter und reichlich Majoran begeben. Mit Pfeffer würzen, mit Salz und Essig abschmecken und fertigkochen.

Barschtsch I

Polen, ostjüdische Küche

1 kg Rote Rüben; 1-2 Bund Wurzelwerk; 1 große Zwiebel; 2 Lorbeerblätter; 1 EL Zucker; Essig; Pfeffer; Salz. Für die Rindsuppe: 40 dkg Suppenfleisch, ¾ kg Fleischknochen; 20 Pfefferkörner, 5 Pimentkörner; 1 Lorbeerblatt, kleines Suppengrün.

Die Rindsuppenzutaten in einen Schnellkochtopf geben, mit Wasser knapp bedecken und 45 Minuten garen, ausdampfen lassen, Suppe seihen und entfetten. Fleisch als Suppeneinlage verwenden, dazu mundgerecht schneiden, pfeffern.

Randen schälen (Gummihandschuhe!) in mundgerechte Scheibchen hobeln, mit dem übrigen Gemüse, würfelig geschnitten, in eine tiefe Kasserolle geben, mit Suppe, und – so nötig – noch etwas Wasser auffüllen, würzen und etwa eine Stunde zugedeckt köcheln lassen. 10 Minuten vor dem Essen abschmecken, Fleischwürfelchen in der Suppe wärmen und in einer Terrine zu Tisch bringen.

Beilagen: verquirlter Rahm, Salzkartoffel, werden extra gereicht.

Żurek

Polnische Ostersuppe auf Sauerteigbasis)

Vorbereitung: 4 EL Roggenvollkornmehl; ½ l Wasser; 2 Lorbeerblätter; 3 Knoblauchzehen, geschält; einige Piment- und Pfefferkörner; Wacholderbeeren.

Alles zusammen gut aufrühren, mit Gaze oder Küchenrolle und Gummiring abdecken, 3 Tage an einem warmen Ort stehen lassen, täglich 2mal umrühren.

Fertigstellung: etwas Selchspeck; 1 mittelgroße Zwiebel, je eine Karotte, gelbe Rübe, ½ Peterwurz, etwas Zeller; getrocknete Pilze; je 15 dkg Krakauer und Polnische, in ½ cm dicken Scheiben; 1 Becher Crème fraîche; reichlich Majoran, weitere Pimentkörner und Lorbeerblätter; etwas Suppenwürze; Gemüsefond; so vorhanden einige Pilze; Salz und Pfeffer nach Geschmack; harte Eier.

Nach 3 Tagen den Ansatz filtrieren, Blätter und Körner verwerfen. Speck klein schneiden, auslassen und darin gehackten Zwiebel und gewürfeltes Gemüse leicht Farbe nehmen lassen. Die eingeweichten Pilze samt der Flüssigkeit zugeben, mit Gemüsefond auffüllen und kochen lassen. Wurst in kleine löffelgerechte Stücke schneiden, mitkochen. Die übrigen Gewürze beugeben, etwa 5 Minuten kochen lassen. Roggenansatz zugeben, weitere 10 Minuten kochen lassen. Zuletzt abschmecken, Crème fraîche einsprudeln, halbierte Eier (1 pro Person) auf Suppentellern vorlegen, mit Suppe überschöpfen. Mit Brot servieren.

Sellerieessenz in der Knolle



Abbildung 27: Sellerieessenz in der Knolle (nach Werner Matt)

Pro Person eine schöne Knolle Zeller und etwa eine halbe Staude Bleichsellerie; Zitronensaft; weißer Pfeffer; lichte Einbrenn; Obers; Balsamessig. Basis: 1 Knolle Zeller, Gemüsefond. Einlage: Ananas in Würfelchen geschnitten, auch säuerlicher Apfel (Granny Smith) macht sich recht gut.

Für die Basis Zeller schälen, mit etwas Zitronensaft und Gemüsefond aufsetzen und weichkochen, pürieren und durch ein Tuch seihen¹⁹, die Rückstände auspressen. Kann gut eingefroren werden.

Am Zeller kopfseitig eine gerade Schnittfläche anlegen, sie dient als Standfläche, an der Gegenseite einen Deckel abschneiden. Zeller und Deckel mit einem Melonenausstecher aushöhlen. Die Flächen mit Zitronensaft abreiben. In den Deckel mit einem Apfelausstecher 3-4 Löcher bohren, hier einige schöne Stangenselleriestengel mit Blättern „einpflanzen“. Kühl aufbewahren.

Das beim Aushöhlen angefallene Material mit einigen Stangenzellerstücken in dem Basisfond eine halbe Stunde kochen lassen, mit Balsamessig, Pfeffer und Salz abschmecken, durch ein Sieb gießen. Das ausgelaugte Gemüse verwerfen. Eine lichte Einbrenn mit der Essenz sämig kochen, abkühlen, allenfalls sich abscheidendes Fett abnehmen. Wenn die Flüssigkeit gut durchgekühlt ist, mit geschlagenem Obers aufmixen und in die Knollen füllen. Einlage dazugeben, mit etwas gehacktem Zellergrün bestreuen, Deckel aufsetzen und servieren.

¹⁹ Dazu einen Schemel umdrehen, über die Beine je einen Zipfel eines ausreichend großen Tuches knoten. Einen Topf darunter stellen, Gemüsepüree einfüllen und abtropfen lassen. Alternativ kann man auch einen Durchschlag oder ein großes Spitzsieb mit Stoff auslegen. Bei größeren Mengen ist aber die erste Methode vorzuziehen, da das Nachfüllen entfällt und man die Hände für andere Dinge frei hat. Wenn das Tuch sich zuzusetzen beginnt, verläuft die Filtration nämlich recht langsam.

Kürbisschaumsuppe



Abbildung 28: Kürbisschaumsuppe

1 kg Speisekürbis; ¼ l Schlagobers; Gemüsebouillon; Kürbiskerne, geröstet; Kürbiskernöl; gehackte Frühlingszwiebel oder Schnittlauch.

Kürbis schälen und entkernen, in Stücke schneiden. Mit Wasser und Gemüsebouillon kochen, bis er weich ist. Im Mixer pürieren. Durch ein Sieb gießen, erwärmen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Das Obers schlagen und mit dem Schneebesen in die Suppe ziehen. In vorgewärmte Suppenteller geben, einige Kerne einstreuen. In die Mitte je ein Eßlöffel Kernöl setzen und mit einer Nadel oder ähnlichem zu einem Muster ausziehen. In die Mitte etwas Frühlingszwiebel streuen.

Kürbissuppe mit Kokosmilch

1 kleiner Hokkaidokürbis; Gemüsefond; Salz; etwas weißer und schwarzer Pfeffer; Kokosmilch; etwas geriebener Ingwer oder Ingwerpaste.

Kürbis schälen und entkernen, mit Gewürzen, mit Wasser gut bedeckt aufsetzen und 20 Minuten kochen. Zum Fertigstellen der Suppe etwas Sud abgießen und den Kürbis mit Kokosmilch mittels Stabmixer pürieren, gegebenenfalls noch etwas Sud zugeben. Mit Ingwer geschmacklich abrunden. Mit Kürbiskernen und einem Spritzer Kernöl in Tassen anrichten und mit etwas gehacktem Frühlingszwiebelgrün garnieren.

Morchelcremesuppe.

Frische oder getrocknete Morcheln; Würzpulver aus gemahlenen getrockneten Pilzen (z.B.: Habichtspilze); Crème fraîche; Schalotten; Butter; weißer Pfeffer; etwas Muskatnuß; leichte Rindsuppe zum Aufgießen; fakultativ: Maizena, in Wasser aufgeschlämmt.

Getrocknete Morcheln einweichen, frische gleich blättrig schneiden. Schalotten hacken, in Butter andünsten, Morcheln mitdünsten. Mit Suppe (oder Gemüsebouillon) aufgießen, abschmecken. Zuletzt Crème fraîche einsprudeln. Evtl. mit Maizena oder Erdäpfelstärke auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Krebsensuppe

Abbildung 29: Flußkrebse

Pro Person 4 Flußkrebse; ¼ Schlagobers; 1 kleines Wurzelwerk; 1 kleine Zwiebel; trockener Weißwein; 1 Glas Cognac; geriebene Zitronenschale; Paradeismark; Butter.

Die Krebse in viel heftig kochendem Wasser töten, immer nur 3-4 Stück zugleich in das Wasser geben! 4 Minuten kochen, abgießen und kalt abschrecken.

Die Schwänze auslösen und beiseitestellen. Die Panzer längs aufhacken, das Innere kurz ausspülen, Scheren aufbrechen. Zwiebel kleinhacken und in Butter leicht bräunen. Die Krebsschalen und Gemüsejulienne mitrösten, zuletzt auch Paradeismark leicht bräunen. Mit Wein und Cognac löschen, mit Wasser aufgießen, Zitronenschale zugeben, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt köcheln. Im Mixer fein zerstoßen und durch ein Tuch seihen. Wieder erwärmen, mit etwas geschlagenem Obers abrunden und abschmecken. Die Krebschwänze in der Suppe erwärmen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, in die Mitte je einen Eßlöffel Schlagobers setzen.

Krabbensuppe

2 Blaukrabben; 1 Schalotte; 2 Knoblauchzehen; Butter; 250 ml Fisch- oder Krustentierfonds; Selleriesalz; Prise Safran; Salz; Pfeffer; etwas Peperoncini; 2 EL Crème double; zum Abrunden: ein Schuss Cognac, Pastis oder auch Whisky. Petersilie zur Garnierung.

Die Krabben in reichlich Wasser etwa 10 Minuten kochen, abschrecken und dann das Fleisch auslösen, auf Schalen- und Eingeweidereste achten. Es bewährt sich, nach Entfernung der Unterseite mit den Fingern die noch anhängenden Teile auszubrechen und dann das verbliebene Corpus unter Fließwasser ausgiebig zu spülen. Zum Auslösen kann eine Hummergabel gute Dienste leisten, die Scheren mit einer Küchenzange aufbrechen. Fleisch nochmals spülen und kühl lagern.

In Butter feingehackte Schalotte andünsten, Knoblauch kurz mitsautieren, Mit Fond und etwas Wasser löschen, Gewürze zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Creme double mit Schneebesen einarbeiten, abschmecken nach Wunsch. Das ausgelöste Krabbenfleisch erwärmen, vorgewärmte Schalen füllen und mit Petersil ausgarnieren.

Melonen-Mangosuppe

Asien

1 Zuckermelone; 2 Mangos; Saft einer halben Zitrone; 1 Stengel Zitronengras; Minzeblätter; Worcestershire; Ingwerpulver; Obers.

Die Zuckermelone quer halbieren und auslösen. Die Schalen können zum Servieren verwendet werden. Mangos auslösen. Das Fruchtfleisch beider Früchte zusammen pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken, gut kühlen. In Tellern oder den Melonenhälften anrichten, mit gehacktem Zitronengras und Minzeblättern garnieren, in die Mitte einen Eßlöffel Obers setzen.

Melonen-Mangosuppe II

Zuckermelonen und Mango wie oben; frische Ingwerwurzel mit Zitronengras und etwas Fruchtüre sehr fein mixen. Die Suppe mit Apfelmessig, Limettensaft und etwas Salz abschmecken und mit Zitronenmelisse garnieren.

Wildconsommé mit Ganslebernockerln

Je Person ¼ l Wildconsommé (siehe Seite 340), vorzugsweise auf Rehbasis; Nockerln: 500g Gänsemastleber (nicht Stopfleber); 2 alte Semmeln, 2 Eier; 100g Lebkuchenbrösel; etwa 100g Semmelbrösel; 150g Schalotten; Gansfett; Majoran; Petersil; Pfeffer; Salz.

Die Lebern waschen, putzen und trockentupfen. Semmeln in kaltem Wasser einweichen, gut auspressen. Schalotten klein hacken und in Gansfett leicht rösten. Alles zusammen fein faschieren, dann durch ein Sieb streichen. Lebkuchenbrösel, Eier und Gewürze zugeben, mit Semmelbröseln auf die gewünschte Konsistenz bringen. Vor dem definitiven Fertigstellen unbedingt ein Probenockerl kochen, gegebenenfalls die Konsistenz mit Bröseln nachstellen. Die Nockerln etwa 5 Minuten in leichter Rindsuppe oder Salzwasser ziehen lassen.

Hauptgerichte

Eintopfgerichte

Chili con carne (mit Bohnen und Mais)

1 kg Gulaschfleisch; ½ kg Indianerbohnen, über Nacht eingeweicht; 1 Dose Mais; 3-4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen; 1 Dose Pelati (geschälte Paradeiser) oder Paradeismark; Peperoncini, getrocknete Chilischoten nach Geschmack; Salz; Pfeffer; Cayennepfeffer; Oregano.

Gehackte Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, Fleisch zugeben und würzen. Bohnen untermischen, dann Pelati und Wasser (bis gut bedeckt) und ¼ Stunde im Druckkochtopf garen. Nach dem Ausdampfen 1 Dose Mais unterziehen.

Chili con carne II

Fleisch (vorzugsweise Kronfleisch); Zwiebel; Knoblauch; Oregano; Cumin; Cayennepfeffer oder getrocknete Chilischoten; Paradeiser in Stücken, geschält (z.B. von Parmalat); etwas Essig; Lorbeerblatt.

Das Kronfleisch abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel in Öl rösten, Fleischwürfel und Gewürze zugeben, mit den Paradeisern dünsten. Bei Tisch mit Tabasco nach Belieben würzen. Helles Mischbrot oder Ciabatta als Zuspese.

Csalomade

30 dkg Faschiertes; 30 dkg Sauerkraut; 1 große Zwiebel; Knoblauch; Paprika; Majoran; Kümmel; 3 Eier.

Gehackte Zwiebel in Schmalz oder Öl etwas Farbe nehmen lassen. Fleisch anbraten, würzen, zerkleinertes Kraut zugeben und etwa ¼ Stunde dünsten, dabei – wenn nötig – mit Wasser aufgießen. Vor dem Servieren die Eier (leicht geschlagen) zugeben und stocken lassen. Schwarzbrot und Butter dazu reichen.

Falsches Baklava (Minarett grüßt Uhrturm)

(Türkisch-Steirisch)

1 Paket Phylloteig; etwas Maizena; Butterschmalz.

Fülle: ½ kg Lammfaschiertes; 1 Zwiebel; 2 Knoblauchzehen; Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Piment, Paprika, Zitronenschale; 1 Ei zum Binden. Gehackte Kürbiskerne, leicht geröstet.

Zwiebel hacken und in Olivenöl etwas anschwitzen, Fleisch zugeben und unter Rühren braten, würzen und auskühlen lassen, mit Ei binden. Teig auftauen lassen, entfalten und kurz unter einem feuchten Tuch rasten lassen. Die Arbeitsfläche oder ein ausreichend großes Brett mit etwas Maizena stauben, eine Lage vom Phylloteig drauflegen, mit Butterschmalz einpinseln, so Lage für Lage verfahren, das letzte Blatt bleibt frei. In etwa 10x10 cm große Quadrate schneiden, Füllung darauf verteilen und die Ecken zusammenschlagen, dicht in eine gefettete Form nebeneinander stellen und etwa 30 Minuten bei 180 ° backen, zuletzt mit Oberhitze etwas bräunen. Zum Servieren mit gehackten Kürbiskernen bestreuen, Salat dazu reichen. Durch weglassen von Piment, Paprika und Zitronenschale kann die steirische Seite mehr in den Vordergrund gebracht werden. Ein Beträufeln²⁰ mit etwas Bratenfett vom Schweinsbraten (bei Verwendung von gemischtem Faschierten) bringt die türkische Komponente schließlich ganz aus dem Spiel.

Fisch

Forelle serbisch

Pro Person 1 Forelle; Salz; Pfeffer; Knoblauch; Zwiebel; Petersilie; Butter.

Fisch säubern, säuern, salzen und pfeffern. Innen und außen gut mit zerdrücktem Knoblauch abreiben. Zwiebel und Petersilie fein hacken und mit je einem Stück Butter in die Fischbäuche füllen. Mit einem Zahnstocher möglichst gut verschließen und über Holzkohle grillen.

²⁰ Analog zum Tränken mit Sirup bei „echtem“ Baklava.

Beilagen: Sauce aus gehacktem Zwiebel und Petersil, in Butter gedünstet, mit 1-2 Knoblauchzehen.

Hecht serbisch

Nur für kleine Hechte geeignet, Zubereitung wie Forelle serbisch.

Karpfen serbisch

1 Karpfen von etwa 2 kg, geschuppt und ausgenommen; Salz; Pfeffer; reichlich Knoblauch; Paprika; Cayennepfeffer; Majoran; Basilikum; Lorbeerblatt; Thymian. Gemüse: 2 Zwiebeln, Pfefferoni; Paprikastreifen; Paradeiser. Gekochte Erdäpfel.

Karpfen am Rückgrat einige Male einkerben, leicht schröpfen. Kräftig würzen, kurz ziehen lassen. Beidseitig in Butter/Olivenöl anbraten. Etwas Wasser angießen, Gemüse um den Fisch legen und im vorgeheizten Rohr bei 180-200° ½ Stunde braten. Während der letzten 5-10 Minuten die vorgekochten Erdäpfel in die Pfanne geben und gegen Ende den Fisch mit Paradeisscheiben und Zwiebelringen belegen, leicht paprizieren, kurz bei Oberhitze gratinieren.

Heilbutt mit Paprikaschaum

1 schwarzer Heilbutt von etwa 1-1 ½ kg; etwas Zitronensaft; 2-3 rote Paprika, blanchiert und gehäutet; 1 Knoblauchzehe; Salz; Pfeffer; Paprikapulver; 1 Lorbeerblatt; 1 EL Kümmel; etwas Lauch; Pfefferkörner; Crème fraîche; Beilagen: sautierte Zucchini, Kipfler.

Den Butt filetieren. Aus den Abfällen mit Lorbeer, Kümmel und Pfefferkörnern sowie Lauch einen kurzen Fond kochen und filtrieren. Die gehäuteten Paprikastücke grob zerkleinern, in Butter andünsten, etwas Knoblauch dazugeben, leicht pfeffern. Die Filets säuern, salzen und beidseits leicht bemehlen. In heißer Butter beidseits anbraten und bei 220° im Rohr in etwa 10 Minuten fertigbraten. Mittlerweile die Zuspeisen herrichten, die Paprikastücke mit Fond aufgießen und mit Crème fraîche aufmischen. Auf gut vorgewärmten Tellern anrichten.

Anglermedaillons mit Paprikaschaum

Anglerfilets; einige Scheiben Speck; eingelegte Rote Paprika (türkische Ware ist ausgezeichnet); 1 Schalotte; ½ Knoblauchzehe; 1KL Paprikapulver; Schlagobers.

Filets auf Medaillons von etwa 3 cm Stärke schneiden, mit einer Speckscheibe umwickeln, diese mit Zahnstocher fixieren.

Kleingewürfelte Schalotte in etwas Butter/Olivenöl andünsten, Knoblauch zugeben, mit Noilly Prat ablöschen, sodann abgetropfte Paprikastücke. Mit etwas Wasser oder Fischfond aufgießen und weichdünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 15 Minuten zugedeckt dünsten.

Fischfilets leicht salzen und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl beidseits kurz braten, dann bei 80° warm stellen. Sauce mit Stabmixer aufmischen, geschlagenes Obers je nach Belieben mit einem Schneebeesen zu zügig unterheben. Mit der Sauce einen Spiegel auf vorgewärmte Teller gießen, Medaillons daraufsetzen.

Anglermedaillons auf Kohlgemüse

Pro Person 2 Medaillons, leicht plattiert. ½ Kohlkopf, das Weiße von einem Porree, 1 TL Königskümmel, 1 TL Kreuzkümmel, 1 EL schwarze Senfkörner, Knoblauchzehe, Pfeffer, 1 Msp Asant (Teufelsdreck; je ein Gläschen Pastis und Noilly Prat; 1 Prise Safran; Pfeffer, Salz..

Kohl blanchieren, refraichieren, gut ausdrücken und nudelig schneiden, Lauch in Olivenöl andünsten, Senfkörner und Kümmel zugeben, dann Asant, kurz durchrösten. Kohl einrühren, salzen und pfeffern mit Alkoholika Safran in Pastis geweicht aufgießen, zugedeckt gar dünsten, muß noch Biß haben.

Anglermedaillons säubern, säuern, salzen, leicht mehlieren, in Butter/Olivenöl scharf, aber kurz braten.

Auf vorgewärmten Tellern ein Häufchen Kohlgemüse setzen, Medaillons darauf drapieren. Garnierung: Mangospalten und Cocktailparadeiser.

Heilbutt gebraten mit Salat und Kartoffeln

Pro Person ein Filet vom schwarzen Heilbutt; Mehl; Olivenöl; Butter; 1 Knolle Chinesischer Knoblauch; ein Stück Ingwerwurzel;

Salatgarnitur: Blattsalate, etwas Rucola, Schwarzbrotcroutons; Japanisches Basilikum; Jungzwiebelringe. Kürbiskernöl, Mostessig, Apfelbalsamessig.

Heurige Erdäpfel, Stangenzeller, Butter.

Erdäpfel schälen und als Salzkartoffel zubereiten, Stangenzeller in Stifte schneiden und in Salzwasser blanchieren, Schwarzbrotsscheiben würfelig schneiden und in Butter/Olivenöl mittelbraun rösten. Fisch leicht salzen, in Mehl wenden und in Butter/Olivenöl langsam braten. Vor dem Fertigwerden dünn blättrig geschnittene Knoblauch- und Ingwerscheiben mitbraten. Unterdessen Salat marinieren und auf großen Tellern arrangieren, mit Croutons bestreuen. Erdäpfel und Zeller mit Butter in der Mikrowelle erwärmen. Diese und den Fisch auf die Teller setzen. Fisch mit den leicht gebräunten Knoblauch- und Ingwerscheiben garnieren, Bratfett abgießen und etwas Butter in der Pfanne aufschäumen, Fisch damit nappieren, evtl. etwas schwarzen Pfeffer aus der Mühle über den Fisch reiben.

Wildlachs auf Lauchgemüse

Pro Person (4) ein entgrätetes und gehäutetes Filet; Zitronensaft; 1 Stange Lauch, 2-3 Erdäpfel; Fischfond; Noilly Prat; Muskat; Pfeffer; Salz. Kräuterbutter: 1/8 weiche Butter, Dille, Petersilie, Estragon, 1 KL englischer Senf, je ein geh. KL helle und dunkle Senfkörner, im Mörser grob zerstoßen; Msp Cayennepfeffer.

Kräuterbutterzutaten innig vermengen, portionieren und kühlen. Lauch längs vierteln und in Stückchen schneiden, in Butter andünsten, kräftig mit Pfeffer und Muskat würzen und mit Vermouth und Fond aufgießen und kurz verkochen lassen. Mittlerweile die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, in verdünntem Fischfond mit ausreichend Salz fast ganz weich kochen, überstehende Flüssigkeit abgießen und zum noch bißfesten Lauch geben. Gemüse in einer Auflaufform verteilen. Fischfilets einige Minuten mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren, dann auf das Gemüse setzen, mit Kräuterbutter belegen und 45 Minuten bei 85° (Ober/Unterhitze) garen. Exakte Temperaturregelung Voraussetzung! Auf vorgewärmten Tellern mit Gemüse anrichten. Gemüsegarntur kann mit Fenchel erweitert werden.

Lachs mit Weißweinsauce

Ein ganzer Lachs von etwa 2 kg; Salz; weißer Pfeffer; Zitronensaft; Mehl; Öl; geklärte Butter.

Den Lachs filetieren, entgräten, häuten und in Portionsstücke teilen. 15 Minuten vor dem Braten mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Abtupfen und in Mehl wenden, dann in Öl/Butter braten, nicht zu stark durchgaren. Auf gut vorgewärmten Tellern einen Spiegel aus Weißweinsauce (siehe Seite 164) gießen, Filets darauf placieren, mit Bratkartoffeln und sautierten Zucchini servieren.

Lachsfilet mit Porree und Avocado

Pro Person: 1 schönes Lachsfilet, etwa 10x10 cm; 2 Avocadospalten.

Weiters: Paradeiser, etwas Basilikum und Petersil, ein Hauch Knoblauch, Porree (nur das Weiße), Zitrone, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Butter. Jungzwiebel zur Garnierung.

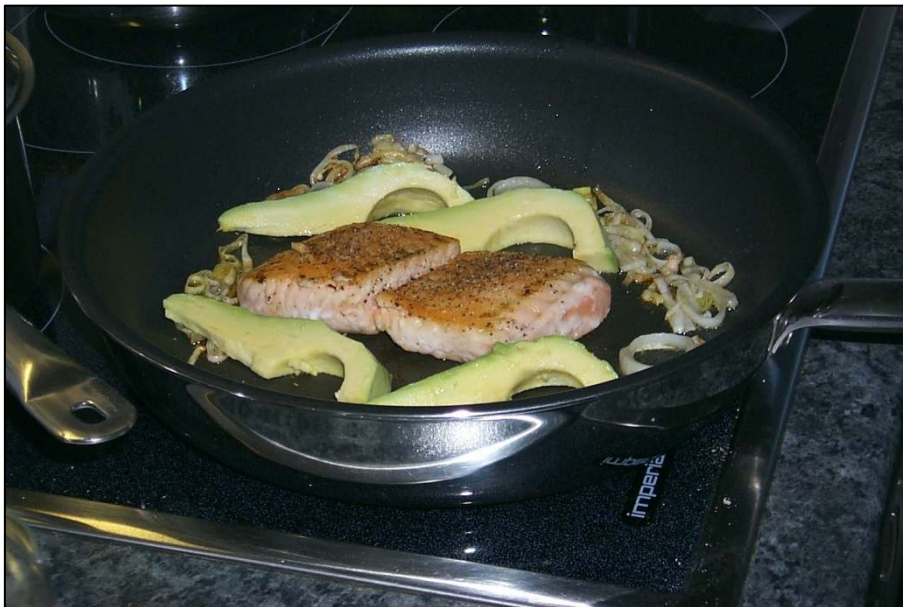


Abbildung 30: Lachs mit Avocado

Paradeiser waschen, gegenüber dem Stielansatz kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser einlegen und herausnehmen, sobald die Haut Risse zeigt. Abschrecken, schälen, Stielansatz entfernen. Halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Das Fruchtfleisch hacken und mit etwas zerdrücktem Knoblauch, gehackten Kräutern, Olivenöl Salz und Pfeffer verrühren. Fisch säuberlich filetieren, waschen, trocknen und in Portionen teilen. Porree in feine Ringe schneiden, in Butter/Olivenöl langsam braten. Dabei eine große Pfanne auf kleiner Heizfläche verwenden. Unterdessen die Fischfilets mit etwas Zitronensaft beträufeln, kurz stehen lassen. Filets salzen, in Mehl wenden. Porree in der Pfanne zur Seite schieben, in der Mitte etwas Öl nachgießen und die Filets beidseitig braten. Falls die Kombination große Pfanne/kleine Hitzequelle nicht zur Verfügung steht, getrennt braten. Avocado halbieren, entkernen, schälen und in Spalten schneiden, neben den Filets bräunen lassen. Die Paradeiser kurz wärmen (1 Minute Mikrowelle). Auf vorgewärmten Tellern anrichten, Porree über die Filets verteilen, die Paradeiser zwischen den Avocados arrangieren, mit Jungzwiebelringen (schräg aus dem grünen Teil geschnitten) garnieren.

Salmon in lardo

Für 2 Personen: 1 Wildlachssteak; einige Scheiben Lardo mit Peperoncini; je ein Gläschen weißen und roten Balsamicoessig; 1 Rispe Cocktailparadeiser; Basilikum; 1 kleine Knoblauchzehe; Olivenöl; Pfeffer, weiß und schwarz.



Abbildung 31: Lachs in Lardo

Paradeiser kreuzweise einschneiden, abbrühen, refraichieren, schälen, entkernen, hacken und mit wenig Salz und etwas schwarzem Pfeffer würzen.

Beide Essigsorten gemeinsam reduzieren, bis eine sirupartige Konsistenz resultiert.

Steak halbieren, Haut abziehen, vollständig entgräten. Mit etwas Salz und weißem Pfeffer würzen, in Lardo einschlagen. Kurz, aber bei starker Hitze in einer beschichteten Pfanne anbraten, auf einen Teller umstechen und im Rohr bei 60° 12 Minuten ziehen lassen.

In dieser Zeit Basilikum abzupfen, mit Knoblauchzehe und möglichst wenig Olivenöl im Mixer homogenisieren.

Anrichten: vorgewärmte Teller mit dem Essigsirup beträufeln, Lachs in die Mitte setzen. Tomatenwürfel an den Seiten anhäufeln, mit Pesto garnieren.

Lachsstreifen auf Salat

Pro Person 1 Lachsfilet, in Streifen geschnitten; Mischsalat (Lollo biondo, Eichblatt), Schalotten; Paradeiser; gelbe Zucchini; etwas Speck. Marinade: Himbeer- und Johannisbeeressig; Walnußöl.

Schalotten in feine Ringe schneiden, mit gewaschenem Salat vermengen, Marinade unterziehen, auf großen Tellern anrichten. Paradeiserstücke dazwischen arrangieren. Fischstreifen in Olivenöl sautieren, auf einem Teller etwas rasten lassen. In der Pfanne fein würfelig geschnittenen Speck glasig werden lassen, Zucchini Scheibchen darin anbraten, über dem Salat verteilen. Fisch dekorativ in 3 Häufchen anrichten. Mit Weißbrot servieren.

Viktoriabarsch mit Speck:

Pro Person ein schönes Filet; 4 dünne Scheiben Hamburgerspeck; Zitrone; Salz; Mehl; Butter; Vermouth(Noilly Prat).

Fisch mit Zitronensaft beträufeln, einige Minuten stehen lassen, salzen, in Mehl wenden. Mittlerweile in einer trockenen Pfanne den Speck auslassen, herausnehmen, so erforderlich, noch etwas Butter zugeben und den Fisch beidseits goldbraun braten. Umstechen und den Satz mit etwas Vermouth loskochen, mit Butter montieren. Den Fisch auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce nappieren, Mit Speckstreifen belegen. Beilage: Bratkartoffel. Diese deftige Zubereitung bietet sich wegen der festen Konsistenz des Fisches an, sein Geschmack ist aber durchaus unaufdringlich.

Petermännchen auf Lauch mit Miniauberginen

Pro Person ein Filet; Weißes einer Lauchstange, für 2 Personen: ein etwa 7cm langes Stück; etwas Stangensellerie (10 cm); Fischfond; Mehl; Zitrone; pro Person 3 Miniauberginen.

Auberginen waschen, Stiele abschneiden, längs halbieren und mit Salz bestreuen. Porree längs in feine Streifen schneiden, Stangenzeller in kleine Würfel. Filets säuern, salzen. Wasser von den Auberginen abgießen, mit Knoblauch und etwas Pfeffer würzen, in Olivenöl braten. Fisch in Mehl wenden, in Butter/Olivenöl anbraten, warm stellen. Öl abgießen, Butter in der Pfanne aufschäumen, Zellerwürfel, dann Lauch sautieren, kurz mit Fond verkochen. Auf vorgewärmte Teller setzen, darüber das Filet, daneben die Melanzani arrangieren.

Seezungenröllchen mit Mangold



2 kleine bis mittelgroße Seezungen, filetiert und abgezogen; 20 dkg Lachsfilet; ½ kg Mangold; Suppengrün; Lorbeerblatt; Salz; weißer Pfeffer; ¼ l Obers; 1 Gläschen Noilly Prat; etwas Cognac; 4 Eidotter.

Abbildung 32: Seezungenröllchen Zubereitung

Aus den Gräten, den Wurzeln, Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern einen Sud bereiten, abseihen, schwach salzen. Vom Mangold 4 große, möglichst schöne Blätter auswählen, blanchieren und die Rippen ausschneiden, dabei längs halbieren. Lachs in Würfel schneiden und mit etwas Salz und weißem Pfeffer unter Zugabe von Obers zu einer nicht zu dünnen Farce verarbeiten. Seezungenfilets leicht salzen und pfeffern, Mangold geeignet zuschneiden, auf die Filets legen. Mit einer kleinen Palette oder ähnlichem die Farce aufstreichen, dann einrollen



Abbildung 33: Seezungenröllchen pochieren

und mit einem Zahnstocher fixieren. Eine Kasserolle mit etwas Öl einreiben (damit die Röllchen nicht ansetzen), die Röllchen behutsam einschichten und mit beinahe kochendem Fond gerade eben bedecken. 10 Minuten pochieren. Inzwischen Vermouth und Obers (Rest von der Farcebereitung) reduzieren

und den übrigen Mangold in Butter sautieren und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Röllchen aus dem Fond heben und warmhalten. $\frac{1}{4}$ l Fond auf die Hälfte reduzieren, zum Obers geben und mit den Dottern legieren.²¹ Abschmecken, mit einem Hauch Cognac abrunden. Die Röllchen auf vorgewärmte Teller setzen, mit Sauce nappieren, Mangold arrangieren. Sättigungsbeilage: Kipfler, Tagliatelle.

Serviovorschlag 2: Einen Saucenspiegel auf die vorgewärmten Teller gießen, die Röllchen quer halbieren und mit der Schnittfläche nach oben anrichten (optisch klarere spiralenförmige Gliederung). Wenn es nur ein kleines Zwischengericht sein soll, reicht ein Röllchen Pro Person.

Gedämpfte Seezunge

1 ganze Seezunge, filetiert; ein Stange Sellerie; eine halbe Karotte; zwei Schalotten $\frac{1}{4}$ l Obers; $\frac{1}{8}$ l Weißwein; knapp $\frac{1}{8}$ l Wermut; einige feste Steinpilze.

Gemüse: Babykarotten, Broccoli, Trüffelkartoffeln (violette Sorte).

²¹ Für Beherzte am Herd, der Vorsichtige greife zum Wasserbad; zu starke Hitze demontiert die Sauce, da das Eigelb fest wird.

Aus den Seezungenrösten mit Gemüse einen Fond kochen. Abseihen und mit Obers, Weißwein und Wermut reduzieren. Unterdessen die Gemüse in der Reihenfolge ihrer Garzeit im Dämpfer aufbereiten. Steinpilze blättrig schneiden und in Olivenöl mit etwas Butter sautieren, warmhalten. Die Fischfilets auf einen geölten Rost legen und im Dämpfer 6 Minuten bei 85° garen, zuletzt die Gemüse noch einmal erwärmen. Die Filets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Steinpilzen garnieren, Gemüse dekorativ auflegen, mit der reduzierten Sauce nappieren und zügig servieren.



Abbildung 34: Gedämpfte Seezunge

Pochierte Rochenflügel

Rochenflügel je nach Größe, pro Person ausgelöst etwa 20 dkg; Paradeiser, geschält, entkernt, gewürfelt; je 1 EL gehackte Petersilie und Basilikum; 1 Stange Lauch; 1 Knoblauchzehe; Salz; Pfeffer; Gewürze für Fond: 1 Lorbeerblatt; 1 Knoblauchzehe, mit Schale grob zerdrückt; Pfefferkörner; Thymian; etwas Lauch.

Die Rochenflügel zunächst auslösen, dann die Haut abziehen und die Sehnen an der dickeren Seite entfernen. Vor weiterem Gebrauch kühl stellen. Aus den Parüren mit Gewürzen einen Fond kochen, diesen filtrieren.

Etwas Zitronensaft auf die Filets träufeln. Salzen und pfeffern. In Olivenöl/Butter das Weiße einer Lauchstange andünsten, die Filets kurz anbraten, wenden, und mit heißem Fond bedecken. 5 Minuten ziehen lassen, inzwischen in Olivenöl die Paradeiswürfel mit blättrig geschnittener Knoblauchzehe andünsten, etwas Fond aufgießen und Petersilie und Basilikum zugeben. Die Filets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Gemüse dekorieren. Als Beilage: Safranreis (Siehe Seite 157).

Fleischgerichte und Wild

Roastbeef

Beiried, Sehne und Kette entfernt; Salz; Pfeffer; englischer Senf.

Das temperierte Fleisch kräftig salzen und pfeffern, mit Senf einreiben und in Öl rundum scharf anbraten. In eine Pfanne mit Rost transferieren und im Rohr bei 120° Umluft 60 Minuten braten, dann die Temperatur auf 65° zurücknehmen und 2-3 Stunden weiterbraten. Der Vorteil liegt darin, dass zum einen kaum Schrumpfung eintritt, zum anderen darin, dass die Zeit recht großzügig gehandhabt werden kann. Das Verfahren ist sowohl für warmes Service (selbst, wenn sich Gäste etwas verspäten sollten, längerer Aperitif, etc.) als auch für kalte Platten gleichermaßen geeignet.

Ćevapčići

Fleisch: für authentischen Geschmack idealerweise Rind- und Lammfleisch gemischt, funktioniert aber auch mit Rind/Schwein oder Schwein pur, etwa 60 dkg; 1 große Zwiebel; 2-3 Knoblauchzehen; Salz, Pfeffer, etwas Oregano, 1 EL Paprika, scharf, 1 TL Gemüsebouillon; ein starke Msp. Backpulver, Wasser.

Alle Zutaten gut vermengen, etwa 1/8 Wasser untermischen, die Masse mehrmals gegen ein Brett abschlagen, mindestens 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Masse portionieren und in Röllchen formen, bei mittelstarker Hitze direkt grillen.

Zuspeisen: Ajvar, gehackte (rote) Zwiebel, Brot oder Pommes frites.

Pljeskavica

Zutaten und Vorbereitungen wie oben.

Masse portionieren, Fladen formen, etwa 1,5 cm dick, gut handteller-groß, darauf achten, dass in der Mitte eine Delle angebracht wird, das lässt die Pljeskavice gleichmäßiger garen. Grillen.

Sarma

Krautrouladen nach Balkanart

Füllung: ¾ kg Schweinefleisch, faschiert; 1 Tasse Reis; 1 große Zwiebel; 3 Knoblauchzehen; Salz, Pfeffer, etwas Oregano, 1 EL Paprika, scharf, 1 TL Gemüsebouillon; ein starke Msp. Backpulver.

ein Streifen Selchripperln; Wasser; ein Kopf Sauerkraut im Ganzen (Sarma).

Reis mit reichlich Wasser halb garkochen, abgießen, spülen und auskühlen lassen. Gehackte Zwiebel in etwas Öl oder Schmalz rösten, auskühlen lassen. Alle Füllungszutaten gut vermengen, etwas Wasser zugeben, kurz rasten lassen.

Krautblätter vorsichtig schichtweise vom Kopf lösen, dicke Blattrippen evtl. ausschneiden. je 1-2 stark gehäufte EL Füllung auf die Blätter legen und dicht einrollen.

In einem recht großen Topf mit gut schließendem Deckel die in Streifen geschnittenen Selchripperln legen, der Boden sollte damit gut bedeckt sein. Die Rouladen darüberlegen, die Schichtanzahl ist belanglos. Mit Wasser knapp bedecken, rasch zum Kochen bringen und etwa 2 Stunden bei minimaler Hitze mehr ziehen lassen als kochen, es sollten nur gelegentlich Blasen aufsteigen.

Beilagen: Maisbrot, etwas versprudelter Rahm, auch Salzkartoffeln passen gut. Für die Härteren im Nehmen: eine Schüssel geschälte rohe Knoblauchzehen; ist aber nicht jedermanns Sache.

Gedämpftes Kalbsfilet

Kalbslungenbraten (pro Person 10 dkg); weißer Kalbsfond, entfettet; Wurzelwerk. Für den Sud: 2 Stangen Sellerie, 2 Jungzwiebeln, 4 Karotten, 3 Lorbeerblätter, je ein EL Thymian, Piment und Pfeffer, grob zerkleinert; weiteres Gemüse bzw. Schalen als Bett für den Dämpfvor-gang.

In einem geeigneten Topf grob zerkleinertes Gemüse und Würzzutaten etwa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel kräftig kochen lassen, Deckel möglichst nicht öffnen, damit keine Aromen entweichen. Auf den Dämpfeinsatz noch Gemüse legen, um später direkten Kontakt zwischen Metall und Fleisch und damit ungleichmäßige Garung zu vermeiden.

Das sauberst parierte Fleisch rasant in Olivenöl anbraten, auf das vorbereitete Gemüsebett legen, salzen, mit weißem Pfeffer würzen und in den Dämpfopf stellen, Deckel umgehend wieder auflegen und 8-9 Minuten garen. Etwas Wurzelwerk und Stangenzeller in feine Julienne schneiden und in Kalbsfond garen, sodaß es noch Biß hat, warm stellen. Anschließend im 75° heißen Rohr noch einige Minuten rasten lassen. Das Fleisch soll zentral noch leicht rosig und etwas glasig sein. Tranchieren und mit Gemüsejulienne garnieren, mit etwas Fond nappieren.

Garnierung: gedämpfte Broccoliröschen, tournierte Karotten. Wenn es herzhafter sein darf: Erdäpfel. Auch etwas geriebener Kren ist gut vorstellbar.

Schweinsjungfernbraten in Blätterteig

Pro Person ein etwa 20 dkg schweres Stück Schweinslungenbraten; Hartkäse (vorzugsweise Sbrinz), in der Länge der Filets, etwa 1x1cm im Querschnitt; Spinatblätter; Blätterteig; Champignons; Ei.

Aus den Champignons eine Duxelles herstellen (möglichst fein hacken oder in der Küchenmaschine zerkleinern, in Butter trockendünsten). Spinatblätter blanchieren, die Rippen entfernen. Die Filets der Länge nach einstechen, den Stichkanal mit einem Kochlöffelstiel ausweiten und die gepfefferten Käsestangen in die Öffnung schieben. Die Spinatblätter überlappend auslegen, einen Löffel Duxelles daraufsetzen und darauf die gewürzten Filets. Einrollen und in Blätterteig verpacken, Mit Ei verschließen und mit Teigresten verzieren. Bei 200 ° etwa 20 Minuten backen. Mit Salat- oder feiner Gemüsegarnitur servieren.

Hirschrücken mit Rotweinsauce und Steinpilzen

Ausgelöster Hirschrücken, pro Person etwa 10-15 dkg; Gewürze: Wacholderbeeren, Koriander- und Pfefferkörner zu gleichen Teilen mit etwas Knoblauch im Mörser zerstoßen; ¹/₈ l Wildglace²²; ¹/₄ l Rotwein

²² Stark eingekochter Wildfond, der bereits bei Zimmertemperatur gliert.

(gehaltvoll); 1-2 Schalotten; Thymian, Piment, weitere Wacholderbeeren; 1 KL Maizena, in Wasser aufgeschlämmt.

Das Hirschrückensfilet von allen Sehnen befreien, waschen, trocknen und mit der Gewürzmischung einreiben. Etwa eine halbe Stunde rasten lassen, nicht salzen. Aus gehackter Schalotte, einigen Wacholderbeeren, Piment und etwas Thymian mit dem Rotwein eine Reduktion herstellen (Auf die Hälfte), abseihen und mit Wildglace wärmen. Das Filet in Butter/Öl beidseitig anbraten, salzen und im Rohr bei 180° fertig garen, es sollte im Kern noch rosa bleiben. Nach kurzem Rasten tranchieren und auf heißen Tellern anrichten. Die Sauce mit Stärke auf die gewünschte Konsistenz bringen, das Fleisch nappieren.

Beilagen: Kroketten oder Pommes Duchesse, sautierte Steinpilze

Hirschkalbrücken

Für 4 Personen etwa 60 dkg ausgelösten Hirschkalbrückens; Wacholderbeeren, Pfeffer; Madeira; Rehfond (siehe Seite 340), Demi glace, Obers.

Das Filet vor der Zubereitung temperieren, keinesfalls direkt aus dem Kühlschrank „in die Pfanne hauen“. Mit wenigen zerdrückten Wacholderbeeren einreiben, pfeffern. In Butter/Öl braten bis die Konsistenz „medium“ anzeigt (Druck mit einer Gabel). Umstechen und im Rohr bei 90-100° rasten lassen. Den Bratrückstand entfetten, mit Madeira löschen und mit Fond und Demi glace verkochen. Zuletzt nach Wunsch etwas Obers oder Crème fraîche unterziehen. Auf gut vorgewärmten Tellern das in Tranchen geschnittene Fleisch legen, mit Sauce um- oder untergießen (Rosaton des Fleisches soll erkennbar bleiben). Mit Mandelkroketten und in Madeira gedünsteten Apfelscheiben, mit Preiselbeerkompott belegt, servieren.

Rehfilet mit Rotkraut und Trüffel

Für 4 Personen: 1 säuberlich geputztes Rehfilet; Salz; schwarzer Pfeffer; 4 zerdrückte Wacholderbeeren; Albatrüffel. Butter und Öl.

Das Filet würzen und in Öl/Butter scharf anbraten. Hitze reduzieren und etwa 12 Minuten unter Wenden fertigbraten. Im warmen Backrohr noch etwas rasten lassen; es sollte innen noch rosa sein.

Rotweinsauce (siehe Seite 164) erwärmen, allfällig ausgetreten Fleischsaft zugeben.

Auf vorgewärmten Tellern Rotkraut (siehe Seite 49) anrichten. Auf eine freie Fläche etwas Rotweinsauce gießen, das aufgeschnittene Filet daraufsetzen und mit etwas Sauce nappieren. Bei Tisch Trüffel über das Fleisch hobeln.

Gefilte²³ Milz

1 Rindermilz; 20 dkg gemischtes Faschiertes; 2 EL Semmelbrösel; Majoran; Salz; Pfeffer; ein Msp Backpulver; ein KL gekörnte Gemüsebouillon; ein Eiklar; eine mittlere und eine größere Zwiebel; 2 EL getrocknetes Suppengrün; etwas Selchspeck.

Die Milz mit einem langen Messer an einem Pol einstechen und möglichst der Länge nach durchfahren ohne die Milzkapsel zu verletzen. Messer wenden und am Rückweg eine möglichst große Tasche bilden. Die Milz umkrepeln und das Milzgewebe, das so frei liegt, mit einem Löffel abschaben. Milz wieder umdrehen, gut waschen und beiseitelegen. Die mittlere Zwiebel, feingewürfelt, in etwas Fett mit feingewürfeltem Speck gut anrösten und dann etwas abkühlen lassen. Das Faschierte mit dem Milzgewebe, den Gewürzen und dem Eiklar sowie den abgekühlten Zwiebeln gut mischen und im Eiskasten etwas rasten lassen. In einen Dressiersack füllen und die Masse so in die Milz einbringen. Die Milz etwas Rollen und mit Küchengarn zu einem rundlichen Paket formen. In Öl allseitig anbraten, die größere, nur grob zerteilte Zwiebel dazugeben, mit Rindsuppe oder Wasser aufgießen und dicht verschlossen im Rohr bei 200° fallend auf 150° etwa 1 Stunde schmoren. Milz herausnehmen und warm stellen, Sauce pürieren, gegebenenfalls einkochen und/oder mit einer separat hergestellten Einbrenn binden.

Beilage: Salz- oder Kümmelkartoffeln.

Geflügel

Huhn à la Oberlandesgerichtsrat

1 Huhn; 2 Zwiebeln, grob gewürfelt; 3 Knoblauchzehen; Salz; Pfeffer; 3 EL Ketchup; 1 KL Tabasco (Menge dem persönlichen Schärfeempfinden anpassen); Wasser.

²³ kein Rechtschreibfehler; so übernommen nach einer Anregung aus der jüdischen Küche

Das Huhn innen und außen würzen. Es kann wahlweise im Ganzen oder zerteilt bereitete werden. In etwas Öl Zwiebel andünsten, die Hühnerstücke anbraten, mit Ketchup und Tabasco beträufeln, etwas Wasser angießen und gar dünsten. Bei Zubereitung im Druckkochtopf innerhalb einer Viertelstunde zu realisieren. Mit Reis servieren.

Grillhuhn

Je Huhn Marinade aus: 2 EL Sojasauce; 1 EL Erdnussöl; 1 Knoblauchzehe; 1 EL Chilisauc; 1 KL Paprikapulver. Weiters: Salz; Pfeffer; Knoblauch.

das Huhn säubern, innen und außen salzen und pfeffern, innen auch mit Knoblauch ausreiben. Nach dem Bratieren mit der Marinade überziehen und im Webergrill 1 Stunde indirekt grillen, in der Mikrowelle 10 Minuten bei voller, 10 Minuten bei reduzierter Leistung mit Grill garen.

Hühnerspieße

Hühnerfilets, Hamburgerspeck. Marinade: 2 Teile Tahin (Sesampaste); 1 Teil Sambal Oelek; Pfeffer; Knoblauch.

Filets plattieren, in Streifen von der Breite der Speckscheiben schneiden, mit der Marinade verkneten und 2 Stunden ziehen lassen. Speck auf die Filets legen, in Wellenform gemeinsam aufspießen. In einer Grillpfanne oder über Holzkohle grillen. Mit Couscous und Erdnussauce servieren.

Erdnussauce

20 dkg geröstete Erdnüsse; ¼ l Joghurt; Zitrone; süße Sojasauce, Wasser.

Alle Zutaten im Mixer cuttern, mit Wasser auf gewünschte Konsistenz bringen. Mit Sojasauce und Zitrone abschmecken.

Spareribs

Marinade: 2 Teile Ketchup, 1 Teil Chilisauc, 1 Teil Hoisin-Sauce; 1 Teil dunkle Sojasauce. Weiters: Knoblauch, Pfeffer.

Fleisch mit zerdrücktem Knoblauch einreiben, pfeffern, dann wenigstens 2 Stunden mit Marinade gut bedeckt ziehen lassen, gelegentlich wenden. Im Webergrill ½ - ¾ Stunden indirekt grillen.

Wachteln im Kohlnest

Pro Person 2 Wachteln, sauber gerupft; Salz; Pfeffer (halb schwarz, halb weiß); 1/8 l Geflügelfond; Kohl; Zwiebel, Knoblauchzehe; Olivenöl, Pfeffer, Salz.

Die Vögel waschen, trocknen und würzen. Die Beine bridieren. Innen und außen leicht würzen.

Kohlblätter zunächst blanchieren, abschrecken, auspressen und nudelig schneiden. Fein geschnittene Zwiebel in Olivenöl andünsten, Kohl zugeben, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, wenig Wasser angießen und zugedeckt schmoren lassen. Die Vögel in Butter rundum schnell anbraten, dann im sehr heißen Rohr in etwa 12 Minuten fertigbraten, einmal wenden. Auf vorgewärmten Tellern Kohl anhäufen, darauf die Wachteln drapieren. Den Bratrückstand mit etwas Geflügelfond loskochen, evtl. mit einem Schuß Port versetzen und die Vögel damit nappieren. Als Beilage Tagliatelle.

Gefüllte Wachteln

Pro Person 2 Wachteln; Majoran; Salz; Pfeffer; für die Fülle: alte Semmel oder Semmelwürfel, Lebkuchenbrösel; einige Würfelchen Speck; Schalotte, Ei; Petersil. Säuerlicher Apfel zum Anrichten; Zimt.

Die Wachteln vorbereiten, innen mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauchzehe ausreiben. Semmel einweichen, gut ausdrücken, Semmelwürfel mit Wasser benetzen. Für die Fülle Speckwürfelchen auslassen, darin die Schalotte leicht rösten. etwas auskühlen lassen, mit Semmelwürfeln und Lebkuchenbröseln vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Ei auf Konsistenz²⁴ bringen, Petersil untermischen. Die Vögel damit füllen (gelingt am besten mit einem Spritzsack und runder Tülle), bridieren, in Butter anbraten und im Rohr bei 180-200° in etwa einer Viertelstunde fertigbraten. Auf gebratenen Apfelscheiben (mit Zimt bestäubt) anrichten. Beilage: Orangenrotkraut (Siehe Seite 156).

Wachteln mit Lebkuchen-Trüffelfülle

Wachteln; Fülle: Reibeblebkuchen, gewürfelt; Schalotte; gehackte Trüffel; etwas Trüffelöl; Petersil; Ei.

²⁴ Zur Überprüfung der Konsistenz evtl. mit einem Kaffeelöffel ein Nockerl abstechen und in Salzwasser gar ziehen lassen.

Wachteln säubern und innen mit wenig Knoblauch und Salz würzen. Gehackte Schalotte in Butter andünsten Trüffel kurz angehen lassen, über den Lebkuchen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, einen Hauch Trüffelöl zugeben, mit Ei abmischen. Falls zu konsistent, mit Milch einstellen. Mit einem Spritzsack in die Wachteln füllen, mit Zahnstochern schließen. In Öl/Butter anbraten, salzen, Pfeffer und im Rohr bei 180° etwa 20 Minuten garen.

Mit Orangenweinkraut (siehe Seite 157) servieren.

Gemüse und Beilagen

Zucchini sautiert

1 kleiner Zucchini; 5 cm Lauch (Das Weiße); Knoblauch; Salz; Pfeffer.

Den Lauch in feine Ringe, den Zucchini in feine Julienne hobeln. In einer Mischung aus Olivenöl und Butter den Lauch leicht anbraten, Zucchini und gehackten Knoblauch zugeben, nur kurz durchschwenken und abschmecken.

Auberginengemüse Pikant

1 längliche, gestreifte Aubergine (oder beliebige andere, möglichst kernarm); 1 Zwiebel, grob gehackt; 2-3 Knoblauchzehen; Salz; Pfeffer; Oregano; Olivenöl; etwas Gemüsebouillon; 1-2 grüne Thai-Chillies.

Aubergine längs vierteln und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel in Olivenöl leicht Farbe nehmen lassen, Aubergine zugeben, würzen, in feine Ringe geschnittene Chillies zugeben, mit etwas Gemüsebouillon angießen und zugedeckt ca. 5 Minuten garen.

Erdäpfel-Karfiolauflauf

1 Karfiol; speckige Erdäpfel; ¼ l Sauce Hollandaise; ⅓ l Crème fraîche; Parmesan; Salz; weißer Pfeffer.

Erdäpfel kochen, schälen und dachziegelartig in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform schichten. Karfiol in Salzwasser 10 Minuten kochen, abschrecken und in Röschen teilen. Erdäpfel salzen, Karfiol darüber legen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Sauce Hollandaise mit Crème fraîche und einem Teil des geriebenen Käses vermengen, Gemüse damit überziehen. Restlichen Käse darüberstreuen. Bei 200 ° 20 Minuten bei Ober/Unterhitze garen, zuletzt noch bräunen, zuvor evtl. mit einigen Speckscheiben belegen.

Kartoffel-Zwiebelauf

1, 20 kg speckige Erdäpfel, 3 Zwiebeln, Gemüsfond, ¼ l Sauce Hollandaise; ⅛ l Crème fraîche; Parmesan; Pfeffer, Salz, Muskat.

Erdäpfel und Zwiebeln schälen und in Scheiben hobeln, dann in eine gebutterte Pfanne abwechselnd einlegen. Mit ¼ l Gemüsfond untergießen, würzen und bei 220°, fallend auf 180° 45 Minuten im Rohr garen (Ober/Unterhitze). Ein Becher Crème fraîche oder ⅛ l Schlagobers mit ¼ l Sauce Hollandaise verrühren, etwas geriebenen Käse unterziehen, über das Gemüse verteilen, restlichen Käse darüber streuen, 5-10 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren nach Wunsch mit gehacktem Petersil garnieren.

Spargelgratin

Für 2 Personen: 1 kg Solospargel, oder, etwas günstiger Spargelspitzen; ½ l Sauce Mornay (siehe Seite 163); 15-20 dkg Bein- oder Rohschinken.



Abbildung 35: Spargelgratin

Backrohr auf 170° vorheizen. Spargel schälen, das untere Ende soweit kürzen, dass kein holziger oder vertrockneter Rest verbleibt. 5 Minuten bei 100° dämpfen, dann auf längliche oder ausreichend große runde Teller anrichten, das Mittelteil mit Schinkenscheiben, die Spitzen mit Alufolie abdecken, von der Mitte bis

zur Basis mit Sauce überziehen, noch etwas Käse darüber streuen und im Rohr bei 220° (Grillfunktion, so vorhanden bräunen. Vor dem Servieren kann man das Gericht ruhig ein wenig rasten lassen, die Teller sind wirklich heiß, Gäste unbedingt darauf hinweisen!

Rösti

Erdäpfel; Salz; Muskat; Butter und Öl.

Die Erdäpfel schälen und grob reißen, salzen und in einem Tuch auspressen. Mit etwas Muskat würzen, In einer beschichteten Pfanne in Butter/ÖL anbraten, mit Hilfe eines Tellers wenden, zweite Seite bräunen, dann im Rohr bei 180° fertig backen.

Sehr gut als Beilage zu gebratenem Fisch.

Stangensellerie mit Apfel

1 Staupe Bleichsellerie; 2 säuerliche Apfel; nussgroß Ingwerwurzel; Gemüsefond; Saft einer halben Zitrone oder Limette.

Sellerie putzen und in mundgerechte Streifen schneiden, Äpfel schälen, entkernen, würfelig schneiden und sofort mit Zitronensaft vermengen. Ingwer schälen, fein hacken und in Butter leicht anbraten, Sellerie zugeben und durchschwenken, mit Fond aufgießen (sehr knapp) und zugedeckt kurz dünsten. Apfelstücke zugeben, durchwärmen. Vor dem Servieren mit in Wasser aufgeschlammter Maisstärke binden, falls sämige Konsistenz erwünscht ist. Als leichte Beilage zu gebratenem Geflügel ohne Bindung.

Zellerpüree

1 ganzer Zeller, einige Stangen Bleichsellerie; Obers; Butter; Salz; weißer Pfeffer, Muskat.

Zeller schälen und in grobe Würfel teilen, Stangenzeller in Stücke schneiden und mit wenig Wasser in einen Topf geben, den Zeller in einem Dämpfeinsatz darüber stellen und 15 Minuten dämpfen. Den Sud von den Zellerstangen trennen, den Knollenzeller pürieren und mit dem Sud, Obers und Butter auf die gewünschte Konsistenz bringen, abschmecken.

Als Beilage zu rosa gebratenem Wild, Lamm.

Zellerpüree, Variante

1 Zellerknolle; etwa ½ kg mehliges Erdäpfel; Butter, Milch, Muskat, Salz.

Erdäpfel und Zeller schälen und grob zerkleinern. Mit Wasser knapp bedeckt aufsetzen, salzen und weichkochen. Wasser abgießen, mit Butter und Milch pürieren.

Püree von Kohlsprossen

Kohlsprossen; 1 Msp. Backpulver; Gemüsefond; Obers; Salz; Muskat; Pfeffer; Zitronenschale.

Die Kohlsprossen reinigen, mit Wasser knapp bedeckt aufsetzen, Backpulver, Gemüsefond und Salz zugeben, etwa zehn Minuten kochen lassen. Flüssigkeit weitgehend abgießen, Obers zugießen und mit dem Mixstab pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken. Gut zu kurzgebratenem Fleisch.

Fenchel-Selleriegemüse

2 Fenchelknollen; 1 Stangenzeller; Gemüse- oder Hühnerfond; weißer Pfeffer, Salz; Butter; Olivenöl.

Gemüse waschen und zerkleinern, in Butter und/oder Olivenöl anbraten, mit Fond löschen, würzen und zugedeckt 5-7 Minuten garen.

Passt gut zu gebratenem Lachs oder hellen Fleischsorten.

Sautierte Steinpilze

Möglichst kleine Steinpilze, in mundgerechte Stücke geteilt; Schalotten, Petersil, Majoran; Pfeffer, Salz; etwas Pilzpulver (fakultativ).

Die Schalotten würfelig schneiden, in Butter anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt kurz schmoren lassen. gehackte Kräuter und Pilzpulver einstreuen, abschmecken.

Gute Beilage zu Wild, das mit Sauce gereicht wird, daher auf Flüssigkeitszugabe verzichten.

Spargel-Pilzgemüse

Grüne Spargel; Eierschwammerl; Noilly Prat; Salz; Pfeffer; Obers.

Spargel waschen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden, die unten noch einmal schräg der Länge nach halbieren (sie garen dann gleichmäßiger). In Butter anbraten, gut schütteln. Die blättrig geschnittenen Schwammerln mitrösten, mit wenig Vermouth aufgießen, verkochen lassen. Abschmecken, zuletzt noch mit Obers aufgießen und reduzieren.

Passt zum Beispiel sehr gut zu gebratenen Fischfilets.

Orangenrotkraut

½ Kopf Rotkraut; 1 rote Gemüsezwiebel; 2-3 Orangen, möglichst kernarm; ¼ l Orangensaft; Schale einer halben Zitrone; Pfeffer; Salz; gemahlener Kümmel; Rotweinessig, ein Glas Rotwein.

Strünke aus dem Kraut entfernen, nudelig schneiden. Zwiebel gleichfalls nudelig schneiden, in Butter andünsten. Kraut zugeben, kurz mitbraten, mit Orangensaft löschen, würzen und mit Rotweinessig und Rotwein abschmecken. Vor dem servieren evtl. mit einem Schuß Cointreau abrunden, mit Orangenfilets behutsam vermengen.

Orangenweinkraut

Junges Weißkraut; Zwiebel; Kümmel; Weißwein; Gemüsefond; Kumquats (nur Schalen, in Julienne geschnitten); Zucker.

Gehackten Zwiebel in Butter/Öl andünsten, streifig geschnittenes Kraut zugeben, mit Wein ablöschen, würzen und zugedeckt dünsten. In einer Kasserolle Zucker karamellisieren, Kumquatstreifen kurz darin anziehen lassen, mit Cointreau ablöschen. Vor dem Servieren 1-2 Minuten mit dem Kraut ziehen lassen.

Safranreis

1 kleine Gemüsezwiebel; 200 ml Reis; 400 ml Wasser; Salz; Butter; 1 Prise Safran.

Feingehackte Zwiebel in Butter etwas Farbe nehmen lassen, Reis zugeben und durchrühren, bis er gleichmäßig mit Fett überzogen ist, 400 ml Wasser zugeben, geschlossen 10 Minuten dämpfen, Safran (gemahlen) zugeben, mischen, fertigdämpfen.

Salate

Radicchio-Fenchelsalat

Radicchio; Fenchel; Rahm; Worcester; Tabasco; Weinessig; 1 EL englischer oder Dijonsenf; gehackte Dille.

Rahm mit Gewürzen abschmecken, Salat in mundgerechte Stücke schneiden, vor dem Servieren mit der Marinade übergießen.

Krautsalat mit Nüssen

Frisches Weißkraut; ausgelöste Walnüsse; saure Äpfel; Zitronensaft; Salz; Pfeffer; Johannisbeeressig; Mayonnaise.

Kraut fein hobeln, mit wenig Salz bestreuen und durchkneten, bis Wasser austritt. Äpfel schälen, klein schneiden und sofort mit Zitronensaft begießen. Alle Zutaten mischen, mit Essig abschmecken, zuletzt Mayonnaise unterziehen.

Pikanter Salat mit Rotkraut

Rotkraut, in feine Streifen gehobelt; Ingwerwurzel, geraspelt; Zucker; Salz. Zum Marinieren: guter Fruchtestig (Brombeere, Johannisbeere etc.) oder Granatapfelsirup.

Das Kraut mit Salz und Zucker gut durchkneten, dabei tunlichst Handschuhe tragen (färbt intensiv und anhaltend!). Etwa eine halbe Stunde lang ziehen lassen. Je nach Menge der abgesonderten Flüssigkeit evtl. etwas abgießen, mit den übrigen Zutaten vermengen, noch etwas ziehen lassen und kühl bis zimmerwarm servieren. Passt recht gut zu gebratener Wachtel. Nach Wunsch mit Walnußkernen garnieren.

Blunzenradeln auf Salat mit Erdäpfelrösti

Irgendwo zwischen dem Waldviertel, der Schweiz und Bengalen

Blunzenradeln: Blutwurst, pro Person etwa 3-4 1,5 cm dicke Scheiben. Mehl, Eier, Brösel.

Blattsalate nach Belieben, Häuptel geht recht gut. Marinade: roter Weinessig, Johannesbeeressig, Zitronensaft, Olivenöl.

Rösti: Pro Person 2 Erdäpfel mittlerer Größe, braune Senfkörner, Kreuzkümmelsamen, Asant, Salz.

Garnierung: 1 Chilischote, in feine Ringe geschnitten, roter Paprika, 1-2 Frühlingszwiebeln, chinesischer Schnittlauch.

Erdäpfel zu Stiften (Julienne) hobeln, salzen, Öl erhitzen, darin Senfkörner und Kümmelsamen kurz aufzischen lassen, Erdäpfelstifte in die (beschichtete) Pfanne legen, mit einem kleinen Deckel ab-, aber nicht gänzlich zudecken und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten garen, dann die Oberseite mit wenig Asant bestreuen, wenden und fertig braten.

Die Blunzenscheiben panieren und in Öl ausbacken.

Salat marinieren und in großen, ausreichend tiefen Tellern anrichten. Garnierung anbringen, mit Blunzenradeln und in Achtel geschnittenen Rösti belegen, gleich servieren.

S a u c e n

Kalte Saucen

Mayonnaise

1 Eidotter; 1 KL Senf; ¼ KL Salz; 1 Schuß Worcestershire; eine Prise Pfeffer; ⅛ l Öl.

Peinlich darauf achten, daß Öl und Dotter die selbe Temperatur haben, möglichst zimmerwarm, die Sauce gerinnt sonst leicht. Dotter in eine Rührschüssel geben, die Gewürze beifügen, das Öl unter ständigem Rühren mit dem Mixer tropfenweise zugeben. die langsame Zugabe ist vor allem anfangs wichtig, später kann sie zügiger erfolgen. Die Mayonnaise sollte steif werden, das heißt, bei geneigtem Rührgefäß nicht mehr fließen.

Mayonnaise, leicht

1 Dotter, 1 ganzes Ei; ¼ l Öl; 1 KL Senf, Spritzer Essig; Prise Salz; Worcestersauce; Joghurt, glatt gerührt.

Dotter und ganzes Ei zimmerwarm werden lassen, Würzzutaten begeben und das Öl in dünnem Strahl einfließen lassen. Mit einem Stabmixer besteht kaum Gefahr des Gerinnens. Abschmecken, beliebig mit Joghurt strecken, dabei verringert sich allerdings die Konsistenz.

Kräutermayonnaise

1 Eigelb; einige Tropfen heißes Wasser; knapp ¼ l Olivenöl; Salz; 1-2 Knoblauchzehen, gepreßt; Pfeffer; Weinessig; 1 KL Dijonsenf; je ein Spritzer Tabasco und Worcestershire; 1 Msp Cayennepfeffer; Kräuter: Estragon, Chinesischer Schnittlauch (Schnittknoblauch), Petersilie.

Eigelb zimmerwarm werden lassen, Salz, einige Tropfen Essig und heißes Wasser zugeben, weiters Senf, dann zunächst tropfenweise, später zügiger Öl zugeben. Abschmecken, zuletzt Kräuter unterheben. Passt gut zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, aber auch zu kräftigerem Fisch wie Viktoriabarsch oder Angler.

Senf-Dillsauce

1 Tube Kremser Senf; 1-2 EL Englischen Senf; 1 Bund Dille, gemahlener Pfeffer; 1 EL Öl; Wasser zum Strecken.

Sämtliche Zutaten in einem Mixer zu homogener Konsistenz bringen, kühl zu Gravad Lachs (siehe Seite 110) servieren.

Sauce Tartar

Mayonnaise (Siehe Seite 159) aus 2 Dottern; ¼ l Rahm; 2 Bund Schnittlauch; 1 Bund Petersil; ½ KL Sardellenpaste; 1 EL Kapern; 2 Essiggurken; 1 kleine Zwiebel; 2 harte Eier, mit der Gabel zerdrückt; ½ El englischer Senf.

Kräuter, Kapern, Zwiebel und Gurken feinst hacken. Bei Bereitung der Mayonnaise bereits Sardellenpaste zugeben, mit Rahm vermischen und die gehackten Zutaten begeben. Mit Senf und Salz abschmecken, zerdrückte Eier unterheben. Vor dem Servieren unbedingt 1-2 Stunden gekühlt ziehen lassen.

Currysauce

1 mittelgroße Zwiebel; Currypulver; Worcester; Mayonnaise; Rahm; Tabasco; fakultativ: 1 hartgekochtes Ei.

Zwiebel fein hacken, in Butter glasig andünsten, Currypulver kurz mitrösten, auf eine kalte Herdplatte stellen und auskühlen lassen. Mit Mayonnaise und Rahm abrühren und mit Tabasco abschmecken. Bei Verwendung als Fonduesauce hartgekochtes, kleingehacktes Ei begeben.

Kräuter-Knoblauchsauce

2 EL Mayonnaise; 5 EL Rahm; 1-2 Knoblauchzehen; Kräuter (Liebstöckel; Estragon, Petersil); englischer Senf; Worcester; Balsamessig.

Rahm und Mayonnaise gründlich vermengen, Knoblauch pressen und unterziehen. Die feingehackten Kräuter beigeben und mit den übrigen Gewürzen abschmecken.

Cocktailsauce

2 EL Mayonnaise; 5 EL Rahm; 2-3 EL Ketchup; englischer Senf; Worcester.

Mayonnaise, Ketchup und Rahm vermengen, mit Senf und Worcester abschmecken.

Von dieser Basis ausgehend bieten sich mehrere Variationen an: etwas geschärft mit Tabasco, mit etwas Gurkenwasser verdünnt, mit einer Einlage aus gehackten Gurken, mit Paprikastückchen und gehackter Schalotte, etc.

Chilisauce

5 EL Ketchup; 1 kleine Zwiebel; 8 grüne (sehr scharf) oder rote (ziemlich scharf) Thai-Chilis; 1 Stück frische Ingwerwurzel; 2 Knoblauchzehen; 2 EL helle Sojasauce; Zucker nach Belieben.

Gemüsezutaten im Mixer hacken, Ketchup untermischen und mit Sojasauce abschmecken.

Wasabi-Sauce

2 KL Wasabipulver; 3 EL Mayonnaise; Worcestershire-Sauce; evtl. etwas Rahm, Zitronensaft.

Das Wasabipulver mit Wasser auf cremige Konsistenz bringen, eine halbe Stunde ziehen lassen, bis sich die Schärfe entwickelt. Mit Mayonnaise vermengen, mit Worcestershire und Zitrone abschmecken. Kann mit Rahm gestreckt werden.

Als Dipping zu Gravad - oder Räucherlachs.

Barbecuesauce

4 EL Ketchup; 1-2 EL Chilisauce; 1 kleine Zwiebel, fein gehackt; 2 Cornichons.

Alle Zutaten gut vermengen und einige Stunden kühlen. Zu gegrilltem Fleisch servieren.

Krenschäumchen

5 dkg geriebener Kren; ¼ l Vollmilch; Prise Salz.

Gemeinsam langsam zum Kochen bringen. Wenn die Flüssigkeit zu wallen beginnt, mit einem Stabmixer aufschäumen. Entweder gleich warm oder abgekühlt zu gekochtem Rindfleisch, gedünstetem oder pochiertem Fisch etc. servieren. Der Schaum ist erstaunlich stabil, kann aber, falls er sich setzen sollte, erneut aufgeschlagen werden.

Champignonsauce

10 dkg Champignons, feinst blättrig geschnitten; Worcester; Pfeffer; 1 hartgekochtes Ei; Mayonnaise; Rahm; Whisky.

Die Champignons in Butter reduzierend dünsten. Wenn die Feuchtigkeit weitgehend entwichen ist, pfeffern und mit einigen Spritzern Worcester würzen, trocken braten, mit Whisky löschen und auskühlen lassen. Mit Mayonnaise und Rahm vermengen, fein blättrig geschnittenes Ei zugeben und mit Whisky und Salz abrunden. Zu Fondue servieren.

Schinken-Spargelremoulade

Mayonnaise; Rahm; Cornichons; Preßschinken, in feine Streifen geschnitten; Dosenspargel, in 1 cm lange Stücke geschnitten; 1-2 Knoblauchzehen; etwas Gurkenmarinade; Paprikapulver.

Mayonnaise und Rahm verrühren und mit Knoblauch und Marinade pikant abschmecken. Den gut abgetropften Spargel und die kleingehackten Gürkchen unterheben, 1 Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren Schinken unterziehen und mit Paprikapulver färben. Gut gekühlt servieren.

Schnittlauchsauce I

Mayonnaise; Rahm; 2 hartgekochte Eier; 1 kleine Zwiebel, grob in 1 cm breite Streifen zerteilt; reichlich Schnittlauch; Senf; Worcestershire.

Eier fein hacken, alle Zutaten gut vermengen. Vor dem Servieren mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Schnittlauchsauce II

¼ l Béchamelsauce; Rahm; 1 kleine Zwiebel, grob in 1 cm breite Streifen zerteilt; reichlich Schnittlauch; Senf; Worcestershire; 1 hartgekochtes Ei, fein gehackt.

Die zerteilte Zwiebel in die noch warme Béchamel geben, auskühlen lassen, dann alle Zutaten gut vermengen, gut gekühlt mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Warme Saucen

Béchamelsauce

2 EL Butter; ca. 2 EL Mehl, nicht zu sehr gehäuft; Milch; Muskatnuss; weißer Pfeffer; Salz.

Butter schmelzen, keinesfalls bräunen, Mehl zugeben und unter Rühren mit einem nach unten gerade abschließenden Schneebesen gelinde anrösten, ohne es Farbe nehmen zu lassen. Mit Milch aufgießen und unter stetem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen und würzen. Will man sie aufheben, Butter an der Oberfläche schmelzen lassen, verteilen und mit dicht schließendem Deckel versehen; sie zieht ansonsten bald eine unangenehme Haut.

Eine *der* Basissaucen, wie zum Beispiel für folgende:

Sauce Mornay

Béchamel wie oben aus 40g Butter, 35g Mehl; weitere Butter, evtl. etwas Obers, Crème fraîche; 100g Gruyère, Comté, Parmesan oder ähnliches, je nach Rezept.

In die fertige Béchamel etwas Butter einarbeiten, sie soll nicht mehr kochen, eher aufmontieren, dann den ausreichend vorzerkleinerten Käse unterziehen und mit Schneebeesen glattrühren.

Eignet sich hervorragend für Gratins.

Rotweinsauce

*¼ l brauner Fond oder Rindsuppe; 2 Schalotten oder 1 Zwiebelchen ;
¼ l Rotwein; 1 EL Paradeismark; Butter; Maisstärke.*

Zwiebel fein hacken und mit 2/3 des Weins reduzierend kochen. In einer Kasserolle Butter zergehen lassen und das Paradeismark braun rösten, dabei ununterbrochen rühren. Mit Suppe aufgießen, Zwiebel mit Sud hinzufügen, kochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen, mit dem restlichen Rotwein abschmecken, evtl. ein Spritzer Worcestershire. Zuletzt mit in Wasser aufgeschlammter Maisstärke auf gewünschte Konsistenz bringen.

Weißweinsauce (Für Fischgerichte)

1 Schalotte; ½ l Fischfond; ⅛ l Weißwein (Morillon, Riesling); 3 EL Noilly Prat; ¼ l Schlagobers; Butterflocken; Cayennepfeffer; weißer Pfeffer; Salz, Zitronensaft.

Schalotte schälen und in Scheiben schneiden, in eine Kasserolle geben, Wein, Vermouth zufügen und zügig zum Kochen bringen, dann Fond dazu geben und auf etwa ein Drittel einkochen, Schlagobers dazu, auf gewünschte Konsistenz reduzieren. Abseihen, mit ein Msp Cayennepfeffer, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren mit etwa 10 dkg Butter aufmixen.

Orangensauce

*Schalen von 2 Orangen und 1 Zitrone (ungespritzt!); 1 EL Zucker;
Saft einer Orange und einer halben Zitrone; ¼ l Geflügelfond; ⅛ l Madeira; 1 Schnapsglas Cointreau; Maisstärke.*

Die Schalen am besten mit einem Zestenreißer ablösen, ansonsten behutsam mit einem scharfen Messer, dann in Julienne schneiden, mit heißem Wasser überbrühen, abtropfen lassen. in einer geeigneten Kasserolle Zucker, mit etwas Wasser befeuchtet, erhitzen und karamelisieren lassen, Schalen kurz darin schwenken, sofort mit Madeira löschen. Die restlichen Zutaten begeben und köcheln lassen. Vor dem Servieren mit aufgeschlammter Maisstärke auf die gewünschte Konsistenz bringen. Allfälliger Bratfond, z.B. von Entenbrüsten sollte nach dem Abgießen überschüssigen Fettes und dem Loskochen in die Sauce geseiht werden.

Dijonsauce

2 Schalotten; Eine halbe Flasche herben Weißwein (z.B. weißen Bordeaux); weißer Pfeffer; 1 mäßig gehäufter EL Dijonsenf; wahlweise kalte Butter oder Maisstärke.

Die klein gehackten Schalotten mit dem Wein und Pfefferkörnern reduzierend kochen, es soll etwa $\frac{1}{8}$ l Flüssigkeit verbleiben. Abseihen. Mit dem jeweiligen Bratenfond aufkochen, Senf zugeben und entweder mit kalter Butter montieren oder mit Maisstärke, in Wasser aufgeschlänmt, auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Desserts

Mousse au chocolat

200 g Kuvertüre 70/30 oder 2 Tafeln Edelbitter-Schokolade; 6 EL starker Kaffee (Mokka); 5 Eigelb; 30 g Vanillezucker; $\frac{1}{8}$ l Obers 5 Eiweiß 50 g Zucker

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad auflösen. Den Kaffee darunter rühren. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Unter die Schokolade rühren und darauf achten, daß die Masse dann noch lauwarm ist, weil die anschließend untergerührte Schlagsahne die Mousse stark abkühlt. Das Eiweiß sollte deswegen schon vorher mit dem Zucker zu einem steifen Schnee geschlagen werden; damit dieser unter die Mousse gezogen wird, solange sie noch weich und geschmeidig ist. In eine große Schüssel oder Gläser füllen und im Kühlschrank erstarren lassen, aber möglichst mit Alufolie abgedeckt, denn sie ist empfindlich gegen fremde Gerüche. Mit etwas Schlagobers servieren. Die Menge ergibt 8 Portionen. Eine Mousse au chocolat ist auch geschmacklich leicht zu variieren, ohne daß sie ihren zarten Schmelz verliert. Zum Beispiel mit Cognac, Rum oder Likören wie Benedictine, Cointreau oder einem feinen Kirschwasser. Aber auch Abgeriebenes von Orangen, mit etwas Saft und Zucker eingekocht, ergibt ein ganz feines Aroma und harmoniert bestens mit dem bitteren Geschmack der Schokolade.

Mousse von Gelbem Muskateller

4 Eier; 15 dkg Zucker; $\frac{1}{8}$ l Obers, $\frac{1}{8}$ l Milch; 2 Vanilleschoten; 10 dkg weiße Kuvertüre; 2 Blatt Gelatine; gut $\frac{1}{8}$ l Ausbruch vom Gelben Muskateller; Zitronenschale.

Dotter mit Zucker über Dampf schaumig schlagen, Vanilleschoten auskratzen, in der Milch auskochen, in der heißen Flüssigkeit Kuvertüre und eingeweichte und ausgedrückte Gelatine schmelzen, dann zum Eiabtrieb geben und über Dampf zur Rose abziehen, nicht überhitzen. Inzwischen Wein auf etwa die Hälfte reduzieren und Eiklar zu festem Schnee schlagen. Eimasse in kaltem Wasserbad temperieren, Wein zugeben. Mit Zitronenschale abschmecken, dann unter den Schnee melieren. In eine runde Form geben und im Tiefkühler fest werden lassen. Zum Servieren mit Löffel Nocken ausstechen, mit Obst garnieren.

Marillensorbet

250 g Zucker; 300 ml Wasser; 1 Zimtstange; 2 Nelken; $\frac{3}{4}$ kg reife Marillen, entsteint; Saft einer halben Zitrone.

Die halbierten Marillen waschen, in einem Topf auf kleiner Flamme weich dünsten, Gelegentlich umrühren, möglichst wenig bis kein Wasser zusetzen²⁵. Das Wasser mit dem Zucker und den Gewürzen kalt aufsetzen und unter Rühren zum Kochen bringen. 2 Minuten köcheln lassen, dann zugedeckt abkühlen lassen. Die Früchte passieren, dann das Fruchtfleisch mit Sirup und Zitronensaft mischen und im Eiskasten gut vorkühlen. In eine Sorbetière füllen und etwa eine dreiviertel Stunde erstarren lassen. Zum Servieren beispielsweise mit einem Spritzsack mit Sterntülle in Eisschalen füllen. Zur Garnierung Zitronenmelissenblättchen.

Mai-Tai-Sorbet

250 ml Orangensaft, frisch gepresst; 80 ml Zitronensaft, frisch gepresst; 150g Kristallzucker; 50 ml Wasser; 4 cl Cointreau; 4 cl brauner Rum; Limettenschale (gerieben oder in feine Streifengeschnitten)

Kristallzucker mit Wasser zu dickflüssigem Läuterzucker verkochen. Gemeinsam mit den anderen Zutaten verrühren. Kalt stellen. Dann in der Eismaschine oder im Tiefkühlfach (unter wiederholtem Umrühren) gefrieren lassen.

Orangensorbet

4 Saftorangen; 1 Biozitron plus deren Zesten; 50 g Zucker; 20 g Dextrose; 15 g Invertzucker; 1 Prise Fünfgewürzpulver; 1Msp Kardamom 2 Gläschen Cointreau; Wasser.

Alle Zutaten bis auf den Likör aufkochen und mit dem Stabmixer homogenisieren. Abkühlen lassen, Likör zu geben und auf 750 g mit Wasser auffüllen. In die Eismaschine geben.

Malagaparfait

12 dkg Staubzucker; 2 Eidotter; 1 Päckchen Vanillezucker; 2 cl Galiano oder Curacao; ½ Päckchen Gelatine in 3 EL Malagawein aufgelöst; 3 EL Rosinen; 1 EL Kakaopulver; Malagawein; 3/8 l Schlagobers, steif geschlagen.

²⁵ Mit gefrorenen Früchten entfällt die Zugabe von Wasser in jedem Fall.

Die Rosinen mit Wein reichlich bedeckt reduzierend kochen. Nach dem Auskühlen sollten sie weich und gequollen sein. Restliche Flüssigkeit abgießen, frischen Wein zugeben (etwa 1/16 l). Dotter, Zucker, Vanillezucker und Likör über Dampf schaumig rühren, gelöste Gelatine und Kakaopulver zugeben, Kessel in kaltes Wasser stellen und weiterrühren. Wenn die Masse anzuziehen beginnt, Rosinen und Wein zugeben, dann 1/3 des Schlagobers unterrühren, den Rest vorsichtig unterheben. In Form geben, tiefkühlen.

Schokoladeparfait

12 dkg Staubzucker; 1 Packerl Vanillezucker; 1 Schuß Rum; 2 Eidotter; 3/8 l Schlagobers; 1/2 Päckchen Gelatine, in wenig Wasser aufgelöst; 10 dkg Bitterschokoladenkuvertüre; evtl. 2-3 EL Schokoladenplättchen.

Zucker, Dotter, Vanillezucker und Rum über Dampf schaumig schlagen. Gelatine mit 2 EL Wasser quellen lassen, erhitzen und in die Masse rühren. Kuvertüre schmelzen, einarbeiten. Obers schlagen, ein Drittel zügig einrühren, den Rest behutsam unterheben. Schokoladenplättchen, so gewünscht, am Schluß begeben. In einer Wanne einige Stunden im Tiefkühler fest werden lassen. Zum Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen, dann in Scheiben schneiden. Nicht allzu kalt zu Tisch bringen.

Whiskey-Parfait „Baileys“

1/4 l Baileys; 4 Blatt Gelatine; 12 dkg Staubzucker; 1 Packerl Vanillezucker; 1 Schuß Whiskey; 2 Eidotter; knapp 1/2 l Schlagobers.

Gelatine einweichen. Baileys auf etwa 2/3 reduzieren. Zucker, Vanillezucker, Dotter und Whiskey über Dampf schaumig schlagen, überkühlen. Gelatine im noch warmen Likör mittlerweile auflösen, unter die Masse ziehen, kalt schlagen, bis die Masse gerade noch nicht geliert. Obers schlagen, 1/3 zügig einarbeiten, den Rest vorsichtig unterziehen, in eine geeignete Wanne füllen, gut durchfrieren lassen.

Kann mit 1-2 EL Löskaffee variiert werden.

Marzipanparfait

12 dkg Staubzucker, 2 Eidotter; 1 Gläschen Amaretto; 15 dkg Rohmarzipan; 1/8 l Milch; 5 dkg weiße Kuvertüre; 3 Blatt Gelatine; 3/8 l Schlagobers, 5 Tropfen Bittermandelessenz (5 dkg dunkle Kuvertüre).

Marzipan zerkleinern, in Milch unter Rühren und Erwärmen auflösen, Kuvertüre zugeben, schmelzen und mit Stabmixer homogenisieren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und darin auflösen, kaltrühren (Gelatine darf noch nicht anziehen). Zucker, Dotter und Amaretto über Dampf aufschlagen, Marzipanansatz zugeben, weiter kühlen (Waschbecken) Geschlagenes Obers unterziehen, zuletzt mit Bittermandelessenz abschmecken. In Parfaitwanne oder Dariolförmchen füllen, einige Stunden tiefkühlen. Bei Wannenform zunächst nur bis zur Hälfte füllen, dann geschmolzene dunkle Kuvertüre gleichmäßig verteilen, Rest der Masse darüber glatt streichen. Förmchen nach dem Stürzen mit etwas Zimt besieben.

Nußparfait

12 dkg Staubzucker; 1 Packerl Vanillezucker; 1 Schuß Rum; 2 Eidotter; knapp ½ l Schlagobers; 12 dkg geriebene Nüsse, zur Hälfte Hasel- und Walnuß; 2 Blatt Gelatine, in wenig Wasser aufgelöst; evtl. 2-3 EL Schokoladenplättchen.

Die geriebenen Nüsse in einer Pfanne leicht rösten, mit Zimt und Nelkenpulver bestäuben, in eine kalte Schüssel geben. Über Dampf Dotter, Staub- und Vanillezucker mit einem Schuß Rum schaumig rühren, die aufgelöste Gelatine zugeben, Kessel in kaltem Wasser wieder etwas abkühlen, damit das Ei nicht gerinnt. Das Obers schlagen, einen Teil mit den Nüssen vermengen, dann nach und nach alles mit dem Dotterabtrieb vermengen (Schneebeesen), dabei nicht heftig rühren. In eine geeignete Form füllen und im Tiefkühler fest werden lassen. Auf Orangensockel (siehe Seite 172) servieren.

Variante: ungeröstete Nüsse; statt Zimt/Nelke Kardamom/Zimt.

Zimtparfait

Zutaten wie oben.

Statt der Nüsse Rosinen in einer Pfanne rösten, bis sie sich dehnen und rund werden. Mit 1½ EL Zimt bestäuben, in eine kühle Schüssel geben und analog wie oben fortfahren. Nach dem Anrichten auf Orangensockel zusätzlich mit Zimt verzieren.

Mohn-Zimtparfait

Grundzutaten wie oben; 3 EL geriebener Mohn; 1 EL Zimt.

Mohn in einer Pfanne trocken erhitzen, bis er duftet, Zimt unterrühren, sofort in ein kühles Gefäß bringen. Weitere Verarbeitung analog.

Schokolade-Nougatparfait

Grundmasse: 20 dkg Staubzucker; 2 Päckchen Vanillezucker; 4 Eidotter; 1 Gläschen Rum; $\frac{3}{4}$ Päckchen Gelatine; $\frac{1}{2}$ l Schlagobers.

Weiters: je 7 dkg weiße und Bitterschokoladenkuvertüre; 7dkg Nougat, $\frac{1}{4}$ kg Marzipan; etwas Haselnusskrokant; Rosinen, in Rum eingeweicht; Schokoladenplättchen.

Die Grundmasse über Dampf schaumig rühren, etwas abkühlen, dann die Menge dritteln. Schlagobers steif schlagen.

Nougat erwärmen, unter die Masse heben, etwas Schlagobers einrühren, im Wasserbad kühlen, zuletzt ein Drittel Obers und Krokant unterheben, in eine Parfaitwanne füllen. Als Trennschicht eine Lage dünn ausgerolltes Marzipan.

Mit den Kuvertüren analog verfahren, für die helle Masse die eingeweichten Rosinen, für die dunkle Schokoladenplättchen als Einlage. Vorsichtig übereinanderschichten und mit einer Marzipanplatte abschließen.

Lebkuchenparfait

12 dkg Zucker; 2 Dotter; 1 Gläschen Grand Marnier; 3 Blatt Gelatine; 10 dkg Lebkuchenbrösel, $\frac{1}{2}$ l Obers, ein weiterer Schuß Grand Marnier.

Zucker, Dotter und Likör über Dampf abziehen. Die eingeweichte Gelatine schmelzen, unterziehen, Brösel einrieseln lassen, noch einen Schuß Likör begeben. Mit einem Teil des geschlagenen Obers abrühren, den Rest vorsichtig unterheben, zuvor kühlen. In Form gießen und gut durchfrieren. Zur Garnierung Lebkuchenstücke nach Wahl.

Charlotte mit Maracuja- und Tamarilloparfait

1 kleine Biskuitroulade; $\frac{3}{4}$ l Schlagobers; $\frac{1}{4}$ kg Staubzucker; 2 Päckchen Vanillezucker; 5 Eidotter; 1 Gläschen Grand Marnier; 1 Päckchen Gelatine; 30 dkg Maracuja; 3 Tamarillos; etwas Zucker; Rum oder Grand Marnier; eine passende Kuppelform.

Die Roulade in etwa 1cm starke Scheiben schneiden und damit die Form exakt auslegen. Die Maracujas mit einem Löffel aushöhlen, die Tamarillos häuten und in Scheiben schneiden. Getrennt mit etwas Zucker und Likör zugedeckt dünsten, mit einem Stabmixer bei niedrigster Geschwindigkeit das Fruchtfleisch von den Kernen trennen, dann



Abbildung 36: Charlotte

durch ein Sieb streichen.

Dotter mit Staubzucker und Orangenlikör über Dampf schaumig rühren. Gelatine in wenig Wasser quellen lassen und im Wasserbad oder unter Sicht in der Mikrowelle auflösen, zu dem Dotterabtrieb geben. In kühlem Wasser weiter rühren, bis die Gelatine gerade noch nicht fest wird. Etwas steif geschlagenes Obers unterziehen, die Masse halbieren und die Fruchtauszüge zusetzen. Das restliche Obers zu gleichen Teilen behutsam unterziehen. Die Maracujamasse in die Form gießen und ein-ebnen. Die Tamarillomasse in einen Spritzbeutel füllen und mit einer großen runden Tülle in die erste Masse pressen. Dabei schön die Mitte halten und tief genug eintauchen. So wird gewissermaßen eine Fülle

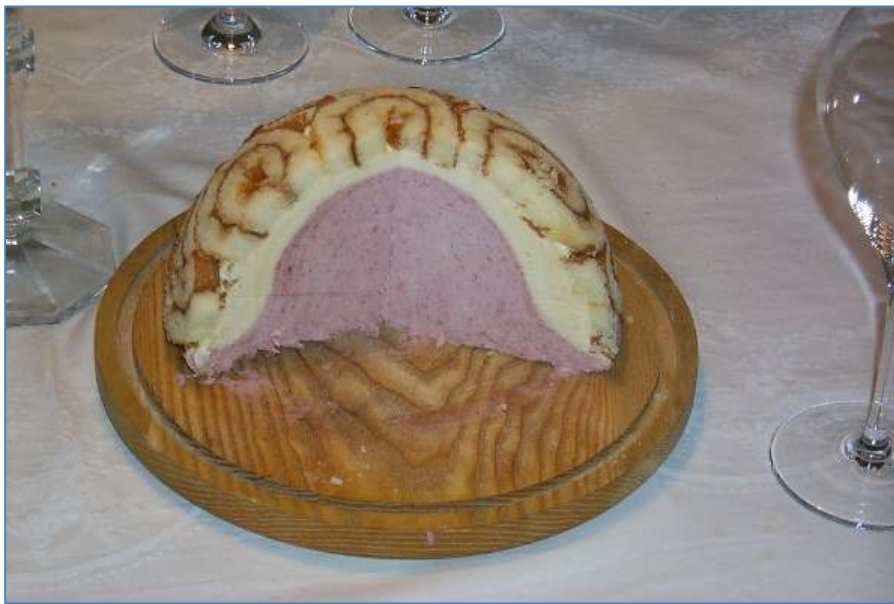


Abbildung 37: Charlotte mit exotischen Früchten

der Fülle produziert, was einen recht hübschen Effekt ergibt. Einige Stunden durchfrieren lassen, Vor dem Servieren etwa eine Viertelstunde bei Raumtemperatur stehen lassen. Bei Tisch anschneiden.

Orangensockel

1/4 kg Zwergorangen (Kumquats); 1 Glas Cointreau; etwas Orangensaft; 2 EL Zucker.

Die Orangen quer halbieren und sorgsam entkernen, dann in feine Ringe schneiden. Zucker in einer passenden Pfanne karamellisieren, Orangen zugeben, mit Cointreau löschen und mit etwas Orangensaft einkochen. Sehr gut als „Unterlage“ zu Schokoladeparfait.

Preiselbeereis

300 g Preiselbeer-Ingwermarmelade (siehe Seite 341); 10 dkg Zucker; je ¼ l Milch und Schlagobers; 2 Eidotter.

Marmelade durch die „Flotte Lotte“ passieren, Milch, Dotter Zucker und das leicht geschlagene Obers zugeben, mit einem Schneebesen gut vermengen. Zuletzt noch die Passierrückstände als „Einlage“ untermengen. 45 Minuten in der Sorbetière verarbeiten, dann in einem geeigneten Behälter durchfrieren. Läßt sich hervorragend mit in Rotwein gedünsteten Birnen (siehe Seite 50) kombinieren, mit Schlagobers, Schokosplittern und Rotweinsirup (von den Birnen) garnieren. Ausgezeichnet macht sich die Zugabe von etwa 1 EL Ingwersaft: Ingwer schälen, reiben, dann durch ein Teesieb pressen und dem Ansatz zugeben.

Schokoladeeis

Staubzucker; 2 Dotter; 1 Packerl Vanillezucker (Bourbon); 1 Verschlußkappe Rum; 200g dunkle Couverture; je ¼ l Obers und Milch.

Zucker, Vanillezucker Dotter und, falls verwendet, Rum über Dampf aufschlagen, geschmolzene Couverture unterziehen, Milch und Obers zugeben. Wärme ist der gleichmäßigen Vermengung förderlich, in der Kälte flockt die Schokolade aus. In der Sorbetière durchfrieren.

Haselnusseis

¼ kg Haselnüsse; 13 dkg Staubzucker; 2 Dotter; 1 Packerl Vanillezucker (Bourbon); 1 Stamperl Rum (oder etwas weniger); je ¼ l Milch und Obers.

Nüsse in einer flachen Bratpfanne im Rohr bei 150° etwa eine halbe Stunde rösten, final noch 5 Minuten bei 180°. In eine Blechschüssel umfüllen, etwas erkalten lassen und händisch gut „durchkneten“. Den so entstandenen Abrieb entfernen, einige Schalenreste sollten aber verbleiben (Farbe!). In einem Mixer oder Cutter gründlich zerkleinern.

Zucker, Vanillezucker und Rum über Dampf zur Rose abziehen, erkalten lassen. Milch, Obers und Nussansatz zugeben, gut vermengen. Nach Möglichkeit vorkühlen, in Eismaschine füllen und 3 Minuten schnell, dann im „Kriechgang“ bis zum Durchfrieren rühren.

Variante: Das Eis in einer flexiblen Ringform egalisieren, durchfrieren lassen, auf passendem Biskuitsockel platzieren und mit Marzipan überziehen.

Haselnusseis

¼ kg Haselnüsse; 13 dkg Staubzucker; 2 Dotter; 1 Packerl Vanillezucker (Bourbon); 1 Stamperl Rum (oder etwas weniger); je ¼ l Milch und Obers.

Nüsse in einer flachen Bratpfanne im Rohr bei 150° etwa eine halbe Stunde rösten, final noch 5 Minuten bei 180°. In eine Blechschüssel umfüllen, etwas erkalten lassen und händisch gut „durchkneten“. Den so entstandenen Abrieb entfernen, einige Schalenreste sollten aber verbleiben (Farbe!). In einem Mixer oder Cutter gründlich zerkleinern.

Zucker, Vanillezucker und Rum über Dampf zur Rose abziehen, erkalten lassen. Milch, Obers und Nussansatz zugeben, gut vermengen. Nach Möglichkeit vorkühlen, in Eismaschine füllen und 3 Minuten schnell, dann im „Kriechgang“ bis zum Durchfrieren rühren.

Variante: Das Eis in einer flexiblen Ringform egalisieren, durchfrieren lassen, auf passendem Biskuitsockel platzieren und mit Marzipan überziehen.

Haselnusseis II

225g Crème double²⁶; 350g Vollmilch; 80g Zucker; 50g Haselnussmark (Bioladen).

Die Zutaten in einen Mixbecher zusammenwiegen und mit einem Mixstab homogenisieren bzw. den Zucker auflösen. In einen Ninja-Becher füllen und 24 Stunden durchfrieren. Im Ninja Creami® mit der Einstellung für Eiscreme verarbeiten.

Pistazieneis

12 dkg Staubzucker; 2 Dotter; 1 Packerl Vanillezucker (Bourbon); 1 Stamperl Rum, evtl Amaretto (oder etwas weniger); je ¼ l Milch und Obers; 120g Pistazienmark (Fertigprodukt, z.B. Rungis) Wenn mit-Rum: ½ Phiole Bittermandelessenz.

²⁶ In Österreich kaum zu bekommen; Ersatz: Mascarpone 85% mit Schlagobers im Verhältnis 1:1

Dotter Zucker und Likör über Dampf aufschlagen, kühlen und mit den restlichen Zutaten vermischen. In der Sorbetière 45 Minuten rühren.

Cassataeis

125g Zucker; 25g Dextrose; 50g Invertzucker; 750ml Obers; 250g Ricotta; ½ Ampulle Bittermandelaroma; 1Päckchen Backmischung (kandierte Früchte) 150g; nach Belieben noch etwas Arancini und Zitronat extra, gesamt: 200g.

Kandierte Früchte mit etwas Rum tränken, einige Zeit quellen lassen. Zuckersorten und Obers in einem hohen Topf zusammenwiegen, mit einem Stabmixer bei niedriger Drehzahl rühren, bis der Zucker gelöst ist. Keine Luft unterziehen. Ricotta untermixen. Überschüssigen Rum abgießen, Früchte und Aroma in den Obersansatz geben und alles in die Eismaschine geben. Nach einer Stunde in eine mit Folie ausgelegte Kastenform füllen und im Tiefkühler durchfrieren.

Pfirsicheis

200 ml Milch; ¼ l Obers, 10 dkg Zucker, 1 Glas Pfirsichlikör; 2 Dotter; 2 KL Zitronensaft; 300 g Pfirsichpüree.

Dotter Zucker und Likör über Dampf aufschlagen, kühlen und mit den restlichen Zutaten vermischen. In der Sorbetière 45 Minuten rühren. Vor dem Fertigwerden nach Wunsch noch gehackte Pfirsichstückchen unterziehen. Zur Garnierung: ausgelöste Lychees, in Pfirsichlikör mariniert.

Eis-Exoten

200 ml Milch; ⅛ l Obers, 9 dkg Zucker, 1 Dotter; 1 EL Honig, 2 KL Zitronensaft. Weiters 300 g Frucht-püree (Mango, Maracuja, etc.).

Alle Zutaten gut vermengen, in die Eismaschine füllen und frieren lassen. Anrichten mit Spalten exotischer Früchte, Kokosraspel, Grenadinesirup.

Hetscherleis

120g Zucker, 120g Hagebuttenmark; 20g Zitronensaft, je ¼ l Obers und und Milch, Prise Chiliflocken mit Vanille, Kashmiri-Chili.

Alle Zutaten gut vermengen, in die Eismaschine füllen und frieren lassen.

Tonkabohneneis

120g Zucker; 2 Dotter, etwas Rum; 4 Tonkabohnen; je 1/4 l Milch und Obers.

Milch mit Tonkabohnen cuttern, kurz aufkochen lassen, abseihen und abkühlen lassen. Dotter mit Zucker und Rum über Dampf zur Rose abziehen, übrige Zutaten unterrühren. Alle Zutaten gut vermengen, in die Eismaschine füllen und frieren lassen.

JAPAN

In einem von Meer umspülten Inselreich ist Fisch aus der Küche nicht wegzudenken. Selbst Gerichte, die vordergründig fischfrei sind, lassen bei näherer Betrachtung doch noch Meeresinhalt erkennen (Dashi, die traditionelle Basis für Suppen und Saucen wird aus Seetang und Fischflocken hergestellt). Die Liebe zum Fisch grenzt in Japan an Verehrung, die Forderung an die Frische desselben hingegen an Tierquälerei. Die Nachvollziehbarkeit ist in beiden Fällen einem Europäer nur sehr eingeschränkt bis nicht möglich. Ersteres, weil man über religiöse Auffassungen nur bedingt fruchtbringend diskutieren kann, zweiteres, da in unseren Breiten der Tierschutz auf gesünderen Beinen steht und die Angst vor strafrechtlicher Verfolgung das schlimmste verhütet²⁷. Daraus ergeben sich gewisse Einschränkungen. Nicht alle japanischen Gerichte sind hierzulande nachkochbar, teils weil der Anstand es nicht zuläßt, teils weil die nötigen Zutaten gar nicht zu bekommen sind. Entschieden man sich aber, es dennoch mit der japanischen Küche zu versuchen, so muß man sich von allem Anfang an klar sein, daß es weiser ist, bestimmte Beschränkungen a priori einzuplanen, statt irgendwelche Scheußlichkeiten „auf japanische Art“ hervorzubringen. Ein Sashimi gehört zum Eindrucksvollsten, was man mit Fisch machen kann, setzt aber wirklich erstklassige und frische Ware voraus. Die Zubereitung eines japanischen Gerichtes ist in aller Regel schlicht; das heißt aber nicht, daß dieses Verfahren nicht ebenso raffiniert wäre. Das Verfahren, einen Fisch dadurch zuzubereiten, daß man ihn, feinst geschnitten, kurz in Eiswasser legt, hat in seiner Einfachheit etwas Erhabenes an sich. Ein hervorragendes Ergebnis kann man dabei aber nur mit fangfrischem Fisch erzielen.

²⁷ Wie sich die Bezeichnung „tanzend“ für eine bestimmte Art des Servierens von Garnelen erklärt, überlasse ich der Phantasie des Lesers. Es hat mit der angesprochenen extremen Frische der Zutaten zu tun....

Aus dem Gesagten ergibt sich, daß beim Einkauf bei einem Fischhändler, den man ins Vertrauen gezogen hat, erst die Entscheidung über das Menu fallen kann, je nach Verfügbarkeit der Rohstoffe. Nicht möglich ist es, mit dem unumstößlichen Vorsatz, zum Beispiel Maguro sashimi auf den Tisch zu bringen, ans Werk zu gehen, wenn der Thunfisch in der Vitrine sich grau und strohig präsentiert und dabei vielleicht eine wunderbare Makrele mit festem Fleisch, roten Kiemen und glasklaren Augen beim Händler liegen bleibt. Denen, deren Trachten ausschließlich nach der gekonnten Zubereitung von Fugu strebt, sei ein Besuch bei einem Seelentherapeuten angeraten (sowohl Pfarrer als auch Psychiater sind hier heranzuziehen, der eine vor oder statt, der andere nach Erwerb des Rohmaterials). Das Ausweichen auf Zuchtfisch löst das Problem nur zum Teil, da die Qualität zwar sehr konstant, aber kaum je hervorragend ist. Sehr begrüßenswert ist diese Wahl allerdings aus ökologischer Sicht, zumal, da gerade die Thunfischbestände hoffnungslos überfischt sind. Dies ist zum Teil auch darauf zurückzuführen, daß es derzeit halt einfach „in“ ist, sich Sashimi und Sushi essend zu geben. Den Hochseilakt, dabei innerlich zu würgen und dennoch – Begeisterung vorschützend – mit der Zunge zu schnalzen, kann man nur den höchsten Graden gesellschaftlicher Akrobatik zuordnen. Müßig zu sagen, daß der nicht unbeträchtliche Rest japanischer Küche dabei gänzlich unbekannt bleibt, da er eben nicht so chic ist.

So schwierig es sein kann, geeignete Fische aufzutreiben, so verhältnismäßig einfach ist es, den Rest an japanischen Zutaten zu besorgen, zumal diese in der Regel einfach zu bekommen und auch gut haltbar sind. Trockenprodukte wie Pilze sind beispielsweise fast unbegrenzt haltbar. Eine weitere Erleichterung ergibt sich daraus, daß keine unüberschaubare Anzahl von Gewürzen erforderlich ist um ein authentisches Gericht zustande zu bringen. Es macht vielmehr den Reiz aus, der beinahe stereotyp anmutenden Wiederholung der immer gleichen Würzzutaten auf den Einzelfall zugeschnittene neue Facetten zu entlocken.

Mehr als bei irgendeiner anderen Küche ist die Präsentation des Essens von entscheidender Bedeutung. Schönes Geschirr, zum jeweiligen Gericht in Form, Farbe, Größe und Struktur passend, ist ebenso wichtig wie die eigentliche Zubereitung und das Arrangieren der Speisen. Ein Japanisches Gericht mit Messer und Gabel essen zu wollen, stellt daher durchaus ein Sakrileg dar, wohingegen das Essen mit Fingern schon eher einmal durchgehen kann. Die dem Japaner eignende Ästhetik kann wahrscheinlich nicht immer ganz getroffen werden, anzustreben ist sie in jedem Falle.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist die Japanische Küche eine empfehlenswerte Abwechslung zu traditioneller österreichischer Küche, kommt sie doch mit weit weniger Fett aus, ist dabei ausgewogen und recht bekömmlich. Auch Untersuchungen über die Häufigkeit kardiovaskulärer Erkrankungen in Japan können in dieser Richtung bestärken. Vorsicht ist bei Schilddrüsenerkrankungen gegeben (Hoher Jodgehalt von Meeresfisch und –algen). Gegen die weit verbreitete Auffassung, Fisch sei ja so gesund, mag allerdings eingewendet werden, daß Fische, am Ende der Nahrungskette stehend, bestimmte Gifte wie zum Beispiel Pestizide und Schwermetalle akkumulieren. Ein weiterer Nachteil sei auch nicht verschwiegen: sie ist relativ teuer.

Suppen

Muschelsuppe

Pro Person 1 Tasse Dashi (siehe Seite 189); einige kleine ausgelöste Muscheln (z.B. Vongole); 1 ML feinst in Streifchen geschnittene Ingwerwurzel; 4 Zuckererbsschoten; 1 EL fein gehacktes Zwiebelgrün (Jungzwiebel); ½ EL helle Sojasauce; einige Tropfen Sesamöl.

Dashi, Muscheln, Sojasauce, Erbsschoten und Ingwer in Schalen mit Deckeln geben, und im Mikrowellenherd 2-3 Minuten erhitzen. Vor dem Servieren Zwiebel darüberstreuen und mit Sesamöl würzen.

Fischsuppe

Pro Person 1 Tasse Dashi (siehe Seite 189); Filet vom Angler oder anderem festfleischigen Fisch; Ingwerwurzel; einige frische Shitake-Pilze; helle Sojasauce; Jungzwiebel.

Das Fischfilet in mundgerechte Stücke teilen, in Eiswasser etwa eine halbe Stunde liegen lassen. Inzwischen den Ingwer in feine Stiftchen schneiden, den Boden der Suppenschalen (sollten einen Deckel haben) auslegen. Dashi teilen. Einen Teil etwas verdünnen, leicht salzen und darin Fisch und streifig geschnittene Pilze garen, den anderen Teil mit etwas heller Sojasauce abschmecken und erhitzen, in die Suppenschalen geben. Die gegarten Zutaten mit Stäbchen in die Tassen geben, mit Jungzwiebelringen garnieren, zugedeckt servieren.

Vorspeisen

Japanisches Weiches Ei

Eier. Sous-Vide-Gerät!²⁸

Eine ausreichende Menge Wasser auf 67,5°C temperieren, Eier für 26 Minuten einlegen (günstigerweise auf einer Silikonmatte, falls das Sous-Vide-Gerät Turbulenzen verursacht, um Bruch zu vermeiden), in kaltem Wasser abschrecken und in Eiswasser einlegen, dann im Eiskasten bis zur weiteren Verwendung aufheben.

Wachtelei „Onsen-Art“ mit Fischrogen

Pro Person 1 Wachtelei; Lachs- oder Forellenrogen; einige Tropfen Sojasauce; Frühlingszwiebelgrün.

Die Eier bei 67-68° 15 Minuten garen (Sous-vide-Bad), kalt abschrecken und bis zur Verwendung im Eiskasten aufheben. Auf einem Degustationslöffel aufschlagen, alternativ in kleine Glasschale oder Sakeglas, etwas Rogen daneben drapieren, einige Tropfen Sojasauce, je nach Geschmack. Mit dünn geschnittenem Zwiebelgrün garnieren und abschließend mit einem Hauch Shichimi Togarashi würzen. Als Teil einer Vorspeisenplatte reichen.



Abbildung 38: Vorspeisenplatte



Abbildung 39: Alternative, im Sakeglas

²⁸ Angeblich durch Zufall entdeckt, als Eier irgendwie in heiße Quellen gerieten, macht sich das Verfahren den Umstand zunutze, dass Eiklar und -dotter etwas unterschiedliche Denaturierungstemperaturen haben. Ohne Sous-Vide-Gerät zwar möglich, aber nicht zu empfehlen.

Gebratene Jakobsmuschel, lackiert

Pro Person 1 Muschel mit Corail.

Sauce: 1 KL Zucker; 1 EL Mirin; 1 EL Sake; 1 EL Sojasauce; 2 EL Dashi.

Zucker karamellisieren, nicht zu dunkel werden lassen, nacheinander die Flüssigkeiten zugeben und den Zucker auflösen, dann langsam reduzieren, bis eine zähflüssige, gut streichbare Flüssigkeit resultiert, in einem kleinen Schälchen auskühlen lassen.

Die Muschel mit Küchenpapier trockentupfen, leicht salzen und mit einem Hauch Öl in einer beschichteten Pfanne beidseits anbraten, keinesfalls übergaren. Eine Seite mit der Reduktion „lackieren“ und einzeln oder als Teil einer Vorspeisenplatte servieren.

Oktopus mit Gurkenscheiben

Sauber geputzte Oktopusarme; dunkle Sojasauce, Zucker, Sake, Mirin; Salatgurke; Reisessig; Ingwersaft; Zucker; Dashi (siehe Seite 189); helle Sojasauce; Mirin; Wakame-Seetang.

Vorbereitungen: Den Oktopus gründlich wässern, anschließend in reichlich Salzwasser 20 Minuten kochen. Das Wasser abgießen. Die so vorgekochten Arme mit Dashi, dunkler Sojasauce und Mirin unter Zugabe von 1 EL Zucker zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit nahezu verdampft ist, dabei öfters umwenden, um einen gleichmäßigen Farbüberzug zu erreichen. Anschließend abkühlen lassen und im Eiskasten weiter kühlen. Die Gurke längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden, dann in Eiswasser einlegen. Wakame in maximal lauwarmem, besser in kaltem Wasser einweichen, nachdem er sich entfaltet hat, die harten Rippen entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden; kühl stellen.

Sauce: Mirin erhitzen und abflammen, bis der Alkohol entwichen ist, Dashi, Zucker und helle Sojasauce zugeben und kurz erhitzen, zuletzt den Reisessig begeben, gut kühlen.

Fertigstellung: Den Oktopus längs bzw. schräg in feine Scheiben schneiden und mit der abgetropften Gurke vermengen, vorsichtig Wakame unterheben. Der Sauce einen KL frisch gepressten Ingwersaft zusetzen und über das in einem geeigneten Gefäß arrangierte Gericht gießen. Zur Garnierung eventuell gekochte, in Reisessig, Zucker und Mirin marinierte Garnelen begeben.

Sunomono mit Qualle

Qualle (Jellyfish) in Salzlake; Gurke; Wakame; Ingwer, in feine Streifen geschnitten oder Ingwersaft; Dashi; Pflaumenessig.

Qualle in Streifen schneiden und gründlich, wenigstens unter dreimaligem Wasserwechsel entsalzen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Marinade aus den flüssigen Zutaten herstellen, mit Ingwer pikant abschmecken. Gurke halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden, Wakame in kaltem Wasser quellen lassen, zuletzt alles gut mischen und gekühlt zu Tisch bringen.

Sushi für Eilige (ohne Reis zu kochen)

1 Blatt Reispapier; 1 Blatt Nori; Füllung: Gurkenscheiben (entkernt); 3 gekochte Garnelen, längs halbiert; Masago (Capelinrogen, japanisch); japanische Mayonnaise.



Abbildung 40: Sushi für Eilige

Die Garnelen auftauen, unter die Schale einen Holzspieß einbringen, um eine gerade Form zu erzielen, in kochendem Wasser knapp garen, abschrecken und schälen, Darm entfernen. Gurke entkernen, in dünne Scheibchen schneiden.

Reispapier befeuchten, darauf ein in der Größe adaptiertes Blatt Nori legen und darauf die Zutaten verteilen, zuletzt Mayonnaise. Vorsichtig, ohne allzu großen Druck rollen und mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke teilen.

Japanisches Weiches Ei

Eier. Sous-Vide-Gerät!²⁹

Eine ausreichende Menge Wasser auf 67,5°C temperieren, Eier für 26 Minuten einlegen (günstigerweise auf einer Silikonmatte, falls das Sous-Vide-Gerät Turbulenzen verursacht, um Bruch zu vermeiden), in kaltem Wasser abschrecken und in Eiswasser einlegen, dann im Eiskasten bis zur weiteren Verwendung aufheben.

Anrichten: je ein Ei vorsichtig in eine hübsche Schale aufschlagen, dabei behutsam hineingleiten lassen. Mit Tosa-Sauce (siehe Seite 189) nappieren. Auf die Mitte des Eis etwas Togarashi streuen, einige feinst geschnittene Frühlingszwiebeln, zuletzt etwas Fischrogen (Forellenkaviar, Keta, Saibling oder japanisches Produkt). Kühl zu Tisch bringen.

Gebratener Kürbis

Dickfleischiger Kürbis (Butternuss) mit kräftiger Färbung; Olivenöl; Salz; Daikonkresse; Nori.

Glasur: 2 EL Sojasauce; 1 EL Zucker; 2 EL Mirin; (je nach Anzahl der Portionen).

Kürbis in möglichst große quaderförmige Stücke teilen, nicht schälen, die Länge so wählen, dass keine nennenswerte Krümmung besteht. Breite etwa 5cm. Tiefe parallele Einschnitte gegen die Schale anbringen, so etwa 1-2mm starke Scheiben vorgeben. Abschnitte für Püree reservieren. In der Zwischenzeit die Glasur reduzieren, sie soll streichfähig aber einigermaßen zäh werden.

Kürbis einseitig in die Glasur tauchen, leicht antrocknen lassen. Mit der glasierten Seite nach unten in einer beschichteten Pfanne unter mäßiger Hitze anbraten, vorsichtig wenden, noch etwas durchwärmen. Schale entfernen, portionieren und in Blöcken anrichten mit einem Klecks Püree, dem folgenden Pesto, etwas Daikonkresse und hauchfein geschnittenen Noristreifen zur Garnierung.

²⁹ Angeblich durch Zufall entdeckt, als Eier irgendwie in heiße Quellen gerieten, macht sich das Verfahren den Umstand zunutze, dass Eiklar und -dotter etwas unterschiedliche Denaturierungstemperaturen haben. Ohne Sous-Vide-Gerät zwar möglich, aber nicht zu empfehlen.

Kürbiskern-Wakame-Pesto

1 EL Wakame; 2 EL Kürbiskerne; 2 EL Olivenöl; 1 EL Sesamöl 1 EL Kürbiskernöl; Prise Salz; schwarzer Pfeffer, geschrotet; 1 Msp. Guarkernmehl; Worcestershire oder Sojasauce; Wasser nach Bedarf.

Wakame einweichen, gut auspressen, in einem kleinen Blender möglichst weitgehend zerkleinern. Nach und nach die Öle, Bindemittel und Gewürze zugeben. Die Kürbiskerne behutsam rösten, auskühlen lassen und klein hacken, unter den Pesto mischen. Mit Worcester oder Sojasauce abschmecken.

Hauptspeisen

Geflügel

Huhn mit Porreescheiben

4 Hühnerkeulen, entbeint; 1 Stange Porree, in 1 cm starke Scheiben geschnitten; 4 EL helle Sojasauce; 100 ml Sake; 2 KL Ingwersaft, Maisstärke; Sansho;

Die portionierten Hühnerteile für eine Minute in kochend heißes Wasser legen, abgießen, gut abspülen und trocknen lassen. In heißem Öl anbraten, etwas Farbe nehmen lassen. Aus dem Fett nehmen, überflüssiges Öl entfernen und allfälligen Satz mit etwas Wasser und Sake ablöschen, Hühnerstücke wieder zurückgeben, Sojasauce und Dashi (siehe Seite 189) angießen und zugedeckt ziehen lassen. Die Porreescheiben in einer heißen, trockenen Pfanne beidseits bräunen. Der Sauce den Ingwersaft und die aufgeschlammte Maisstärke zugeben, gut rühren, damit keine Klumpen entstehen. Den Porree noch für 1 Minute in der Sauce ziehen lassen. Nach dem Anrichten in geeigneten Schalen nach Geschmack mit Sansho bestreuen.

Huhn mit Porree und Pilzen

4 Hühnerkeulen, entbeint; 1 Stange Porree, in 1 cm starke Scheiben geschnitten; 4 EL dunkle Sojasauce; nussgroßes Stück Ingwerwurzel; 100 ml Sake; einige Shi-Take-Pilze; Dashi; Hühnersuppe oder -fond; 1 EL Zucker; Pfeffer.

Hühnerhaxerln im Gelenk teilen, in Öl anbraten, in Kaltes Wasser legen, abgießen. Pilze einweichen. Die Porreescheiben in einer heißen, trockenen Pfanne beidseits bräunen. Hühnerteile, Ingwer, Pilze, Zucker und Sojasauce in eine Kasserolle geben, Mit Dashi und Hühnerfond (1:1) knapp bedecken und zugedeckt 45 Minuten kochen. Porree vor dem Servieren in der Sauce durchwärmen. Die Stücke auf hübschen Tellern oder Schalen anrichten, mit Sauce, die mit Maizena gebunden werden kann, nappieren.

Huhn mit Porree und Spargel

4 Hühnerkeulen, entbeint; 1 EL Maltose, in Wasser aufgelöst; 4 EL helle Sojasauce; 100 ml Sake; 1 Stange Porree, in 1 cm starke Scheiben geschnitten; 1 Bund Spargel (knapp ½ kg); ¼ l Hühnersuppe; 3 EL helle Misopaste. Salz, weißer Pfeffer (oder Sancho) und Zucker zum Abschmecken.

Das Weiße der Porreestangen in 1 cm starke Scheiben schneiden, in einer trockenen Pfanne bräunen. Spargel schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und in kaltem Wasser aufbewahren. Die Keulen von der Innenseite im Gelenk trennen, die Haut der Außenseite aber unversehrt lassen, eine halbe Stunde in Sake/Sojasauce marinieren, trocknen lassen (1 Stunde), mit verdünnter Maltose einpinseln, im Rohr knusprig braten. Etwas auskühlen lassen, dann in Ober- und Unterkeulen trennen.

Die Hühnersuppe zum Kochen bringen, Miso darin versprudeln, Gemüse einlegen, Hühnerstücke darüber verteilen und zugedeckt durchwärmen, bis der Spargel gar und das Huhn wieder heiß ist. Sauce abschmecken und das Gericht in Schüsseln anrichten. Karashi oder anderen Senf dazu reichen.

Huhn mit Pilzen und Spargel

Für 2 Personen: 4 Hühneroberkeulen; 100g Shitake-, 1 Bund Shimeji-pilze; 1 mittelgroße Zwiebel, 8-10 Stangen grüner Spargel; 2 EL Mirin; 2 EL Sake; 3 EL Sojasauce; 1 KL Ingwerpaste oder frisch geriebener Ingwer; 1 EL Zucker; ca 250 ml Dashi; Maisstärke in Wasser aufgeschlämmt zum Andicken.

Japan

Hühnerkeulen in Öl beidseitig anbraten, umstechen und überflüssiges Öl abgießen, in grobe Stücke geteilte Zwiebel leicht anrösten, Knoblauch kurz mitsautieren, mit Dashi ablöschen. Die Hühnerstücke wieder in den Topf geben, die flüssigen Gewürze, Zucker und Ingwer zugeben und 15 Minuten zugedeckt auf mittlerer Hitze dünsten, Shitake begeben, weitere 10 Minuten köcheln. In 5cm lange Stücke geteilten Spargel und Shimejipilze garen, zuletzt mit Maizena binden.

Huhn mit Pilzen auf Reis

Für 4 Personen: ein Hühnerfilet; 1 kleiner Chinakohl; 1 Bund Jungzwiebel; ¼ kg Austernpilze; 2 EL Mirin; 3 EL Sojasauce; Pfeffer, 2 Eier.

Huhn würfelig schneiden, das Weiße vom Zwiebel in Öl etwas Farbe nehmen lassen, Fleisch anbraten, grob zerkleinerte Pilze zugeben und kurz braten. Nudelig geschnittenen Chinakohl zugeben, pfeffern und mit Sojacauce und Mirin würzen, gut durchwärmen. Von der Herdplatte nehmen, die Eier hineinschlagen und mit Stäbchen durchmengen. Zum Servieren in Reisschale gekochten Reis geben, das Huhn darüber geben und mit Zwiebelgrün garnieren.

Gedämpftes Huhn

Pro Person 1 Hühnerkeule; Sake; Chinakohl; Sancho.

Die Hühnerkeulen enthäuten, vom Knochen lösen und in Stücke schneiden, Sehnen entfernen. Das Fleisch ¼ Stunde mit einem Schuß Sake marinieren. Chinakohl waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, den Rost eines Bambusdämpfers damit auslegen, Hühnerstücke darauf verteilen, etwas Sancho auf das Fleisch streuen. Deckel aufsetzen und 10-15 Minuten dämpfen. Auf Teller verteilen und mit Silbersauce (siehe Seite 188) nappieren, evtl. mit etwas Karashi servieren.

Rindfleischrollen mit Broccoli

Pro Person 1 kleines, hauchdünn geschnittenes und geklopftes Rindschnitzel; Sake und dunkle Sojasauce 1:1; Pfeffer; frischer Broccoli; 1 Prise Zucker.

Das vorbereitete Rindfleisch gut bedeckt 15-30 Minuten in Sake und Sojasauce marinieren. Inzwischen die Broccoliröschen ablösen und in mundgerechte Größe teilen. Den verbleibenden Strunk der Länge nach in ungefähr 5 mm starke Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und pfeffern. Den blanchierten Broccoli auf das Fleisch legen und das Fleisch rollen. An mehreren, wenigstens drei Stellen mit Kochgarn binden. Von allen Seiten in Erdnussöl anbraten, die Marinade angießen, 1 Prise Zucker begeben und zugedeckt schmoren (etwa 45 Minuten, je nach Fleischqualität). Vor dem Servieren Broccoliröschen in Salzwasser bissfest kochen, die Fäden vom Fleisch lösen und dieses in etwa 2 cm starke Röllchen schneiden. Ähnlich gerollten Sushi auf einem geeigneten Teller drapieren, mit Broccoli garnieren und mit etwas eingekochter Sauce nappieren.

Eintopf mit Soba-Nudeln

Getrocknete Shi-Take-Pilze; Dashi; 1 Stange Porree; einige Jungzwiebeln, 1 Knoblauchzehe; Zucker; Sake; Mirin; Sojasauce; Anglerfilet; einige Muscheln mit Schale (Greenshells); Soba-Nudeln.

Pilze einweichen. Das Weiße vom Porree in Ringe schneiden, in etwas Öl anbraten, blättrig geschnittenen Knoblauch und das Helle von einigen Jungzwiebeln zugeben, 1 Löffel Zucker dazugeben, karamellisieren lassen und mit Dashi löschen. Sake und Mirin zugeben, Fischfilet und Nudeln zugeben, köcheln lassen, zuletzt Muscheln gar ziehen lassen, mit Pfeffer abschmecken.

Udon nabe

Nudeleintopf

Pro Person 100g Udon-nudeln, frisch, vorgegart; 1 EL getrocknete Shrimps; 2-3 getrocknete Kammuscheln; 2 frische Shitakepilze; Dashi; dunkle Sojasauce; einige Scheiben Ingwer; Grünes vom Jungzwiebel; Shichimi Togarashi, falls gewünscht.

Japan

Getrocknete Zutaten einweichen, dann zerkleinern, Pilze entstielen, Hüte kreuzweise einkerben (fakultativ). Etwas Dashi zum Kochen bringen, Meeresfrüchte darin etwas weicher werden lassen, Nudeln zugeben und in etwa 2 Minuten garen, zuletzt Pilze zugeben und 1 Minute mitkochen lassen. Mit Sojasauce und Ingwer abschmecken und vor dem Servieren mit Zwiebelgrün garnieren.

Kann mit Fischfilets oder auch Gemüse beliebig erweitert werden.

Beilagen

Gurkensalat

1 Salatgurke; ½ Tasse Reisessig; 2 KL Ingwersaft; 1 EL Zucker;

Die Gurke längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden, dann in Eiswasser einlegen. Die übrigen Zutaten mischen, die abgetropfte Gurke darin im Eiskasten wenigstens eine Stunde marinieren.

Eingelegte Gurken

1 Feldgurke; nussgroß Ingwer, in feine Streifen geschnitten; nach Geschmack Pflaumenessig und Reiswein; Prise Salz.

Die Gurke schälen und entkernen, dann längs in ca. 1,5cm breite Streifen schneiden und in eine Kasserolle mit gut schließendem Deckel geben. Mit einer Essigmischung angießen, Mischungsverhältnis nach Geschmack (Pflaumenessig ist sehr süß), Ingwer darüberstreuen und bei geschlossenem Deckel aufkochen, 3 Minuten unter mäßiger Hitze weiterköcheln, dann vom Herd ziehen. Nach dem Erkalten evtl. nachwürzen. Als Zuspense oder im Rahmen von Vorspeisen servieren.

Saucen

Silbersauce

3 EL Mirin; 1 Tasse Dashi (siehe Seite 189); 3 KL frisch gepreßter Ingwersaft; 3 EL helle Sojasauce; 1 Prise Zucker; Maisstärke, in Wasser aufgeschlämmt, zum Andicken.

Mirin erhitzen und abflammen, Dashi und Sojasauce zufügen, kurz aufkochen lassen, Ingwersaft begeben, kurz schwenken und schnell mit Maisstärke bis zur gewünschten Konsistenz andicken.

Tosa-Sauce

3 EL Mirin; 4 EL dunkle Sojasauce; 5 EL Dashi (siehe Seite 189); 1 KL Zucker; 5g Bonitoflocken; 1 EL Tamari-Sojasauce.

Mirin erhitzen und abflammen. Wenn die Flamme erlischt, Sojasauce, Zucker und Dashi zugeben, bis zum Aufkochen erhitzen, Bonitoflocken zugeben und sofort vom Feuer nehmen. Tamari beifügen und nach etwa 5 Minuten abseihen.

Japanische Zutaten

Dashi

Ichiban Dashi

1 10 cm langes Stück Kombu, mit feuchtem Tuch abgewischt. 1 l Wasser, 1 Tasse Bonitoflocken.

Den Kombu mit kaltem Wasser aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Solange kochen, bis knorpelähnliche Konsistenz erreicht ist, Bonitoflocken zugeben, einmal umrühren und sofort vom Feuer nehmen. Die Flocken absetzen lassen, durch ein Tuch filtrieren.

Niban Dashi

Die Reste von Ichiban Dashi mit 1l Wasser aufkochen, eine gute Prise Bonitoflocken zugeben, setzen lassen, abfiltrieren (Nicht für Suppe oder aufwendigere Saucen, eher für gekochte Gerichte).

VIETNAM

Sommerrollen

(Reispapierrollen, Vietnam)

Reispapierblätter;

Füllung: Glasnudeln, Frühlingszwiebel, bunter Salatmix je nach Saison, Gurke, Garnelen (frisch oder TK), Koriander, Thai-Basilikum, Sellerieblätter, chinesische Morcheln (Mu-Err); Sprossen, ... optional: Nori-Blätter (getrockneter Seetang), optional: etwas Mayonaisse.



Abbildung 41: Zutaten für Sommerrollen

Vorbereiten: Glasnudeln mit heißem Wasser überbrühen und etwa 5 Minuten darin ziehen lassen, dann abtropfen und mit etwas Sesamöl vermengen, damit sie später nicht zusammenkleben. Pilze in heißem Wasser einweichen dann abgießen und in Streifchen schneiden. Garnelen auftauen und, so nötig, schälen, an der Unterseite mehrfach bis etwa zur Hälfte einschneiden (verhindert, dass sie sich beim Kochen zu sehr krümmen), in leicht gesalzenem Wasser 1 bis 2 Minuten kochen, bis sie sich gut röten. Abgießen und in eiskaltem Wasser bis zur weiteren Verwendung aufheben. Die verwendeten Kräuter waschen und zupfen, Salat in Streifchen schneiden. Gurke waschen und entkernen, anschließend in feine Streifchen schneiden.

Vietnam

Fertigstellung: in einer ausreichend großen Schüssel handwarmes Wasser bereitstellen. Jeweils ein Blatt Reispapier kurz, aber vollständig untertauchen und auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Am zugewandten Rand einen geeignet zugeschnittenen Streifen Nori auflegen, dann eine Mischung aus Kräutern und Gemüse in der Breite des Noristreifens darauflegen, zuletzt eine halbierte Garnele. Den Rand des Papiers aufnehmen und vom Körper weg zu Rollen beginnen, nach einer Tour die Seitenränder einschlagen und die Rolle fertigstellen. Die Garnele sollte durch das Reispapier durchschimmern. Die fertigen Rollen auf einer mit Sesamöl bepinselten Platte anrichten, die Rollen kurz im Öl wenden, sie kleben dann nicht aneinander. Kühl halten bis zum Servieren. Möglichst kurz vor dem Essen fertigstellen.

Nước mắm

3 EL vietnamesische Fischsauce; ½ TL Zucker; je nach gewünschter Schärfe 1-2 rote Chilischoten (Bird-Eye); 4 bis 5 EL Wasser.

Alle Zutaten mischen und wenigstens 2 Stunden (im Eiskasten) ziehen lassen.



Abbildung 42: Sommerrolle

Rindfleischrollen warm, bei Tisch gerollt siehe Seite 198 (Korea)

Phở

Die Vietnamesische (Reisnudel-) Suppe

Ochsenschlepp oder Beinfleisch;

Gewürze: 2 Stück Sternanis; 1 Stück Cassiarinde; einige Scheiben Ingwer; Knoblauch, ungeschält; 1 Zwiebel mit Schale, halbiert; 1 EL Pfefferkörner; 2 Kapseln schwarzer Kardamom; evtl. wenige Scheiben Galgant. Weiters: Fischsauce, etwas Salz.

Einlagen: breite Reisbandnudeln; Kräuter wie Koriander, Thai-Basilikum und Minze; Sellerieblätter; Frühlingszwiebel; evtl. Zitronen- oder Limettenspalten; auf Wunsch: hauchdünne rohe Fleischscheiben.



Abbildung 43: Gewürze trocken rösten

Das Fleisch etwa 5-10 Minuten blanchieren, dann gut abspülen. Währenddessen die Gewürze in einer trockenen Eisenpfanne Farbe nehmen lassen. Das Fleisch mit frischem Wasser zustellen, die Gewürze beigegeben und gut eine Stunde köcheln lassen, gelegentlich, so erforderlich, abschäumen. Mit Fischsauce und Salz abschmecken, noch eine gute Stunde köcheln lassen, vor allem der Schlepp braucht seine Zeit. Wenn das Fleisch weich geworden ist, Suppe abgießen, die Gewürze verworfen und das Fleisch, nachdem es etwas abgekühlt ist, auslösen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Bandnudeln mit heißem Wasser übergießen, vereinzeln oder in Wasser vorkochen, dann mit dem ausgelösten Fleisch in größeren Suppenschalen vorlegen, mit heißer Suppe übergießen und servieren, die Kräuter extra reichen, jeder nimmt sich nach persönlicher Vorliebe.

Nước mắm (siehe oben) getrennt dazu reichen.

Vietnam

KOREA

Bulgogi

je Person 10-15 dkg Rindfleisch (Beiried oder Rostbraten, in sehr dünne Scheiben geschnitten; einige Scheiben Rindsleber und –herz. Hühner- und Schweinefleisch (Brust, bzw. Filet ist möglich).

Das Fleisch einige Stunden in unten angegebener Marinade unter gelegentlichem Umwenden ziehen lassen. Vor dem Servieren etwas abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten. Jeder Esser brät oder grillt sich seine Stücke nach Wunsch bei Tisch auf einem Bulgogi-Grill oder in einer beschichteten Pfanne, die man auf einen Elektrorechaud stellt. Dazu reicht man ein Dipping, pikante Gemüse und Reis.

Marinade für Bulgogi: zu gleichen Teilen dunkle Sojasauce und Wasser, je etwa 1/16 l; 1 EL Zucker; 2 KL fein gehackter Ingwer; 1 EL geröstete Sesamkörner; 2 gut zerdrückte Knoblauchzehen. 2 EL feingehackte Frühlingszwiebel.

Bulgogi-Dipping: 2 EL helle, 1 EL dunkle Sojasauce; 1 EL Sherry oder Reiswein; 1 zerdrückte Knoblauchzehe; 1 EL Chilisauce; 2 KL gemahlene, zuvor geröstete Sesamkörner; 1 EL Sesamöl, 1 EL gehackte Frühlingszwiebel; etwas Wasser.

Bulgalbi, pikant

½ kg Bulagalbi (Rinderrippen, vom Fleischer mit Bandsäge geteilt, etwa 3-4mm dick.

Marinade: 2 EL Sojasauce; 3 Knoblauchzehen, gepresst; 2 EL koreanische Chiliflocken; 1 EL Maltosesirup; 2 KL schwarzer Pfeffer; 1 -2 EL koreanische Sojapaste (Gochujang). Zubereitung: entweder auf dem Griller draußen (besserer Geschmack) oder mittels Elektro-Platte und beschichteter, ausreichend großer Pfanne (praktikablere Lösung mit stets warmem Fleisch) bei Tisch.

Kim Chi

2 Chinakohlstauden; 1 Bund Frühlingszwiebel; 1 nussgroßes Stück Ingwer, gehackt; 1 EL Zucker; 2 EL grobes Salz; ¼ l Reissessig; 3-4 Knoblauchzehen; 5 EL helle Sojasauce; 3 EL Chilisauce.

Korea

Die äußeren Blätter des Chinakohls entfernen, den Rest in mundgerechte Stücke schneiden. in einer großen Schüssel mit grobem Salz bestreuen und mit den Händen gut durcharbeiten, bis Wasser austritt. Eine halbe Stunde stehen lassen, dann gut ausdrücken. Mit den übrigen Zutaten vermengen und, mit einem Gewicht beschwert, einige Tage im Kühlen pressen, dann in Gläser abfüllen. Nur relativ kurz haltbar, kann aber auch vergoren werden, dann ähnlich haltbar wie Sauerkraut.

Auf gleiche Weise kann man auch Weißkraut einlegen, dabei den Zuckeranteil etwas erhöhen.

Gurken-Kimchi

10 Einlegegurken; 1 Zwiebel; 1 Karotte; 3 Zwiebelgrün; 1 Knoblauchknolle oder 4-5 Knoblauchzehen .1 EL Chiliflocken; 1 EL Chilipulver; 1 EL Fischsauce; Salz.

Die Gurken waschen, der Länge nach kreuzweise einschneiden, an der Spitze etwa ein bis 2 cm Substanz überlassen, kräftig salzen und etwa 30 Minuten stehen lassen. Inzwischen Zwiebel Karotte und Zwiebelgrün in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken. Chili unterheben, Fischsauce und gegebenenfalls etwas Wasser zugeben, gut durchmengen, es sollte eine pastöse Konsistenz resultieren. Die Gurken sollten mittlerweile Wasser gezogen haben, diese abgießen und abspülen, dann die Spalten etwas auseinander drängen und mit der Gemüsemischung füllen. In einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und kühl lagern.

Gurkensuppe

1 Salatgurke; 3 EL gehackte Frühlingszwiebel; Chilipulver nach Geschmack; 3 EL helle Sojasauce; 1 KL Zucker; 3 EL Reissessig; 1 EL gemahlene geröstete Sesamkörner. Hühnersuppe.

Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Mit den Gewürzen vermengen und mindestens eine Stunde marinieren. in Schälchen geben und mit Suppe (kalt bis lauwarm) auffüllen, mit etwas Sesamöl würzen.

Hühnersuppe: Die Karkassen zweier Hühner mit Wasser bedeckt kalt aufsetzen, zügig zum Kochen bringen, mehrmals abschäumen. Insgesamt eine Stunde kochen, die letzte Viertelstunde mit einem Stück Ingwerwurzel, Suppengemüse, 3 EL heller Sojasauce. Abgießen, auskühlen lassen und entfetten.

Gurkensuppe, vegetarisch

Pro Person 1 Einlegegurke oder ein entsprechend großes Stück Salatgurke, entkernt; 1 Jungzwiebel; 1 TL Salz; 1 TL Zucker; 1 TL Fischsauce; 1 rote Chilischote; geröstete Sesamkörner; Wasser.

Einlegegurken in dünne Streifen, Salatgurke in feine Scheiben schneiden, salzen, Zucker und übrige Zutaten zugeben und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren eventuell Eiskwürfel zugeben, falls gewünscht, einige Tropfen Sesamöl in die Suppentassen träufeln.

Schweineherz mit Gemüse

Schweineherz, grob zerteilt, von Gefäßen und Herzklappen befreit; dunkler chinesischer Essig; Pfefferkörner; Salz.

Herz gut waschen, mit reichlich Wasser und den Gewürzen im Schnellkochtopf 20 Minuten garen und auskühlen lassen.

Das Herz, in Scheiben geschnitten; 1 große Zwiebel, grob gehackt; 3-4 Knoblauchzehen, gehackt; 4cm Ingwer, gehackt; 1 EL Gochujang 30; 1 EL Koreanische Chiliflocken; Kimchi (vergorene Variante), etwa 1 Hand voll; 1-2 Süßkartoffeln, gewürfelt; Erbsenschoten; Jungspinat; Shi-Take-Pilze (frisch); Sud vom Herz (siehe oben).

Zwiebel in wenig Öl leicht anrösten, Ingwer und Knoblauch kurz mitrösten, ohne Farbe zu geben. Chilipaste zugeben, kurz rühren, mit Sud etwas angießen. Herz und Chiliflocken zugeben, mit Sud bedecken und 10 Minuten zugedeckt kochen, Kimchi zugeben, weitere 10 Minuten kochen. Vor dem Servieren nach und nach die Süßkartoffel, die Pilze, gegen Ende die Erbsen und ganz zuletzt die Spinatblätter einlegen.

Mit Reis servieren.

Pikante Hühnerflügel

Pro Person 3-4 Hühnerflügel: Marinade: Gochuangpaste, dunkle (japanische) Sojasauce; etwas Cayennepfeffer; koreanische Chiliflocken; Gehackte Frühlingszwiebel; einige weiße Sesamkörner.

³⁰ Koreanische Chilipaste (rot verpackt)

Korea

Alle Marinadezutaten gut vermengen und die Hühneflügel darin etwa ½ Stunde durchziehen lassen. In wenig Öl bei nicht zu großer Hitze beidseitig anbraten, mit Wasser oder Hühnersuppe aufgießen und zugedeckt ca. 40 Minuten schmoren, gelegentlich wenden. Mit Reis und Kimchi servieren.

Gegrilltes Rindfleisch in Salat und Reispapier (Vietnam)

Pro Person etwa 15 dkg Hinteres Ausgelöstes, in dünne Scheiben geschnitten (Markthalle); Diverse großblättrige Salatarten; Reispapier, bei Tisch kurz eingeweicht; Kräuter: Petersil, Koriander, Jungzwiebel, Basilikum, Dille; Marinade: 2 Stengel Zitronengras, 4 EL Sojasauce, 4 EL Fischsauce, 2 KL geröstete Sesamsamen, 2 EL gehackte Frühlingszwiebel, 1 EL Zucker, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe; Sauce: 2 EL Fischsauce, 2 EL Sojasauce, einige Erdnüsse, fein gehackt, 1 rote Chilischote, entkernt, Wasser.

Marinadezutaten vermengen und über das Fleisch gießen, einige Stunden ziehen lassen. Portionsweise in einer Grillpfanne garen und auf einer Platte warmhalten. Gemüse und Fleisch getrennt auftragen. Jeder bedient sich selbst und rollt Fleisch und beliebige Kräutermischungen in Salat- oder Reispapierblätter ein.

INDONESIEN

Gebratener Reis

Pro Person eine kleine Tasse Reis; 1 geh. EL Trockengemüse oder entsprechende Menge Frischgemüse (Karotte, Zeller, Peterwurz); 1 kleine Knoblauchzehe; kirschgroß Ingwerwurzel; 1 KL Sambal Manis oder Nasi Goreng; 1 kleine Zwiebel; Shrimps; Erbsen; Schinkenstreifen; 1-2 EL süße Sojasauce. Evtl. Omelettstreifen. Im Übrigen ist als Zutat erlaubt, was gefällt oder eben gerade vorhanden ist. Salz nach Geschmack.

Trockengemüse einweichen. Reis in reichlich Salzwasser 15 Minuten kochen, Garprobe machen und abseihen. In Erdnussöl Zwiebel etwas Farbe nehmen lassen, Knoblauch und Ingwer kurz mitbraten, Sambal zugeben, anschließend den Reis. Die übrigen Zutaten nach und nach, je nach erforderlicher Garungsdauer beimengen, gut durchwärmen und zuletzt mit Sojasauce würzen, gut vermischen und servieren.

Schweinefleischspieße (Saté manis)

Schweinefleisch (Schopf, Filet) ausgelöst und gewürfelt; Knoblauch; Zucker; süße Sojasauce (Ketjap manis); Kreuzkümmel, gemahlen.

Sauce: 15 dkg geröstete Erdnüsse (oder frische Erdnüsse selbst rösten); 2 EL süße Sojasauce; 1 EL Zucker; 1 TL Kurkuma; Zwiebelflocken, getrocknet; 1 Knoblauchzehe; Kokoscreme; Sambal Oelek (nach Belieben).

Das Schweinefleisch mit den Gewürzen gut vermengen und etwa 2 Stunden marinieren. Erdnüsse abspülen (würde sonst zu salzig), abtropfen lassen und im Mixer fein vermahlen. In etwas Öl die Zwiebelflocken leicht bräunen, Kurkuma und Knoblauch kurz mitrösten., geriebene Nüsse zugeben und mit etwas Wasser aufgießen. Mit den übrigen Zutaten abschmecken, lauwarm zu den Spießen servieren. Diese können entweder im Rohr bei Oberhitze oder auf dem Holzkohlengrill gegart werden. Dazu Reis und verschiedene Sambalan reichen.

Rindfleisch mit Kokossauce

Indonesien

$\frac{3}{4}$ kg Rindfleisch zum Dünsten, in mundgerechte Streifen geschnitten; 1 kleine Kokosnuß; 2 Zwiebeln, einige Knoblauchzehen; 1 Mokkalöffel Garnelenpaste (Terasi); 1 nussgroßes Stück Ingwerwurzel;

Indonesien

etwas Nelkenpulver; schwarzer Pfeffer; 1 EL Sambal Oelek; süße Sojasauce; roter Paprika und Pfefferoni (oder grüner Paprika) zum Garnieren.

Zwiebel hacken und in Butterschmalz oder Erdnussöl etwas Farbe nehmen lassen, übrige Gewürze kurz mitrösten, Fleisch zugeben und anbraten. Die Kokosnuß öffnen, auslösen, schälen und im Mixer fein hacken (Reiben geht auch, ist aber sehr mühsam). Die Kokosraspeln zugeben, mit Wasser knapp bedeckt auf kleiner Flamme zugedeckt dünsten. Mit Sambal Oelek und Salz abschmecken, vor dem Servieren mit Paprika- und Chilistreifen garnieren. Beilage: Reis.

THAILAND

Angler in Kokosmilch

Anglerfilet, in 2cm große Stücke geschnitten; Kokosmilch, ungesüßt; Saft einer Limette; Limettenblätter, in Streifen geschnitten; ein Stückchen Galgantwurzel; 2 Stengel Zitronengras, in Scheibchen geschnitten; 5 rote Chilischoten, in Ringe geschnitten; 1 Knoblauchzehe, blättrig geschnitten; ein Schuß Kokosessig.

Alle Zutaten ohne Fisch zum Kochen bringen, Fisch einlegen und garziehen lassen. Die Menge der Kokosmilch so bemessen, daß der Fisch eben bedeckt ist.

Fischcurry

30 dkg weißfleischiges Fischfilet; Marinade: 3 rote Chilischoten; 1 Knoblauchzehe; 100 ml Kokosmilch; 1 Stengel Zitronengras; weiters: 1 Zwiebel oder 3-4 Schalotten; 1 EL rote Chilipaste; Fischsauce.

Fisch in Stücke schneiden, mit den Gewürzen vermengen und ziehen lassen. Zwiebel hacken und in Öl anbraten, Currypaste kurz mitrösten, bis sich der Geruch entfaltet, Fisch mit Marinade zugeben, zugedeckt einige Minuten garen. Mit Fischsauce abschmecken und mit Koriandergrün garniert servieren.

Fischcurry

½ kg festfleischiges weißes Fischfilet; 1 große Zwiebel; 2EL gelbe Currypaste; Fischsauce; 1 Stange Sellerie.

Gehackte Zwiebel in Öl oder Kokosfett anbraten, Currypaste mitrösten, bis sich das Aroma entwickelt, würzen, mit wenig Wasser aufgießen. Zugedeckt 1 Minute köcheln lassen, dann Selleriestücke zugeben, köcheln, das Gemüse darf aber nicht zu weich werden. Fakultativ mit Stärke oder Xanthan andicken, zuletzt die Fischfiletstücke 2 Minuten zugedeckt in der Sauce garziehen lassen. Nach Wunsch mit Korianderblättern garnieren.

Fischcurry an Tom Kha angelehnt

Für 2-3 Personen: 60 dkg weißfleischiges Fischfilet, mundgerecht zugeschnitten; etwa 300 ml Kokoscreme; 1 Limette; Fischsauce; 8-10 Limettenblätter, gerissen, Rispe entfernt.

Thailand

Würzpaste: 2cm Ingwer, geschält, grob zerkleinert; 3cm Galgant, ebenso vorbereitet; 1KL Garnelenpaste; 1 Korianderwurzel; je nach Schärfetoleranz Bird Eye-Chili (für den Anfang empfehle ich 2 grüne entstielt 1 rot, entstielt und entkernt); 1 große Knoblauchzehe; 1 geh. EL Palmzucker.

Die Kokoscreme in einer Kasserole reduzieren, bis sich das Fett zu trennen beginnt, in der Zwischenzeit die Paste herstellen. Mit Galgant und Ingwer beginnend im Mörser verarbeiten, Garnelenpaste und nach und nach die weiteren Zutaten einarbeiten.

Sobald die Kokoscreme sich zu demontieren beginnt, die Paste darin braten, bis sie zu duften beginnt. Mit Wasser oder Kokoscreme wieder etwas Volumen geben, Saft der Limette und Fischsauce zugeben, abschmecken. Fisch darin 2-3 Minuten garziehen lassen, Limettenblätter unterziehen, evtl. noch mit Koriander garniert servieren.

Dazu scharfe Sauce aus roten Chillies, Fischsauce, Zucker und Wasser reichen, zum Nachschärfen nach Belieben.

Jakobsmuscheln in roter Currysauce

Pro Person 3-4 Jakobsmuscheln; ausgelöst (Tiefkühlware); Knoblauchzehen; Ingwerwurzel; rote Chilischoten; Zitronengras; rote Currypaste; Limettensaft; Fischsauce.

Muscheln in gefrorenem Zustand etwas auswässern, dabei antauen lassen. Die kleingehackten Gemüse-Gewürzzutaten in etwas Öl langsam rösten, Currypaste zugeben, dann die Muscheln. Fischsauce und Limettensaft beifügen, evtl. wenig Wasser. Zugedeckt kurz dünsten. Längere Garzeiten machen die Muscheln zäh! Optisch recht ansprechend: in Jakobsmuschelschalen anrichten.

Huhn in Kokoscurry

1 Hühnerfilet oder ausgelöste Hühnerteile; Kokoscreme (Fertigprodukt); 1 Stückchen Galgant; 1 Zwiebel, gehackt; 3 Knoblauchzehen; 2 EL Sojasauce (Thailändische, oder Ketjap benteng manis); 1 EL Kurkuma; 2 KL Zucker.

Galgant und Knoblauch feinblättrig schneiden, mit Zwiebel in etwas Öl anrösten. Kurkuma kurz mitbraten, dann Hühnerfleisch zugeben. Kokoscreme schmelzen, mit Wasser aufgießen, bis das Fleisch eben bedeckt ist. Die restlichen Gewürze zugeben und leicht reduzierend kochen; sollte ein eher „trockenes“ Curry ergeben.

Tom Kha Gai

1 Hühnerfilet; 2-3 cm Galgantwurzel; 1 Knoblauchzehe; 2 Schalotten; 2 EL rote Currypaste; einige Kaffirlimettenblätter; ½ l Kokosmilch; ein kräftiger Schuß Fischsauce; Limettensaft.

Schalotten in Öl rösten, gehackten Knoblauch und Galgant mitbraten, Currypaste zugeben. Mit Kokosmilch aufgießen, klein geschnittenes Huhn und gehackte Limettenblätter in die Sauce geben, mit Fischsauce würzen. Vor dem Servieren mit Limettensaft abschmecken.

Hühnercurry

Hühnerteile (Pro Person als Hauptgericht Haxerln); gelbe Currypaste; Fischsauce; Zwiebel, Knoblauch; Kokosmilch (Dose).

Huhn in Öl anbraten, aus dem Fett nehmen, darin gehackten Zwiebel anrösten, Knoblauch und Currypaste zugeben, kurz braten. Huhn wieder zugeben, mit Kokosmilch aufgießen, mit Fischsauce würzen und zugedeckt ¾ Stunden garen.

Hühnercurry mit Mango

Hühnerkeulen; gelbe Currypaste; Zwiebeln; Zitronengras; Krachaiwurzel; Fischsauce; etwas Kokosessig; grüne (jedenfalls nicht vollreife) Mango.

Zwiebel würfeln, in etwas Öl mit den Gewürzen braten, bis die Currypaste ihr Aroma entfaltet, Hühnerkeulen anbraten, mit Fischsauce benetzen, etwas Wasser und Essig zugeben und zugedeckt etwa drei Viertelstunden dünsten. Wenige Minuten vor dem Servieren die Mango schälen und entkernen und – in Stücke geschnitten – mit dem Gericht durchwärmen. Zur Säuerung können auch Limettenstückchen (Limette mit Messer schälen, erst in Scheiben, dann in Viertel schneiden) dienen. Analog bietet sich auch Ananas (keine Dosenware!) an.

Gelbes Hühnercurry

Pro Person 2 Oberkeulen mit Haut und Knochen; Kokoscreme. Fakultativ: etwas Lauch, blättrig geschnitten, Sellerie.

Paste: Ingwerwurzel und Galgant geschält, je etwa 2cm; 1 Stück Gelbwurzel, frisch; 1-2 Stängel Zitronengras, das Harte entfernt; 1 KL Garnelenpaste; 2 rote Vogelaugenchilies; 1 EL Palmzucker; 2-4 Knoblauchzehen.

Zum Abschmecken: Limetten- oder Zitronensaft, Fischsauce.

Die Zutaten zur Paste von hart nach weich mörsern, in der Zwischenzeit auf kleiner Flamme etwa $\frac{1}{4}$ l Kokoscreme einköcheln, bis sich das Fett abzuscheiden beginnt. Die Würzpaste behutsam anbraten, bis sie zu duften beginnt, dann die Hühnerteile beidseitig anbraten, mit etwas weiterer Kokoscreme oder -milch aufgießen, so verwendet, das Gemüse zugeben und zugedeckt ca. 30 Minuten garen. Abschmecken und noch 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Huhn-Reiseintopf

1 Hühnerbrust oder 2-3 Hühnerkeulen; 1 $\frac{1}{2}$ Tassen Reis; 1 EL grüne Currypaste; 400 ml Kokosmilch; 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Fischsauce; Saft einer halben Limette; Limettenblätter.

Reis mit reichlich Wasser garen. Huhn in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken, in Öl anbraten, Chilipaste mitrösten, mit Kokosmilch löschen, Fischsauce, Limettensaft und Huhn zugeben, zugedeckt kochen lassen. Mit Limettenblättern zum Reis geben, durchwärmen.

Ochsenschlepp in Tamarindensauce

Pro Person ein Stück Ochsenschlepp; Zwiebel; Krachai (ersatzweise Galgantwurzel oder Ingwer); 1 EL Tamarindenmark; Sojasauce; Knoblauch; Essig.

Ochsenschlepp mit zerdrücktem Knoblauch einreiben, in Öl langsam anbraten, umstechen und im Fett Zwiebel anrösten, Krachaiwurzel mitbraten, Tamarindenmark mit Wasser verrühren und damit das Gemüse löschen. Fleisch wieder hineingeben, pfeffern, etwas Sojasauce und nach Wunsch Kokosessig zugeben und ganz langsam schmoren, bis das Fleisch leicht vom Knochen geht. Nur sparsam Wasser nachgeben, das Fleisch mehrmals wenden.

Rindfleischcurry mit Tamarindenmark

1 Scheibe Beiried, in dünne Streifen geschnitten; ein Stück Galgant; 3 Knoblauchzehen; 1 Zwiebel, gehackt; 2 EL grüne Chilipaste; 5 rote Chilischoten, in Ringe geschnitten; 2 Stengel Zitronengras; 1 Schuß Fischsauce; 2 EL Tamarindenmark.

Die gehackten Würzzutaten in Öl anbraten, Chilipaste kurz mitrösten, Fleisch zugeben. Fischsauce und Tamarinde zufügen, mit Wasser aufgießen und fertig dünsten. Kurz vor dem Servieren Chiliringe untermischen.

Rindfleischcurry mit Spinat

½ kg hinteres Ausgelöstes; 1 Große Zwiebel; 2 Knoblauchzehen; nussgroß Ingwerwurzel; 3-4 Stück Krachai-Wurzel; 2 EL grüne Currypaste; 2 EL süße Sojasauce (Thai, indonesische tut es aber auch); 1 EL Zucker; 1 EL Tamarindenmark; 3-4 EL Fischsauce; 2 Stangen Wasserspinat (Pak Soi); einige rote Chilischoten zur Garnierung.

Zwiebel hacken und in Öl anbraten, dann Knoblauch und Ingwer kurz mitrösten, Currypaste zugeben, bis sich der Duft entwickelt (Achtung, kann zum Husten reizen, je nach Schärfe). Das in Streifen geschnittene Rindfleisch zugeben, leicht aufgießen und mit den übrigen Gewürzen etwa $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt köcheln. Das in Stücke geschnittene Gemüse darauf verteilen, zugedeckt 3 Minuten dämpfen, dann unterrühren und kurz durchkochen.

Chiliblüten:

Beliebige Anzahl Chilischoten; Eiswasser; Fakultativ: Gummihandschuhe!

Die Schoten längs 2fach durchschneiden, sodaß sich 4 Blütenblätter ergeben. Stiele dran lassen. Am besten unter fließendem Wasser die Kerne auslösen, es geht auch, sie mit einem Messer auf einem Brett abzuschaben. Nichts in die Augen bringen! Dann für einige Stunden in kaltes Wasser legen und im Eiskasten aufbewahren, die „Blütenblätter“ spreizen sich dann von selbst.

Fischfilet in Bananenblatt gedämpft

Pro Person ein weißfleischiges Fischfilet; Marinade: Kokosmilch; rote Chilipaste; Fischsauce. Gemüsezutaten: z.B.: blanchierte Luffa (asiatische Kürbisart) oder Zucchini-scheiben. Chilischoten, gehackt.

Filets 15 Minuten marinieren, dann in die Mitte eines Bananenblattes setzen, etwas Marinade zugeben, mit Chili und Gemüse belegen. Zusammenfallen, mit Zahnstocher verschließen und im Bambusdämpfer 15 Minuten dämpfen.

Fischfilet in Bananenblatt gebraten

Bäckchen oder Filet vom Angler; Marinade: Panang-Chilipaste, Fischsauce, Kokosmilch. Weißkraut; Frühlingszwiebeln; Korianderblätter; Limettenscheiben. Bananenblatt.

Filets in mundgerechte Stücke schneiden, in der Marinade etwa 15 Minuten ziehen lassen. Auf ein Bananenblatt erst Weißkrautstreifen, dann Fisch mit etwas Marinade legen, Frühlingszwiebel, grob geschnitten und gezupfte Korianderblätter darauflegen, mit Limettenscheiben abschließen. Päckchen formen, mit Zahnstochern sichern und im Rohr bei 180° 15 Minuten garen.

Gedämpfte Fischrouladen

1 Scholle (oder ähnlicher Plattfisch); 10-15 dkg Lachsfilet; Ingwerwurzel; Knoblauch; Limette; 1 Schalotte; 1 Stengel Zitronengras; rote Currypaste; Kokosmilch; Fischsauce; Wasserspinat (oder Mangold) Bohnensprossen, Schalotte; Chilischote. Bananenblatt.



Abbildung 44: Gedämpfter Fisch im Bananenblatt

Fisch filetieren, die Filets in Kokosmilch, Currypaste und Fischeauce marinieren. Schalotte, Ingwerwurzel, Zitronengras und Knoblauchzehe klein hacken, mit fein gehacktem Lachs vermengen. Wasserspinat blanchieren, auf die abgetropften Filets legen, darauf Lachs, rollen und auf ein Bambusblatt setzen. Bohnensprossen, etwas Schalotte und Chiliringe danebenlegen, auf den Fisch je eine Limettenscheibe, zusammenpacken und mit Zahnstochern verschließen oder binden. 20 Minuten im Bambusdämpfer garen.

Beilage: Jasminreis, Wasserspinat (blanchiert und mit Knoblauch, Schalotte und Zitronengras sautiert), Limetten-Chilisauce. Als Hauptgang zwei Fischrollen pro Person.

Limetten-Chilisauce

2 rote Chilischoten, 5 EL Fischeauce, Saft einer halben Limette; 3 EL Wasser, Zwiebelgrün, gehackt.

Chili entkernen, in feine Ringe schneiden, mit den übrigen Zutaten vermengen und wenigstens eine Stunde ziehen lassen.

Chili-Limettensauce

3 grüne Chilischoten, entkernt, fein geschnitten; 3 EL Fischeauce, 1 EL helle Sojasauce; 1 KL gehackter Ingwer; Saft einer halben Limette; etwas Wasser.

Vermischen und eine Stunde ziehen lassen.

Gegrillte Rotbarben

Pro Person 1-2 Rotbarben; Knoblauchzehen; Chilischoten; Zitronengras; Ingwerwurzel; Limettenblätter; Salz.

Fische waschen, trocknen und leicht salzen. Die Gewürze hacken, vermengen. Für jede Portion ein entsprechend großes Stück Alufolie mit Gewürzen bestreuen, Fisch(e) drauflegen, nochmals Gewürze darüberstreuen, fest in die Folie einwickeln. Über Holzkohlenglut etwa 5-10 Minuten grillen, einmal wenden.

Gegrillter Drachenkopf

1 Rotbarsch, Drachenkopf oder roter Snapper von 1-1,5 kg; ½ l Kokosmilch; 1 EL rote Chilipaste; 2 EL Fischeauce; 3 rote Chilischoten,

Thailand

in kleine Ringe geschnitten; 1 Stengel Zitronengras; 5 Limettenblätter.

Fisch waschen und trockentupfen, auf jeder Seite 3-4mal einschneiden. Aus Kokosmilch, Fischsauce und Chilipaste eine Marinade bereiten, Fisch 30 Minuten beizen. Auf Folie legen, mit gehackten Gewürzen bestreuen, Folie schließen. Über Holzkohle etwa 15 Minuten grillen, einmal wenden.

Garnelensuppe

Je Portion 1 KL schwarze Chilipaste; 2 Limettenblätter; ein Stengel Zitronengras; Saft einer halben Limette; 1 Knoblauchzehe; einige Scheibchen Galgant; 3-4 Garnelenschwänze; 1 Schuß Fischsauce.

Garnelen in Wasser 1-2 Minuten kochen, abschrecken. Den Sud als Suppengrundlage aufheben. Die Garnelen auslösen, die Schalen im Sud etwas auskochen, abseihen. Kleingeschnittene Gemüse im Sud kochen, Chilipaste einrühren, Fischsauce zugeben. Die Garnelen am Schluß kurz warmziehen lassen.

Entensuppe mit Nudeln

½ Ente, möglichst gut entfettet; 4 Stengel Zitronengras; ein Knoblauchzehe, gequetscht; 4 Frühlingszwiebeln; 2 Scheiben gewähren; nussgroß Galgantwurzel, in Scheiben geschnitten; Fischsauce; 2 EL helle Sojasauce; breite Bandnudeln; Koriandergrün und Thai-Basilikum; Palmzucker.

Die Ente in reichlich kochendes Wasser geben, 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann abgießen und gründlich schwemmen. Mit frischem Wasser aufsetzen, Gewürze zugeben und etwa 1 Stunde zugedeckt kochen lassen. Inzwischen die Nudeln zunächst einweichen, dann mit kochendem Wasser übergießen, kalt spülen und mit Sesamöl am Zusammenkleben hindern. Abfiltrieren und die Ente auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die gewünschte Menge Suppe abmessen mit Palmzucker und eventuell noch etwas Fischsauce abschmecken. Zuletzt die Entenstücke in der Suppe wärmen, kurz vor dem Servieren einige Blätter Basilikum mitziehen lassen. Nudeln in Suppenschalen verteilen, heiße Suppe darüberschöpfen. Mit Koriandergrün garnieren.

Ente süß-sauer

½ gebratene Ente (Chinesisch, brauchbares TK-produkt): 1/ Dose Ananas in Stücken, nach Möglichkeit nicht künstlich gesüßt; 3 Limetten; 6-8 Kaffirlimettenblätter; Zucker; etwas Reissessig; 1 EL Hühnerbouillonpulver; etwas geriebenen Ingwer.

Sauce: Ananassaft mit dem Saft der ausgepressten Limetten, und den übrigen Zutaten außer den Ananasstücken und Wasser (insgesamt etwa 250-300ml) langsam erwärmen. Kurz vor dem Fertigwerden streifig geschnittene Limettenblätter und Ananas zugeben, mit Maisstärke, in Wasser aufgeschlämmt, binden.

Ente in ausreichend Öl doppelt frittieren, gut abtropfen lassen, in Streifen schneiden und auf vorgewärmter Platte anrichten und mit der Sauce übergießen.

Muscheln in Kokosmilch

Pro Person einige Herzmuscheln; rote Chilipaste; Schalotten, Zitronengras; Knoblauch; für 4 Personen etwa 400 ml Kokosmilch, 4 EL Fischeauce; Limettenblätter.

Schalotten, Zitronengras und Knoblauch hacken, in Öl anbraten, Chilipaste kurz mitrösten. Mit Kokosmilch und Fischeauce aufgießen, zum Kochen bringen und die Muscheln in 2 Minuten darin garen. Mit Limettenblättern bestreuen und zügig servieren.

Tintenfischsalat

Sojabohnenkeimlinge; Tintenfischtuben; rote Chilischoten; Zucker; Reiswein; Knoblauch; Sojasauce; Fischeauce; Zitronengras; Kokosessig; roter und gelber Paprika; gemischte Blattsalate; Gurke.

Keimlinge blanchieren, abschrecken und kühlen. Tintenfisch aufschneiden, säubern und die Oberfläche rautenförmig einritzen, 20 Minuten mit etwas Sojasauce, Knoblauch, Reiswein und Zucker marinieren. Dann von beiden Seiten kurz anbraten, in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Marinade helle Sojasauce und Fischsauce etwa 1:2 mischen, fein gehackte Chilischoten und Zitronengras zugeben, nach Geschmack mit Kokosessig säuern. Tintenfisch und Keimlinge etwa eine Stunde marinieren. Auf einem großen Teller Salatblätter als Rand auslegen, in die Mitte Keimlinge und Tintenfisch setzen, mit Paprikastreifen sternförmig belegen, um den Rand eine Gurkenspirale legen. Mit Chiliblüten (Chili zweifach längs spalten, Stiel an der Schote lassen, Kerne auskratzen und in Eiswasser einlegen, bis sich das Fruchtfleisch aufbiegt) verzieren.

Salat mit Tintenfisch

2 Tassen Bohnenkeimlinge; ¾ kg Tintenfische (TK); 1 nussgroßes Stück Ingwerwurzel; 2 Stengel Zitronengras; 2 EL rote Currypaste; 4 Stangen Sellerie; 2-3 Schalotten; einige rote Chilischoten, entkernt und in Ringe geschnitten; Kokosessig; Fischsauce; 1 KL Zucker; 2 Limetten, geschält und in Stücke geschnitten.

Keimlinge kurz blanchieren und sofort abschrecken. Mit der Sellerie gleichermaßen verfahren. In etwas Öl die Currypaste anrösten, Tintenfische zugeben und unter Rütteln zugedeckt kurz schmoren, mit Fischsauce löschen, durchrühren und zügig³¹ abkühlen. Ingwer und Zitronengras hacken, desgleichen die Zwiebelchen. Mit Zucker und Essig marinieren, Gemüse unterheben. Die abgekühlten Tintenfische zerteilen, Beißwerkzeuge, so vorhanden, entfernen, zum Salat geben, zuletzt Chilischoten und Limetten beifügen und einige Stunden gekühlt ziehen lassen. Als Beilage Hummerchips.

Tintenfisch auf Salat

Tintenfischtuben; Salat, Gurke, Cocktailparadeiser.

Marinade: 2 Knoblauchzehen, 2 EL Sojasauce., 2 EL Fischsauce, 2 EL Sake; 1 EL Zucker.

³¹ Zu langes Garen läßt den Tintenfisch gummiartig werden.

Tintenfisch der Länge nach aufschneiden, an der Außenseite rautenförmig einritzen, in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken, mit den übrigen Zutaten mischen, Fisch wenigstens eine halbe Stunde marinieren. In Öl braten, bis er sich einzurollen beginnt, auf Salaten anrichten. Evtl. mit Erdnüssen bestreuen, Chili-Limonensauce dazu reichen.

Salat aus Bohnensprossen und Kräutern

Mungbohnen sprossen; Koriander, Selleriegrün; Thai-Basilikum. Marinade: Kokosessig; Sesam- oder Arganöl; 1 Schalotte; 2 grüne Chilis, 2 Stängel Zitronengras, Zucker, nussgroß geriebener Ingwer.

Keimlinge blanchieren und refrachieren, mit reichlich Kräutern vermengen. Die Marinadezutaten in ein Glas füllen, gut schütteln und über das Gemüse gießen, gekühlt servieren, falls gewünscht, mit gebratenen Garnelen belegen.

Salat mit Meeresfrüchten



Abbildung 45: Salat mit Meeresfrüchten (Thai)

Meeresfrüchte (tiefgekühlt): Miesmuscheln, ausgelöst; Jakobsmuscheln; Garnelen.

Gemüse: Bohnensprossen; fester Salat; Koriander-, Sellerie-, (Holy)-Basilikumblätter; Weißkohl in Streifen; Gurkenscheiben; rote Zwiebel.

Thailand

Marinade: Fischsauce; Sesam-, nach Belieben und/oder Arganöl; je nach Gusto etwas Chilisauc; Chili; Ingwer; Knoblauch; Zitronengras; etwas Zucker; Wasser.

Die festen Marinadezutaten klein hacken, in ein Glas mit Deckel geben, die flüssigen Bestandteile zugeben und kräftig schütteln, einige Zeit ziehen lassen.

Gurken entkernen, in Scheiben schneiden und in Eiswasser legen. Sprossen waschen, blanchieren und refrachieren. Übrige Gemüse zerkleinern, waschen und trockenschleudern.

Muschelfleisch in siedendes Wasser geben, salzen, durchziehen lassen. Jakobsmuschelfleisch in Scheiben schneiden, mit etwas Reiswein marinieren. Garnelen in heißem Wasser antauen, überflüssige Eisglasur entfernen, trocknen und im Wok mit etwas Knoblauch, Ingwer und Zitronengras (von der Marinade abzweigen) braten, bis sie umfärben, vom Herd nehmen.

In einer großen Schüssel zuerst die Sprossen mit Marinade mischen, dann die Gemüse, die Garnelen und die Miesmuscheln unterheben. Auf einer geeigneten Platte anrichten. Obenauf die Jakobsmuschelscheiben legen, diese mit ein paar Spritzern Chilisauc verzieren. Auf Wunsch noch mit gerösteten Erdnüssen verzieren.

Zucchini-gemüse Thai

1 Zucchini; 1 Schalotte; 1 Kaffirlimettenblatt; 1 kleine Knoblauchzehe; 1 kleines Stück Ingwerwurzel.

Zucchini in Streifen schneiden, Schalotte, Ingwer und Knoblauchzehe hacken. Schalotte in Öl andünsten, Knoblauch zugeben, dann Zucchini. Limettenblatt in kleine Stücke reißen oder schneiden, zum Gemüse geben, mit wenig Wasser aufgießen, einige Minuten zugedeckt bei geringer Hitze ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pak Choy und Mungbohnen-sprossen in Kokossauce

6 Pak Choy; 10 dkg Bohnensprossen; kleine Dose Kokosmilch; Palmzucker; nussgroß Galgantwurzel; 1 Zitronengras; 2 rote Chilischoten; 2 EL Fischsauce; Limettensaft von 1 Limette; 2 Limettenblätter.

Sprossen blanchieren, wenn das Wasser wieder aufkocht, die dickeren Teile des Kohls dazugeben, die Blätter in ein Sieb, mit dem Kochwasser überbrühen, sofort refräichieren. Galgant fein würfeln, restliche Würzzutaten in Streifen oder Ringe schneiden, mit den Flüssigkeiten zugedeckt 15 Minuten kochen. Zur Fertigstellung das Gemüse etwa eine Minute im Würzsud durchwärmen, nach Lust und Laune mit Maisstärke binden (hält besser warm).



CHINA

Eine Redensart besagt, dass zu den wenigen Dingen, die der Chinese nicht isst, der Mond gehört, und dies auch nur deshalb, weil es bislang nicht gelungen ist, ihn einzufangen. Und in der Tat gibt es kaum etwas, was nicht in chinesischen Töpfen landen würde. Die Nahrungsmittelpalette der Chinesischen Küche ist zum einen aufgrund der sehr unterschiedlichen Klimazonen, die sich über das Land verteilen, breit gefächert. Der andere Grund liegt wohl darin, dass man es sich aufgrund der Bevölkerungszahl kaum leisten kann, etwas Essbares verkommen zu lassen.

Genau genommen gibt es auch keine „Chinesische Küche“, man müsste vielmehr in regionalen Dimensionen denken, wollte man den durchaus verschiedenen Kochstilen gerecht werden. Es leuchtet auch ein, dass die Kost des eher unwirtlichen Nordens anderes zu leisten hat als die des leichtlebigen Südens. Die dem europäischen Gaumen am leichtesten zugänglichen Gerichte dürften wohl der Kanton-Küche entstammen. Das typische Gericht, das an dieser Stelle zu nennen wäre, ist süß-saures Schweinefleisch, ganz generell dickliche Saucen, meist mit Maisstärke angesetzt. Der Norden bietet mehr „Erwärmendes“, die Szechuan-Küche mit scharfen Gewürzen, wie zum Beispiel La-Yu, dem feurigen Chiliöl, erinnert gelegentlich an Korea.

Der langen Liste möglicher Zutaten steht eine raffinierte Methodik des Garens gegenüber. Die in Europa landläufig eingebürgerten Verfahren wie Kochen, Braten, Dämpfen, Schmoren etc. sind selbstverständlich in Verwendung. Eine Garmethode kann aber für China als die landestypischste hervorgehoben werden: Das schnelle Braten unter Rühren, auch Pfannenrühren genannt. Das Raffinement liegt dabei zunächst in der Energieersparnis, die wohl die Erfindung hervorgebracht hat, wie auch darin, dass aufgrund der extrem kurzen Zubereitungszeiten der Nährwert der Lebensmittel am wenigsten beeinträchtigt wird. Ein Gemüsegericht wie zum Beispiel Bröselkarfiol ist in China schlicht nicht vorstellbar, erstens, weil es niemandem einfiel, ein Gemüse mehr als notwendig zu garen, zweitens erschiene es als Energieverschwendung. Überhaupt handelt es sich um eine Küche, die um optimale Nutzung aller Ressourcen bemüht ist. Dass bei aller Sparsamkeit das Auge nicht zu kurz kommt ist ein erfreulicher Nebenaspekt knapp gehaltener Garzeiten. So kann man sich an leuchtenden Farben der verwendeten Gemüsesorten erfreuen, die auch einen angenehm knackigen Biss aufweisen.

Die länger gegarten Gerichte repräsentieren meist die Seele wie den Magen wärmende Eintöpfe, oft mit fetten Fleischsorten, die dadurch bekömmlicher werden³². Nicht wegzudenken ist die Sojasauce, die einen wesentlich vordergründigeren Geschmack aufzuweisen hat, als beispielsweise die japanischen Produkte. Sie ist die einzige exotische Ingredienz, die wirklich unabdingbar ist, um ein authentisches chinesisches Gericht zu kochen. Etwas weniger pointiert: Mit hierzulande üblichen Zutaten ist es ohne allzu großen Aufwand möglich, glaubhafte Chinesische Küche zu präsentieren.

Durch die sparsame Verwendung von Fett wie auch durch die bereits angesprochene kurze Hitzeeinwirkung ist die Chinesische Küche auch aus diätetischer Sicht durchaus empfehlenswert. Da eben so gut wie alles Verwendung finden kann, ist auch jederzeit für Abwechslung und Ausgewogenheit gesorgt. Ein weiterer gesundheitlicher Vorteil liegt in der sparsamen Verwendung von Fleisch (Die europäische Standarddosierung von 20 dkg pro Portion reicht durchaus für ein Gericht, das mehrere Personen zufriedenstellt).

Bei einem typischen pfannengerührten Gericht kehren sich die aus der unserer Küche gewöhnten Zeitaufwendungen um: wesentlich mehr fällt bei der Vorbereitung (Blanchieren, Zurechtschneiden, Zerkleinern) an, während das Garen nur wenige Minuten in Anspruch nimmt. Die Zubereitung mittels Pfannenrühren sollte nach Möglichkeit mit einem Wokbrenner erfolgen, der allein die nötige Hitze liefern kann; es geht um das sogenannte Wok-Hei, das nur so erzielt werden kann. Der Unterschied ist mehr als deutlich zu schmecken. Der dünnwandige Stahlwok speichert auch nicht unnötig Hitze, die zu ungewolltem Nachgaren führt und ist, einmal gut „eingebraunt“, jeder Non-Stickpfanne überlegen. Die längste Kochzeit beansprucht üblicherweise der Reis, der immer ungesalzen zubereitet wird. Durch die akkurate Vorbereitung entfällt die Notwendigkeit, bei Tisch Speisen zu zerkleinern. Ein Paar Stäbchen ist daher ausreichend. Zu suppigen Gerichten wird ein Löffel gereicht. Das Chinesische Menu ist nicht so sehr in Gänge aufgeteilt, wie in den europäischen Küchen. Es ist vielmehr üblich, mehrere, durchaus auch kontrastierende Gerichte gleichzeitig aufzutischen und es dem Esser zu überlassen, seine Auswahl zu treffen. Als Faustregel kann gelten, dass die Anzahl der Gerichte jener der Esser entsprechen sollte. Um ein derartiges Essen einigermaßen stressfrei herzustellen und als Gastgeber auch präsent zu sein, ist straffe Organisation beim Herrichten erforderlich. Man sollte verschiedene Zubereitungsmethoden anwenden, ein geschmortes Gericht, ein gekochtes, ein

³² z.B.: *Rotgekochtes Schweinefleisch: Mit Sojasauce und Sternanis geschmortes Gericht, wobei hier bevorzugt Bauchfleisch Verwendung findet.*

kaltes, ... Mehrere ausschließlich pfannengerührte Gerichte sollte man eher nicht planen, maximal 2, die Fertigstellung erfordert zwar in aller Regel weniger Zeit, aber die gleichzeitige Arbeit an 2 und mehr Gerichten dürfte den Nicht-Profi doch überfordern. Ich empfehle, die vorbereiteten Zutaten gruppen- bzw. gerichteweise in Schalen oder Schüsseln zusammenzustellen, möglichst auch in der richtigen „Chronologie“ sprich: Reihenfolge der Zugabe. So lassen sich die Gerichte dann flott pfannenrühren und zu Tisch bringen. Längeres Warmhalten oder gar Aufwärmen vertragen sie nicht.

Vorspeisen

Kohlsalat

Kraut; Salz; Zucker; Reisessig; Ingwerwurzel; Chilisaucе.

Kraut von Außenblättern und Strunk befreien, nudelig schneiden oder hobeln. Mit Salz und Zucker gut durcharbeiten, etwas stehen lassen. Ingwerwurzel schälen, auf einer Reibe zerkleinern und das Geriebene durch ein Sieb pressen. Mit Essig zum Kraut geben, mit Chilisaucе nach Belieben schärfen und in einer Steingutschüssel einschichten, gut pressen und einige Tage im Kühlen mit Gewicht beschwert stehen lassen. Als Beilage zu diversen Vorspeisen, z.B.: Hummerchips, Frühlingsrolle, etc.

Mit der gleichen Marinade läßt sich ein schmackhafter Bohnensprossensalat herstellen.

Quallensalat (Jellyfish)

Qualle in Salzlake; Gurke; Ingwerwurzel; Zucker; Reiswein; Chilisaucе; fakultativ: Wakame (Seetang); Sesamöl.

Qualle möglichst dünn schneiden, in reichlich Wasser gut einen Tag auswässern (ist stark salzig!), Wasser mehrmals wechseln. Ingwer reiben, mit Essig, Chilisaucе und Zucker vermengen. Gurke entkernen, in Eiswasser einlegen. Vor dem Servieren Qualle untermengen, und, sofern verwendet, eingeweichten Wakame, noch eine halbe Stunde ziehen lassen. Zimmerwarm oder kalt zu Tisch bringen.

Gebackene Hühnerflügel mit Mungbohnenkeimlingen

Pro Person 2-3 Hühnerflügel; Eier; Maisstärke, Salz; Pfeffer.

Die Enden, die nur Haut und Knochen beinhalten abhacken. In versprudelte Eier tauchen, dann in einem Gemisch aus Maizena, Salz und Pfeffer wenden und bei 170° knusprig ausbacken. Auf einer Platte am Rand anrichten, in der Mitte den kalten Salat. Sauce separat reichen.

Mungbohnnensalat

Bohnenkeimlinge; Salz; Zucker; Reisessig (roter chinesischer und, weniger „hantig“: japanischer); Ingwerwurzel.

Die Bohnen in siedendes Wasser werfen, wieder aufkochen lassen, abgießen und abschrecken. Eine Marinade aus den obigen Zutaten anrühren, mit geriebenem Ingwer abrunden, zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Fünfgewürzesauce

Hühnerreste mit Haut; Schalotte; 2KL Fünfgewürzepulver; 1 Knoblauchzehe; Zucker, Limetten- oder Zitronensaft; ¼ l Wasser, 2 EL helle Sojasauce.

Die Hühnerteile in wenig Öl rösten, Knoblauch und Fünfgewürzepulver begeben, mit Wasser oder Hühnersuppe löschen, Sojasauce zugeben, mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken. Alternativ kann ein dunkler Hühnerfond als Ausgangsbasis genommen werden. Sauce kann geseiht und mit Maisstärke angedickt werden.

Schweinefleisch mit Knoblauchsauce

(Szechuan)

Etwa ½ kg Bauchfleisch mit Schwarte, ohne Knochen und Knorpel, auf gleiche Stärke getrimmt; 1 EL Szechuanpfefferkörner; 1 Kapsel schwarzer Kardamom; 1 Stange Zimt; 2-3 Stück Sternanis; 1 geh. EL Salz.

Das Fleisch, so noch nicht geschehen parieren, waschen und mit Salz einreiben, dann eine gute bis 2 Stunden ruhen lassen, nicht zu warm, aber auch nicht im Kühlschrank. Zwischenzeitlich die Sauce zubereiten (siehe unten).



Abbildung 46: Schweinefleisch mit Knoblauchsauce

CHINA

Zum Kochen die Gewürze etwa 20 Minuten in wenig Wasser köcheln. Das Fleisch einlegen, mit Wasser gut bedecken und 30 Minuten offen kochen. Deckel auflegen, die Hitze abdrehen und weitere 30 Minuten ziehen lassen. Ganz erkalten lassen, in Folie einschlagen und im Kühlschrank lagern. Zum Servieren möglichst dünn aufschneiden (z.B. mit einer Aufschnittmaschine), mit Koriander und Sauce servieren.



Abbildung 47: Vorschlag zum Anrichten

Aus der Kochflüssigkeit kann man nach Abseihen noch eine recht pikante Suppe machen; etwas Chiliöl oder Crispy Chili, ein Spritzer helle Sojasauce, ein paar Wan Tans, Frühlingszwiebel oder Koriander, fertig

Knoblauchsauce

6-8 Knoblauchzehen, möglichst fein gehackt; je 2 EL Chiliöl, Szechuan-Chiliöl und Sesamöl; 1 TL Zucker, ¼ TL Salz.

Alle Zutaten mischen, bis Zucker und Salz gelöst sind. Entweder über das Schweinefleisch träufeln oder getrennt in Schälchen anbieten, was auf unterschiedliche Schärfetoleranz der Gäste Rücksicht nimmt.

Szechuan-Chiliöl

125ml Erdnussöl; 2 EL Szechuanpfefferkörner; 3 Stück Sternanis; 2 EL Chiliflocken.

Sternanis und Pfefferkörner 20 Minuten im Öl ziehen lassen, Temperatur darf nicht zu hoch werden. Chiliflocken einstreuen und die Kasserole vom Herd ziehen oder die Flocken in einer Schüssel mit dem heißen Öl übergießen. Nach einer Viertelstunde durch ein Sieb abgießen und in einem geeigneten Glas lichtgeschützt aufbewahren.

Es sollte eine kräftig orangerote Farbe resultieren.



Abbildung 48: Szechuanpfefferöl

Suppen

Haifischflossensuppe

Pro Person: 1 Schale Hühnersuppe; 1 EL Hühnerfleisch, fein gehackt; etwas Eiklar; Ingwerwurzel, feinst gehackt; 1 KL Zwiebelgrün, fein gehackt und in kaltem Wasser „entschärft“; 1 EL Reiswein oder Sherry; einige Tropfen Sesamöl; Maizena, in Wasser aufgeschlämmt; etwa nussgroßes Stück getrocknete Haifischflossen.

Haifischflossen 2-3-Stunden einweichen, dann zweimal mit frischem Wasser bis zu einer knorpeligen Konsistenz weichkochen, zuletzt ein Scheibchen Ingwerwurzel und etwas Salz zugeben, dann abseihen und, falls nötig, hacken. Hühnerfleisch mit Küchenbeil fein hacken, mit etwas Reiswein, Ingwerwürfelchen, gesprudeltem Eiklar und etwas Suppe gut vermengen, Haifischflossen und Sesamöl zugeben. Übrige Suppe aufkochen, mit Maizena andicken (sollte ziemlich zähflüssig sein). Die Hühner-Hai-Mischung in dünnem Strahl in die kochende Suppe einlaufen lassen, dabei mit einem Stäbchen ständig rühren. Vor dem Servieren mit abgetropfter Frühlingszwiebel garnieren.

Spinatsuppe mit Eierblumen

Kräftige Suppe, z.B. Reste vom Feuertopf; pro Person eine Hand voll Spinat; etwas Ingwerwurzel, gehackt; Ei; Maizena.

Suppe zum Kochen bringen, grob gehackten Spinat hineinwerfen, Ingwerwurzel hinterher. 1-2 Minuten kochen, Schuss Reiswein zugeben, mit Maizena andicken. Zuletzt versprudeltes Ei einlaufen lassen, nicht mehr aufkochen lassen.

Dim Sum

Geschmorte Phönixkrallen

Hühnerfüße; Sternanis, Szechuanpfeffer, Zucker; dunkle Sojasauce; Zucker; etwas Fünfgewürzepulver, Reiswein.

Hühnerfüße in mundgerechte Stücke hacken, in Wasser etwa 5 Minuten vorkochen, abgießen. In wenig Öl kurz rösten, sämtliche Gewürze zugeben und zugedeckt weichschmoren. Vor dem Servieren in Schlüsseln geben und im Dämpfer wärmen (fakultativ). Wird mit Stäbchen in den Mund genommen und mehr gelutscht als gekaut.

Duftende Kutteln

Kutteln, gut gesäubert und mit wenig Essig vorgekocht; Sternanis; Szechuanpfeffer; Zucker; Zimt; Nelke; dunkle Sojasauce; Reiswein.

Die Kutteln nudelig schneiden (etwa 1 cm breit), mit den übrigen Zutaten in einer Kasserolle zugedeckt schmoren, bis sie schön weich sind und die Flüssigkeit weitgehend reduziert ist. Kann im Voraus bereitet werden, dann nur mehr in einer Schüssel im Bambusdämpfer wärmen.

Kutteln in Pfeffersauce

Kutteln wie oben; etwas Rindsuppe; dunkle Sojasauce; schwarze Pfeffersauce; Reiswein; etwas Zucker; 1 ungeschälte Knoblauchknolle.

Alle Zutaten gemeinsam etwa 1 Stunde zugedeckt schmoren. Knoblauch vor dem Servieren entfernen.

Duftende Kutteln, pikant

Kutteln wie oben vorbereiten; 1 Knoblauchknolle, fein gehackt; scharfe Bohnensauce, Ingwer, fein gehackt; helle Sojasauce; Reiswein.

Knoblauch, Ingwer und Bohnensauce in wenig Öl anbraten, Kutteln zugeben, mit Reiswein und Sojasauce löschen, etwas Wasser zugeben und zugedeckt weichdünsten.

Rindfleischbällchen mit Koriander in Kohlblatt

20kg Rindfleisch, faschiert; 4 Stämmchen Koriander mit Wurzel; 1-2 Knoblauchzehen; das Weiße von 3-4 Frühlingszwiebeln oder 2 Schalotten, alles klein gehackt; Salz, Pfeffer; helle Sojasauce; ein kleines Ei(klar). Chinakohlblätter, blanchiert.

Alle Zutaten gut mischen, Kugeln formen und in blanchierte Chinakohlblätter wickeln. Diese auf einen Teller setzen und im Bambusdämpfer etwa 10 Minuten garen.

Schweinefleischtaschen mit Bärlauch im Reisblatt



Abbildung 49: Schweinefleischtaschen mit Bärlauch

15dkg Schweinsfaschiertes (oder gemischt); 1 Hand voll Bärlauch, gehackt; Salz; helle Sojasauce; Ingwer, geraspelt oder fein gehackt; Pfeffer; 1 EL Maizena; etwas Reiswein; Wasser. Reispapierhüllen.

Zutaten gut mischen, mit Wasser auf gut verarbeitbare Konsistenz bringen. Reispapierhüllen zwischen gut feuchten, aber nicht nassen Tüchern einige Minuten weich werden lassen. Fülle daraufsetzen und längliche Päckchen formen. Im Bambusdämpfer auf einem geölten Teller garen.

Gebackene Fischrollen

Festfleischiges Fischfilet (z.B.: Rochenflügel, Viktoriabarsch o.ä.); Grünes vom Frühlingszwiebel; geriebener Ingwer; helle Sojasauce; Reiswein; Eiklar, Salz; Reispapier oder Won Ton-Hüllen.

Fischfilet und etwas Eiweiß cuttern, mit den übrigen Zutaten gut mischen und in Hüllen geben, diese zu Rollen formen und bei 150° ausbacken.

Frühlingsrolle mit Garnelen

Garnelen; Ingwer; helle Sojasauce; Frühlingszwiebel in Streifen; Weißkraut in Streifen; Koriander; Reiswein; Salz; Hüllen für Frühlingsrollen.

Garnelen grob hacken, mit gehacktem Ingwer, Koriander, Sojasauce und etwas Reiswein kurz marinieren. Die Teighüllen mit Kraut und Zwiebel belegen, Garnelenmischung darauf verteilen, kuvertartige Päckchen formen und in Öl ausbacken.

Garnelen-Schweinefleischtaschen

Geschälte Garnelen und Schweinefleisch (3:1); geriebene Ingwerwurzel; helle Sojasauce; gehackte Frühlingszwiebel; etwas Eiklar oder Maizena zur Bindung; Won Ton-Hüllen.

Garnelen und Schweinefleisch cuttern, übrige Zutaten beigeben, in Won Ton-Hüllen geben, daraus Säckchen formen und auf Kohlblättern oder einem mit Sesamöl eingeriebenen Teller im Bambusdämpfer garen.

Meeresfleischtäschchen Shanghai Art

Fülle: weiß-fleischiges Fischfilet, 200 g; rohe Garnelen, 150 g; 4-5 Jakobsmuscheln; eine Dose Krabbenfleisch; ein KL Maisstärke; 70 g Ingwer-Zwiebelwasser (ein Frühlingszwiebel mit nussgroß Ingwer und Wasser im Blitzschneider zerkleinert und filtriert); etwa 300 g gelierter Fischfond; weißer Pfeffer; Prise Salz; 1 KL Sojasauce, hell. Heißwasserteig, s.

Gut gekühltes Fischfilet mit einem Teil der Garnelen und dem Ingwerwasser in Blitzschneider zerkleinern, darauf achten, dass die Masse nicht zu warm wird und demontiert. Restliche Garnelen klein schneiden und mit gewürfelten Jakobsmuscheln und dem abgetropften, grob gehackten Garnelenfleisch vermengen und unter die Farce ziehen. Zuletzt die kleinwürfelig gehackte Fischsulz unterheben, alles sofort wieder gut kühlen.

Den Heißwasserteig portionsweise verarbeiten, damit er nicht austrocknet. Teig portionieren und so ausrollen, dass etwa 7 cm Durchmesser resultieren, wobei darauf zu achten ist, dass das Zentrum dicker ausfällt als die Ränder. Je ein KL Füllung daraufsetzen, Täschchen falten, zuletzt die Spitze zudrehen um die Täschchen zu schließen. 8 Minuten über großer Hitze dämpfen. Als Dipping eignet sich XO-Sauce.

Gedämpfte Knödel mit Schweinefleischfülle

Teig: 20-30kg Mehl (gemischt) mit der entsprechenden Menge Trockengerm vermengen, salzen und Wasser zugeben, bis ein mittelfester Teig resultiert, 1 KL Sesamöl. Gehen lassen.

CHINA

Fülle: Faschiertes Schweinefleisch; Hoisin-Sauce; Salz; Chilisauce; gehackte Frühlingszwiebel.

Zutaten mischen, Germteig abschlagen, nochmals gehen lassen, dann die Füllung zu Kugeln formen und in Teig einpacken. Die Teigkugeln in mit Sesamöl eingefettete Reisschalen geben, wenden und 20 Minuten dämpfen. Mit Pflaumensauce servieren.

Gyoza (Teigtaschen) mit Schweinefleisch und Kohl

20 dkg faschiertes Schweinefleisch; das Weiße von 3 Frühlingszwiebeln; 1 gehackte Knoblauchzehe; gehackter Ingwer; 1 EL Reiswein; 1 KL Zucker; 1 EL Sojasauce; 2 - 3 gehackte Korianderwurzeln; 1 kleines Ei; ca. 10 dkg Kohl, fein gehackt.

Alle Zutaten gründlich vermengen und zugedeckt im Eiskasten etwa 30 Minuten rasten lassen. Je ein Kaffeelöffel auf 2 Blatt Wonton-Hüllen geben und gut verschließen, den Abschluss mit etwas Wasser anfeuchten. Kurz rasten lassen. Zum Garen wenig Erdnussöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Teigtaschen darin beidseitig anbraten, mit etwas Wasser und braunem Essig ablöschen, Hitze reduzieren und zugedeckt 5-10 Minuten dämpfen lassen. Gegen Ende den Deckel wieder abnehmen die Teigtaschen nochmals bräunen. Mit Essig/Sojasauce als Dip servieren.

Heißwasserteig

330g Mehl, gesiebt; 250ml kochendes Wasser, Salz.

Mehl und eine Prise Salz in den Rührkessel einer Küchenmaschine geben, Rührwerk einschalten und kochendes Wasser darüber gießen, zügig einarbeiten, gut durchkneten. In Folie eingehüllt auskühlen lassen. Kann mit Nudelmaschine ausgerollt werden, muss aber gut mit Mehl bestreut werden (klebt sonst etwas).

Gebratene Fleischtaschen



Heißwasserteig (s.o.); ¼ kg Faschiertes; Ingwerwurzel und Knoblauch, fein gehackt, 2 Frühlingszwiebeln, helle Sojasauce; Reiswein; Salz. Brauner Essig; Öl.

Abbildung 50: Gebratene Fleisch-taschen

Faschiertes mit gehacktem Gemüse und Gewürzen gut vermengen. Teig ausrollen und, am besten mit einem Ausstecher von etwa 12 cm ausstechen. Teig auf die Oberseite des (idealerweise klappbaren) Ausstechers legen, 1 EL Füllung darauflegen und schließen, alternativ von Hand füllen und krendeln. In wenig Öl beidseitig anraten, wenig Essig darüber träufeln, Deckel auflegen und eine Minute ziehen lassen, Prozedur nach Wenden noch einmal wiederholen.

Gedämpfte Teigtaschen mit Krabben- und Schweinefleisch

Heißwasserteig (s.o.); 1 kleine Dose Krabbenfleisch; etwa 1/3 Schweinefleisch; 8 Wasserkastanien; 1 EL Mu-Err-Pilze, eingeweicht; Frühlingszwiebel; Ingwer; 1 Eiklar; Reiswein; helle Sojasauce.

Alle Zutaten fein hacken oder cuttern, gut vermengen. Teig ausrollen und etwa 6cm groß ausstechen, halbmondförmig falten und gut verschließen. Im Dämpfer 10 Minuten garen.

Xiao Bao

Suppenpäckchen

Füllung: Nicht zu mageres faschiertes Schweinefleisch; Jungzwiebel; Knoblauch; etwas Ingwersaft oder feinst gehackter Ingwer; Salz; weißer Pfeffer; helle Sojasauce; etwa 1:1 mit gelierter Suppe, klein gehackt, gemischt.

Alle Zutaten kräftig abmischen. Die gut gekühlte Suppenbasis fein würfeln und unterheben. In Heißwasserteig (siehe Seite 226) einhüllen, beim Abdrehen einen kleinen Kamin offenlassen³³. 8-10 Minuten dämpfen.

Suppenbasis

2 Hühnerkarkassen; 1 kg Schweineknochen; 2 l Wasser; einige Scheiben Ingwer; 1 angedrückte Knoblauchzehe; helle Sojasauce.

Die Fleisch-Knochenteile gründlich abspülen, in kochendes Wasser geben, ca. 5 Minuten kochen, abseihen, spülen und mit frischem Wasser aufsetzen, ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Abschmecken und mit Gelatine nach Vorschrift, je nach resultierender Flüssigkeitsmenge eindicken, in Plattenform gelieren lassen und gut durchkühlen.

³³ Die Teigtaschen platzen dann nicht gar so leicht.



Abbildung 51: Xiao Bao (Suppenpäckchen)

Drachenwantans



Abbildung 52: Drachenwantans

Füllung: 250g fettes Schweinefleisch, fasciert; ½ TL Salz; 3 Wachteleier oder ein kleines Hühnerei; 1 EL helle Sojasauce; 4-5cm Ingwerwurzel; 1 EL Szechuanpfefferkörner. Weiters: Wantanhüllen (TK).

Ingwer mit einem Küchenbeil klopfen, dann mit warmem Wasser begießen, 20 Minuten ziehen lassen. Pfefferkörner mit

3-4 EL kochendem Wasser übergießen, gleichfalls ziehen lassen. Beide Flüssigkeiten abseihen, sollte in Summe etwa 200 ml ergeben. Eier, Gewürze und die Flüssigkeit portionsweise einarbeiten, dabei am besten mit den Fingern immer in eine Richtung rühren, es sollte eine recht lockere Farce resultieren. Je ein KL Füllung in die Mitte eines Teigblattes setzen, die Ränder befeuchten, zu Dreiecken formen. Schöner sieht es aus, wenn man sie dann noch in Fischform bringt. Dazu die gegenüberliegenden Enden überkreuzen und fest zusammendrücken.

In Suppe oder Salzwasser 2-3 Minuten kochen, dann entweder mit etwas geröstetem Szechuanpfeffer, Chiliöl und Frühlingszwiebelgrün servieren oder als Suppeneinlage.

Hauptspeisen

Geflügel

Weißgeschnittenes Huhn

ein ganzes Huhn; Jungzwiebel; Ingwer; 2-3 Knoblauchzehen; helle Sojasauce; Salz.

Das Huhn mit einigen Scheiben Ingwer, 2-3 Jungzwiebeln und Knoblauchzehen füllen und in kaltem Wasser, eben bedeckt, aufsetzen und zum Kochen bringen. Nach einigen Minuten Salz und helle Sojasauce zufügen. Eventuell abschäumen und ca. 45 Minuten mehr ziehen als kochen lassen. Dann im Sud etwas abkühlen lassen, herausnehmen und zerlegen, Beine zerteilen, Brust in Scheiben schneiden. Auf einer Platte, eventuell auf Resten der Karkasse, drapieren und mit marinierten Gurkenscheiben umlegen. Lauwarm oder kühl servieren. Evtl. mit einer Sauce aus etwas Suppe, Sesampaste, Zucker, Zitronensaft, etwas mit Maisstärke andickt, überziehen, oder eine andere Sauce dazu reichen. Mit Korianderblättern garnieren.

Variante zum Guss: Ingwer; Zitronenzesten in feinen Streifen; Suppe; zwei Esslöffel Hoisin-Sauce; Zucker; 1KL Fünfgewürzepulver; Saft einer Zitrone.

Zutaten vermengen und miteinander kurz aufkochen, mit Maisstärke andicken.

Huhn mit Ananas

1 Hühnerschnitzel, ausgelöst; 1 EL Maisstärke; Reiswein; 1 Dose Ananasstücke (380g); 1 Zwiebel; nussgroß Ingwerwurzel; Saft der Ananas; 1 EL helle Sojasauce; 2 KL Zucker; 1EL Reisessig; Maisstärke, in Wasser aufgeschlämmt, zum Andicken.

Fleisch in feine Streifen schneiden, mit Stärke und Reiswein ca. 15 Minuten marinieren. Zwiebel in Streifen, Ingwer in feine Würfel schneiden, vermengen. Ananassaft, Zucker, Reisessig und Sojasauce mischen. Huhn im Wok pfannenrühren, beiseiteschieben, Zwiebel/Ingwer kurz sautieren, vermengen, mit Saucenansatz aufgießen, verkochen lassen, andicken, zuletzt Ananasstücke in der Sauce durchwärmen.

Huhn mit Nüssen

250g Hühnerfleisch; 1 Tasse Cashewnüsse; 1 Tasse Bambussprossen in Streifen; 1 Knoblauchzehe und eine Scheibe Ingwer, fein gehackt; 1 Zwiebel, nudelig geschnitten; 1 EL gemahlene, geröstete Sesamkerne, 1 KL Zucker; Sojasauce; Sake; 2 KL Maisstärke, in Wasser aufgeschlämmt.

Vorbereitung: Klein geschnittenes Hühnerfleisch mit je ein EL Sake und Sojasauce marinieren. Nüsse in einer Pfanne mit Öl bräunen, auf einen Teller schütten. Zucker in Sojasauce auflösen.

In etwas Öl Knoblauch und Ingwer andünsten, Zwiebel zugeben und leicht Farbe nehmen lassen, Bambus zugeben. In einer anderen Pfanne das Hühnerfleisch pfannenrühren. Das Gemüse zugeben, geriebene Sesamkerne darüber streuen, mit Sojasauce angießen, durchrühren und Nüsse beifügen. zugedeckt kurz ziehen lassen, zuletzt mit Maisstärke andicken.

Huhn mit Nüssen II

1 Hühnerschnitzel; 2 Tassen Nüsse(Cashew, geschälte Mandeln); 1-2 Zwiebeln; daumengroßes Stück Ingwerwurzel; 1 kleine Knoblauchzehe; 3 Tassen Sojabohnen; 1 Tasse Erbsen; 1 Karotte; Hühnersuppe; Maisstärke; Sojasauce; 1 EL gemahlene, geröstete Sesamkerne; 2 KL englischer Senf; 1 EL Zucker; Sake oder Sherry; Salz.

Nüsse in Öl bis zu hellbrauner Farbe rösten, dann auf einer Papierserviette abtropfen lassen. Fleisch plattieren, dann mit einem Beil kreuzweise von der Unterseite an- aber nicht durchhacken, in Streifen schneiden, dann in mundgerechte Stückchen. Mit 1 EL Maizena, 1 EL Sojasauce und einem Hauch Sake oder Sherry marinieren. Zwiebel nudelig schneiden, Ingwerwurzel schälen, reiben, pressen, den Saft unter die Zwiebelstreifen mengen. Sojabohnen und Karotten – diese erst in Scheiben schneiden oder hobeln – blanchieren und abschrecken. Aus 2 EL Sojasauce, etwa ¼ l Suppe, Zucker, Senf und Sesam eine Würzmischung bereiten. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, eine zerdrückte Knoblauchzehe kurz braten, wieder entfernen, dann das Fleisch pfannenrühren, in der anderen zunächst Zwiebel, dann Bohnensprossen und Karotten braten. Fleisch mit Gewürzmischung begießen, mit in Wasser aufgeschlämmter Stärke andicken, Gemüse und einen Teil der Nüsse unterziehen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die restlichen Nüsse darüber streuen.

Hühnerfleisch mit Cashewkernen (Szechuan-Küche)

1 Hühnerfilet; Marinade: 1 EL Maisstärke, 1 EL helle, 1 EL dunkle Sojasauce; ½ roter Paprika, in Streifchen geschnitten; 2 KL Szechuanpfeffer, gemörsert, evtl. in trockener Pfanne geröstet; 3 Frühlingszwiebeln, in 5cm lange Streifen geschnitten; 4-5 Knoblauchzehen und 3cm Ingwerwurzel, beides gehackt; 2 Bambusschößlinge, streifig geschnitten; Sauce: 2 EL scharfe Bohnensauce, 1 EL schwarze Pfeffersauce, 1-2 EL Chiliöl; 1 Tasse Cashewkerne, in Öl geröstet, auf Küchenpapier abgetropft; Suppe.

Filet in feine Scheiben schneiden, Marinade unterheben, etwas ziehen lassen. Im Wok 3 EL Öl erhitzen, Huhn pfannenrühren, dann etwas zur Seite schieben, ggf. noch etwas Öl in den Wok geben und Pfefferkörner, Knoblauch/Ingwer kurz rösten, dann Gemüse zugeben, 1-2 Minuten pfannenrühren, Nüsse und Saucenansatz zugeben, durchwärmen. Ggf. mit etwas Suppe aufgießen.

Huhn mit Cashewkernen (Guangdong)

Für 2 Personen als Hauptgang: 3 ausgelöste Hühnerhaxerln ohne Haut; 2 Knoblauchzehen, gehackt; 1 EL Maisstärke; 1 EL Reiswein; 1 EL helle Sojasauce; 1 EL Öl; etwas Hühnersuppe; 1 EL Sojasauce; 1 roter Paprika; 1 roter oder grüner Birdseye-Chili, entkernt, in feinste Streifen geschnitten; 3-4 Schalotten, in mundgerechte Stücke geteilt, nussgroß Ingwer, gehackt; 1 Tasse Cashewkerne und Öl zum Frittieren.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Beil leicht plattieren und mit einer Ecke des Beils leicht klopfen, Knoblauch untermischen, dann nach und nach Stärke, Wein und Sojasauce, zuletzt das Öl gut einmassieren, 15 Minuten marinieren.

Inzwischen Gemüse vorbereiten und die Nüsse im Wok, mit Öl bedeckt, leicht Farbe nehmen lassen, mit Schaumlöffel aus dem Öl nehmen, dieses bis auf einen Rest abgießen und die Schalotten mit dem Ingwer sautieren, bis es duftet, Paprika zugeben, 1-2 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen.

Wok wieder erhitzen, Öl zugeben und das Huhn etwa 30 Sekunden im Öl ruhen lassen, dann wenden und pfannenrühren. Hitze etwas zurücknehmen, Gemüse und Nüsse zugeben und durchwärmen. Entweder „trocken“ lassen oder mit ein wenig Hühnersuppe sämiger gestalten, es kann auch mit Maizena/Wasser andickend werden

CHINA

Huhn mit Lychees

250 g Hühnerfleisch; Sake; 1 Dose Lychees; 1 Tasse Bambussprossen in Streifen; 1 Knoblauchzehe; eine Scheibe Ingwer, fein gehackt; 1 Zwiebel, nudelig geschnitten;

Sauce: 1 KL Zucker; Lycheesaft; 2 EL Sojasauce; 1 EL Sake; 2 EL Reisessig oder chinesischer brauner Essig; 1 EL englischer Senf. Zum Andicken: 2 KL Maisstärke, in Wasser aufgeschlämmt.

Vorbereitung: Klein geschnittenes Hühnerfleisch mit ein EL Sake marinieren. Zwiebel mit Ingwer vermischen und ¼ Stunde stehen lassen.

Erdnussöl erhitzen und blättrig geschnittenen Knoblauch einige Male pfannenrühren, wenn er Farbe nimmt, aus dem Öl nehmen. Zwiebel im Öl 1 Minute pfannenrühren, Bambus zugeben, Hitze etwas reduzieren. Das Fleisch in einer eigenen Pfanne schnell garen (1-2 Minuten). Mittlerweile die Sauce zum Gemüse geben und zugedeckt köcheln lassen. Mit Maisstärke andicken, Lychees in der Sauce erwärmen, zuletzt das Fleisch unterheben.

Huhn mit Lychees II

2 Hendlhaxerln, gehäutet und entbeint; 10-15 Lychees; helle Sojasauce; Prise Salz; 1 Prise weißer Pfeffer; 2 EL Kochwein; etwas Eiklar; 1 geh. EL Maisstärke; Öl; das Weiße von 1 Frühlingszwiebel; 1 Knoblauchzehe; 1 kleinfingerendgliedgroßes Stück Ingwerwurzel.

Sauce: ⅓ l Hühnersuppe; 2 EL Hoisinsauce ; 1 EL helle Sojasauce. Maisstärke/Wasser zum Andicken.

Lychees schälen, entkernen und halbieren. Huhn mit dem Rücken eines Küchenbeils klopfen, dann in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Kochwein würzen. Gut durchmischen, dann Maisstärke gleichmäßig einarbeiten, zuletzt Eiklar und Öl. 10-15 Minuten marinieren. Die Saucenzutaten mischen und beiseitestellen.

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch fein hacken. In einem heißen Wok zunächst das Öl verteilen, es sollte knapp am Rauchen sein. Zwiebel und Ingwer 15 Sekunden sautieren, dann Knoblauch zugeben, einige Sekunden mitbraten, dann alles zur Seite schieben, weiteres Öl zugeben und dann das Hühnerfleisch. Dieses nach 20-30 Sekunden wenden, wieder etwas anbraten und dann in Pfannenrühren übergehen. Wenn das Fleisch ausreichend angegart ist, mit der Sauce löschen, Lychees zugeben, kurz durchwärmen und abschließend mit Slurry binden.

Huhn mit Lychees und Zitrone

Fusionsgericht mit dezentem italienischem Einschlag

Hühnerfleisch, vorzugsweise entbeinte und gehäutete Oberkeulen, Brust ist auch möglich; Teile einer „Riesenzitrone“³⁴, in kleine Stücke geschnitten; 1 kleine Zwiebel, streifig geschnitten; Ingwerpulver; englischer Senf; Reisessig, weiß und dunkel 1:1; Zucker; Lychees (Dosenware); 2 cm Ingwer, frisch; ½ Knoblauchzehe; Hühnerfond; Maisstärke; helle Sojasauce; Eiklar; Frühlingszwiebel, gehackt.

Das Hühnerfleisch in feine Streifchen schneiden, Sojasauce und Reiswein zugeben, gut durchmischen, mit Maizena stauben, weitermischen, Eiklar untermengen, etwa 15 Minuten rasten lassen.

Daneben Zwiebel mit Ingwerpulver bestäuben, 5 Minuten ziehen lassen, dann etwas Senf untermengen.

In einer Wok-Pfanne zunächst das Hühnerfleisch pfannenrühren, herausnehmen und Frühlingszwiebel und Knoblauch kurz sautieren, mit den Saucenzutaten, mit etwas Lycheesaft, aufgießen, kurz verkochen lassen, dann Zitronenstücke und Lychees zugeben. Fleisch zufügen, mit Maisstärke andicken, 1-2 Minuten ziehen lassen, anrichten.

Huhn mit Broccoli und Mandeln

1 Hühnerschnitzel; 2 Broccoli; 1 Tasse Bohnensprossen; etwas Chinakohl; Ingwer; Zitronengras; Knoblauch; 15 dkg Mandeln, geröstet; Hühnersuppe; helle Sojasauce; Maizena.

Hühnerfleisch fein schneiden, mit Messerrücken plattieren, mit etwas Sake und Maizena marinieren. Sprossen blanchieren, Broccoli in nussgroße Stücke teilen, ebenfalls blanchieren. In einer Kasserolle gehackten Knoblauch mit Zitronengras und wenig Ingwer anbraten, in Stücke geschnittenen Kohl mitbraten, Sprossen zugeben, mit Suppe aufgießen. Mit Maizena, in Wasser aufgeschlämmt, andicken, Broccoli vorsichtig unterheben und durchwärmen. In der Zwischenzeit Hühnerfleisch pfannenrühren, Gemüse auf eine vorgewärmte Platte anrichten, Fleisch und Nüsse darüber verteilen.

³⁴ Überaus dickschalig, in der Größe eher an Grapefruit erinnernd. Das Weiße ist aber im Gegensatz zu anderen Zitrusfrüchten kaum bitter, der Fruchtfleischanteil eher gering. Wenn am Markt vorhanden, unbedingt nehmen! Für eine Hühnerbrusthälfte scheint ein Viertel ausreichend.

Knuspriges Huhn auf Bohnenkeimlingen mit Zitronensauce

1 Hühnerbrust (mit Haut und Knochen); einige EL Reiswein; 1 Nussgroßes Stück Ingwerwurzel; 1 kleine Zwiebel; 1 Knoblauchzehe 1 EL Zucker; 3 EL Sojasauce; 1 TL Fünfgewürzpulver; Suppe; Saft einer halben Zitrone; Pfeilwurzelmehl oder Maisstärke; glattes Mehl; ¼ kg Bohnenkeime; weitere Zwiebel; Öl.

Hühnerbrust auslösen und häuten. Die Knochen klein hacken, Haut schneiden. In Öl gehackten Ingwer und Zwiebel etwas rösten, Hühnerreste zugeben und etwas Farbe nehmen lassen. Knoblauch pressen und mitrösten, Gewürz zugeben. Mit Suppe löschen, Sojasauce Zitronensaft und einen Schuß Reiswein zugeben und zugedeckt eine halbe Stunde köcheln lassen. Abseihen und vor dem Essen mit Stärke auf sämige Konsistenz bringen.

Die Hühnerbrust leicht plattieren, in Reiswein einlegen und eine Stunde marinieren. In Mehl wenden und in Öl knusprig backen. Inzwischen die zweite Zwiebel in Öl anbraten, die blanchierten Bohnenkeime zugeben und kurz durchwärmen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit etwas Sauce nappieren, Die in Streifen geschnittene Hühnerbrust darauf verteilen. Mit Zitronenscheiben oder -filets garnieren. Die warme Sauce extra reichen.

Huhn mit Paprika

2 ausgelöste Hühnerkeulen, mit Haut; je etwa ½ roter und gelber Paprika; 1 Chilischote (fakultativ); 2 Frühlingszwiebeln, weiß und grün getrennt; 1 Knoblauchzehe; 1 EL Maisstärke; 1 EL helle Sojasauce; 1 EL Reiswein. Sauce: ⅓ l Hühnersuppe; je 1 EL Hoisin- und Austernsauce; 1 KL Zucker; 1 EL Chinkiangessig; 1 EL helle und ein KL dunkle Sojasauce; Maisstärke/Wasser zum Andicken.



Abbildung 53: Huhn mit Paprika

Die Hendlhaxerln mit der Hautseite nach unten auflegen, die Fleischseite bis knapp an die Haut eng rautenförmig ein- aber eben nicht durchschneiden, dann in mundgerechte Stücke teilen, Wein, Sojasauce und Maisstärke, so vorhanden auch etwas Eiklar unterziehen und ¼ Stunde rasten lassen. Die Saucenzutaten mischen, Paprika rautenförmig, das Weiße der Zwiebeln streifenförmig schneiden. 3 EL Öl im Wok rauchend heiß werden lassen, das Fleisch einlegen, 30 Sekunden anbraten lassen, dann wenden, wieder anbraten lassen, schließlich pfannenrühren, bis es weitgehend gar ist und herausnehmen. Zuerst den Paprika, dann Zwiebel im Wok pfannenrühren, Knoblauch zuletzt zugeben, dann mit der Sauce aufgießen und kurz verkochen lassen. Fleisch zugeben, bei Bedarf mit Maisstärke andicken. Auf einer Platte anrichten und mit Zwiebelgrün, in Ringen, garnieren.

Huhn mit Sellerie

2 entbeinte und enthäutete Hühnerkeulen in Stücke schneiden und mit dem Rücken eines Beils klopfen. Marinade: helle Sojasauce; Reiswein; etwas Hühnersuppenpulver; Salz; Maisstärke; 1 Eiklar; 2 EL Öl (in dieser Reihenfolge einarbeiten).

4 Stangen Sellerie, längs in etwa 5mm breite Streifen geteilt, auf 4cm abgelängt, kurz blanchieren; 1 rote oder grüne Birdeye-schote, in feine Ringe geschnitten; das Weiße von 2 Frühlingszwiebeln, in Streifen geschnitten; 1 Knoblauchzehe, gehackt; 1 Hand voll getrocknete Enoki-Pilze (fakultativ) gründlich eingeweicht.

Sauce : 2 EL Hoisin- 2 EL helle Sojasauce ; Hühnerbouillon.

Das Fleisch flott pfannenrühren, aus dem Wok nehmen. Etwas frisches Öl nachgeben, Zwiebel einige Sekunden anbraten, Sellerie und Chili zugeben, kurz pfannenrühren, Pilze beifügen, mit Sauce löschen 1 Minute zugedeckt köcheln lassen. Fleisch in den Wok geben, alles gut durchwärmen, zuletzt mit etwas Stärke/Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Gebratene Ente (Grundrezept)

1 fleischige Ente. Marinade: 2 Knoblauchzehen; 2 EL Sojasauce; 1 EL Sake; 1 Msp Ve-Tsin (Glutamat); 1 KL Salz. Glasur: ½ Tasse Wasser, mit 1 EL Honig verrührt oder Maltose in Wasser gelöst.

CHINA

Die Ente gründlich reinigen und rupfen. Von der Halsseite her Luft unter die Haut blasen, bis die Haut am ganzen Körper abgehoben ist. Die Marinade in den Bauch füllen und die Ente möglichst dicht vernähen. Etwas trocknen lassen, dann mehrmals mit Honigwasser begießen und im Rohr bei 180° 1-1 ½ Stunden braten, gelegentlich mit Honigwasser begießen, nach der Hälfte der Garzeit wenden.³⁵ Das austretende Fett immer wieder abschöpfen.

Ente mit Ananas

Ausgelöstes, in mundgroße Stücke geschnittenes Entenfleisch (siehe Grundrezept); 1 Dose Ananas (Saft nicht werfen!); 1 Dose Bambus; 1 Karotte, in schräge Scheiben geschnitten und blanchiert; 1 Knoblauchzehe; 1 große Gemüsezwiebel; Ingwersaft aus einem nussgroßen Stück Ingwerwurzel. Sauce: 1 Tasse Ananassaft; 3 EL Reisesig oder chinesischen braunen Essig; 1 EL englischen Senf; 1 EL Zucker; 1 KL geröstete Sesamsamen, leicht zerstoßen; 3 EL Sojasauce; 1 KL Paradeismark; 2 KL Maisstärke, in Wasser aufgeschlämmt.

Zwiebel Schicht für Schicht ablösen und in mundgerechte Stücke teilen, mit Ingwersaft vermengen, ¼ Stunde ruhen lassen. Inzwischen das Fleisch vorbereiten und Saucenzutaten vermischen. Öl erhitzen, Knoblauchzehe kurz pfannenrühren, wieder herausnehmen. Zwiebel pfannenrühren, Bambus und Karotte begeben. Alles zusammen 1 Minute pfannenrühren. Sauce hinzufügen; Fleisch unterheben und zugedeckt 1-2 Minuten wärmen. Abschließend mit Maisstärke andicken.

Ente mit Gemüse und Pilzen

Ausgelöstes, in mundgroße Stücke geschnittenes Entenfleisch siehe Grundrezept;; 6 Shi Take-Pilze und einige Baummorcheln (rechtzeitig einweichen, etwas vorkochen); 2 Karotten, in schräge Scheiben geschnitten und blanchiert; 1 Tasse Sojabohnen, blanchiert oder aus der Dose; eine Hand voll Erbsen, leicht blanchiert; 1 große Zwiebel; 1 Paprikaschote, in mundgerechte Stücke geschnitten. 1 Knoblauch-

³⁵ Sollte die Bräunung zu rasch eintreten, öfters mit kaltem Wasser an zu dunklen Stellen begießen und mit Folie abdecken)

zehe, feinblättrig geschnitten; 3 EL Sojasauce; 2 EL Reiswein, Salz; Pfeffer.

Zwiebel nudelig schneiden, Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin pfannenrühren. Paprika, später auch die übrigen Gemüse bis auf die Erbsen zugeben. Das Fleisch unterheben, durchwärmen. Sojasauce und Sake beifügen, zugedeckt 1-2 Minuten kochen, gegen Ende Erbsen mitwärmen.

Ente mit Bambus und Jakobsmuscheln

1 Barbarieentenbrust; 1 EL Maisstärke, helle und dunkle Sojasauce und Reiswein; Bambussprossen; ca. 10-15 getrocknete Jakobsmuscheln; ½ Tasse Suppe; ½ Knoblauchzehe, etwas Ingwer; Jungzwiebel.

Muscheln rechtzeitig einweichen, nach 1 Stunde kurz erhitzen, wieder auskühlen lassen, grob zerpfücken. Fleisch häuten, in Streifen schneiden, marinieren. Im Wok anbraten, beiseite schieben Ingwer und Knoblauch kurz ansautieren, abgetropfte Muscheln pfannenrühren, mit Suppe und Einweichwasser (1:1) der Muscheln aufgießen, mit heller Sojasauce und evtl. etwas Reiswein abschmecken, mit Maisstärkepaste andicken. Anrichten und mit gehacktem Zwiebelgrün garnieren.

Pekingente

1 Ente; Maltose, in Wasser verdünnt; 3 EL Sojasauce, 3 EL Sherry; 1 Knoblauchzehe, 2 EL Salz; ½ KL Ve-tsin (Glutamat); Sesamöl zum Bestreichen.

Ente möglichst sauber rupfen, Luft unter die Haut blasen, bis sie sich rundum von der Karkasse abhebt, waschen und einige Zeit trocknen lassen, dann mit Gewürzmischung füllen und dicht zunähen. Aufhängen und einige Male mit Maltose einpinseln, immer wieder trocknen lassen. Auf einem Rost 2-2 ½ Stunden bei 180° braten, gelegentlich wenden und einige Male mit Sesamöl bestreichen.

Bei Tisch tranchieren, zunächst nur Hautstücke ablösen und vorlegen, dann Brustfleisch in Scheiben geschnitten.

Beilage: Jungzwiebelstreifchen, Gurkenstücke,

Fladenbrot

Ca 20 dkg Mehl, gesiebt, etwa ⅓ l Wasser; Sesamöl.

CHINA

Wasser aufkochen, mit einem Löffelstiel zügig unter das Mehl rühren, kurz durchkneten. Ein wenig abkühlen lassen, dann gründlich durchkneten und zugedeckt eine Viertelstunde rasten lassen. Dann jeweils 2 gleich (nuß-)große Teigstücke rund plattdrücken, beide mit Sesamöl bestreichen und, die geölten Seiten zueinander, zusammensetzen. Auf einem bemehlten Brett hauchdünns auswalzen und in einer Antihafpfanne, die mit Sesamöl eingeölt wird, beidseitig garen, dann die zwei Schichten trennen. Entweder gleich servieren oder kurz aufdämpfen, falls sie schon im Voraus zubereitet wurden. Gut gelingt dies, wenn man in einem Mikrowellenherd eine Schüssel Wasser erhitzt und dann einen Teller mit den Broten auf einem Rost darüber stellt, mit einem Tuch abdeckt und eine Minute bei starker Leistung dämpft.

Saucen zur Pekingente: 3EL Hoisin-sauce; 1 EL Zucker. Und/oder: 3 EL Hoisin-sauce; 2 EL Sojasauce, 1 KL Sesamöl.

Knusprige Ente Szechuan

1 Jungente, ca. 1800g;

*Trockene Gewürze: je ein KL grüner und roter Szechuanpfeffer;
1 Sternanis, 1KL Fenchelamen; 3 Gewürznelken; 1 Stück chinesischer Zimt (Kassia, kein Ceylonzimt), Größe je nach Intensität; 1 Kapsel schwarzer Kardamom.*



Abbildung 54: Knusprige Ente

Wurzeln und flüssige Gewürze für die Innenseite: je einige dünne Scheiben Ingwer und Galgant; 2 Frühlingszwiebel; 1 Stück

chinesischer Knoblauch, mit dem Beil angequetscht; 3 EL Kochwein; 2 EL helle Sojasauce; Prise Glutamat.

Die trockenen Gewürze in einer Mühle zu nicht allzu feinem Pulver zerkleinern, die Ente damit innen und außen einreiben. Wenn ausreichend Zeit vorhanden ist, über Nacht marinieren lassen. Die übrigen Gewürze in die Bauchhöhle geben, den Vogel in eine ausreichend große Schale transferieren und 2 Stunden dämpfen.

Herausnehmen, die Flüssigkeit aus dem Inneren abgießen (man kann das recht gut als Suppe oder Geschmacksträger zu Nudeln weiterverwenden) und auf einem Rost abtrocknen lassen.

In einem großen Wok ausreichend viel Öl auf 200° erhitzen und die Ente mit einem großen Schaumlöffel vorsichtig in das Öl einsinken lassen, sie muss zuvor wirklich gut getrocknet sein, sonst spritzt es recht gefährlich. Gelegentlich wenden und bis zu einer leichten Bräunung bringen, herausnehmen, das Öl erneut auf 200° bringen und ein zweites Mal frittieren. Mit einem Beil grob zerteilen und möglichst heiß zu Tisch bringen.



Abbildung 55: Frittieren der Ente

Beilagen: Gurken (-salat), Reis. Hoisinsauce, Jungzwiebel in feine Streifen geschnitten. Chilisaucen je nach Vorliebe und Schärfetoleranz.

Knusprige Ente auf Sprossen

Für 2 Personen: ½ gebratene Ente (TK-Ware); Maisstärke; Frühlingszwiebelgrün, 1 Knoblauchzehe; Korianderwurzel; Öl; 1 EL grüne Szechuanpfefferkörner; etwas Ingwerwurzel; Frittieröl.

Gemüse: Mungbohnen sprossen; das Weiße von der Frühlingszwiebel; Ingwer; Knoblauch; etwas Salz.

Einige EL Öl in einer kleinen Kasserolle erhitzen und die Pfefferkörner zugeben, nicht zu heiß werden lassen, vom Feuer ziehen.

Die halbe Ente gut in Maisstärke wälzen, leicht andrücken und gut abschütteln. Bei 150-160° vorfrittieren.

In einer kleinen Kasserolle in wenig Öl Frühlingszwiebel, Knoblauch und Ingwer erhitzen, bis der Geruch sich entwickelt, die Sprossen zugeben, zugedeckt 1 Minute erhitzen, gelegentlich durchschwenken. Salzen, das Gemüse auf eine vorgewärmte Platte transferieren und warmhalten.

Die Ente bei 170° ein zweites Mal frittieren, bis sie schön knusprig ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, zügig in mundgerechte Streifen schneiden und über dem Gemüse anrichten. Mit gehacktem Knoblauch, Korianderwurzel und Zwiebelgrün bestreuen und mit dem wieder erhitzten Szechuanpfefferöl übergießen.

Dazu als Dip eine Mischung aus gleichen Teilen Sojas- und Hoisinsauce, evtl. mit etwas Fünfgewürzpulver vermischt, reichen.

Fleisch

Kutteln auf Szechuanart

Kutteln; Zwiebel; Knoblauch Ingwer; scharfe Bohnensauce; Szechuanpfeffer; eingelegte Chilischoten; helle und dunkle Sojasauce; Sesamöl; roter Paprika; Austernpilze; Frühlingszwiebel, Koriander.

Kutteln mit Essig in reichlich Wasser weichkochen, vorzugsweise im Druckkochtopf. Zugabe von Lorbeer und Piment empfehlenswert, kann auch für Kuttelsuppe auf polnische bzw. böhmische Art verwendet werden. Eine Zwiebel klein hacken, in Schweineschmalz leicht andünsten, Ingwer und Knoblauch, beides gehackt zugeben, dann einen EL scharfe Bohnensauce und eingelegte Chilis kurz mitrösten, mit Wasser ablöschen. Einen gehäuften Esslöffel Szechuanpfeffer trocken rösten, bis er zu duften beginnt, mörsern, zum Saucenansatz zugeben, einen EL dunkle und zwei EL helle Sojasauce zufügen und köcheln lassen. Nudelig geschnittene Kutteln zugeben und zugedeckt dünsten.

Rote Paprika, nudelig geschnitten und Austernpilze, grob zerteilt in Erdnussöl sautieren, mit etwas Sesamöl parfümieren, dann Kutteln zugeben, kurz verkochen lassen und mit Stärke binden. Ein bis zwei Minuten weiterkochen lassen, in vorgewärmte Schüssel umfüllen und mit gehacktem Frühlingszwiebel und Korianderblättern garnieren.

Rindfleisch Szechuan

20 dkg Beiried, in feine Streifen geschnitten; 1 Handvoll Fisolen; 1 roter Paprika; 1 Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; 1 Scheibe Ingwerwurzel; getrocknete Pilze; Sojasauce, Reiswein; Suppe; Chiliöl (La yu); Maisstärke.

Die Fisolen in mundgerechte Stücke schneiden und bißfest blanchieren. Pilze einweichen. Paprika in feine Streifen schneiden, Knoblauch und Ingwer kleinhacken. Das Fleisch mit je ein EL Sojasauce und Wein marinieren. Zwiebel nudelig schneiden und in rauchend heißem Öl pfannenrühren, übrige Gemüse zugeben, pfeffern. Das Gemüse auf einen Teller geben, weiteres Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz pfannenrühren. Gemüse wieder zugeben, durchwärmen. Etwas Suppe und Sojasauce zugeben, mit Chiliöl würzen. Evtl. mit Maisstärke andicken.

Rindfleisch mit Gurke

20 dkg Rindfleisch (z.B. die Kette von der Beiried), in feine Streifen geschnitten; Marinade: dunkle Sojasauce, Chilisauce, Salz, 1 TL Zucker, 1 TL Maisstärke, 1 EL Reiswein; ½ Gurke; 2-3 Frühlingszwiebeln; nussgroß Ingwer; 1 grüner Chili.

CHINA

Fleisch mit Marinade eine halbe Stunde ziehen lassen. Zwiebel und Chili in Ringe, Gurke in Scheiben, Ingwer in kleine Würfel schneiden. Gemüse in Öl anbraten, Temperatur maximieren, Rindfleisch pfannrühren, Gurke 1 Minute mitbraten, mit Rosenschnaps flambieren, 1-2 Minuten köcheln lassen, bei Bedarf etwas Wasser oder Suppe zugeben.

Knuspriges Schweinefleisch mit Ananas

1 Schweinslungenbraten; Maisstärke; Sojasauce; Sellerie, in Streifen geschnitten; 1 Zwiebel; Karotten, in Scheiben geschnitten; Ananasstücke; Ananassaft; Reisessig; Suppe; Maisstärke zum Andicken.

Lungenbraten blättrig aufschneiden, mit ein wenig Sojasauce marinieren. Zwiebel in mundgerechte Scheiben zerteilen oder nudelig schneiden, in Öl pfannrühren, blanchierte Karotten und Sellerie zugeben. Mit Ananassaft und Suppe aufgießen, etwas Sojasauce zugeben. Mit Maisstärke andicken und Ananasstücke erwärmen. Das fertige Gemüse auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Fleischstücke in Maisstärke wenden und in rauchend heißem Öl knusprig ausbacken, abtropfen lassen und auf das Gemüse legen.

Schweinefleisch mit Broccoli und Erdnüssen

Ca. 30dkg Schweinslungenbraten oder Schulter; Maisstärke; je zur Hälfte Dunkle und helle Sojasauce; Reiswein; 1 Tasse Chinesische Suppe; je ein EL Hoisin- und Austernsauce; 1 Stamm Broccoli; 2 cm Ingwerwurzel; 1 Knoblauchzehe; 1 Tasse Erdnüsse; Maisstärke, in Wasser aufgeschlämmt, zum Andicken.

Fleisch in feine Scheiben schneiden, mit Stärke, Sojasaucen und Wein vermengen, etwa 30 Minuten marinieren. Erdnüsse in reichlich Öl bräunen, Abschöpfen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen. Broccoli in mundgerechte Bissen zerlegen, Strünke in Scheiben schneiden, dann blanchieren. Suppe mit Saucen vermengen. Fleisch pfannrühren, zur Seite schieben, Knoblauch/Ingwer kurz sautieren, gebratene Nüsse begeben, einige für Garnierung zurückhalten. Suppen-Saucenansatz zugeben, aufkochen, mit Stärke/Wasser andicken, zugedeckt durchwärmen.

Knuspriger Schweinebauch

1 Stück Bauchfleisch, ohne Rippen.; Backpulver; Salz; Marinade: 2 EL Hoisin-Sauce; 1 EL Chin. BBQ-Sauce; 1 gehäufte KL Fünfgewürzpulver; Knoblauch; dunkle Sojasauce.

Die Haut des Bauchfleisches möglichst oft mit einer Nadel einstechen, dann für etwa 30 Minuten in Wasser kochen, etwas im Sud abkühlen lassen, herausnehmen, die Haut ein weiteres Mal perforieren, gut abtrocknen und mit Backpulver und Salz einreiben. Die Fleischseite mit der Marinade bestreichen, mit der Haut nach oben, Fleisch in Alufolie gewickelt einige Stunden trocknen lassen. Im Rohr bei 180-200° etwa 45 Minuten braten und dann kontrollieren, gegebenenfalls noch weiter nachbraten mit Oberhitze, herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Rehkitz mit Pilzen

ausgelöster Rücken vom Rehkitz; helle Sojasauce; Reiswein. Pilze, getrocknet: Mu Err, Dongku; Pilze (Dose): Strohpilze, Austernpilze, Ballpilz, nach Wahl, 3 verschiedene Sorten sollten es schon sein. Bambus; Frühlingszwiebel; Ingwer; ½ Knoblauchzehe; 1 KL Zucker; Mushroomsauce; Suppe. Fakultativ: etwas Rehfond.

Fleisch in Streifen schneiden, mit etwas Maisstärke, Sojasauce und Reiswein marinieren, 10 Minuten stehen lassen, pfannenrühren, wieder aus dem Wok nehmen. Im Wok neuerlich Öl erhitzen, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch kurz rösten, Bambus und Pilze zugeben, Mit Suppe und, wenn vorhanden, Rehfond aufgießen, Fleisch mit Zucker zurückgeben und durchwärmen. Mit Mushroomsauce abschmecken.

Fisch und Meeresfrüchte

Abalone mit Gemüse

½ Dose Abalone; ⅛ l Abalonensaft; 1 Zwiebel; 1 kleiner Chinakohl; 1 Karotte feinblättrig geschnitten; 3 EL Erbsen; 1 EL Sojasauce; 2 EL Austernsauce; 1 kleines Stück Ingwerwurzel, in feine Streifchen geschnitten; 1 KL Maisstärke, in Wasser aufgerührt; Zwiebelgrün zum Garnieren.

Zwiebel etwa 1 Minute pfannenrühren, Ingwer kurz mitbraten. Chinakohl und Karotten zugeben und eine weitere Minute braten. Abalonensflüssigkeit, etwas Wasser sowie Austernsauce und Sojasauce zugeben, umrühren und eine Minute zugedeckt dämpfen. Abalonen und Erbsen zugeben und heiß werden lassen, nur kurz erhitzen, Abalonen neigen zum Zähwerden. Mit Zwiebelgrün bestreut servieren.

Zweifach gebackene Krabben auf scharfem Gemüse



Abbildung 56: Gebackene Krabben

Krabben (TK), halbiert; Marinade: 3 EL Reiswein, etwas geriebenen Ingwer und Knoblauch; reichlich Maisstärke; Backteig: 2 Eier, 2 EL Maisstärke, 3 EL Mehl, 1 Schuß Rosenschnaps.

Gemüse: 3 Frühlingszwiebeln, in 5cm lange Streifen geschnitten, Bambus, Mungbohnenkeimlinge, blanchiert, etwas roten und gelben Paprika, in Streifen geschnitten, Knoblauch und Ingwer, gehackt; 2 EL scharfe Bohnensauce; 1 EL schwarze Pfeffersauce, 1 KL eingelegte Chilischoten, gehackt; Suppe.

Krabben auftauen lassen und, falls noch nicht so geliefert, halbieren, eine Stunde marinieren, in einem Durchschlag gut abtropfen lassen, Marinade aufheben. Ausreichen Öl im Wok rauchend heiß werden lassen. In der Zwischenzeit Krabben in Maisstärke wälzen, dann Mehl abschütteln, Im Ausbackteig wenden, einzeln herausnehmen, abtropfen lassen und Stück für Stück in das heiße Öl gleiten lassen (Vorsicht: spritzt gelegentlich!). Portionsweise frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einem anderen Wok etwas Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer eine Minute braten, dann Paprika, nach einer weiteren Minute restliche Zutaten. Saucenansatz mitbraten, mit etwas Suppe auf gewünschte Konsistenz bringen.

Alle Krabben noch einmal, diesmal gemeinsam, in Öl ausbacken, bis sie eine schöne Farbe annehmen, auf Papier erneut entfetten, dann auf dem Gemüse anrichten. Am besten im Wok zu Tisch bringen.

Gedämpfter Fisch

1 ganzer Fisch (z.B. Reinanke); Frühlingszwiebel; nussgroß Ingwer; 3 Knoblauchzehen; 2 rote Chilischoten; Reiswein. Erdnussöl; Sesamöl; Szechuanpfeffer, gemörsert.



Abbildung 57: Gedämpfter Fisch

Den Fisch ausnehmen und schuppen, aber ganz lassen. Seitlich mehrmals parallel einschneiden. Leicht salzen und innen und außen mit Knoblauch und Ingwer einreiben. Mit etwas Reiswein beträufeln. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Den Fisch in einen geeigneten Dämpfer setzen und mit gehackter Frühlingszwiebel bestreuen. Zugedeckt ca. 15 Minuten dämpfen. Der Zwischenzeit etwas Erdnussöl mit einem KL Sesamöl erhitzen und geschroteten Szechuanpfeffer darin erwärmen.

CHINA

Auf einer geeigneten Platte anrichten und mit dem heißen Öl übergießen. Entweder so zügig zu Tisch bringen oder auf einer Gemüsegar-nitur anrichten.

Gemüsegar-nitur

Frühlingszwiebeln; Ingwer, gehackt; getrocknete schwarze Pilze (Mu Err); ein halber roter Paprika; eine Tasse Bambussprossen. Scharfe Bohnenpaste; Sojasauce.

Frühlingszwiebeln und Ingwer in Erdnussöl leicht anbraten, Bohnenpaste kurz mitbraten dann die Gemüse zugeben. Mit Sojasauce abschmecken, eventuell etwas Suppe zugeben und mit Maisstärke binden.

Ausgebackener Fisch



Abbildung 58: Ausgebackener Fisch

Ein ganzer Fisch, zum Beispiel Branzino; Maisstärke; Reiswein; Ingwersaft; etwas Knoblauch; Salz.

Die Flossen des Fisches stutzen, mit Ingwersaft und Knoblauch marinieren, eventuell etwas Reiswein zugeben. Marinade abgießen, salzen und den Fisch mit einer flüssigen Paste aus Maisstärke und Reiswein überziehen und in rauchend heißem Öl goldbraun frittieren. Kann sowohl pikant als auch in Kantonstil serviert werden, zum Beispiel auf Szechuangemüse oder mit süßsaurer Sauce mit oder ohne Ananas.

Knusprig ausgebackener Fisch

Halbierter Fisch oder Filet von festfleischigem Fisch; Ingwersaft; Reiswein; Mehl und Maisstärke 1:1 gemischt.

Den Fisch zunächst in Längsrichtung tief, dann quer, beim Schwanzende beginnend, mehrfach schräg (45°) einschneiden, darauf achten, dass das Fleisch nicht durchtrennt wird, also etwa 1cm stehen lassen. Für 10 Minuten mit Ingwersaft und Reiswein marinieren. Gut abtropfen lassen und mit Küchenrolle abtrocknen, beim Schwanzende anfassen und schütteln, bis sich der Fisch „auffächert“. Gründlich in der Mehlmischung wenden, das Mehl gut abschütteln und, immer noch beim Schwanzende haltend, langsam in reichlich ausreichend heißes Öl eintauchen, zuletzt ganz hineingleiten lassen. Wenn die Blasenbildung deutlich nachlässt, kurz wenden, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl wieder heiß werden lassen, ein zweites Mal frittieren, bis der Fisch goldgelbe Farbe annimmt. Erneut auf Küchenpapier legen, auf vorgewärmter Platte anrichten.

Dazupassende Sauce wie oben oder

Süß-Saure Chilisauce

Erdnussöl; das Weiße von 2 Frühlingszwiebeln; 2cm Ingwerwurzel; 1 große Knoblauchzehe; 1-2 rote Chilischoten; 1 EL Zucker; je 1-2 EL weißer und dunkler Reisessig, 1 EL sojasauce; 1 EL Hoisinsauce; Maisstärke/Wasser zum Andicken.

Etwas Öl in einer Stielkasserolle erhitzen, gehackte Gewürze kurz anrösten, Zucker darüberstreuen, mit Wasser ablöschen, 2 Minuten verkochen lassen. Essig und übrige Gewürze zugeben, 1 Minute kochen lassen. Vor dem Servieren mit Maisstärke auf die gewünschte Konsistenz bringen, den Fisch damit nappieren, evtl. mit Korianderblättern garnieren.

CHINA

Schweinefleisch mit scharfen Bohnen und Bambus

Schweinefleisch; Maisstärke; Reiswein; getrocknete scharfe Bohnen; helle Sojasauce; Frühlingszwiebel; Knoblauch; scharfe Bohnensauce; chinesische Suppe, ersatzweise Hühnersuppe; fakultativ: frische Shitake-Pilze.

Schweinefleisch dünnblättrig schneiden, mit Maisstärke, etwas Sojasauce und Reiswein marinieren. Getrocknete Bohnen in kochendes Wasser werfen und etwa 30 Minuten ziehen lassen, dann abgießen. Bambussprossen und Pilze in Streifen schneiden. Das Fleisch in Erdnussöl pfannenrühren, aus dem Wok nehmen. In etwas Öl Frühlingszwiebeln mit Knoblauch kurzpfannenrühren, Bohnensauce kurz sautieren, dann Pilze, Bambus und Bohnen zugeben, mit Suppe aufgießen und kurz zugedeckt durchwärmen. Mit Maisstärke andicken, das Fleisch wieder zugeben und durchwärmen. Auf einer Platte anrichten und mit Korianderblättern garnieren.

Gemüse

Kohlgemüse

Pak Choi, pro Person 2 Stück; Karotte, in Scheiben, Zwiebel, Ingwer, Knoblauchzehe. Nach Lust und Laune: Shi-Take, Erdnüsse, Koriandergrün; Austernsauce, Sojasauce; Maisstärke.

Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, Pilze rechtzeitig einweichen, in Streifen schneiden. Erdnussöl erhitzen und nudeilig geschnittenen Zwiebel, Karotten und Pilze pfannenrühren, Ingwer- und Knoblauchscheibchen kurz mitrösten, Gemüse zugeben, gut rühren. Mit Saucen würzen, mit Hühnersuppe aufgießen und zugedeckt etwa zwei Minuten garen. Mit in Wasser aufgeschlammter Stärke binden, auf eine vorgewärmte Platte geben und vor dem Servieren mit frisch gerösteten Erdnüssen garnieren.

Schmeckt auch mit anderen asiatischen Gemüsen gut, wie zum Beispiel Sumpfkohl, Chinakohl.

Kohlgemüse II

Pak Choi, Choi Sam, etc. nach Belieben; 1 Tasse Suppe; 1-2 EL helle Sojasauce; Ingwer; 1 Knoblauchzehe; Maisstärke, in Wasser aufgeschlammte Erdnussöl; Sesamöl.

Das Gemüse stäbchengerecht zerkleinern, in einen Durchschlag geben und mit kochendem Wasser überbrühen, die dickeren Teile zuerst, die Blätter erst gegen Ende, refräichieren. In einer Kasserolle mit wenig Erdnussöl/Sesamöl gehackten Knoblauch und Ingwer einige Sekunden braten, mit Suppe ablöschen, Sojasauce zugeben, mit Stärke andicken, das Gemüse zugeben und gut durchwärmen. Auf einer Platte anrichten.

Garnieren mit Erdnüssen, gehackter Frühlingszwiebel, Koriander etc. Die Sojasauce kann ganz oder teilweise durch Austernsauce ersetzt werden.

Speisechrysanthenen mit Lotossamen

Speisechrysanthenen; Lotossamen; Frühlingszwiebel; nussgroß Ingwer; ½ Knoblauchzehe; Suppe; Austernsauce. Korianderblätter zur Garnierung.

Die Speisechrysanthenen etwas zerkleinern und kurz mit heißem Wasser überbrühen. Die Lotossamen in reichlich Wasser weichkochen, anschließend eventuell die etwas bitteren zentralen Anteile entfernen. Frühlingszwiebeln mit gehacktem Knoblauch und Ingwer kurz rösten, dann das Gemüse zugeben. Austernsauce und Suppe zugeben, gut durchwärmen. Mit etwas Maisstärke binden, auf einer Platte anrichten und garnieren.

Mapo Tofu

1 Paket Seidentofu, fest; 15 dkg faschiertes Schweinefleisch, fett; das weiße von 1-2 Frühlingszwiebeln; 4-5 Knoblauchzehen; nussgroß Ingwer; 1 gehäufte EL Douban Jiang (fermentierte Chili-Bohnenpaste); 1 EL Szechuanpfeffer, geröstet und gestoßen, Wasser oder Suppe; 2 EL helle und 1 KL dunkle Sojasauce; ein Schuss Reiswein; 1 EL Maisstärke mit Wasser.

Seidentofu behutsam aus der Verpackung lösen, horizontal 1x teilen, dann in mundgerechte Würfel schneiden und in kochendes, leicht gesalzenes Wasser gleiten lassen, kurz noch einmal aufkochen, dann ziehen lassen.

CHINA

In einem Wok Öl erhitzen, das Schweinefleisch zugeben und unter Rühren braten, bis es die Farbe wechselt. Gehackte Zwiebel und Knoblauch sowie die Pfefferkörner zugeben, dann die Bohnenpaste. Braten, bis eine Separation von rotem Öl eintritt. Flüssige Gewürze und nach Bedarf etwas Wasser oder Suppe (Huhn/Schwein) zufügen, die Tofuwürfel abgießen und vorsichtig transferieren, behutsam über kleiner Flamme in der Flüssigkeit einige Male wenden. Zuletzt mit Maisstärke die Konsistenz einstellen. Mit dem Grün der Frühlingszwiebel und etwas Cilantro, so vorhanden garnieren. Kann auch mit einigen gerösteten Erdnüssen angereichert werden.

Scharfe Aubergine

1 chinesische Aubergine (dünn und länglich); 15 dkg faschiertes Schweinefleisch, fett; das weiße von 1-2 Frühlingszwiebeln; 1 chinesische Knoblauchknolle; nussgroß Ingwer; 1 gehäufter EL Douban Jiang; je ½ EL Szechuanpfeffer grün und rot, geröstet und gestoßen, 1 Kapsel schwarzer Kardamom, geröstet, nur die Kerne; 1 Sternanis, geröstet, 4cm Kassiarinde, geröstet; 5 getrocknete Chilischoten, entkernt nach Belieben, in 2cm lange Stücke gerissen; Wasser oder Suppe; 2 EL helle und 1 KL dunkle Sojasauce; ein Schuss Reiswein; 1 EL Maisstärke mit Wasser.

Die Aubergine schräg in 1cm starke Scheiben schneiden, 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser ziehen lassen. Die Gewürze gemeinsam in einem trockenen Wok rösten, dann im Mörser stoßen. Zimtrinde und Sternanis ganz lassen.

Gehackte Frühlingszwiebel und Ingwer in Öl anbraten, Knoblauch zugeben, kurz mitbraten, alles zur Seite schieben, etwas weiteres Öl zugeben und das Fleisch anbraten, dabei zerkleinern. Die Gewürze in den Wok geben, 1 Minute pfannenrühren, mit einem Schuss Wein löschen, Chilipaste mitbraten, bis sich rotes Öl absetzt. Sojasaucen und Suppe oder Wasser zugeben und zugedeckt 3 Minuten köcheln lassen. Aubergine in den Wok geben, kurz unterheben, 3 Minuten köcheln lassen, zuletzt mit Maisstärke/Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen. Mit etwas Koriander garnieren.

Hot Pot

(Feuertopf, Chinesisches Suppenfondue)



Abbildung 59: Hot Pot

Suppe für die Fonduebasis

1,5kg Schweineknochen, zerkleinert; 2 Hühnerkarkassen; 15dkg Hühnermägen; einige Scheiben Ingwer; 2-3 Frühlingszwiebeln.

Die Knochen und Mägen unter fließendem Wasser gut abspülen, mit reichlich kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, bis sich der Schaum an der Oberfläche abzusetzen beginnt.³⁶ Etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann abgießen und mit kaltem Wasser gut reinigen, erneut mit kaltem Wasser aufsetzen, einige Scheiben Ingwer und den grob zerkleinerten Jungzwiebel zugeben, nach 15 Minuten Kochwein zugießen, etwa 3 Stunden sanft köcheln. Allenfalls aufsteigenden Schaum abschöpfen. Filtrieren und bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.

Idealerweise verwendet man zum eigentlichen Essen einen Spezialtopf, der in der Mitte geteilt ist, sodass man zwei Varianten anbieten kann:

Milde Variante

Ausreichende Menge Suppe, mit Salz und einem Spritzer heller Sojasauce nachgewürzt; einige Scheiben Paradeiser, 2 TL Goji-Beeren; evtl. einige getrocknete Datteln; ein paar Stangen Frühlingszwiebel, in 5cm-Stücken; einige Shi-Take-Pilze.

³⁶ Achtung! Geht leicht über.

CHINA

Pikante Variante



Abbildung 60: Spicy Hot Pot

Suppenbasis wie oben; das Weiße von 4 Frühlingszwiebeln; 6 Knoblauchzehen; 4cm Ingwer; 1 EL Schwarze Bohnensauce oder schwarze Bohnen, gehackt; eine Hand voll getrockneter, entkernter Chilischoten, eingeweicht; 2 EL Chilibohnenpaste (Dou Ban Jiang); 1-2 EL koreanische Chiliflocken (Farbe!); 2

Stück Sternanis; 1 schwarze Kardamomkapsel; 2 Stück chinesische Zimtrinde; 4 Stück getrocknete Mandarinenschale; 6 Nelken; Zwiebelgrün.

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer nicht allzu fein hacken, in Öl kurz sautieren, zerkleinerte Chilis zugeben, weiterrösten. Rote Chilibohnenpaste zugeben, sowie die Schwarzen Bohnen und die übrigen Gewürze. Rösten, bis sich das Aroma entfaltet, nicht anbrennen lassen. Chiliflocken zugeben, mit Suppe aufgießen und 10 Minuten verkochen lassen. Vor dem Servieren im Hot Pot noch einige Stücke Zwiebelgrün in die Suppe geben. Wer es wirklich „Spicy“ mag, kann einige rote Bird-Eye-Chilis dazugeben.

Zutaten zu Hot Pot



Abbildung 61: Fleisch für Hot Pot

Fleisch: nach Belieben, keine Zutat ist verpflichtend, aber eine gewisse Auswahl sollte schon angeboten werden.

Rindfleisch (praktischerweise Bulgogi, ist bereits dünn aufgeschnitten und recht preiswert zu haben); Schweinefilet, dünn aufgeschnitten; Hühnerbrust (Auf jeden Fall in einem eigenen Gefäß zu Tisch bringen; Salmonellengefahr!), Lammfleisch.



Fisch: Garnelen, gut gesäubert, je nach Größe halbiert oder im Butterfly-Schnitt; festfleischiges weißes Fischfilet; Muscheln.

Abbildung 62: Huhn für Hot Pot

(separat anrichten!)



Abbildung 63: Gemüseauswahl für Hot Pot

Gemüse: Baby-Pak Choy; junger Spinat; Broccoli; Zuckererbsschoten; Shi-Take (frisch); Inoki-Pilze; Bohnensprossen; Süßkartoffelscheiben... Die Gemüse je nach benötigter Garzeit vorblanchieren.

Dipsaucen nach Belieben, es sollte aber zwischen scharf und mild ausgewogen sein. z.B.: Bulgogi-Sauce (siehe Seite 195), Hoisin-Sauce mit Sojasauce gemischt; Sojasauce mit braunem Essig, ...

Alles auf Platten gemischt arrangieren, sodass jeder Esser jederzeit alles in Reichweite hat. Zentral am Tisch den Hot Pot platzieren, die Suppen in die Hälften einfüllen und zu einem mäßigen Kochen bringen (eine gut regelbare elektrische Kochplatte bewährt sich hier ganz gut). Jeder Teilnehmer erhält neben Essstäbchen auch 1-2 kleine Siebe, in denen jeder seine Auswahl garen kann.

Zum Abschluss kann (eher die milde, für Hartgesottene auch die würzige) Suppe in Schalen geschöpft werden.



Abbildung 64: Vorbereitungen zum Hot Pot

CHINA

INDIEN

Brot und Zuspeisen

Parathas

¼ kg Chapati ata (Indisches Weizenvollkornmehl); 150 ml lauwarmes Wasser; etwas Salz; reichlich Butterschmalz.

Mehl und Wasser mit einer Prise Salz verrühren, dann gut durchkneten und wenigstens eine Stunde in eine Folie gehüllt an einem warmen Ort rasten lassen. Dann in sechs Kugeln teilen, diese ausrollen, mit eben geschmolzenem Butterschmalz bestreichen, kuvertartig zusammenklappen, erneut ausrollen, wieder mit Butterschmalz einpinseln, zusammenfalten, ausrollen. In einer Pfanne gut 1 EL Butterschmalz heiß werden lassen, Brotfladen einlegen, die Oberseite mit Ghee bestreichen, wenden und braten, bis die Fladen Blasen werfen und gut gebräunt sind. Noch heiß zu Currygerichten und Raita servieren.

Fladenbrot mit Germteig

250 g Mehl, vorzugsweise Chapati-Mehl oder anderes Vollkornweizenmehl; ½ TL Salz; ½ Päckchen Trockenhefe; lauwarmes Wasser; ca. ½ Mokkaasse Ghee (2EL), flüssig.

Mehl, Salz und Hefe trocken vermengen, in einer Rührschüssel solange lauwarmes Wasser zugeben, bis ein einigermaßen gleichmäßiger, noch relativ fester Teig gebildet ist. Langsam das geschmolzene Butterschmalz zugeben, weiterkneten und gegebenenfalls noch Wasser zugeben, der Teig sollte nicht allzu fest sein. Die Rührschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Nochmals mit der Maschine durchkneten. Nochmals 1 Stunde gehen lassen, dann den Teig mit einer Teigkarte auf eine bemehlte Arbeitsfläche bringen, kurz im Mehl wenden, mit einer Schüssel abdecken und noch etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

Indien

In 4 Portionen teilen, auf Mehl zur gewünschten Größe ausrollen (etwa 15 cm Durchmesser), mit Mehl bestäuben und noch etwa 20 Minuten rasten lassen. In einer Gusseisenpfanne etwa ein EL Butterschmalz zergehen lassen, Fladen einlegen, es sollten sich sofort einige größere Blasen an der Oberfläche bilden. Mit einem gut schließenden Deckel abdecken. Die Panne gelegentlich rütteln. Deckel abnehmen, Oberfläche mit etwas flüssigem Butterschmalz bestreichen und die Fladen wenden. Deckel wieder auflegen, kurz backen, einen Schuss Wasser zugeben, Deckel wieder schließen und weiter backen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Mit den weiteren Portionen in gleicher Weise verfahren. Bis zum Servieren im Backrohr warmhalten.

Raita

Gurke; Yoghurt (nach Wunsch mit Crème fraîche und etwas Obers „verbessert“); etwas Limetten- oder Zitronensaft; Minze (ersatzweise getrocknete Pfefferminze); Cumin; etwas Knoblauch; Salz; fakultativ: gehackte Chilischote, Koriander zum Garnieren.

Gurke entkernen, klein hacken, salzen und ein Weilchen stehenlassen. Inzwischen die übrigen Zutaten mischen, Die Gurken in ein Tuch geben und auspressen, zum gewürzten Yoghurt geben. Längere Zeit gut gekühlt ziehen lassen. Als Vor- wie Zuspese gleichermaßen geeignet, kühlt Gaumen und Zunge nach Genuß scharfer Curries.

Paradeis-Zwiebelraita

Paradeiser; Zwiebeln; Kräuter: Minze, Koriander, Petersil. Nach Wunsch auch gehackte Chilischoten.

Paradeiser blanchieren, häuten, entkernen und hacken, mit den übrigen Zutaten vermengen, mit wenig Salz abschmecken. Gut gekühlt servieren.

Scharfer Gurkensalat

Eine halbe Salatgurke; ein Teelöffel Ingwerpaste; ein Teelöffel Knoblauchpaste; Kokosessig; etwa ein gestrichener Esslöffel Kreuzkümmel (ganz); Kashmiri-Chili nach Belieben.

Gurke in Scheiben hobeln, salzen und etwas stehen lassen. Gut ausdrücken, dann mit den Zutaten vermengen und im Eiskasten ziehen lassen. Kalt servieren.

Hauptspeisen

Gemüse

Bananencurry

Kochbananen, ersatzweise unreife Speisebananen; Butterschmalz, Kurkuma; Limettensaft; Kokosraspel.

Bananen schälen, in ovale Scheiben schneiden, in Ghee beidseitig braten, mit Kurkuma bestreuen, mit Limettensaft löschen, kurz zugedeckt dünsten. Vor dem Servieren auf Wunsch mit Kokosraspeln bestreuen.

Gemüsecurry

1 Süßkartoffel; 3-4 speckige Erdäpfel; 2 kleine Papayas; 2 Karotten; 1 Tasse Erbsen; 2 Zwiebeln; 2 Lorbeerblätter; Gemüsefond. Gewürze: 2 EL Korianderkörner; 1 EL brauner Senf (Körner); 4 Nelken; 3 getrocknete Chilischoten; 1 EL Macis; 1 KL weiße Pfefferkörner. Weiters: Zimt, Kurkuma, Cumin, gemahlen.

Gemüse würfelig schneiden. Die ganzen Gewürze in einer trockenen Pfanne rösten, bis sich ihr Aroma entfaltet, dann im Mörser zerstoßen. Zwiebeln hacken, in Öl oder Butterschmalz etwas Farbe nehmen lassen, alle Gewürze mitrösten, mit Fond löschen. Zunächst Karotten, dann Süßkartoffel und Erdäpfel, zuletzt Papaya und Erbsen zugeben, Zugedeckt garen, es sollte ein nicht zu dünnflüssiges Curry resultieren. Beilage: indische Brote.

Gemüsecurry

½ kg Erdäpfel; 2 grüne Bananen; 3 Karotten; 1 Tasse Erbsen; fakultativ: Okra; 2 Zwiebeln; Knoblauch; Ingwerwurzel; 3 grüne Chilischoten. Gewürze: 2 Zimtstangen, 5 Nelken, je 1 EL Cumin, Kurkuma, 2 EL Koriander, 1 KL Macis; 1 Msp. Asant; Mehl; Gemüsefond.

In Butterschmalz Zimt und Nelken rösten, Zwiebel zugeben, auf kleiner Flamme rösten, Gewürze nach und nach zugeben, zuletzt mit etwas Mehl stauben, falls mehr Bindung erwünscht ist. Mit Wasser bzw. Gemüsefond aufgießen, Gemüse je nach Garzeit zugeben. Kann auch mit vorgekochten Erdäpfeln gemacht werden, was die Kochdauer verringert. Bananen erst gegen Ende begeben. Nach Wunsch mit etwas Joghurt und Koriandergrün verzieren.

Indien

Dahl

2 Tassen rote Linsen; 2 EL Kurkuma; 3 Chilischoten; 2 Zwiebeln, 1 Paket Paradeisstücke oder 3-4 frische, blanchiert, entkernt und gehackt, nussgroß Ingwerwurzel; 3 Knoblauchzehen; Currypulver.

Linsen mit Wasser, Chili und Kurkuma etwa 10 Minuten kochen, sie sollten dann knapp mit Wasser bedeckt sein. Mittlerweile Zwiebel hacken, in Butterschmalz anbraten, gehackten Ingwer und Knoblauch mitbraten und das ganze samt den Paradeisern zu den Linsen geben und durchkochen. Bei Verwendung anderer Linsensorten längere Kochzeit berücksichtigen!

Pakorras

(Gemüsebällchen, Tamil Nadu)

200g Kichererbsenmehl; ausreichend Wasser für einen zähflüssigen Teig; Prise Asant; je ½ KL Ajwan, Chilipulver (Cayennepfeffer), Gelbwurz und Backpulver; 1 Zwiebel, gehackt; 1-2 grüne Chilischoten, entkernt und fein gehackt; ½ Tasse Erbsen; etwas Stangensellerie, fein gewürfelt; Salz; Öl zum Ausbacken.

Alle Zutaten gut vermengen, etwas quellen lassen und dann bei mittlerer Hitze frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und bis zum Servieren warmhalten. Portionsweise arbeiten.

Geflügel

Einfaches Hühnercurry

1 junges Huhn; 2-3 Zwiebeln, Currypulver; süße Sojasauce (Ketjap Benteng Manis; 250 ml Joghurt; ½ Tasse Kokosflocken; Butterschmalz zum Braten.

Vorbereitung: Huhn in gleich große Teile hacken, waschen und gut abtrocknen. Zubereitung: In Butterschmalz Farbe nehmen lassen, aus dem Fett heben. Die grob gehackte Zwiebel im Schmalz anbraten, dabei nicht zu sehr bräunen, ein mildes Currypulver nach Geschmack mitbraten, das Huhn wieder zugeben. Mit wenig Wasser angießen, Sojasauce zugeben, Kokosflocken darüberstreuen. zugedeckt ½ Stunde auf kleiner Flamme dünsten lassen, gelegentlich wenden. vor dem Fertigwerden noch einige Minuten mit Joghurt kochen lassen.

Hühnercurry in Kokosmilch

½ kg Hühnerfilets; 2 Zwiebeln; 2 Knoblauchzehen; ¼ l Kokosmilch; Gewürze: Bockshornklee, Kardamom; Zimt; Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer.

Zwiebel würfelig schneiden, in Butterschmalz anbraten, Gewürze und gehackten Knoblauch mitrösten, bis sich ihr Aroma entfaltet, mit Kokosmilch löschen, Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in der Sauce garen, nach Geschmack salzen.

Hühnercurry mit Nußsauce

2 Hühnerfilets; 1 große Zwiebel; 2cm Galgantwurzel; 2 Knoblauchzehen; Zimt, Nelke, Kardamom, pulverisiert; Salz; 2 EL Ketjap Benteng manis; 2 KL Zucker; 1 Tasse Cashewkerne, geröstet und mittelfein gehackt.

Zwiebel grob hacken, in Butterschmalz langsam leicht bräunen. Gehackten Knoblauch und Galgant kurz mitrösten, pulverisierte Gewürze erhitzen, dann Huhn in mundgerecht geschnittenen Stücken zugeben und anbraten. Sojasauce, Zucker und etwas Wasser zugeben und etwa ½ Stunde zugedeckt dünsten. Vor dem Servieren die gehackten Nüsse zugeben und heiß werden lassen.

Hühnercurry mit Nußsauce II

1 ganzes Huhn, in 8-10 Stücke zerteilt; 2 Knoblauchzehen; 2 große Zwiebeln; 1 Tasse Cashewkerne, im Mixer gehackt. Gewürze: 1 EL Cumin, 1 EL Curcuma; 1 TL Kardamom; ½ EL Bockshornkleesamen; 1 TL Pfeffer, 2 TL Koriander.

Gehackte Zwiebel in Butterschmalz anbraten, Gewürze rösten (Bockshornkleesamen vorher im Mörser zerstoßen). Knoblauch zugeben, dann das Fleisch rundum anbraten, mit wenig Wasser oder etwas Joghurt aufgießen und zugedeckt ¾ Stunden garen. 10 Minuten vor dem Servieren die gehackten Nüsse unterziehen.

Hühnercurry

5 Hendlhaxerln; 2 Zwiebeln; 4 Knoblauchzehen; 2-3 grüne Chilischoten; nussgroß Ingwerwurzel. Gewürze: 3 Muskatblüten; 3 Zimtstangen; 6 grüne Kardamomkapseln; 15 Pfefferkörner; 1 EL schwarze Senfkörner; 1 KL Kreuzkümmel; Asant; Curcuma; evtl. Chilipulver (falls es etwas schärfer werden soll).

Indien

Zwiebel hacken, in Butterschmalz bräunen, Gehackte Knoblauchzehen, Ingwer und Chilischoten mitrösten, dann die Gewürze in der angegebenen Reihenfolge. Haxerln halbieren und in Öl anbraten, inzwischen den Gewürzansatz mit Wasser aufgießen und verkochen, Hühnerteile einlegen und zugedeckt in etwa 45 Minuten garen.

Murgh Dopiazza

(Huhn mit doppelter Menge Zwiebel)

Ein ganzes Huhn; 1 bis 2 Zimtstangen; 5 Gewürznelken 6 Kardamomkapseln ; 5 getrocknete Chilischoten; 2 KL Kurkuma; 1EL Muskatblüte; 1KL Cumin; nussgroß Ingwerwurzel; 3 Knoblauchzehen; 4 Zwiebeln; Hühnerfond; einige Schalotten; evtl. 1 Karotte und Erdäpfel.

Das Huhn zerteilen, Beine in zwei Hälften, Flügel im Ganzen lassen, Endstücke entfernen, Brust in insgesamt 6-8 Teile schneiden. In Öl/Butterschmalz zwei gehackte Zwiebeln leicht Farbe nehmen lassen, dann die Gewürze mitrösten. Hühnerteile zugeben und leicht anbraten, mit etwas Wasser (Fond) aufgießen und zugedeckt etwa eine Viertelstunde kochen lassen. Dann zwei geriebene Zwiebeln zugeben, weiterkochen lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit können halbierte Schalotten, Karottenstücke und Kartoffelspalten zugegeben werden.

Huhn in Nusssauce

4 Hühneroberkeulen; 1 große Zwiebel 2-3 Knoblauchzehen; ½ Tasse Cashewkerne; 3 grüne Cardamomkapseln, 1 schwarze; 1 Prise Asant; 1 EL Gelbwurz; Muskatblüte; Prise Pfeffer; Wasser oder Hühnerfond.

Die Hühnerteile in Ghee anbraten, herausnehmen und gehackten Zwiebel anrösten, die Gewürze zugeben und mit Wasser oder Fond aufgießen. Hühnerteile wieder einlegen und knapp mit Flüssigkeit bedeckt mit aufgesetztem Deckel langsam garen lassen. Unterdessen die Cashewkerne trocken rösten, anschließend fein mahlen und das Pulver etwa 15 Minuten vor dem Servieren mitkochen lassen, die Konsistenz beachten und, je nachdem, offen reduzieren oder noch etwas Flüssigkeit nachgeben.

Fleischgerichte

Moglai Korma (Rindfleischcurry)

30 dkg Rindfleisch (Beiried, Rostbraten) in Streifen geschnitten; 2 große Zwiebeln; 1 Knoblauchzehe; 2 Tassen Nüsse; 1 Tasse Rosinen; 1 Becher Joghurt; 3 EL Ketjap Benteng Manis; je 1 EL Kardamom, Cumin und Laos; Salz.

Grob gehackte Zwiebel in Butterschmalz anbraten, Knoblauch und Gewürze zugeben, leicht anrösten. Das Fleisch kurz mitbraten, mit Joghurt löschen, Sojasauce zufügen. Zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen. Die Nüsse unter ständigem Wenden in einer trockenen Pfanne Farbe nehmen lassen, Rosinen zugeben, bis sie sich aufblasen, sofort auf einen kalten Teller schütten (brennt sonst rasch an!). Vor dem Servieren einige Minuten zum Rindfleisch geben.

Linseneintopf mit Schweinefleisch

1 kg Linsen; ¾ kg Schweinsschulter; 2 Zwiebeln; 3 EL Garam Masala-Paste; 5 Knoblauchzehen; Currypulver oder Garam Masala-Pulver, Madrascurrypulver o.ä.; Butterschmalz; Salz.

Linsen einweichen. Das Schweinefleisch würfeln und etwa 30 Minuten mit der Gewürzpaste und dem Knoblauch marinieren. Gehackten Zwiebel in Butterschmalz andünsten, Linsen samt Einweichwasser zugeben, Fleisch untermengen und salzen mit Currypulver nach Geschmack nachwürzen, mit Wasser aufgießen und garen.

Shirk Vindaloo

(Recht scharfes Schweinefleischcurry)

60 dkg Schweinefleisch (z.B. Schopf, wer es weniger fett mag, nimmt Schulter); ½ Tasse Kokosessig; 4 Knoblauchzehen, 3-4cm Ingwer; einige (von 6 aufwärts) getrocknete Chilischoten (je nach Schärfetoleranz); 2 Zwiebeln; Gewürze: Nelkenpulver oder 4 ganze Nelken; Macis; eine Zimtstange; 2 grüne Kardamomkapseln; Paradeismark.

Fleisch in Würfel schneiden. Knoblauch, Ingwer und Chilischoten mit Essig pürieren und über das Fleisch gießen, wenigstens 1-2 Stunden marinieren. Zwiebel grob hacken, in etwa Ghee anbraten, Gewürze zugeben und mitrösten, Paradeismark unterziehen, dann das Fleisch zugeben, mit Wasser aufgießen und zugedeckt gut eine Stunde köcheln lassen. Vor dem Servieren offen soweit reduzieren, dass ein einigermaßen cremiges Curry resultiert.

Rehcurry

¾ kg Rehfleisch (Schulter); 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen; Rehfond. Gewürze: 1 Zimtstange; 4 Kardamomkapseln; 4 Nelken; 1 EL gemahlener Koriander; Pfeffer; 1 Msp Teufelsdreck; 1 KL Cumin.

Gehackte Zwiebeln mit Nelken und Zimtstange in Butterschmalz anbraten, übrige Gewürze und Knoblauch mitrösten, Fleisch zugeben, mit Fond aufgießen und etwa 1-1 ½ Stunden zugedeckt garen.

Schweinefleischcurry

½ kg Schweinsschulter; 1 große Zwiebel; 3 Knoblauchzehen; 1 EL Bockshornklee (gemahlen); je ein gehäufte KL Zimt, Nelke und Kardamom, evtl. 1 EL Zucker; ¼ l Joghurt.

Gehackte Zwiebel in Butterschmalz Farbe nehmen lassen, Gewürze kurz mitbraten. Würfelig geschnittenes Fleisch anbraten, Knoblauch untermengen, Joghurt angießen. Zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln.

Meeresfrüchte und Fisch

Garnelen-Bananencurry I

Ausgelöste Garnelenschwänze; möglichst grüne Bananen; Madras-Currypulver; Limettensaft; Zwiebel; Knoblauch; Ingwerwurzel; Kokoscreme (oder dicke Kokosmilch).

Garnelen längs halbieren, Darmvene entfernen. Zwiebel fein hacken, in Butterschmalz etwas Farbe nehmen lassen, gehackte Knoblauchzehe und Ingwerwurzel kurz mitbraten. Garnelenhälften anbraten, Mit Currypulver würzen, Limettensaft angießen, häufig wenden. Kokoscreme zugeben und zergehen lassen, mundgerechte Bananenstücke beifügen und bei zugedecktem Topf durchwärmen. Der gesamte Garungsprozeß ist kurz zu halten (etwa 4 Minuten).

Garnelen-Bananencurry II

Ausgelöste Garnelenschwänze; möglichst grüne Bananen; Limettensaft; Zwiebel; Knoblauch; Ingwerwurzel; Zitronengras; Curryblätter; Madras-Currypulver.

Zubereitung wie oben, erst die Gemüse-Gewürzmischung anbraten, dann die Garnelen, zuletzt Limettensaft und Currypulver zugeben, kurz vor dem Fertigwerden gehackte Curryblätter. Ergibt ein wesentlich herberes Gericht als Variante I.

Garnelencurry

250 g geschälte Garnelenschwänze; 1 mittelgroße Zwiebel; 1 Knoblauchzehe, gehackt; ½ KL Chilipulver; 1 gestr. EL Kurkuma; ein bis 2 rote oder grüne Chilischoten, wenn es nicht ganz so scharf sein soll, entkernt; ¼ Liter Kokosmilch; etwas Salz.

Zwiebel in Butterschmalz etwas Farbe nehmen lassen, Knoblauch und Gewürze kurz mitrösten, gehackte Chilischoten begeben und mit Kokosmilch ablöschen, etwas einkochen lassen, Garnelenschwänze zugedeckt darin garziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Limettenscheiben zugeben.

AUSGEWÄHLTES AUS DIVERSEN FESTEN

In der unten abgebildeten Speisekarte liegt sozusagen die Keimzelle meiner Sammlung. Sie stellt die ersten schriftlichen Aufzeichnungen dar, die ich zu diesem Thema ohne Boden gemacht habe; Die darin aufgeführten Gerichte wurden im Anschluß an das Essen als Rezepte „eingesammelt“ und an die Teilnehmer verschickt; eine Tradition, die sich über Jahre gehalten hat.

20. Februar 1993

Menu

Petersiliencreme mit Lachsschnitten

(Erwin)

sautierte Entenbrust an Blattsalaten

(Walter)

Forellenterrine mit Kressesauce

(Erwin)

Filet "Bavaroise"

(Michi)

Dessert "Surprise"

(Felix)

Chez Felix

Petersiliencreme mit Lachsschnitten

2 große Bund Petersil, 1l Hühnersuppe oder Bouillon, 2 Becher Crème fraîche, 20 dkg Lachsfilet, Weißbrotcroutons, Zitronensaft, Butter.

Petersilie zupfen, kurz in kochendem Wasser blanchieren. mit etwas Suppe fein pürieren, restliche Suppe aufgießen und heiß werden lassen, 2 Becher Crème fraîche mit Schneebesen einrühren, wieder heiß werden lassen, jedoch nicht kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne mit großem Durchmesser in Butter die Croutons anrösten, an den Pfannenrand schieben, in etwas weiterer Butter den in feine Streifen geschnittenen Lachs anbraten, bis er hellrosa wird, mit Pfeffer und einem Hauch Zitronensaft würzen. Fischstreifen und Croutons in vorgewärmte Teller geben und Suppe darübergießen (evtl. durch ein Sieb). Sofort servieren.

Forellenterrine mit Kressesauce



Abbildung 65: Forellenterrine mit Räucherfischfülle

Filets aus 2 Forellen, 1 geräucherte Forelle (oder anderer Räucherfisch, z.B. Lachs), ½ kg weiß-fleischiges Fischfilet (Hecht, Goldbarsch, o.ä.), 3 Eiklar, Gelatine, Dille, Zitronensaft; Sauce: 2 Pakete Kresse, ⅛ l Schlagobers, 1 Becher Crème fraîche oder Sauerrahm, ein Schuß Cognac.

Vorbereitung: Das weiße Fischfilet gründlich pürieren, mit etwas Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer und einem Hauch Muskat würzen, evtl. durch ein Sieb streichen. Steifen Schnee schlagen, die Fischfarce vorsichtig unterziehen.

Zubereitung: Eine Terrinenform mit Alufolie auslegen, anschließend die gereinigten und mit Zitronensaft beträufelten Forellenfilets auslegen. Eine Lage Farce einfüllen, Räucherfilets einlegen, mit der restlichen Farce bedecken. Deckel aufsetzen, in ein Wasserbad (80°) stellen und im Rohr etwa 45 Minuten bei 150° Umluft garen, abkühlen lassen. Gelatine auflösen. Variante: Fischsud mit etwas Weißwein, Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörner. Die gestürzte Terrine mit Gelatine überziehen, mit gehackter Dille bestreuen. Sauce: Schlagobers schlagen, mit Crème fraîche oder Rahm vermischen, gehackte Kresse zugeben, mit einem Schuß Cognac abschmecken.

Sautierte Entenbrust an Blattsalaten

2 Entenbrustfilets, Orangenfilets aus 2 Orangen, Saft von 2 Orangen und einer Zitrone, hauchdünn geschälte, in feine Julienne geschnittene Schalen von 2 Orangen und einer Zitrone, 1 EL Zucker, 1 Schuß Rotweinessig, $\frac{1}{8}$ l Geflügelfond oder Hühnersuppe, Öl und Butter zum Braten. ein Schuß Portwein oder Madeira. 1 KL frisch gepreßter Ingwersaft. Zur Garnierung: gemischte Blattsalate nach Saison und Angebot, vorzugsweise Eichenblattsalat. Oberskren mit 1-2 EL Preiselbeermarmelade vermischt.

Vorbereitungen: Orangenfilets herstellen und kühl aufbewahren. Zitrusfrüchte hauchdünn abschälen (ohne weiße Schalenanteile), in feine Julienne schneiden und 2 Minuten blanchieren, anschließend abseihen und kühl aufbewahren. Entenfilets waschen und abtrocknen, 1-2 Stunden mit der Hautseite nach oben kühl und luftig stehenlassen. Zitrusfrüchte auspressen und mit frisch gepreßtem Ingwersaft vermengen.

Zubereitung: Filets salzen und pfeffern, in Öl und Butter scharf braten (innen rosig), umstechen und im vorgeheizten Rohr ruhen lassen. Bratfond etwas abfetten und mit Madeira oder Port löschen. In einer Stielkasserolle Zucker karamelisieren und mit Essig löschen, mit Geflügelfond aufgießen, schwach kochen lassen. Orangen/Zitronensaft zugeben, anschließend die blanchierten Zitruschalen, ziehen lassen. Den abgelöschten Bratfond zugeben, nicht mehr kochen lassen, evtl. mit etwas Maisstärke, in Wasser aufgeschlämmt andicken. Filets in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben aufschneiden und anrichten, mit Orangenfilets, Blattsalaten und Oberskren anrichten, zuletzt mit Sauce nappieren.

Filet "Bavaroise"

Rindslungenbraten im Ganzen, 20 dkg Hühnerleber, 1 große Zwiebel, 1 Bund Petersil, 30-40 dkg Steinpilze; Butter, ein Paket Blätterteig 1 Ei.

Vorbereitung: Zwiebel fein hacken, in Butter andünsten, Hühnerleber zugeben, bis sie angegart ist, blättrig geschnittene Pilze zugeben, zuletzt gehackte Petersilie. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung: Fleisch salzen und pfeffern, mit der etwas ausgekühlten Farce überziehen und hübsch in Blätterteig verpacken, mit geschlagenem Ei bestreichen, im Rohr bei 180 ° innen rosa garen, bei abgeschaltetem Rohr ¼ Stunde ruhen lassen. Mit gedünsteten Gemüsen servieren (Kohlsprossen, o.ä.)

Dessert "Surprise"

(Rehrücken aus Baumkuchen mit Schoko-Kirschcreme)
Grundrezept für Baumkuchen:

¼ kg Rohmarzipan, 9 Eier, 12 dkg Staubzucker, ½ Pkg Vanillinzucker, Prise Salz, Schale einer halben Zitrone, 8 dkg Stärkemehl, 30 dkg Butter, 20 dkg Kristallzucker, 13 dkg Mehl.

Herstellen der Masse: Marzipan mit Eidottern glattrühren, evtl. durch ein Sieb streichen. Staubzucker, Vanillinzucker, Salz und geriebene Zitronenschale zugeben und kurz schaumig rühren zimmerwarmer Butter und Stärkemehl beifügen, weiterrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Butter/Dottermischung einrühren, zuletzt Mehl unterziehen.

Zubereitung: Die Masse mit einem Schöpflöffel in 8-10 Schichten in die gewünschte und mit Alufolie ausgelegte (Spring-)Form bringen. Nach jeder Lage unter starker Oberhitze bräunen lassen (Achtung, kann innerhalb von Sekunden auch einmal zuviel Farbe nehmen!), nächste Lage darüberschöpfen, ... Falls Blasen entstehen, diese aufstechen, bevor die nächste Schicht aufgebracht wird. Nach Bräunen der letzten Schicht abkühlen lassen, mit der Folie aus der Form heben und zur weiteren Verarbeitung wie erforderlich schneiden.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Schoko-Kirschcreme

3 Dotter, ¼ Pkg Vanillinzucker, Prise Salz, 18 dkg Kochschokolade, ½ l Schlagobers, 2 EL Rum, 10 dkg Amarenakirschen, 5 dkg grob geriebene Haselnüsse.

Zubereitung: Eidotter und Vanillinzucker über Dunst aufschlagen, bis die Masse etwas über körperwarm ist (40-45 °), anschließend kaltschlagen, bis cremige Konsistenz erreicht ist. Schokolade bei mäßiger Wärme schmelzen, zusammen mit Rum in die Dottermasse einrühren. ¼ l Schlagobers schlagen, und vorsichtig unterheben. Eine Rehrückenform erst mit Papier, dann mit passend zugeschnittenen Baumkuchestreifen auslegen, Kirschen darüber verteilen und die Crème einfüllen. 3-4 Stunden kühlen. Vor dem Servieren das restliche Obers steif schlagen, kuppelförmig über den Rehrücken streichen und zuletzt mit Nüssen bestreuen. Mit Papier aus der Form heben, aufschneiden und evtl. mit Rotwein/Kirschensauce servieren.

Menu

Perchtoldsdorf, am 3. Dezember 1994

Vitello tonnato

Felix

Penne all'Amatriciana

Walter

Calamari ripieni

Erwin

Risotto con funghi

Michi

Arista alla Fiorentina

Walter

Fetta Cardinale

Felix

Vitello tonnato

¾ kg Kalbfleisch aus der Nuß; 2 Karotten; 2 Stangen Bleichsellerie; 1 Zwiebel; 2 Lorbeerblätter; 2 Gewürznelken; 1 l trockener Weißwein (Klevner); Salz; weißer Pfeffer.

Das Gemüse putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch waschen und mit dem Gemüse in eine Schüssel geben, Lorbeer und Nelken zugeben und mit Wein begießen. 12 Stunden marinieren.

Nach dem Marinieren das Fleisch in ein Stück Gaze packen und binden, damit es Form behält. In eine passende Kasserolle geben, mit Marinade begießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rasch zum Kochen bringen, dann zugedeckt eine Stunde bei schwacher Hitze garen, im Sud auskühlen lassen. Etwas Sud für Thunfischsauce aufheben.

Zum Servieren in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte schuppenartig anrichten, mit Thunfischsauce nappieren, mit Kapern bestreuen. 5-6 Stunden kühl ziehen lassen, Zur Garnierung: Petersil und Zitronenspalten.

Thunfischsauce

150 g Thunfisch in Öl; 2 Anchovisfilets; Saft einer halben Zitrone; Mayonnaise (aus ein Ei, ein Dotter, 150 g normales Öl, 150 g Olivenöl, mit Cayennepfeffer und Worcester abgeschmeckt); 1/8 l Pochiersud oder Suppe; 2 EL gehackte Kapern.

Abgetropftes Thunfischfleisch mit Anchovis und Zitronensaft im Mixer pürieren, dann mit der Mayonnaise vermengen und nach und nach Sud zugeben, bis eine sämige Konsistenz resultiert, gehackte Kapern unterheben.

Penne all'Amatriciana

1 Zwiebel; 15 dkg Speck (Pancetta); 1 EL Butter; 1 EL Olivenöl; 2 Dosen Pelati; Salz; Pfeffer; geriebener Pecorino.

Zwiebel und Speck fein würfeln, in Butter und Öl anbraten, Pelati begeben und mit einer Gabel zerdrücken. Bei großer Hitze einkochen, bis musartige Konsistenz resultiert. Die al dente gekochten Nudeln abtropfen, mit Sauce vermengen, mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Käse würzen. Den restlichen Käse extra reichen.

Calamari ripieni

8 mittelgroße Tintenfische; Saft einer halben Zitrone; 200 g Sepia oder Garnelen; 4 Sardellenfilets; Petersilie; Rosmarin; 2 Knoblauchzehen; 3 EL Semmelbrösel; 1/4 l Weißwein; 1/2 kg Blattspinat oder Mangold, nach Belieben 3 EL passierte Paradeiser; Salz; Pfeffer.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Calamari ausnehmen, die Tentakel kleinhacken, das Innere der Tintenfische mit Zitronensaft einreiben. Die gehackten Zutaten mit Bröseln und Kräutern vermengen, würzen und in die Calamari füllen. Diese zunähen und in Olivenöl anbraten, mit Wein löschen und ½ Stunde dünsten. Vor dem Fertigwerden Spinat und Paradeiser zugeben. Evtl. mit Blattsalaten garnieren.

Risotto con porcini

250 g Rundkornreis; 350 g Steinpilze; 1 Knoblauchzehe; 3 EL Petersilie, fein gehackt; 1/8 l Weißwein; 1 ¼ l heißer Geflügelfond oder Hühnersuppe; 1 Zwiebel; Olivenöl; 8 dkg Geriebenen Parmesan; 50 g Butter.

Steinpilze in Olivenöl sautieren, mit Knoblauch und Petersilie würzen, salzen, pfeffern, mit Weißwein ablöschen. In einem schweren Topf feingeschnittene Zwiebel in Olivenöl andünsten, Reis zufügen. Unter ständigem Rühren und schrittweiser Zugabe von Fond garen, insgesamt etwa 25 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit Pilze zugeben. Am Schluß Topf vom Feuer nehmen, Parmesan, Butter und restlichen Fond einarbeiten, bis cremige Konsistenz erreicht ist (all'onda).

Arista alla Fiorentina

1 kg ausgelöstes Schweinskarree; Rosmarin, Salbeiblätter; Salz; Pfeffer; Knoblauchzehen; evtl. 1 Prise Fenchelsamen.

Rosmarin und Salbei klein hacken, mit Knoblauch und Fenchelsamen im Mörser pürieren, Salz und Pfeffer zugeben. Mit einer Spicknadel oder ähnlichem 3-4 Löcher in das Fleisch stechen, die Gewürzmischung einfüllen. Das Fleisch mit Rosmarinzweigen bedecken und binden, mit Olivenöl bestreichen und grillen. Bei Verwendung einer Saftschale (Weber-Grill) läßt sich Gemüse im Saft garen.

Beilagen: Folienkartoffel, Mangold, Broccoli.

Kardinalschnitte

Baiser: 120 g Eiklar; 120 g Zucker.

Biskuit: 50 g Eigelb; 1 Ei; 40 g Zucker; Schale einer halben Zitrone; 50 g gesiebttes Mehl; Staubzucker; Kakao oder Kaffeepulver zum Bestäuben.

Kaffeecrème: 1 Blatt Gelatine; 2 cl Moccalikör; 1 g Löskaffee; 300 g Schlagobers; 40 g Staubzucker; ½ Vanilleschote.

Für das Baiser die Eiklar in einem weiten Gefäß mit dem nach und nach hinzugefügten Zucker langsam zu einem nicht zu festen Schnee schlagen.

Eigelb, Ei und Zucker schaumig schlagen, Zitrone und eine Prise Salz zugeben, das Mehl daraufsieben und vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zunächst die Baisermasse mit einer 1 cm großen Tülle in zweimal drei Bahnen von 25 cm Länge, mit 1 ½ cm Abstand aufspritzen. Anschließend die Biskuitmasse in die Zwischenräume spritzen. Zügig arbeiten, damit der Schnee nicht zusammenfällt. 15 Minuten bei 150° backen, noch heiß auf ein Backpapier stürzen und das untere Papier ablösen. Auskühlen lassen.

Inzwischen Die Crème bereiten: Gelatine einweichen, dann leicht ausdrücken und unter Erwärmen mit Likör, Kaffeepulver und Vanillemark auflösen. Obers und Zucker so steif wie möglich schlagen, Gelatinelösung unterziehen und etwas abbinden lassen. Auf eine Bahn möglichst stark auftragen, die zweite Bahn darüberlegen, in Backpapier vorsichtig einpacken und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Staubzucker bestreuen und in 3 cm starke Schnitten schneiden. Zum Servieren mit etwas Kakao und reichlich Staubzucker bestreuen.

Die Kardinalschnitte wurde mit Eierlikörweichseln garniert.

Menu

Forellenterrine mit Cumberlandsauce

Erwin

Klare Ochsenfleischsuppe mit gefüllten Markknochen

Michi

Lungenbraten „Alt Wien“

Walter

Maroniparfait auf Orangensockel

Felix

Laakirchen, am 26. Jänner 1996

Ausgewähltes aus diversen Festen

Räucherforellenmousse mit Cumberlandsauce

Farce: 250 g enthäutetes Räucherforellenfilet; 50 g Butter; ¼ l Schlagobers; 3 ½ Blatt Gelatine; Salz; Pfeffer, weiß; Kren; Zitronensaft. Fülle: Lachsscheiben und geräuchertes Forellenfilet.

Filets mit Butter im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine einweichen und in 1 KL Wasser auflösen und - fast erkaltet - langsam unter das Püree mengen. Vorsichtig geschlagenes Obers unterziehen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Kren abschmecken. Eine geeignete Form mit Folie auslegen und die Masse zur Hälfte einfüllen, in Lachsscheiben gerolltes Forellenfilet drauflegen, dann restliche Farce darüber glattstreichen. Gut durchkühlen. Behutsam (evtl. in frische Folie straff eingewickelt) aufschneiden!

Cumberlandsauce

Preiselbeermarmelade; evtl. Ribiselmarmelade; 1 dl Rotwein; Saft und Schale einer Orange; Zitronensaft; Senfpulver oder englischer Senf; Ingwer; Zucker nach Geschmack.

Marmelade mit Orangensaft mixen. Rotwein mit in feine Julienne geschnittener Orangenschale reduzierend kochen, die Zutaten vermengen und abschmecken.

Klare Ochsenschleppsuppe mit gefüllten Markknochen

¾ kg Ochsenschlepp, kleingeschnitten; 1 Scheibe Kalbsstelze, geschnitten; 1 große Zwiebel; 1 Karotte; etwas Stangensellerie; Petersilwurzel; 1 Schuß Sherry; ¼ l Rotwein; Thymian; Rosmarin; Pfefferkörner; gemahlener Koriander; 1 Msp Majoran und Oregano.

Zum Klären: ¼ kg grob faschiertes mageres Rindfleisch; 2 Eiklar; klein geschnittenes Gemüse (1 kleine Karotte, 1 Stange Zeller, 1 Paradeiser); Basilikum; Petersil; Bohnenkraut; Thymian; Zitronenschale.

8 kleine Markknochen, ausgehöhlt; 60 g Mark; 3 Eigelb; 80 g Brösel; Salz; Pfeffer; Muskat; 1 EL Petersil; 1 EL Liebstöckel.

Das Fleisch in Olivenöl anbraten, Hitze reduzieren und Gemüse zugeben und ¼ Stunde dünsten. Mit Sherry ablöschen, mit Rotwein aufgießen und einkochen lassen. Kräuter und Gewürze begeben, Mit 2 ½ l Wasser aufgießen und 3 Stunden köcheln. Dann abseihen und kalt stellen. Nach dem Erkalten Fett abheben.

Klären: Klärfleisch mit Eiklar und Gemüse vermischen und mit der kalten Suppe aufgießen, ½ Stunde ziehen lassen, dann langsam zum Siedepunkt erhitzen, Kräuter und Zitronenschale hinzufügen und eine Stunde am Siedepunkt halten, durch ein Tuch abseihen, mit Salz und Sherry abschmecken.

Das Rindermark erwärmen, durch ein Sieb streichen und mit einem Schneebeesen schaumig rühren, die Dotter unterschlagen, Kräuter und Gewürze beigeben, zuletzt die Brösel einarbeiten. Die Masse in die Knochen füllen und im Rohr bei starker Oberhitze gratinieren. In vorgewärmte Teller geben und mit Suppe aufgießen.

Lungenbraten „Alt Wien“

1,60 kg Rindslungenbraten, spiralförmig in Längsachse zu einem rechteckigen Stück geschnitten; 30 dkg Steinpilze; 2 Gemüsezwiebeln; 1 Knoblauchzehe; Petersil; Salz; Pfeffer; einige Scheiben Speck, möglichst durchzogen; 1 Schweinsnetz.

Den Lungenbraten leicht salzen, kräftig pfeffern. Inzwischen feingeschnittene Zwiebel in Butter dünsten, blättrig geschnittene Pilze zugeben und gemeinsam trocken dünsten, der Farce zuletzt gehackten Petersil beigeben. Das Fleisch mit einigen Speckstreifen belegen (alternativ: nach dem Anbraten das Fleisch mit Speckscheiben belegen), die Farce gleichmäßig darüber verstreichen und eine Roulade formen. Mit einigen Zahnstochern oder kleinen Spießen fixieren, salzen und pfeffern, mit einer zerdrückten Knoblauchscheibe einreiben und in das Schweinsnetz einschlagen. Rundum scharf anbraten und im Rohr bei 180-200° etwa 45 Minuten braten, dann im abgedrehten Ofen ¼ Stunde ruhen lassen.

Beilage: Serviettenknödel, Kartoffelkroketten.

Braune Sauce

Gut 1 kg Rindfleischknochen; ½ kg Rindfleischabfälle oder Beinfleisch, klein geschnitten; 1 Wurzelwerk; 1 Gemüsezwiebel; ¼ l Rotwein; 50 g Paradeismark; 1 Lorbeerblatt; 8 Pfefferkörner; Leichte Rindsuppe und/oder Wasser, insgesamt etwa 3 l Flüssigkeit; Maisstärke oder glattes Mehl zum Binden.

Die Knochen möglichst klein hacken und mit dem Fleisch in Öl anbraten, geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel mitrösten und im vorgeheizten Rohr langsam bräunen, dabei gelegentlich wenden. Das Paradeismark zugeben und gut mitrösten, mit Rotwein ablöschen und mit etwas Wasser loskochen. Mit Wasser oder Suppe aufgießen und reduzierend mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern kochen; das kann etwa 3 Stunden in Anspruch nehmen. Durch ein Sieb gießen und kalt stellen. Nach dem Erkalten das Fett abheben, nochmals auf die gewünschte Menge einkochen. Maisstärke mit etwas Rotwein aufschlännen und mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren.

Pikante Sauce I

½ l braune Sauce; 2 kleine Zwiebeln; ¼ l Rotwein; 1 EL Kapern; 2 Gewürzgurken; Bratenfond.

Feingehackte Zwiebel in Wein kochen, mit brauner Sauce aufgießen und einkochen lassen. Allfälligen Bratenfond zugeben, nochmals einkochen, gehackte Kapern und Gewürzgurken hinzufügen.

Pikante Sauce II

2 kleine Zwiebeln; ¼ l Rotwein; ¼ l brauner Fond; 1 EL Kapern; 2 Gewürzgurken; Bratenfond; kalte Butter oder Schlagobers, Rahm oder Crème fraîche.

Feingehackte Zwiebel in Wein kochen, mit braunem Fond aufgießen und einkochen lassen. Allfälligen Bratenfond zugeben, nochmals einkochen, gehackte Kapern und Gewürzgurken hinzufügen. Die Sauce wahlweise mit kalter Butter aufschlagen oder, wenn mehr Sauce gewünscht wird, mit Obers oder Rahm bzw. Crème fraîche montieren. Bei Verwendung von Rahm aber eher Weißwein zum Einkochen der Zwiebel nehmen, sonst ergibt sich eine mißfärbige rosa Sauce.

Maroniparfait auf Orangensockel

15 dkg Kastanienreis; 12 dkg gesiebten Staubzucker; 2 Dotter; 1 Pkg. Vanillezucker; Rum; 2 Blatt Gelatine; 3/8 l Schlagobers, 1 Pkg. Haselnusskrokant.

Kastanienreis und Zucker mit Dottern und einem Schuß Rum glattrühren, über Dampf cremig aufschlagen, dann, den Schneekessel in kaltes Wasser oder Eis getaucht, bis zum Erkalten weiterschlagen. Die Gelatine in wenig Wasser auflösen, Obers schlagen. Einen Teil des Schlagobers unter die Masse ziehen. den restlichen Schlag mit Krokant vermengen, gleichfalls unter die Masse heben. Formen kalt ausspülen und Masse einfüllen, tiefkühlen. Vor dem Servieren in heißes Wasser tauchen und stürzen, dann auf Orangensockel anrichten, mit etwas geschmolzener Schokolade garnieren.

Orangensockel

4 Saftorangen, Schale einer Orange, in feine Julienne geschnitten; Rum; Cointreau; Zucker.

Etwas Zucker karamellisieren, Orangenschale beigegeben und mit Rum und Likör ablöschen bzw. flambieren. Mit Orangensaft aufgießen und einkochen.

Menu

Kaninchenpastete auf Salaten mit Preiselbeersauce

Erwin

Bouillabaisse

Felix

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise und Speckfisolen

Michi

Bombe surprise

Walter

Salzburg, am 4. Jänner 1997

Kaninchenpastete

180g Kaninchenfleisch, ohne Häute und Sehnen; 120 g Schweinsschulter, sehnenfrei; 100 g Speck, ungeräuchert; 2 cl Cognac oder Weinbrand; 2 dl Schlagobers; Salz; Pastetengewürz; Pfeffer, schwarz, aus der Mühle; Pökelsalz.

Einlage: 30 g Pistazienkerne; 80g Rindspökelszunge, gekocht (Spitze); 100 g Speck, geräuchert; Kaninchenrückenfilet oder Kaninchenlungenbraten; Öl zum Anbraten; Pastetenspeck zum Einhüllen der Filets; ca. 600 g Pastetenteig (siehe unten); Eidotter zum Bestreichen; Madeiraaspik.

Fleisch und Speck in kleine Stücke schneiden. Im Blitzschneider unter ständiger Beigabe von kaltem Obers zu geschmeidiger Farce verarbeiten, Weinbrand und Gewürze beigeben. Kaninchenfilet würzen, in heißem Öl rasch anbraten, kaltstellen, dann in Speckscheiben einrollen. Für die Einlage Pistazien grob hacken, Speck und Zunge gesondert würfelig schneiden. Speckwürfel in Wasser aufkochen, abseihen, kaltstellen. Pistazien, Zunge und Speck unter die Farce mengen. Pastetenteig messerrückendick ausrollen und die Wanne (Form) damit auskleiden. Farce 3 cm hoch einfüllen, Filet einsetzen, restliche Farce einstreichen. Fest anpressen. Überlappenden Teil nach innen klappen, mit Ei bestreichen. Teigdeckel daraufsetzen, 2 Öffnungen mit Ausstecher ausstechen, Kamine setzen, Deckel mit Ei bestreichen. Bei größerer Hitze im Rohr 15 Minuten anbacken, reduziert fertigbacken, erkalten lassen. Fast gestocktes Madeiraaspik in die Kamine einfüllen. 3 Stunden kühlen, Wanne kurz erhitzen, Pastete stürzen. In ca. 12 mm dicke Scheiben schneiden, eventuell mit Aspick glacieren.

Backrohrtemperatur 240° C, fallend. Mit Sauce Cumberland servieren. Zum Garnieren Salate, Aspickwürfel.

Pastetenteig

250g Mehl, glatt; 250 g Mehl, griffig; 70 g Schweineschmalz; 125 g Butter; 1/8 l Wasser; Salz.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und mit Klarsichtfolie bedeckt vor der weiteren Verwendung ruhen lassen.

Bouillabaisse

60 g Zwiebeln, das Weiße von 1 mittelgroßen Lauchstange, 1/10 l Olivenöl, 1,5 kg frisch gefangene Fische, wenn möglich noch lebend und (ebenfalls wenn möglich) bestehend aus: Drachenkopf, Meersau, Merlan, Meerbarbe, Petermännchen, Heringskönig, Meeraal und Languste³⁷, 2 geschälte, entkernte und zerdrückte, jedoch nicht ausgepreßte Tomaten, 15 g geriebener Knoblauch, 1 große Prise grob gehackte Petersilie, je 1 Zweig Thymian und Bergbohnenkraut, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Fenchel, 1 Hauch Anis und eine Prise Safran, Salz, Pfeffer, Fischbouillon, bereitet aus den Köpfen der oben erwähnten

³⁷ Die hier angegebenen Fischarten dürften wohl kaum erhältlich sein. Wichtig sind festfleischige Fische, die nicht zum Fasern neigen. Languste kann entfallen, ersatzweise zur optischen Aufbesserung Jakobsmuscheln.

Fische, 40 g Butter, mit Knoblauch abgeriebene, geröstete Weißbrotscheiben (Croutons).

Die Fische schuppen, ausnehmen, Köpfe, Flossen und Schwänze abschneiden, die Rümpfe sorgfältig auswaschen. Aus den entfernten Teilen ohne Salz mit reichlich Wasser einen Fischfond kochen. Hat man zufällig Seezungengräten oder Steinbuttköpfe zur Hand, so gibt man diese mit in den Fond. Die Zwiebeln und den Lauch fein hacken und in einer großen Kasserolle in 2 EL Olivenöl langsam weich dünsten. Dabei ständig umrühren, damit die Gemüse keine Farbe nehmen. Nun alle Fische, jedoch nicht die Langusten, auf die Gemüse legen. Die zerdrückten Tomaten, den Knoblauch und die übrigen Gewürze darauf verteilen, kräftig salzen und pfeffern und mit dem Fischfond aufgießen, bis alle Fische gut bedeckt sind. Die in kleine Stückchen zerteilte Butter darauflegen und das restliche Olivenöl zugießen. Auf allergrößter Hitze rasch zum Kochen bringen. Die Languste inzwischen in kochendes Wasser werfen und herausnehmen, sowie sie tot ist. Den Schwanz quer in Stücke schneiden und in die Suppe geben, sowie diese das erste Mal aufwallt. 15 Minuten so stark wie möglich kochen lassen. Die Heftigkeit des Kochens bewirkt, daß sich der Fischfond, der durch die aus den Fischstücken gezogene Würze noch kräftiger wird, mit dem Öl und der Butter vermischt und daß schließlich die Konsistenz einer Cremesuppe erreicht wird. Da sich diese Verbindung aber rasch auflöst, wenn die Flüssigkeit nicht mehr kocht, muß man das äußerst schmackhafte Gericht sehr rasch servieren. Hierzu werden die Fische ganz vorsichtig herausgenommen und auf einer vorgewärmten Platte angerichtet (Einfacher ist es, die Fische bereits vor dem Kochen zu zerkleinern und sie mit der Suppe in einer Terrine oder dem Kochtopf zu servieren). Die Suppe wird kochend in eine Terrine gegossen, in die man mit Knoblauch abgeriebene, mit Öl beträufelte und im Ofen gebackene Weißbrotscheiben gelegt hat.

Hier noch eine wichtige Empfehlung: Das Würzen und feine Abschmecken der Suppe vor dem Servieren ist der eigentliche Höhepunkt bei der Zubereitung; hier kommt es darauf an! Der Safrangeschmack soll die beherrschende Note sein, der Safran muß seine Würzkraft und seine goldene Farbe hineinbringen. Aber man muß ihm den Fenchel und den Anis mitgeben, und zwar in Abmessungen, die nur der erfahrene Koch im Griff hat.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise

4-5 cm starke Rindsfilets binden, in Öl anraten und im Rohr fertigbraaten. Etwas ziehen lassen, dann in 1 cm starke Tranchen schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. In der Zwischenzeit die Gemüse zubereiten (nach Saison).

Sauce Béarnaise

2 Eidotter; 200 g Butter; 2 EL Estragon, gehackt; 1 TL Petersilie, gehackt; Salz; Estragonessig; 5 Pfefferkörner; Estragonstiele; Wasser; 1 EL Zwiebel, gehackt.

Wasser, Essig, zerdrückte Pfefferkörner, geschnittene Estragonstiele und Zwiebeln auf 2 EL Flüssigkeit reduzierend kochen, abseihen. Überkühlte Reduktion (Flüssigkeit) und Eidotter über Dampf schaumig (warm) schlagen. Butter schmelzen (auf ca. 40° C), langsam und ständig schlagend unter die Dottermasse ziehen. Es muß eine sämige, dickliche Sauce entstehen. Estragon, Petersilie und Salz untermengen.

Bombe surprise

250 g Marzipan; Weichseln in Kirschwasser, 1 Oblate; Schlagobers zum Garnieren.

Grundzutaten für Parfait: 12 dkg Staubzucker; 2 Eidotter; 1 Päckchen Vanillezucker; 1 Schuß Rum; 2 Blatt Gelatine, in wenig Wasser aufgelöst; Schlagobers aus 3/8 l Obers.

Schokoladeparfait

120 g Kochschokolade; 2 EL Obers; 3-4 EL Schokoplättchen.

Zucker, Dotter Vanillezucker und Rum über Dampf schaumig schlagen. Die Gelatine zugeben, über Eiswürfeln oder in kaltem Wasser sofort etwas kühlen, dabei kräftig rühren. 120 g Kochschokolade, geschmolzen und mit etwas Obers verrührt in die Masse einarbeiten, wieder kühlen. Das Schlagobers unterheben, gleichfalls die Schokoplättchen. Die Masse in eine geeignete Form geben und etwa 3 Stunden tiefkühlen.

Vanilleparfait

1 Vanilleschote, etwa 1/8 l Milch.

Analoges Vorgehen.

Fertigstellung der Bombe:

In einer etwas größeren Form 2 cm hoch Vanillemasse einfüllen, anfrieren lassen. Darauf etwas Weichseln in Kirschwasser verteilen, den Rand dabei frei lassen. Das Schokoparfait stürzen und auf die Marmelade setzen, den verbleibenden Raum mit Vanillemasse füllen. Durchfrieren. Nach dem Stürzen der Bombe die Innenseite mit etwa 3 mm stark ausgerolltem Marzipan auslegen, Die Hülle vorsichtig auf das Parfait setzen. Kühle Lagerung oder bis zur Fertigstellung wieder frieren. Wird die Bombe in ihrer letzten Form aufgehoben, empfiehlt sich das Einlegen einer Klarsichtfolie. Vor dem Servieren unbedingt einige Zeit temperieren. An der Unterseite eine Oblate auflegen und die Bombe stürzen. Zur Verzierung Schlagobers mit Dressiersack um die Bombe spritzen. Evtl. mit geriebener Schokolade abschließen.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Bad Ischl, 5. Jänner 1998

Menu

Pâté de canard truffé

Walter

Champagnersüppchen mit Meeresfrüchten

Erwin

Marillensorbet

Michi

Filet Colbert

Michi

Crêpes Suzettes avec ses deux sorbets

Felix



Abbildung 66: Entenpastete

Pâté de canard truffé

2 Entenbrüste (Barberie) von etwa 30 dkg; 30 dkg grünen Speck; 30 dkg feinst zugeputztes mageres Schweinefleisch (ausgelöstes Karree); 2 Eiklar; 2x je 1/16 l kurzer Fond (Jus) aus Entenklein/Karkasse; 1/8 l Obers; 2 Schalotten; 4 Scheiben entrindetes Toastbrot; 1 Schuß Armagnac; 1/8 l Madeira; 3-4 kleine schwarze Trüffeln; 10 dkg Truthahnleber; Pastetenteig; Geflügel-Madeiragelee zum Ausgießen und zur Garnierung.

Gewürze: schwarzer und weißer Pfeffer (2:1); Salz; abgeriebene Orangenschale; Thymian; Majoran; 1 Hauch Macis bzw. noch weniger Muskatnuß; Piment, gemahlen; 1 Hauch Kardamom; 1 Knoblauchzehe (fakultativ).

Eine Entenbrust häuten und feinst parieren. In Streifen schneiden, gleichfalls Schweinefleisch und Speck, würzen. Schalotten würfeln und in etwas Butter glasig werden lassen, mit Madeira löschen. Auskühlen lassen. Die Brotscheiben über das Fleisch verteilen, die Schalotten darübergeben und das Brot mit einer Mischung aus Eiklar, kurzem Fond und Obers übergießen, so, daß die Scheiben möglichst gleichmäßig benetzt werden. Im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen.

Fertigstellung der Farce: Die **extrem gut gekühlten** Zutaten (Fleisch zweimal, Speck und Brot einmal) fätschieren oder im Mixer zerkleinern, zwischendurch sofort wieder kühlen. Durch ein feines Metallsieb streichen, wieder kühlen. Vor dem Fertigwerden über Eiswürfeln glattrühren.

Währenddessen das zweite Entenfilet (bei schlanker Pastetenform längs halbiert), mit Salz und Pfeffer gewürzt, evtl. mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe abgerieben, in Öl scharf anbraten, dann für eine Stunde in Madeira/Entenjus legen, dabei gelegentlich wenden. Die Truthahnleber, in Armagnac mariniert, kurz in Butter anbraten dann auskühlen lassen und würfeln.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Eine Pastetenform von etwa 1 l Inhalt leicht mit Butter ausstreichen, dann mit Teig, ungefähr 3 mm stark, auslegen. Der Farce die Leberwürfelchen beimengen, dann bis knapp zur Hälfte in die Form füllen. Die Trüffeln fein nudelig schneiden und längs über die Mitte der Farce verteilen. In dieses Bett das Entenfilet legen, dann mit der restlichen Farce bedecken. Die überhängenden Teiganteile zusammenklappen, Teigdeckel aufsetzen, Kamin(e) anlegen und die Pastete nach Wunsch verzieren. Mit Eigelb bestreichen und im Rohr in etwa $\frac{3}{4}$ Stunden bei 180-200° backen. Nach dem vollständigen Auskühlen über den Kamin mit Madeiragelee ausgießen. Mit Geleewürfeln verziert angeschnitten servieren, evtl. Mit Orangenscheiben und Preiselbeermarmelade anrichten.

Champagnersüppchen mit Meeresfrüchten

200 g gemischte Meeresfrüchte oder Shrimps; $\frac{1}{8}$ l Champagner; 50 g Fischfond; $\frac{1}{2}$ l milde Rindsuppe oder Kalbsfond; 100 g Obers; 2-3 EL Butter; 1 Zweig Basilikum; Salz; Pfeffer aus der Mühle.

Champagner aufkochen, auf $\frac{1}{3}$ reduzieren, mit Fischfond, Suppe und Obers aufgießen. Aufkochen und mit kalter Butter montieren, abschmecken. Die Meeresfrüchte in die Suppe geben, kurz ziehen lassen, mit frisch geschnittenen Basilikumblättern vollenden und in vorgewärmten Tellern anrichten.

Marillensorbet

4 Eßlöffel Marillenmark; eine halbe Flasche Sekt; Marillenschnaps und wenig Obers.

Marillenmark und Sekt (beides gut vorgekühlt) je nach gewünschter Süße miteinander vermengen, ein Schuss Marillenschnaps und flüssiges Obers zufügen und in der Eismaschine gefrieren. Je eine Kugel in ein tiefes Glas geben und etwas Sekt mit Marillenbrand darübergießen.

Rinderfilet mit Markfülle

Rindslungenbratenmittelstück pariert (800 – 1000 g); 120 g Rindermark (ausgelöste, gleichmäßige Mittelknochenbolzen); 10 Spinatblätter blanchiert; Pfeffer schwarz aus der Mühle; Öl zum Anbraten; 30 g Schalotten feingeschnitten; guter Schuss vom roten Wein; gut 1 dl Suppe zum Aufgießen; 25 g kalte Butterflocken.

Gleichmäßiges Stück vom Lungenbraten pariert mit spitzem dünnem Messer der Länge nach durchstechen und einen Hohlraum schneiden. Rindermarkbolzen an den Enden glattschneiden, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und auf blanchierten Spinatblättern zu einer Rolle aneinanderlegen, straff einrollen, in eine mit Öl bestrichene Alufolie wickeln und den so entstandenen Stab 3 Stunden tiefkühlen. Anschließend die Markrolle aus der Folie drehen und in die zuvor geschnittene Öffnung des Lungenbratens stecken.

Gefüllten Lungenbraten mit Salz und Pfeffer mit wenig heißem Öl in flacher Pfanne braun anbraten, mit wenig Suppe aufgießen, in das vorgeheizte Backrohr schieben und bei fallender Hitze braten und gelegentlich übergießen. (Bratdauer ca. 45 Minuten).

Fleisch ca. 15 Minuten warm und zugedeckt ruhen lassen. Fett vom Bratensaft abgießen, feingeschnittene Schalotten leicht anrösten, mit etwas exquisitem Rotwein, der sicherlich beim Kochen offen vorhanden ist, ablöschen und reduzieren, nochmals Suppe dazugießen, reduzierend durchkochen, abseihen und mit kalten Butterstücken montieren.

Ja, und dann natürlich in nette Scheiben schneiden, mit Safterl umgeben und mit dem Erdäpfelgratin servieren.

Erdäpfelgratin

½ kg Erdäpfel (speckig), roh geschält; ⅓ Schlagobers; ⅓ Milch; Parmesan oder Gruyère; Salz; Muskatnuss; Knoblauch; Butter zum Einfetten der Form.

Erdäpfel in 2 mm starke Scheiben schneiden, Milch und Obers vermischen, mit Knoblauch, Muskat, Salz und weißem Pfeffer würzen, aufkochen. Erdäpfelscheiben beifügen, und unter mehrmaligem Umrühren kernig kochen. (Ca. 6 Minuten). Eine nette Form mit der Erdäpfelmasse füllen, etwas Parmesan darüber reiben und im vorgeheizten Backrohr backen (15 Minuten).

Crêpe Suzette (Felix)

Hippenteig

Für 12 Stück: 100 g Butter, handwarm; 100 g Mehl, glatt; 100 g Staubzucker; 60g Eiklar; 1 TL Vanillezucker.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Alle Zutaten vermengen und glattrühren. Aus dünnem Karton Schablonen, etwa Sterne (ca. 9 cm groß) ausschneiden. Schablone auf Trennpapier legen. In den Hohlraum Hippenmasse dünn auftragen. Schablone wegziehen, Arbeitsvorgang laufend wiederholen. Hippen goldbraun backen; vom Trennpapier heben. Noch heiß in kleine Schüsseln legen und erkalten lassen.

Schokoladetränen

Couverturenmasse auf Folienstreifen streichen (20x3cm), etwas erkalten lassen, dann, die Schokoseite innen, Tränen formen und mit Heftklammer fixieren. Kühlen. Vor der weiteren Verwendung die Folienstreifen entfernen.

Mohneisgugelhupf

I: 11 dkg gemahlenen Mohn; $\frac{1}{8}$ l Milch; 12, 5 dkg Zucker; II: 4 Dotter; 2 dkg Honig; Vanille (aus Schote); III: $\frac{1}{2}$ l Obers, steif geschlagen.

I miteinander aufkochen, kühlen. II schaumig schlagen, dann I-III vermengen, in kalt gespülte Förmchen füllen, 2-4 Stunden tiefrieren, vor dem Servieren 1 Stunde im Kühlschrank lassen.

Lebkuchenmousse

I: 2 Eigelb; 1 Ei; 25 g Zucker; II: 1 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt schmelzen; 1 EL weiche Schokolade; 2 cl Kirschwasser; 50 g Lebkuchenbrösel; $\frac{1}{4}$ l geschlagenes Obers.

I über Dampf schaumig schlagen, kühlen, mit II und den übrigen Zutaten vermengen. Einige Stunden kaltstellen.

Hippenteig in Blattform backen, nach dem Auskühlen eine Schokoladenträne daraufsetzen, mit Lebkuchenmousse füllen und einige Stunden recht kühl stellen. Pro Person eine Palatschinke backen, mit Orangensockel umgeben. Daneben einen Mohnugelhupf setzen. Mit Staubzucker verzieren.

Menu

Krebsenmousse
(Walter)
Rheinriesling 1997
Bründlmayr

gegrillte Wachtel mit Wacholder und Speck am Spieß
(Michi)
Chardonnay 1996
Prieler

Wildconsommé Franz Ferdinand
(Walter)
Chardonnay Spätlese 1996
Chorherren Klosterneuburg

Lungenbraten Alt Wien
(Felix)
Cabernet Sauvignon 1994
Fischer

Mozartbombe
(Erwin)
Ruster Beerenauslese 1979

Perchtoldsdorf, am 7. Dezember 1998

Ausgewähltes aus diversen Festen

Krebsenmousse

2-3 EL Krebsbutter; ¼ l Schlagobers; 4 Blatt Gelatine; ⅛ l Fischfond; weißer Pfeffer; Cognac; Salz; Fischgelee; Krebsenschwänze; Dille.

Krebsenschwänze garen, erkalten lassen, Förmchen mit Fischgelee chemisieren, mit Krebschwänzen auslegen, darauf Dille streuen, mit etwas Fischgelee festigen, gut kühlen.

Aus ein EL Mehl und Butter lichte Einbrenn bereiten, mit Fischfond aufgießen und verkochen, abschmecken, einen Teil des Obers zugeben, weiterkochen, Krebsbutter einarbeiten, mit Cognac abschmecken. Die inzwischen in wenig Suppe aufgelöste, zuvor in kaltem Wasser geweichte Gelatine auflösen und zu der Basis geben, etwas überkühlen. Restliches Obers schlagen und unter die Masse ziehen, mit einem Spritzsack in die Förmchen füllen und gut durchkühlen. Vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Mit Gurkenstreifen garnieren, fakultativ mit einem Kügelchen Wasabi anrichten.

Wachteln mit Wacholder & Speck am Spieß

4 Wachteln; Frühstücksspeck; (in 4x4 cm Scheiben von ca. 8mm Dicke); altbackenes Baguette (in 4x4 cm Scheiben von ca. 10 mm Dicke) mit Olivenöl+Knoblauch bepinselt; 4 Schalotten; Selleriescheiben (in 4x4 cm Scheiben von ca. 8mm Dicke); Thymian; Rosmarin; Pfeffer, weiß aus der Mühle; Salz; ca. 10 Wacholderbeeren; 100 ml Olivenöl extra vergine.

Wachteln waschen und trocken tupfen. Innen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit je einer Schalotte füllen. Auf einen od. 2 Grillspieße abwechselnd Speck, Weißbrot, Wachtel (quer aufspießen) und Selleriescheibe aufspießen; Wacholderbeeren und Rosmarinnadeln im Mörser oder mit Messer zerdrücken, mit Thymian gemeinsam in Olivenöl verrühren und die Spieße sorgfältig damit bepinseln, noch etwas salzen und pfeffern.

Ca. 15-20 Minuten bei 200° im Rohr grillen [oder kurz in der Pfanne anbraten und dann auf dem Rost (unter wenden) fertigbraten] ; Wachtelfleisch soll am Knochen noch leicht rosig sein.

Mit kleinem Blattsalat (Nuß-/Olivenölvinaigrette mit Balsamico) und sautierten Pilzen servieren.

Wildconsommé Franz Ferdinand



Abbildung 67: Wildconsommé Franz Ferdinand

Je Person ¼ l Wildconsommé (siehe Seite 340); einige Scheiben Gansleber, über Nacht mit wenig Cognac parfümiert; 1 kleine Perigordtrüffel, in Scheiben, in Butter gedünstete Würfelchen aus Karotte und gelber Rübe; Blätterteig.

Alle Zutaten kalt in feuerfeste Suppentassen (Löwenkopf, nach Art von Lyon) einfüllen, den Rand mit Ei bestreichen, passenden Blätterteigdeckel aufsetzen und im Rohr bei 200 ° 20 Minuten backen.

Altwiener Lungenbraten

1,20 kg Lungenbraten; Salz; Pfeffer. Fülle: 150 g feinst faschiertes Kalbfleisch; 150 g feinst faschiertes Schweinefleisch; 1 in Milch geweichte Schneidsemmel; 1 fein geschnittene Zwiebel; gehackte Petersilie, Salz, Paprika, etwas zerdrückter Knoblauch; 1 ganzes Ei; etwas Obers; 1 kleine Gänseleber. Sauce: 40 g Öl, 2 EL fein geschnittene Zwiebel; 40 g Mehl; 3/8 l Rindsuppe; ¼ l Sauerrahm.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Den vorbehandelten, enthäuteten Lungenbraten der Länge nach so aufschneiden, daß man ein großes, rechteckiges, fingerdickes Schnitzel bekommt. Das Schnitzel klopfen und die vorbereitete Fülle daraufstreichen. Auf die Füllmasse legt man die länglich geschnittene Gänseleber, rollt das Fleisch dann zu einer Roulade ein, bindet diese und würzt sie außen. Die Roulade in heißem Fett rundum anbraten, dann in ein passendes Geschirr zum Dünsten legen. Im Bratrückstand die fein geschnittene Zwiebel rösten, mit Mehl stauben und mit Suppe und Rahm aufgießen, kurz verkochen lassen und über das Fleisch gießen. In dieser Sauce den Lungenbraten unter öfterem Begießen mit der Sauce etwa 1½ Stunden langsam im Rohr unter gleichmäßiger mittlerer Hitze dünsten. Fülle: Das fein faschierte Fleisch mit der in Milch geweichten, ausgedrückten und passierten Semmel vermischen (man kann sie auch mit dem Fleisch mitfaschieren); die Zwiebel in heißem Fett rösten, ebenso die gehackte Petersilie, dann der Fleischmasse begeben, ebenso das Ei, in etwas Obers verklopft. Mit Salz, Paprika und zerdrücktem Knoblauch würzen. Die Masse zu geschmeidiger Konsistenz verarbeiten. Beilage: Serviettenknödel, feine Gemüsegar nitur.

Mozartbombe

Biskuit: 3 Eier; 70 g Kristallzucker; 70 g Mehl, glatt; 30 g Butter, geschmolzen; Prise Salz; 1 TL Vanillezucker; Zitronenschale; Butter zum Ausstreichen; Semmelbrösel zum Ausstreuen. Fülle: 2 dl Weichselsaft; 250g Weichselkompott, entkernt 1/3 l Schlagobers; 1 KL Erdäpfel- oder Maisstärke; 2 EL Rum. Überguß: 1,5 dl Schlagobers; 150g Kochschokolade. Dekor: 6 cl Schlagobers; Mandelsplitter, geröstet; Pistazienkerne.

Ulmerform (halbkugelförmige Metallform) gut mit Butter ausstreichen, mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit Kristallzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale über Dampf schaumig, anschließend kalt schlagen. Mehl untermengen, Butter einrühren. Masse in Ulmerform füllen, im vorgeheizten Backrohr backen. Für die Fülle Schlagobers schlagen, Weichselsaft kochend reduzieren, etwas kalten Weichselsaft mit Stärke anrühren, in den kochenden Saft einmengen, aufkochen lassen, Rum beifügen. Entkernte Weichseln etwas zerkleinern. Das erkaltete Biskuit in möglichst viele horizontale Scheiben schneiden. Die kleinste Scheibe in eine Bombenform (Kuppelform) einlegen, mit eingedicktem Weichselsaft tränken, Schlagobers darauf gruppieren, Weichseln und etwas Saft darauf verteilen, die nächstgrößere Biskuitscheibe einsetzen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Form gefüllt ist und die Materialien verbraucht sind. Den Abschluß bildet die größte Biskuitscheibe. 3 Stunden kaltstellen. Schokolade zerkleinern, in kochendem Schlagobers auflösen, durchrühren, erkalten lassen. Bombe einige Sekunden in heißes Wasser tauchen, auf Glacierrost stürzen. Bombe mit glattgerührter Schokoglasur übergießen, mit Pistazien und Mandeln bestreuen, auf eine Tortenplatte heben, mit geschlagenem Obers rundum garnieren.

Ausgewähltes aus diversen Festen

il menu

Cape sante alla Venezia

Erwin

Pappardelle alla lepre con tartufo bianco

Walter

Agnello cacciatore al forno

Michi

Tre variazioni bianchi & neri

Felix

Novembre 1999, Laachiese

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Champignons

*12 lebende od. tiefgefrorene Jakobsmuscheln, geöffnet und gesäubert;
300g Butter; 250g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten; 2
EL Mehl; 2 Eigelb; 4 bis 5 EL Semmelbrösel.*

*Court-bouillon: ¼ l Wasser; 10 cl trockener Weißwein; 1 Zweig Thy-
mian; ½ Lorbeerblatt; 1 mittelgroße Zwiebel, feingehackt; Salz u.
Pfeffer.*

Die Jakobsmuscheln vorbereiten, das Fleisch von dem Corail trennen. Aus den angegebenen Zutaten eine Court-bouillon bereiten. Dann das Muschelfleisch hinzugeben und 4 Min. garziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Garflüssigkeit beiseitestellen. 50 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Champignons darin garen, jedoch ohne daß sie braun werden. Das Muschelfleisch hinzufügen und zugedeckt warmhalten. In einem Topf 100g Butter zerlassen, das Mehl hinzufügen, gründlich mit der Butter vermischen und 10 Minuten anschwitzen, ohne daß es Farbe annimmt. Abkühlen lassen. In die kalte Masse nach und nach in kleinen Mengen die heiße, durch ein Sieb passierte Court-bouillon hinzugeben und mit dem Schneebesen glattrühren. Die Sauce unter ständigem Rühren erhitzen und 1 Minute kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Eigelb mit 2 EL Sauce verrühren und langsam unter die Sauce ziehen. Den Topf auf die Kochstelle zurückstellen und unter ständigem Schlagen die Sauce bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, jedoch auf keinen Fall kochen lassen. Den Topf wieder von der Kochstelle nehmen. Mit einem Schneebesen oder einem Spatel 100g Butter in kleinen Stücken in die Sauce geben und kräftig verrühren.

Die Schalen von 6 Jakobsmuscheln kurz in kochendes Wasser tauchen, abtropfen lassen, abtrocknen und je 1 EL Sauce hineingeben, das Fleisch von 2 Muscheln darauf legen und die Champignons darüber verteilen und je 2 Corails daraufsetzen. Mit Sauce überziehen, mit Semmelbröseln bestreuen, etwas zerlassene Butter darübergeben und im sehr heißen Backofen oder unter dem Grill kurz überbacken. Auf einer mit einer Serviette belegten Platte servieren. Eventuell mit Kräuselpestersilie dekorieren.

Pappardelle alla lepre

Bandnudeln mit Hasenragout (Toscana)

Etwa 500 g Nudelteig in 2 cm breite, etwa 10 cm lange Bandnudeln ausgerollt und geschnitten.

Ragout: 1(-2) Hasenjungen; 1 Karotte; 2 Selleriestangen; 1 gelbe Rübe; 1 Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; 1 EL Paradeismark; 3-4 Thymianzweige; gut 1/8 l Rotwein (Chianti classico); fakultativ: 1 Tasse getrocknete Pilze (Porcini) in Wasser eingeweicht; Pfeffer; Salz. Nach Wunsch: weiße Trüffel.

Die Gemüsezutaten hacken, mit dem Fleisch in Olivenöl Farbe nehmen lassen, Tomatenmark anrösten, mit Wein löschen, würzen, Pilze mit Einweichwasser zugeben und ungefähr 1½ Stunden zugedeckt auf kleinster Flamme dünsten. Etwas auskühlen lassen, auslösen und in Stücke schneiden, wieder in die Sauce geben und weich dünsten. Die Nudeln al dente kochen, abgießen und mit dem Ragout vermengen, in einer vorgewärmten Schüssel auftragen. Kann mit einem Hauch Trüffelöl oder -paste abgerundet werden. Trüffel bei Tisch über die Portionen hobeln.

Lammsattel mit Tomaten-Olivenkruste auf lauwarmem Paprikagemüse

Lammsattel im Ganzen (ca. 1,5 kg); Salz, frisch gemahlener Pfeffer;

Für die Kruste 150 g Tomaten (Pelati), 60 g entkernte schwarze Oliven, 60 g getrocknete Tomaten, Basilikum + Thymian, gehackter Knoblauch nach Belieben, frisch geriebene Semmelbrösel; Olivenöl und etwas Butter; ganze ungeschälte Knoblauchzehen.

Für das Gemüse: 1 roter, gelber und grüner Paprika, 1 Aubergine, 1 Zucchini, Zitronensaft-Olivenöl-Rindersuppe-Vinaigrette.

Paprikagemüse

Paprika halbieren, säubern, und mit der Hautseite nach oben ins Rohr mit max. Hitze legen, bis die Haut sich in Blasen abhebt und schwarz wird, herausnehmen, häuten; Aubergine + Zucchini in ½ cm große Scheiben schneiden, salzen entwässern, in wenig Öl beidseits anbraten; herausnehmen, und die Paprika mit einigen Knoblauchscheiben kurz schwenken; Mit Balsamico-Vinaigrette übergießen und mindestens eine halbe Stunde marinieren; entsprechend mit Salz, Pfeffer würzen, warm servieren.

Lammsattel mit Kruste

Den Lammsattel in der Mitte spalten, alle Häute und Sehnenteile sorgfältig entfernen, es bleiben nur mehr die ganzen Karrees und innen die Lungenbraten über. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl mariniert in den Kühlschrank stellen.

150 g vollreife Tomaten überbrühen, häuten, halbieren und entkernen (im Winter Pelati aus der Dose zu bevorzugen), in 2 Eßlöffel Olivenöl anschmoren, salzen, pfeffern, kühlstellen.

Schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Thymian + Basilikumblätter und Knoblauch – je nach Art der Gäste - kleinhacken und unter die abgekühlten Tomatenwürfel mischen, soviel Weißbrotbrösel darunter-mischen, bis das Ganze streichbar ist.

Öl und Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, dann die Lammkarrees kurz anbraten (innen noch blutig) und in eine längliche feuerfeste Form legen, mit der Tomaten-Olivenkruste bestreichen und bei Oberhitze im Backofen goldbraun überbacken, einige ganze ungeschälte Knoblauchzehen dazugeben; Nicht zu lange braten, ca. 15-20 min., das Fleisch soll schön rosa sein; herausnehmen, und kurz zugedeckt ruhen lassen. In Scheiben aufschneiden und auf dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Knoblauchzecherln garnieren.

Drei Variationen „bianchi e neri”

Geeister Zimt-Nougat

300 g Nougat; Parfait: 2 Eiweiß, 40 g Kristallzucker, 4 Dotter, 20 g Kristallzucker 30 g Rum, 1 gestrichener TL Zimt, 150 g Obers.

Das Nougat über Dunst schmelzen und die eine Hälfte auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech (Rand) ca. 30 x 30 cm dünn aufstreichen; kühl stellen. Die andere Hälfte ebenso auf ein Backtrennpapier streichen, jedoch nicht kühl stellen. Die Dotter mit 20 g Kristallzucker schaumig rühren, danach das Eiweiß mit 40 g Kristallzucker aufschlagen und beides vermengen. Rum und Zimt unterziehen, zum Schluß das Obers unterheben; auf das Randblech streichen und frieren. Nach ca. 1 Stunde das Parfait mit dem Nougat-Papier belegen, glattstreichen und erneut frieren.

Nach ca. 6 Stunden das Blech stürzen und das Parfait in beliebige Stücke (mit einem in heißes Wasser getauchten Sägemesser) schneiden.

Schokoladeparfaits aus schwarzer und weißer Schokolade

Grundmasse: 20 dkg Staubzucker; 2 Päckchen Vanillezucker; 4 Eidotter; 1 Gläschen Rum; $\frac{3}{4}$ Päckchen Gelatine; $\frac{1}{2}$ l Schlagobers.

Weiters: je 7 dkg weiße und Bitterschokoladenkuvertüre; $\frac{1}{4}$ kg Marzipan, tunlichst bereits als Platte ausgefertigt; etwas Haselnusskrokant; Schokoladenplättchen.

Die Grundmasse über Dampf schaumig rühren, etwas abkühlen, dann die Menge halbieren. Schlagobers steif schlagen.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Weißer Kuvertüre schmelzen, etwas Schlagobers einrühren, im Wasserbad kühlen Krokant und die Hälfte des steif geschlagenen Obers unterheben, in eine mit Marzipan ausgeschlagene Parfaitwanne füllen.

Mit der dunklen Kuvertüre analog verfahren, Schokoladeplättchen als Einlage. Vorsichtig übereinanderschichten; dabei als Trennschicht eine Lage dünn ausgerolltes Marzipan verwenden und mit einer Marzipanplatte abschließen.

Warme Graumohntorte

100 g Milch, 3 cl Rum, Zitronenzeste, Zimt, 50 g weiße Schokolade, 100 g geriebener Graumohn, 50 g Biskottenbrösel; Nußbiskuitboden.

Milch, Rum und Gewürze aufkochen, Graumohn ebenso einkochen; Biskottenbrösel dazugeben. Vom Feuer nehmen und die weiße Schokolade einrühren. Einen weißen Nußbiskuitboden mit der Masse füllen (siehe weiße Mohntorte), kühl stellen und danach in 12 Stücke schneiden.

Nußbiskuitboden

5 dkg Staubzucker, 5 dkg geriebene Haselnüsse, Schnee von 4 Eiklar

Zucker und Nüsse vorsichtig unter den Schnee heben. 30 Minuten bei 180°.

Menu

Tapas

Kalt : Paprikaschoten, Schalotten in Sherryessig, getrockneter Thun, eingelegte Sardellen, Schinkenplatte, Garnelen in Orangensauce

Warm : Gefüllte Champignons, Sesam-Chilipasteten, Fleischbällchen, Spießchen auf maurische Art
(Walter)

Jakobsmuscheln auf Galizische Art

Wachteln

(Felix)

Paella

(Erwin)

Dessert

Komposition aus Kaffee und Sherry

(Michi)

Bad Ischl, 2.Dezember 2000

Kalte Tapas

Marinierte Paprikaschoten

Pimentos en adobo

Die Paprikaschoten waschen, kurz abtrocknen und bei 220° im Rohr auf einem Rost braten, bis sie Farbe nehmen (schwarze Flecken bekommen), herausnehmen und in einem Plastiksack oder unter einem feuchten Tuch etwa 10 Minuten auskühlen lassen, gelegentlich schütteln. Dann läßt sich die Haut relativ gut abziehen. Alternativ gibt es ausgezeichnete Konservenware.

Geschälte rote Paprika mit Knoblauchscheiben, Pfeffer, scharfem Paprika, Olivenöl und Sherryessig marinieren.

Schalotten in Sherryessig

Cebolletas al vinagre de jerez

½ kg Schalotten oder Perlzwiebeln; gut 1/8l Sherryessig; Wasser; Olivenöl; 2 getrocknete Chilischoten, 1 EL Pfefferkörner; 1 TL Salz; Prise Zucker, 2 Nelken, Lorbeerblatt.

Schalotten schälen, in Olivenöl anbraten, die übrigen Ingredienzien begeben und etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Nach dem Auskühlen in Gläser füllen.

Ausgewähltes aus diversen Festen

getrockneter Thunfisch

getrockneter Thunfisch, Olivenöl; Salzmandeln.

Fisch möglichst hauchdünn schneiden oder hobeln, mit Nüssen garnieren und mit etwas Öl beträufeln.

Eingelegte Sardellen

Boquerones en vinagre

½ kg Sardellen; ¼ l Sherryessig; ¼ l Wasser; Salz; Pfeffer; 10 Knoblauchzehen; reichlich Petersilie; Olivenöl.

Sardellen ausnehmen, entgräten, waschen und trocknen. Mit verdünntem Essig (1:2) eine Stunde marinieren, bis sich die Filets hell verfärben. Fische abspülen, salzen und pfeffern, dann mit Öl, Petersilie und gehacktem Knoblauch mindestens noch eine Stunde ziehen lassen.

Aubergine mit Sardellen

Melanzani, eingelegte Sardellen, Knoblauch.

Melanzani in Scheiben schneiden, salzen, stehen lassen. Mit Küchenpapier trocknen, in Olivenöl braten, pfeffern, mit Knoblauch einreiben. Erkalten lassen, mit Sardellenfilets belegen, in mundgerechte Stücke schneiden.

Zitronen-Chiliflügerl

Etwa 10 Hühnerflügel; 1 Zitrone; 1 rote Chilischote, 2-3 grüne (je nach Schärfe); 1-2 Knoblauchzehen.

Hühnerflügel teilen, die Haut mehrfach bis zum Knochen einritzen, dann in Olivenöl beidseitig anbraten. Wenn sie etwas Farbe genommen haben, die gehackten Chillies und den Knoblauch zugeben, kurz weiterrösten, salzen und pfeffern, im Rohr bei 160° 20 Minuten durchgaren lassen. Auskühlen lassen, den Saft einer Zitrone und die Zesten unterheben, gut durchmischen und vakuumieren. Gekühlt einige Tage ziehen lassen. Vor dem Servieren auf etwas unter Zimmertemperatur kommen lassen, frisch gehackte Petersilie zur Garnierung unterheben.

Warme Tapas

Gefüllte Champignons

Champiñones rellenos

Möglichst große, feste Champignons, pro Person 2 Stück; spanische Hartwurst(Chorizo); Schalotten, Salz, Pfeffer; Knoblauch; glatte Petersilie; Olivenöl.

Die Pilze reinigen, Stiele ausbrechen. Die Köpfe noch mit einem Ausstecher nacharbeiten. Stiele mit Wurst und Schalotte klein hacken. In Olivenöl braten, pikant würzen, gehackte Petersilie unterheben. In die Köpfe füllen, auf einer feuerfesten Platte arrangieren und 15 Minuten bei 200° garen.

Sesam-Chili-Pasteten

Tiefkühlblätterteig; Tahini-Paste; Sambal Oelek oder frische Chili; Paprika.

Tahini mit Paprika und Sambal vermengen, auf den ausgebreiteten Teig streichen. Diesen zuerst türlügelartig zusammenklappen, dann nochmals in der Mitte falten. Etwas kühlen und zwanzig Minuten rasten lassen, dann in 1cm breite Streifen schneiden und auf Trennpapier legen. Bei 200° 15-20 Minuten backen.

Fleischbällchen in pikanter Sauce

Albondigas en salsa de tomate

30 dkg Faschiertes, gemischt; 1 Ei; 2 EL Brösel, Petersilie; Salz; Pfeffer; Paprikapulver, Knoblauch.

Sauce: 1Zwiebel; Olivenöl; passierte Paradeiser; Kreuzkümmel; Nelkenpulver; Lorbeerblatt; Pfeffer; Sherry; Suppe.

Zwiebel hacken, in Olivenöl leicht bräunen. Kreuzkümmel und Nelkenpulver kurz mitrösten, dann Pfeffer und Paprika, mit Sherry löschen, Paradeiser zugeben und zugedeckt dünsten, mit etwas Suppe auf gewünschte Konsistenz bringen. In der Zwischenzeit Fleisch mit den übrigen Zutaten abmischen, zu Kugeln formen und in Öl braten. Vor dem Servieren die Bällchen noch 10 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Fleischspießchen auf maurische Art

Pinchos morunos

Ausgewähltes aus diversen Festen

1 Schweinefilet; Olivenöl; Kreuzkümmel, Paprika; Pfeffer, Cayennepfeffer.

Filet säubern, längs in vier Streifen teilen. Mit den angegebenen Zutaten marinieren, dann „schlangenförmig“ auf Spießchen stecken und grillen oder braten.

Jakobsmuscheln galizisch

Veiras à la gallega

16 Jakobsmuscheln mit Corail und 8 Schalenhälften; Zitronensaft; 1 Zwiebel; Olivenöl; Knoblauch; 1 Glas Grappa; Salz; Pfeffer; 1 TL Paprikapulver; Cayennepfeffer; Zimt; ¼ l Weißwein; reichlich Petersilie; 4EL Brösel.

Corail von den Muscheln trennen, Muschelfleisch mit Zitronensaft beträufeln, kühl halten. Rohr auf 200° vorheizen. Zwiebel schälen, hacken und in Olivenöl dünsten. Knoblauch pressen, begeben. Corail klein schneiden, dazugeben. mit Grappa löschen, mit Gewürzen abschmecken, Weißwein zugeben und aufkochen. Petersil hacken und mit Bröseln mischen. Muschelschalen ölen, das Muschelfleisch darauf verteilen, mit Sauce überziehen, Petersil/Brösel verteilen, mit Olivenöl beträufeln. knapp eine Viertelstunde backen.

Betrunkene Wachteln

Codornices emborrachadas

4 Wachteln; 1 mittelgroße Zwiebel; 5 dkg Serrano-Schinken; Oliveöl; Salz; Pfeffer; 1 Glas Brandy; ½ l Weißwein; ⅛ l Obers oder Crème fraîche.

Wachteln längs teilen. Zwiebel hacken, Schinken würfeln. Wachteln in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebel und Schinken im verbleibenden Öl anbraten, mit Brandy löschen, mit Weißwein aufgießen und aufkochen. Wachteln darin eine halbe Stunde zugedeckt schmoren, umstechen, Sauce mit Obers reduzieren und abschmecken.

Paella

Zutaten für 6 Personen

2 rote Paprika, gehäutet; ½ kg Paradeiser; 30 dkg Erbsen; 1 Zwiebel; 5 Knoblauchzehen; 1 Huhn; ¼ kg Schweinefilet; 40 dkg Venusmuscheln; Je Person eine große Garnele; ½ kg Rundkornreis; Pfeffer; Salz; 1 ¼ l Suppe; Paprikapulver; Safran; Olivenöl; Zitrone; Lorbeerblatt.

Paradeiser waschen, gegenüber dem Stielansatz kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser einlegen und herausnehmen, sobald die Haut Risse zeigt. Abschrecken, schälen, Stielansatz entfernen. Halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen, hacken, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Huhn zerlegen, Fleisch würfeln, Fischiges gut abspülen. In einer großen Pfanne in Olivenöl Huhn anbraten, salzen und pfeffern, herausnehmen, dann Fleisch, Muscheln und Scampi. Warmhalten. Im Öl Zwiebel und Knoblauch anbraten, Paradeiser und Erbsen zugeben, einige Minuten dünsten. Würzen, Reis anbraten und mit kochender Suppe aufgießen und köcheln (ausdampfen) lassen. Fleisch darauf verteilen und im Rohr bei 180° durchwärmen.

Komposition von Kaffee und Sherry

Zutaten für 6-8 Personen:

Biskuit: 5 Eier, 120 g Feinkristallzucker, Prise Salz, 90 g Mehl, 20 g Speisestärke, etwas geriebene Zitronenschale, ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote

Sherrymousse: 6 Eidotter, 75 g Kristallzucker, 5 EL Oloroso-Sherry (medium oder süß), den trockenen Sherry besser beim Kochen trinken !! 375 g Mascarpone, 3 Blatt Gelatine, ½ l Schlagobers (geschlagen).

Weiters: 50 g dunkle Kuvertüre, 300 ml starker Espresso-Cafe, 5 EL Oloroso-Sherry medium/süß, Kakao zum Bestreuen.

Eidotter mit Kristallzucker und etwas heißem Wasser schaumig rühren, Vanillemark und abgeriebene Zitronenschale dazugeben; Schnee von 5 Eiern schlagen und zusammen mit dem Mehl und der Maisstärke darunterheben; bei 150 Grad im Heißlufttherd 25 min backen.

Biskuit abkühlen, in der Mitte halbieren, eine Hälfte auf einer Seite mit Schokoladekuvertüre (zuvor im Wasserbad erwärmen) bestreichen und dann trocknen lassen. Mit der Schokoladeseite nach unten in eine Form legen.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Für die Sherrymousse die 6 Eidotter mit Zucker und Sherry im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. In einer Schüssel mit Eiswasser kaltrühren, den Mascarpone löffelweise unter die abgekühlte Schaummasse schlagen. Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen; Schlagobers schlagen, die Gelatine in wenig heißem Wasser oder Sherry auflösen und mit etwas Sahne vermischen und unter die Sherrymousse heben. Das restliche Schlagobers darunterheben. Den Bodenbiskuit mit der Mischung von Kaffee und Sherry tränken, dann die Halbe Menge der Sherrymousse darauf streichen; die zweite Biskuihälfte nun darauflegen, mit dem Rest des Kaffee-Sherrygemischs tränken und die zweite Hälfte der Sherrymousse darüberstreichen. Mit Folie abdecken, dann mindestens 12 Stunden gekühlt durchziehen lassen und vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben. Gut gekühlt und nett angerichtet servieren.

Dazu ein netter Süßwein, z.B. eine Beerenauslese vom Kracher/Illmitz.

Wieder einmal „Alt-Wien“,

Menu

Hors-d'œuvres

Ganselleber mit Brioche

Michi

Potage

Flußkrebsensuppe

Felix

Entrée

Kalbsragoût mit Morcheln

Walter

Rôts

Le gibier

Erwin

Dessert

Marzipanparfait

Walter

Perchtoldsdorf, 14. Dezember 2002

Parfait von frischer Gänseleber

15 g Sultaninen; 1 Tasse schwarzer Tee; 5 g grüne Pfefferkörner; 200 g frische Gänseleber (keine Stopfleber; alternativ auch Enten- oder Masthuhnleber); 200 g Butter; 1 Schalotte, 1 Messerspitze gepreßter Knoblauch, Salz, 4 ml Weißwein; 5 ml Madeira, 5 ml Portwein, 5 ml Cognac; 10 dkg frischer Speck (vom Fleischhauer in dünne Scheiben geschnitten); weißer Pfeffer; Muskatnuß, Gewürzsalz, Prise Majoran; 1 Ei; 5 ml Trüffelsaft; Lorbeerblätter + Thymianzweige.

Sultaninen über Nacht in schwarzem Tee einweichen, Pfefferkörner in Wasser legen. Butter bis auf ~ 10 g zerlaufen lassen, Schaum abschöpfen; in der Restbutter fein gehackte Schalotte + Messerspitze Knoblauch glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und völlig einkochen lassen. Madeira, Port und Cognac in einer Sauteuse zur Hälfte einkochen, zur Seite stellen. Gänseleber in Mixer geben, dazu Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Gewürzsalz, Majoran, Schalotten-Knoblauchreduktion + eingekochte Spirituosen, im Mixer pürieren, langsam die lauwarme Butter und das rohe Ei dazugeben, mit Trüffelsaft aromatisieren. Terinnenform mit dem frischen Speck auskleiden, mit der Masse füllen, mit abgetropften Sultaninen und Pfefferkörnern belegen, Speckseiten darüberklappen, darauf Lorbeerblätter + Thymian legen. Form in heißes Wasserbad stellen und ~ ¾ Stunde pochieren. Über Nacht kühlen und ruhen lassen.

Mit lauwarmer Brioche servieren; dazu passen schwarze Nüsse oder Marillen-Chutney

Brioche

120 g glattes Mehl, 10 g Germ, 10 g Zucker, 1 Eidotter, 40 g Butter, 60 g Milch, Ei zum Bestreichen, Prise Salz.

Hälfte der Milch lauwarm erhitzen, Germ darin auflösen, etwas Mehl begeben, zu weichem Vorteig verrühren, mit Mehl bestauben, an einem warmen Ort gehen lassen (+ 30 min); Restmehl in Schüssel sieben, dazu Zucker, Prise Salz und den Vorteig. Restliche Milch + Eidotter und geschmolzener Butter verrühren und gut durchkneten. Zugedeckt warm rasten lassen. Nochmals zusammenkneten, dann Kugeln oder kleinen Zopf formen. Auf – mit Trennpapier belegtes – Backblech setzen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr goldbraun backen (Ca. 18 Minuten bei 180°).

Kalbsragoût

½ kg Kalbsbries; 30 dkg Kalbsvögerln; 2 Schalotten; 1 geräucherte Kalbszunge; zweimal kleines Wurzelwerk; getrocknete Morcheln; Pilzpulver (aus Habichtspilzen); 1 schwarze Trüffel; Madeira; heller Kalbsfond; Blätterteig; 1 Ei.

Morcheln einweichen, in etwas Gemüsefond mit Pilzpulver (Kalbszunge mit Wurzelwerk kernig-garkochen (was einige Zeit dauert) schälen und dann im Sud auskühlen lassen. Vor der Weiterverarbeitung würfelig oder blättrig schneiden. Schalotten feinst hacken mit Grünzeugwürferln und klein geschnittenen Kalbsvögerln in Butter anbraten und mit wenig Fond weich dünsten. Bries blanchieren, abziehen und in Stücke schneiden. Trüffel in dünne Scheibchen schneiden, kurz in wenig Madeira weich dünsten. Lichte Einbrenn herstellen, mit Pilz- und Trüffelsud löschen, alle Zutaten beigeben und mit Kalbsfond aufgießen und zu sämiger Konsistenz einkochen. Mit weißem Pfeffer und wenig Muskat und etwas Zitronenschale abschmecken. In feuerfeste Suppenschalen füllen (Löwenköpfe), mit Blätterteig abdecken, verzieren und nach 10 Minuten Rasten bei 200° backen, bis der Blätterteig schön aufgeht und Farbe nimmt.

Marzipanparfait

12 dkg Staubzucker, 2 Eidotter; 1 Gläschen Amaretto; 15 dkg Rohmarzipan; ⅛ l Milch; 5 dkg weiße Kuvertüre; 3 Blatt Gelatine; 3/8 l Schlagobers, 5 Tropfen Bittermandelessenz (5 dkg dunkle Kuvertüre).

Marzipan zerkleinern, in Milch unter Rühren und Erwärmen auflösen, Kuvertüre zugeben, schmelzen und mit Stabmixer homogenisieren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und darin auflösen, kaltrühren (Gelatine darf noch nicht anziehen). Zucker, Dotter und Amaretto über Dampf aufschlagen, Marzipanansatz zugeben, weiter kühlen (Waschbecken) Geschlagenes Obers unterziehen, zuletzt mit Bittermandelessenz abschmecken. In Parfaitwanne oder Dariolförmchen füllen, einige Stunden tiefkühlen. Bei Wannenform zunächst nur bis zur Hälfte füllen, dann geschmolzene dunkle Kuvertüre gleichmäßig verteilen, Rest der Masse darüber glattstreichen. Förmchen nach dem Stürzen mit etwas Zimt besieben.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Französischer Abend in Laakirchen

Huîtres fines claires

Foie gras aux mangoe

Petite salade avec mousse de homard

Soupe de moules aux safrans

Pâte de gibier

Canard aux oranges

Charlotte

17.Jänner 2004

Maroni-Apfel-Törtchen

Kleines Apfelkompott bereiten, Saft weggeben, die Äpfel in kleine Stücke teilen. Maroni ausgelöst und bereits am Vortag gebraten, in kleine Stücke brechen. Abtrieb aus 6 dag Mehl, 6 dkg Butter, 6 dag Staubzucker, Prise Salz bereiten.

Souffle-Förmchen mit Butter ausstreichen, mit den Äpfeln und Maronen zu 2/3 füllen, dazu Zimt und Vanillezucker geben, dann mit dem Teig bedecken, darüber Mandelsplitter + Butterflocken, im Rohr ca. 15 min. backen.

Canard a l'Orange

Ausreichend große Barbarie-Flugente besorgen (die Ente vom Jänner 2004 wog 3,5 kg und es blieb nicht viel über!), innen gut salzen und mit einer geviertelten Orange + Apfel füllen. Mit der Brustseite nach unten in den Bräter legen, etwas Wasser einfüllen und ab ins Rohr. Wiederholt mit eigenem Saft bzw. Fett übergießen. Nach gut einer Stunde den Vogel wenden. Bratzeit je nach Größe, 1,5 bis 3 Stunden, ~ 180 °. Zesten von 2 Orangen abschaben, kurz blanchieren. 4 Orangen filetieren. Ente zwischenzeitlich warm stellen, Fett weggießen, Bratensatz mit 2 cl Grand Marnier ablöschen, Wasser + Orangensaft (jeweils 1 dl) dazugeben, einkochen, abseihen, dann die Orangenzeste dazugeben. Butter in einer kleinen Pfanne mit etwas Zucker karamelisieren, etwas Orangensaft + Grand Marnier dazugeben, etwas einkochen, die Orangenspalten damit glacieren, nicht mehr aufkochen! Das Tier tranchieren und launisch mit Orangenspalten verzieren, dazu gabs ein kleines Grießknöderl und das oben angeführte Maroni-Apfel-Törtchen.

Ausgewähltes aus diversen Festen

Asiatische Impressionen

Carpaccio von gebeiztem Branzino und Lachs

Anglerspießchen auf Zitronengras

Gefüllte Teigtaschen mit Meeresfrüchten in Pernod-Sabayon

Orangengranitée

Feines vom Fohlen mit Wokgemüse

Dessert

Mango-Lychee-Parfait

Pina colada-Parfait

Gefüllte Zwergananas mit Karamelkruste

Bad Ischl, am 15. Jänner 2005



Abbildung 68: Gedeck Asiatische Impressionen

Carpaccio vom gebeizten Wolfsbarsch und Lachs

1 mittelgroßer Branzino; weißer und schwarzer Pfeffer; Zucker; Salz; Honig; nussgroß Ingwer; Limette; Lachsfilet; Gurke; Daikon-Kresse; Cocktailparadeiser; Wasabi, eingelegter Ingwer. Grissini.

Den Loup filetieren und säuberlichst entgräten. Die Fleischseiten salzen, pfeffern, mit Salz und etwas Zucker bestreuen, fein gehackten Ingwer darüber verteilen, etwas Honig in dünnem Faden darüber träufeln. Die Filets mit der Hautseite nach außen zusammenlegen, in Folie einschlagen und zwischen 2 geeignete Teller legen, mit Gummibändern leicht pressen. Im Eiskasten einen Tag marinieren.

Vor dem Servieren Ingwer kurz abspülen, die Filets leicht anfrieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Lachs etwa eine halbe Stunde anfrieren lassen, und gleichfalls in dünne Scheiben schneiden. Auf gekühlte Teller je 1 EL Limonenöl verteilen, Filets anrichten und mit Limettensaft beträufeln, 15 Minuten ziehen lassen, dann mit entkernten Gurkenscheiben, Cocktailparadeisern und Kresse ausgarnieren. Grissini als Zuspense wie Eßstäbchen arrangieren.



Abbildung 69: Carpaccio vom Lachs und Wolfsbarsch

Anglerspieße

Alsdann:

Ausgewähltes aus diversen Festen

Anglerfilets säubern, säuern, salzen, mit Kren (i.e. Meerrettich) und Ingwer kontaminieren und mit Zitronengras pfählen.



Abbildung 70: Anglerspieß

In Erdnussöl braten.

1 Schalotte feinst hacken, 3-4 Knoblauchzehen stifteln, in Erdnussöl anglasen, 1 EL Kristallzucker, leicht karamelisieren lassen, in Scheibchen geschnittene Kumquatsringle (i.e. vom Innenleben be-

freit) dazu und etwas mitkandieren, bevor zu braun, mit dem Saft einer Orange und einer Grapefruit ablöschen und zu dicksämiger Konsistenz einköcheln lassen, salzen. Ev. mit etwas Fisch- u/o Muschelsud (plusminus Bratenrückstand vom Angler) aufgießen.

Fohlenlungenbraten

Mongolisches Milchfohlen (am besten sind freilich die ungeborenen) anwürgen, lebend häuten und vivisezieren. Lungenbraten unter den Sattel und weichreiten (Anmerkung des heimischen Übersetzers: wahlweise Fahrradsattel).

Salzen, pfeffern, knoblauchen, senfen, braten, rasten.

Wokgemüse

Frühlingszwiebelringe, junge Erbsenschoten, Sojasprossen, je 1 roher gehäuteter (scho wieder!) roter und gelber Paprika alles in etwa gleichschwer, fein nudelig schneiden und in dieser Reihenfolge rasch im Wok in EÖ braten, 1 Knoblauchzehe gepreßt, etwas Ingwer, ganz wenig Sambal Oelek, ev. mit etwas Suppe ablöschen, terminal 1 EL Austernsauce.

Ready.

Gefüllte Teigtaschen mit Meeresfrüchten in Pernod-Sabayon

250g frisch gemachter Nudelteig, nicht zu dünn ausrollen, ca. 6 cm Kreise ausstechen. Fischfarce (150 g Zanderfilet + 1 dl Obers, Salz, Pfeffer – alles eiskalt) im Cutter zu einer Farce verarbeiten.

Garnelen + ausgelöste Muscheln in Olivenöl würzig mit Sambal Oelek, Knoblauch, Safran in der Pfanne schwenken.

Auf die Teigkreise exzentrisch die Farce auftragen, Garnele + Muschel draufsetzen, Teigrand mit Eidotter bestreichen und Teigtaschen fest verschließen.

Für das Pernod-Sabayon 3 Eidotter mit Fischfond, etwas Butter, Noilly Prat, Safranfäden, Schuß Pernod, Salz und weißem Pfeffer im heißen Wasserbad schaumig rühren.

Teigtaschen in leicht wallendes Wasser für 3 Minuten köcheln, auf Teller anrichten, mit der Sabayon überziehen

Mit gegrillter Riesengarnele (mariniert) servieren

Orangengranitée

1 Zitrone unbehandelt und 1 Orange unbehandelt in Scheiben geschnitten. Mit Gewürznelken, ½ Vanilleschote, ½ Zimtstange, 20 ml Grenadin.



150 g Zucker und 250 ml Wasser aufkochen lassen. Mit 40 ml Grand Marnier und 1 Liter Orangensaft auffüllen, 30 Min. auskühlen bzw. ziehen lassen, dann abseihen. Im Tiefkühlfach frieren, immer wieder durchrühren.

Morgens machen, schmeckt abends perfekt. Nett garnieren mit Minzeblatt.

Abbildung 71: Orangengranitée

Ausgewähltes aus diversen Festen

Mango-Lychee-Parfait

100g Eiweiß; 180g Zucker; 380 g Fruchtpüree; 40 g Obers, leicht geschlagen.

Eiweiß mit Zucker warm/kalt schlagen, Obers leicht schlagen, Eiweißmasse halbieren, je 190g Fruchtpüree einrühren, je 200 g Obers unterheben. Schichtweise in geeignete Form(en) füllen, tiefkühlen.

Limettenschaum

2 Dotter; 1 Ei; 120 g Zucker; 50g Weißwein; ca 150 g Limettensaft.

Über Dampf aufschlagen.

Piña colada-Parfait

2 Eier; 2 Dotter; 30 g Vanillezucker; 300g weiße Kuvertüre; 100g Kokosette/Kokossirup; 100g Ananasmarm; 100g Batida de Coco; 4 Blatt Gelatine; ½ l Obers; 4 Eiweiß; 30g Zucker.

Eier, Dotter, Vanillezucker warm/kalt schlagen, Gelatine einweichen und im Kokoslikör auflösen, zugeben, dann geschmolzene Kuvertüre und Ananasmarm, Obers und Eiweiß, mit Zucker aufgeschlagen unterheben, in geeignete Formen füllen und tiefkühlen.

Gefüllte Zwergananas mit Karamelkruste

10 Portionen: 10 Babyananas. Gratinmasse: 5 Dotter; 50g Zucker; Aromen (Vanille, Zitrone, Orangen), 1 EL Maizena; 20g Topfen; 300g Mascarpone; ca 10 Eiweiß, 100g Zucker.

Ananas halbieren und Fruchtfleisch Herausschneiden, die Schale möglichst gut auslösen und unbeschädigt erhalten. Dotter mit Zucker und Aromen warm, dann kalt schlagen, Maizena, Topfen und Mascarpone unterrühren. Eiklar mit Zucker schlagen, mit Fruchtstücken und dem Dotterabtrieb unterheben und in die Schalenhälften füllen. Bei 200° 12-15 Minuten backen, dann mit Staubzucker bestreuen und bei Oberhitze kurz karamellisieren.

Perchtoldsdorf, am 1. November 1996

Geburtstag Klaus

Menu

Salat vom Hühnerfilet mit Austernpilzen

Kürbisschaumsuppe

Seezungenröllchen „Normandie“

Rehfilet mit Rotkraut und Trüffel

Nußparfait

Käse

Perchtoldsdorf, am 24. Oktober 1998

Menu

Carpaccio vom Lachs

Riesling „Zöbinger Heiligenstein“ 1997

(Bründlmayer)

Wildsuppe mit Ganslebernockerln

Lammrücken in Rotweinsauce

Côtes du Rhône 1993

(Guigal)

Schokoladeparfait auf Orangensockel

Sauternes 1994

(Chateau Doisy –Vedrines)

GRIECHENLAND

Vorspeisen

Tsatsiki

Griechisches Joghurt, alternativ: 250 g Topfen; 40%; ½ l Joghurt; 3,6%; 6 Knoblauchzehen 2 Gurken; 1 EL Dille; ein Schuß Zitronensaft.

Die Gurken längs halbieren und entkernen, in feine Stücke hacken oder hobeln. Salzen und in einem Tuch gut durchgemischt einige Zeit stehen lassen. Einstweilen die übrigen Zutaten mit einer Gabel gut vermischen. Die Gurken im Tuch gut auspressen und in das Joghurt geben. Vor dem Servieren einige Stunden gut gekühlt ziehen lassen.

Thalamosalata

125g Topfen; 40%; ¼ l Joghurt; 3,6%; 1-2 Knoblauchzehen; 2 gekochte mehligke Erdäpfel; 1 Glas Fischrogen (rot).

Den Fischrogen im Mixer pürieren und mit Joghurt/Topfenmischung vermengen. Zerdrückte Erdäpfel bis zur gewünschten Konsistenz unterheben, mit Knoblauch abschmecken.

Thalamosalata II

Griechisches Joghurt; geräucherter Dorschrogen; etwas Garum di Tonno.

Dorschrogen häuten, mit einer Gabel zerdrücken und mit Joghurt vermengen, mit Garum abschmecken.

Auberginenpüree

1 Melanzano; Knoblauch; Salz; Pfeffer; Muskatnuß; Olivenöl.

Aubergine halbieren, in einen Dämpfer legen und etwa 10 Minuten dämpfen, etwas auskühlen lassen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben, mit einer Gabel gut zerdrücken und mit Gewürzen abschmecken. Die Menge des Olivenöls ist Gustosache; von sehr guter Qualität muß es aber sein.

GRIECHENLAND

Kartoffel mit Knoblauch

Mehlige Erdäpfel; Salz; Pfeffer; Knoblauch; Muskatnuß; Olivenöl; Wasser.

Erdäpfel gut durchgaren, evtl. geschält in Stücken im Dämpfer, falls im Ganzen, noch heiß schälen, pressen oder stampfen, mit Gewürzen vermengen, reichlich Olivenöl zugeben, mit Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Walnüsse in Joghurt

Walnüsse; griechisches Joghurt; Knoblauch.

Walnüsse (kann durchaus Bruchware sein), mittelfein hacken, mit Joghurt und Knoblauch mischen, evtl. mit Salz abschmecken.

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Kotelett

Pro Person 1 Kotelett; Salz; Pfeffer; Rosmarin; Oregano; Knoblauch; Thymian.

Die Koteletts kräftig mit den Gewürzen einreiben, kurz einziehen lassen. In Öl scharf braten, umstechen und warmhalten. Überflüssiges Öl abgießen, mit Wasser den Fond ablöschen, vor dem servieren mit kalter Butter aufschlagen und über das Fleisch gießen.

Dazu Zitronenspalten als Garnierung, frittierte Erdäpfel (In Vierteln).

Gerollte Lammkeule

1 Lammkeule, ausgelöst; Knoblauch; Lorbeerblatt, zerstückelt; Oregano; Rosmarin; Pfeffer; Salz; 1 Zwiebel; gehackt.

Überflüssiges Fett und Sehnen Spiegel entfernen, Fleisch würzen, gehackte Zwiebel über das Fleisch verteilen und rollen. Mit Spagat binden. Außen auch mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Oregano würzen. In Olivenöl allseits anbraten, etwas Wein angießen und im vorgeheizten Rohr bei 180-200° 1-1 ½ Stunden braten, häufig begießen.

Gebratene Lammkeule

1 Lammkeule; Salz; Pfeffer, Oregano; Rosmarin; Knoblauch, in Stiften geschnitten; 1 Zwiebel. Fakultativ: Worcestersauce; Tabasco; Butter.

Die Keule von überflüssigem Fett und Sehnen befreien, mit einem spitzen Messer einige tangentielle Einstiche machen, Knoblauchstifte hineinstecken. Mit Gewürzen kräftig abreiben, allseits in Olivenöl gut anbraten, im vorgeheizten Rohr bei 180-200° 1-1 ½ Stunden braten. Das Fleisch sollte am Knochen noch leicht rosa sein. Umstechen, den Fond entfetten, mit Wasser löschen und mit Tabasco und Worcestersauce würzen. Zuletzt mit etwas Butter montieren.

Lammkoteletts

Pro Person 2-3 Lammkoteletts; Knoblauch; Salz; Pfeffer; Thymian; Oregano; gemahlenes Piment; etwas Kümmel; Paprikapulver.

Die Koteletts an den Dornfortsätzen etwas kerben (rollen sich sonst beim Braten oder Grillen auf), würzen und entweder grillen³⁸ oder in Olivenöl/Butter braten.

Kalbfleisch mit Zwiebeln

1 kg Kalbsvogerln (ausgelöste Wade); ¾ kg nicht allzu große Zwiebeln; ½ l geschälte Paradeiser; ¼ l passierte Paradeiser; 2 Lorbeerblätter; Salz; Pfeffer; 3 Knoblauchzehen; Oregano; Piment.

Das Fleisch in grobe Würfel schneiden, Zwiebel schälen. Fleisch in Olivenöl anbraten, Zwiebel und Gewürze zugeben, kurz rösten, dann mit Paradeisern auffüllen und weich dünsten.

Kalbfleisch mit Zwiebeln II

1kg Kalbsvogerln; 2 Zwiebeln; 3 Knoblauchzehen; je etwa 1KL Cumin, Piment, Nelkenpulver, Zimtpulver; 1 Prise Oregano; ½ kg Paradeiser in Stücken; 2-3 EL Paradeismark; ½ kg Schalotten.

³⁸ Zum Grillen mit etwas Olivenöl und Gewürzen Marinade bereiten und das Fleisch eine Stunde ziehen lassen, das Salz weglassen.

GRIECHENLAND

Gehackte Zwiebel in Öl andünsten, würfelig geschnittenes Kalbfleisch zugeben, Gewürze kurz mitrösten, mit Wasser oder Suppe löschen, mit Paradeisern auffüllen und ca. eine Stunde schmoren. In der Zwischenzeit Schalotten für 1-2 Minuten in kochendes Wasser geben, abschrecken und auslösen. Zum Fleisch geben und noch etwa $\frac{3}{4}$ Stunden fertigdünsten. Es sollte eine leidlich sämige Konsistenz resultieren, ggf. noch offen etwas reduzieren.

G e m ü s e

Zucchini

1 kg Zucchini; 2 große Gemüsezwiebeln; 5 Knoblauchzehen; Paradeismark; Oregano; 1 Schuß Weinessig; Salz; Pfeffer.

Zucchini waschen und in etwa 1 cm starke Scheiben schneiden, salzen und $\frac{1}{4}$ Stunde stehenlassen. Das austretende Wasser abgießen. Zwiebel grob hacken, in Olivenöl andünsten, nicht Farbe nehmen lassen. Zucchini-scheiben beigegeben, mit einem Schuß Essig löschen, würzen und mit Paradeismark vermischen, mit Wasser nur knapp bedecken, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt dünsten.

Gebratene Melanzani

Mittelgroße Melanzani; Salz; Pfeffer; reichlich Knoblauch, Ströme von Olivenöl.

Die Melanzani waschen und in 1 cm starke Scheiben schneiden, salzen und 20 Minuten stehen lassen, das austretende Wasser abtupfen. Pfeffer, mit reichlich Knoblauch einreiben und in Olivenöl schwimmend weichbraten, nicht zuviel Farbe nehmen lassen. Leicht gekühlt als Beilage zu gegrilltem Fleisch servieren. Das Gericht ist auch als Vorspeise verwendbar.

GESCHICHTEN AUS TAUSENDUNDEIN NÄCHTEN

Vorspeisen

Gefüllte Pfefferoni

Türkei

Grüne längliche Pfefferoni (mild); Peyniri-Käse oder Nomadenläse; Dille; Petersilie; Knoblauch; Yoghurt.

Die Pfefferoni waschen, Kappen abschneiden, Kerne auskratzen, im Bereich der Spitze einen Einschnitt machen (damit Luft austreten kann). Käse mit einer Gabel zerdrücken, mit Yoghurt auf die gewünschte Konsistenz bringen, gehackte Kräuter und Knoblauch zugeben, die Masse in einen Dressiersack geben und in die Schoten pressen.

Sesamsauce

Yoghurt; Tahin-Paste (Sesampaste; Paprika; Pfeffer; etwas Salz, Sumach zum Verzieren.

3 Teile Yoghurt mit 2 Teilen Tahin mischen, abschmecken, in einem Schälchen anrichten, in die Mitte etwas Sumach streuen.

Zwiebelsalat

2-3 Zwiebeln, Petersilie; Olivenöl; Sesamöl; Weinessig.

Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln, eine knappe Minute in kochendem Wasser oder Gemüsefond blanchieren, abschrecken. Marinieren und gut gekühlt zu einer Vorspeisenauswahl (Raki-Platte) reichen.

Blätterteigtäschchen

Blätterteig.

Füllung mit Fleisch: Faschiertes (vom Lamm); Zwiebel; Knoblauch, Baharat-Gewürz, Pfeffer.

Zwiebel fein hacken, in Butterschmalz glasig dünsten, dann Fleisch und Gewürze mitrösten, auskühlen lassen und auf passend große Teigstücke setzen, zusammenrollen. Oberfläche mit Kümmel bestreuen.

Füllung mit Käse: Nomadenkäse, Petersilie; Knoblauch.

Gut vermengen und in Teig einrollen, mit Sesamkörnern bestreuen. Bei 220° im Rohr etwa 10 Minuten backen.

Gemüserollen

Lavas-Brotfladen; Joghurt; Tahin-Paste; Gemüse: Gurken, Paradeiser, Jungzwiebel, Pfefferoni. Nach Wunsch: Schafkäse.

2 teile Joghurt mit 1 Teil Tahin vermischen, damit die Fladen bestreichen, mit zerkleinertem Gemüse belegen, nach Wunsch mit Sumach betreuen und zusammenrollen. Sehr gut als „Fingerfood“ bei sommerlichen Temperaturen mit Tsatsiki, Thalamosalata etc.

Suppen

Kalte Gurkensuppe mit Minze

Pro Person eine Einlegegurke oder ein entsprechend großes Stück Salatgurke; Frühlingszwiebel; 1 EL Zucker; Salz; 1 grüner Pfefferoni, nicht zu scharf; roter Pfefferoni; Apfelessig; Wasser; einige Blätter Minze.

Die Gurke längs in feine Streifen schneiden, Frühlingszwiebel in feine Ringe Salz und Zucker darüber streuen und gut mischen. Grünen Pfefferoni in feine Ringe schneiden, unterheben. Pro Person etwa ein EL Apfelessig, mit Wasser aufgießen. Einige gehackte Minzeblätter zugeben und einige Zeit gekühlt ziehen lassen. Abschmecken, vor dem Servieren einige Eiswürfel zugeben und in Schalen zu Tisch bringen. Mit einigen Streifen vom roten Pfefferoni garnieren.

Angenehm erfrischendes Gericht neben kräftigen Eintöpfen.

Linsensuppe

(Syrien, Türkei)

1 Tasse rote Linsen; 1 EL Ghee; 1 Zwiebel oder 2 Schalotten; 1-2 Knoblauchzehen; 1 KL 7-Gewürze (Türkisch); 1 KL Cumin; 1 KL Schwarzkümmel; 1 KL Selleriesamen; Gemüsebouillon; Wasser; Petersil; Joghurt 10%; nach Wunsch: Pul Biber Aci, Peperoncini, gemahlen oder Ähnliches je nach Schärfetoleranz.

Linsen waschen und abtropfen lassen, Zwiebel mittelfein hacken, Knoblauch blättrig schneiden. Ghee erhitzen, Zwiebel andünsten, Knoblauch zugeben, dann die Linsen, Trockengewürze kurz mitrösten, dann aufgießen, Selleriesamen zugeben und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Pürierstab homogenisieren, abschmecken je nach persönlicher Note und mit einem Klecks Joghurt und gehackter Petersilie garniert servieren, Fladenbrot macht sich dazu recht nett.

Hauptgerichte

Victoriabarsch in Paradeissauce

Victoriabarschfilet (oder anderes, festes, weißfleischiges Filet); Pfefferoni; Paradeiser, geschält, entkernt, in Stücke geschnitten (fertig in guter Qualität von Parmalat); Zwiebel; Olivenöl; Pfeffer; Salz; Paprika; Zitrone.

In einer Gratinschüssel etwas Olivenöl verteilen, in Ringe geschnittene Zwiebel dazugeben, im Rohr bei 220° braten, bis die Zwiebelringe Farbe nehmen. Inzwischen die Filets mit etwas Zitronensaft marinieren, dann salzen, auf die Zwiebeln legen, paprizieren, pfeffern, in Ringe geschnittene Pfefferoni darüber streuen und mit Paradeisstücken bedecken. Im Rohr 20 Minuten garen. Mit Fladenbrot oder Kartoffeln (im Rohr mitgebraten, vorgekocht) servieren.

Rotbarsch mit Gemüse

Festfleischige Fischfilets; 1 Aubergine; 1-2 Zucchini; 1 große Zwiebel; 3 Knoblauchzehen; Salz; Pfeffer; Paprika, scharf; Petersilie; ½ l passierte Paradeiser; Zitronenachtel.

Aubergine und Zucchini in Stücke schneiden, salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Zwiebel hacken, in Olivenöl anrösten, Gemüse und Knoblauch zugeben, würzen und mit Paradeisern begießen. Fischfilets über dem Gemüse verteilen, pfeffern und paprizieren, zugedeckt 10 Minuten dünsten. Vor dem Fertigwerden mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen. Zitronenachtel entweder auf den Fisch legen oder extra servieren. Beilage: Fladenbrot, Erdäpfel.

Wachteln mit Nußfülle

Wachteln; Blutorangen; Granatapfel; Pfeffer, weiß; Salz; Geflügelfond; Orangenblütenwasser; Maizena, in Wasser aufgeschlämmt. Fülle: pro Wachtel eine Schnitte Toastbrot, entrindet, 1 EL Walnuß,

gehackt, etwas Obers, für 4 Stück ein sehr kleines Ei, versprudelt; Kardamom. Garnierung: Orangenfilets und Granatapfelkerne.

Wachteln säubern, gut trocknen, innen mit etwas Salz und weißem Pfeffer einreiben. Granatapfel zur Hälfte entkernen, die andere Hälfte pressen und filtrieren. Eine Orange pressen, die andere filetieren. Die Wachteln mit etwas Granatapfel- und Orangensaft innen und außen marinieren. Toastbrot in Würfel schneiden, mit etwas Obers anfeuchten, gehackte Nüsse zugeben, mit weißem Pfeffer und Kardamom abschmecken, mit wenig Ei binden. Mittels Dressiersacks in die Wachteln füllen, Flüssigkeit zuvor auslaufen lassen und trocknen. Wachteln bardieren, salzen und pfeffern, in Butterschmalz rundum anbraten, mit etwas Geflügelfond ablöschen und im Rohr bei 200° etwa 20 Minuten braten. Wachteln umstechen und warmhalten, den Fond mit Granatapfel- und Orangensaft (1:1) loskochen, mit Zitronensaft, so nötig abschmecken, 2 EL Orangenblütenwasser zusetzen, mit Maizena auf die gewünschte Konsistenz bringen. Wachteln halbieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten und ausgarnieren. Mit Sauce nappieren.

Lammstelzen in pikanter Sauce



Abbildung 72: Lammstelzen

Pro Person 1 Lammstelze, übrige Mengen für 4 Stück; 2 getrocknete Zitronen; ½ kg Paradeisstücke; 2-3 KL Baharatgewürz; 1 große

Zwiebel; 2-3 Knoblauchzehen; Muskat; Piment; Salz; Pfeffer; Nelkenpulver.

Stelzen mit etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser und den Zitronen eine halbe Stunde kochen lassen, Schaum abheben. In der Zwischenzeit Zwiebel in Butterschmalz glasig werden lassen, Knoblauch kurz mitbraten, Paradeiser und Gewürz zugeben, kurz durchwärmen, über das Fleisch geben, abschmecken und noch eine Stunde zugedeckt kochen. Vor dem Servieren Zitronen entfernen, als Beilage: Fladenbrot, Salate.

Linseneintopf mit Lammfleisch

Türkei

$\frac{3}{4}$ kg Lammschulter; Knoblauch; $\frac{1}{2}$ kg schwarze Linsen (Berglinsen); 2 Zwiebeln, 1 Wurzelwerk; Salz; Pfeffer; Lorbeerblatt; Piment.

Linsen rechtzeitig einweichen. Fleisch würfelig schneiden. Zwiebel hacken und in Olivenöl mit zerkleinertem Wurzelwerk glasig werden lassen. Das Fleisch zugeben, rundum anbraten, würzen und Linsen zugeben. Mit Wasser aufgießen und zugedeckt etwa eine Stunde schmoren lassen. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern (Petersilie, Dill) und Streifen roten Paprikas garnieren. Dazu passt Fladenbrot.

Linsen-Lammeintopf

Arabien

30 dkg Lammschulter; 2 Zwiebeln; Knoblauch; $\frac{1}{4}$ kg schwarze Linsen; Kurkuma; Nelken; Piment; Koriander; Cumin; Paprika; Pfeffer; 1 Dose Pelati; 2 Chilischoten, getrocknet; 2 EL Harissa.

Linsen einweichen, dann mit Kurkuma und Chilischoten, gut mit Wasser bedeckt weichkochen.

Zwiebel hacken und in Olivenöl oder Butterschmalz glasig werden lassen, würfelig geschnittenes Fleisch zugeben, dann die Gewürze, kurz durchrösten, dann die Pelati samt Saft zugeben und zugedeckt garen. Vor dem Fertigwerden die Linsen zugeben und gut durchwärmen. Mit Fladenbrot servieren.

Geschmorter Lammhals mit Gemüse

Türkei

1 $\frac{1}{2}$ kg Lammhals in Scheiben; 2 große Zwiebeln, 1 Karotte; $\frac{3}{4}$ kg Paradeiser oder 1 Dose Pelati; Knoblauch; 2 kleine Melanzani, 2 Zucchini; einige milde grüne Pfefferoni; 1 scharfer roter Pfefferoni;

Kreuzkümmel; Pfeffer; Paprika; Thymian; Zitronenschale; etwas Mehl.

Paradeiser schälen und entkernen, Fleisch waschen, trocken und in Olivenöl anbraten, umstechen und in dem Fett gehackten Zwiebel und Karotte glasig werden lassen, paprizieren, mit etwas Mehl stauben, kurz durchrösten und löschen. Fleisch wieder hineingeben, aufgießen, würzen und ungefähr 1½ Stunden schmoren. eine halbe Stunde vor dem Fertigwerden Aubergine und Zucchini würfelig schneiden, salzen und gut durchmischen. Nach 10 Minuten Wasser ausdrücken und das Gemüse in den Topf geben. Nach einer Viertelstunde die in Ringe geschnittenen Pfefferoni zugeben, mit Zitronenschale abschmecken und noch kurz zugedeckt garen, die Pfefferoni sollten noch etwas Biß haben.

Lammeintopf

Marokko

Eine Lammschulter, ausgelöst, in mundgerechte Stücke geschnitten; 2 große Zwiebeln; 4 Knoblauchzehen; 2 EL Harissa (scharf gewürztes Paradeismark); ¾ kg Paradeiser, geschält und entkernt oder ½ kg Tomatenfleisch (z.B. von Parmalat); 4 getrocknete Zitronen; Kreuzkümmel; Piment; Pfeffer; Salz; 2 EL Orangenblütenwasser.

Zwiebel hacken und in Butterschmalz glasig dünsten, Gewürze mitrösten, bis sie ihr Aroma freigeben, Fleisch kurz mitbraten. Paradeiser, Zitronen und Harissa zugeben, zugedeckt weich dünsten. Entweder im Dampf darüber gequollenen Couscous garen oder diesen separat als Zuspense kochen. Vor dem Servieren die Zitronen entfernen und mit Orangenblütenwasser abschmecken.

Lammeintopf mit Joghurtsauce

Marokko

¾ kg Lammschulter, in Würfel geschnitten; 2 Zwiebeln; Knoblauch; Cumin; Kardamom; Nelkenpulver; Pfeffer; Salz; 1 eingelegte Zitrone; ½ l Joghurt; 2 KL Maizena; 1 Eiweiß; Rosinen, Pinienkerne; Petersil; evtl. Minze.

Fleischwürfel mit zerdrücktem Knoblauch einreiben. Zwiebel hacken, in Butterschmalz anbraten, Gewürze anrösten, Fleisch zugeben. Zitrone dünn abschälen, die Schale in Streifen schneiden und beifügen. Mit ganz wenig Wasser zugedeckt etwa eine Stunde auf kleiner Flamme dünsten. Joghurt mit Eiweiß und Maizena versprudeln, unter ständigem Rühren erhitzen, etwas reduzieren. Pinienkerne und Rosinen in wenig Öl rösten, bis die Kerne Farbe annehmen und die Rosinen sich aufblähen. Joghurt und gehackte Petersilie (Minze) zum Fleisch geben, kurz durchkochen. Mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Vor dem Servieren mit Rosinen bestreuen.

Beilage: Couscous

Kichererbsen mit Lamm

1 ausgelöster Lammhals; ½ kg Kichererbsen; 3 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen; 3 getrocknete Zitronen; ½ l passierte Paradeiser; 3 EL Harissa; etwas Nelkenpulver und Cumin; Pfeffer.

Kichererbsen einige Stunden einweichen, dann garkochen (ohne Salz!). Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz bräunen, das würfelig geschnittene Fleisch anbraten, würzen und mit Paradeisern aufgießen, Zitronen zugeben und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Zitronen herausnehmen, Kichererbsen hineingeben und noch 10 Minuten durchwärmen.

Faschiertes am Spieß

Türkei

Lamm- und Rindfleisch zu gleichen Teilen; Zwiebel, fein gehackt; Knoblauch; Baharat-Gewürz; schwarzer Pfeffer; etwas Wasser.

Das Fleisch würfeln, vermengen und relativ fein faschieren. Zwiebel und Knoblauch zugeben, würzen und mit etwas Wasser kräftig kneten. Ein bis zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen, nochmals durcharbeiten und auf einem Brett etwa 3 cm dick rechteckig verteilen, mit einem zweiten Brett pressen. Holzspieße in regelmäßigen Abschnitten zuerst auflegen, dann in der Mitte durch das Fleisch stecken. In den Zwischenräumen mit einem scharfen Messer zerteilen und auf Holzkohle grillen. Mit Fladenbrot und Salat servieren.

Geburtstagsreis

1 Tasse Basmati-Reis; 1 Zwiebel; 2 Tassen Mandelmilch; Safran; je 2 EL Pignoli und Sultaninen, 1 EL Berberitzen.

Gehackte Zwiebel in etwas Butter leicht rösten, Reis anbraten und mit Mandelmilch und Safran garen, ausdampfen lassen. Vor dem Servieren in wenig Butter Pignoli, Sultaninen und Berberitze rösten, unter den Reis mengen.

Wurde anlässlich Lisas Geburtstag 2004 kreiert und mit gerösteter Hühnerleber bzw. Lammkotelett serviert.

Desserts

Baklava

1 Paket Phylloteig (½ kg); je 10 dkg Hasel-, Walnüsse und Mandeln; 2 Eiklar, 10 dkg Zucker; Butterschmalz für die Teigblätter und zum Einfetten der Backform; geschälte Pistazien zur Garnierung.

Sirup: 3/8 l Wasser; ¼ kg Zucker; Saft einer halben Zitrone; je 2 EL Orangenblüten- und Rosenwasser.

Für den Sirup Wasser und Zucker 10 Minuten kochen lassen, Zitronensaft kurz mitkochen, Duftessenzen zugeben, vom Feuer nehmen und erkalten lassen. Für die Füllung Eiweiß schlagen, langsam den Zucker einrieseln lassen, dann die gehackten Nüsse unterheben. Teig auftauen lassen, entfalten und kurz unter einem feuchten Tuch rasten lassen. Die Arbeitsfläche oder ein ausreichend großes Brett mit etwas Maizena stauben, eine Lage vom Phylloteig drauflegen, mit Butterschmalz einpinseln, so Lage für Lage verfahren, das letzte Blatt bleibt frei. In etwa 10x10 cm große Quadrate schneiden, Füllung darauf verteilen und die Ecken zusammenschlagen, dicht in eine gefettete Form nebeneinanderstellen und etwa 30 Minuten bei 170 ° backen, zuletzt mit Oberhitze etwas bräunen. Noch heiß mit dem erkalteten Sirup tränken, mit gehackten Pistazien verzieren.

EXPERIMENTELLE KÜCHE

Nach ein einigem Widerstreben habe ich mich dazu durchgerungen neue Techniken auszuprobieren. Das Sous-Vide-verfahren hat schon seit längerem mein Interesse erregt. In diesen Abschnitt gehört auch alles, was unter der Bezeichnung molekulare Küche zu subsummieren ist. Nicht, dass ich mit klassischen Zubereitungstechniken unzufrieden gewesen wäre oder meinen Hang zum experimentellen nicht hätte im asiatischen Bereich kompensieren können, wie auch immer: letztlich hat die Neugierde gesiegt.

Es sei gleich zu Anfang gesagt: die Klassiker werden damit nicht überflüssig. Aber es ist doch immerhin reizvoll bekannte Geschmäcker in neuen Konsistenzen wiederzugeben oder sich die Vorzüge von Niedertemperaturverfahren in weiterem Umfang zu Nutze machen zu können, als dies bisher möglich war. Die Technik des Vakuumierens schließt Austrocknungsvorgänge gänzlich aus, wie dies eben bei bisher geübten Techniken nicht der Fall war. Die dahinter stehende Physik bzw. Chemie ist faszinierend und muss bei der Wahl der Temperatur bzw. der Garzeit in Betracht gezogen werden.

Nicht zu leugnen ist, dass diese Technik nur mit einigem finanziellen Aufwand zufriedenstellend angewandt werden kann. Haushaltsvakuumiergeräte und irgendwelche Wasserbäder ohne exakte Temperaturregelung führen fast notwendigerweise zu Enttäuschungen, jedenfalls nicht zu exakt reproduzierbaren Ergebnissen.

Fisch

Lachssashimi sous vide³⁹

Lachsfilets ohne Haut, längs halbiert, Bauchlappen entfernt; Beize: kaltes Wasser mit 6 % Salz und 4 % Zucker; Olivenöl.

³⁹ Die Anregung hierzu verdanke ich Danny Devaux

(Howtomakesushi.org)

Die Filets für etwa 24 Stunden in die Beize einlegen, dabei darauf achten, dass das Fischfleisch völlig von der Flüssigkeit bedeckt ist, am besten gelingt dies in einem gut verschließbaren Plastikgefäß. Der Beizvorgang verändert zum einen die Konsistenz des Fischfleisches, zum anderen führt er dazu, dass beim folgenden Garvorgang die Oberfläche des Fisches nicht durch bei niedriger Temperatur ausfallende Eiweiße weiß-gräulich verfärbt werden. Nach Abschluss des Beizens Filets gut trocknen, in geeignete Vakuumbbeutel geben, 2 Esslöffel Olivenöl zufügen und vakuumieren. Bei 41° 27 Minuten garen. Kurz liegen lassen, aus dem Beutel nehmen und die Filets entlang der geschmolzenen Fettsepten mit einer kleinen Palette oder einem Buttermesser trennen.

Auf Avocadoscheiben anrichten, Sojasauce oder Sojaespuma dazu reichen, eventuell auch auf einem Spiegel aus Sojaespuma anrichten.

Lachs sous vide, geräuchert

Zutaten und Vorbereitung wie oben; anstelle des Olivenöls 2-3 Esslöffel Rauchöl⁴⁰.

Garen, wie oben angegeben, auf grünem Spargel anrichten und mit Krenespuma garnieren, auf Wunsch mit einigen Kresseblättern verzieren.



Abbildung 73: Lachs sous vide geräuchert

⁴⁰ Liquid Smoke würde zu unschönen Braunverfärbungen führen

Waller in Pfeffersauce

(Frankreich/Indochina)

Pro Person 1 rotes Wallerfilet, etwa 150g; Ingwer, gehackt; Limette; Salz; Fischfond; 1 Stämmchen Koriander, ohne Blätter aber mit Wurzel, leicht mit einem Messerrücken geklopft; 1 Knoblauchzehe in Scheiben; 1 Schalotte in Ringe geschnitten; einige dünne Scheiben Limette.

Filets, wenn nötig zuputzen, waschen, trocknen. In einer Schüssel gehackten Ingwer verstreuen, Filets in etwa 10 cm lange Stücke teilen und auf das Ingwerbett legen, die Oberseite mit etwas Limettensaft beträufeln. 10 Minuten ziehen lassen, dann salzen und in Fischfond (mit den Gewürzen einige Minuten vorgekocht) auf den Punkt pochieren, das sollte etwa 3-4 Minuten dauern, umstechen und im Rohr warmhalten.

Pfeffersauce⁴¹

Ingwer; Limettenzesten; frischer grüner Pfeffer; Salz; Obers; Fischfond; Fischesauce; Noilly Prat.

Mit der Zubereitung schon vor dem Fisch beginnen: Vermouth aufkochen, dann mit Fischfond und fein gehacktem Ingwer und gemörsertem oder gehacktem grünen Pfeffer reduzieren, Obers zugeben, weiter reduzieren. Mit Limettenzesten und einem Hauch Fischesauce abschmecken und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

Fertigstellen: Fisch auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce nappieren und mit Reis servieren. Dazu nach Wunsch ein leicht bitterer Salat wie Chicorée oder Radicchio mit Fenchel und Dill dressing.

Gansleber sous vide

Zutaten und Vorbereitung wie bei eingegossener Gansleber (siehe Seite 122)

⁴¹ Bietet eine geschmackliche Überraschung, schmeckt sehr nach Kokosmilch



Abbildung 74: Gansleber sous vide

Die Leber säubern, Stränge entfernen. Mit den Marinadezutaten über Nacht im Vakuumbbeutel marinieren. Nächsten Tags herausnehmen, abtropfen lassen und mit 2-3 großzügigen EL Gansfett erneut vakuumieren. Bei 80° im Sous-vide-Bad garen, regelmäßig auf die Konsistenz achten, nicht

zu lange „baden“ lassen, sonst droht Substanzverlust durch Schrumpfung. Noch warm zügig in eine geeignet große Form geben, pressen und erkalten lassen.

Servieren auf

Film aus Mangopüree

200ml Mangopulp (ungesüßt); 1 KL Ingwersaft, etwas Zitronen- und Limettenzesten, fein abgerieben; 3g GellaZoon (E418); 1g Agar Agar.

Alle Zutaten mischen, langsam erhitzen, dabei sorgfältig homogenisieren und kurz aufkochen lassen. Auf ein geeignetes Blech gießen, damit ein etwa 2mm starker Film entsteht. Zügig verteilen, da das Gel sich recht rasch verfestigt. Gut kühlen lassen, dann Formen ausstechen oder Bahnen abtrennen, mit einer Spachtel oder Winkelpalette vom Blech abnehmen. Leber auf dem Film anrichten. Evtl. auch noch einige Granatapfelkerne zur Garnierung darüberstreuen.

Funktioniert analog natürlich auch mit Maracuja...

E s p u m a s

Krenespuma

¼ l Hühnerfond; ¼ Liter Obers; Salz; Pfeffer; geriebener Kren; Lecithin und Xanthan nach Vorschrift, alternativ 3 Blätter eingeweichte Gelatine.

Die Flüssigkeiten vermengen, miteinander erhitzen und den geriebenen Kren unterrühren, etwa 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Durch ein Spitzsieb filtrieren, Lecithin und Xanthan darin auflösen, durch ein Haarsieb in ein ISI-Gerät füllen, 2 Gaspatronen laden und gut durchkühlen. Vor Verwendung jeweils gut durchschütteln. Hält sich im Kühlschrank einige Tage.

Wasabiespuma

125ml Hühnerfond; 125ml Obers; 5g ProEspuma®; 1Dosierlöffel Guarzoon®; je eine Prise Salz und Zucker; 2-3 geh. KL Wasabipulver.

Hühnerfond sanft erhitzen, die Verdickungsmittel, Salz und Zucker mit einem Schneebesen darin lösen, nicht zu lange köcheln lassen (Wasserverlust), Obers zugeben, von der Hitze nehmen, etwas auskühlen lassen. Wasabipulver untermengen, alles durch ein Sieb mittels Passierschwamm in einen 250ml Isi®Siphon füllen, verschließen und eine Kapsel Stickoxydul einbringen. Bis zur Verwendung kühlen.

Passt recht gut zu Räucherfisch, Krebsenmousse, aber auch zu Schinken.

Erdäpflespuma

600 g mehliges Erdäpfel; 300 ml Milch; 100 ml Erdäpfelkochwasser; Muskatnuß; auf Wunsch einige Tropfen Trüffelöl.

Die Erdäpfel garen, mit einer Erdäpfelpresse in eine ausreichend große Schüssel pressen, die Flüssigkeiten zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Abschmecken und in ein ISI-Gerät füllen, 2 Gaspatronen laden und bei etwa 60° bis zum Servieren aufbewahren. Hierzu entweder ein Wasserbad oder, falls nicht anderwärtig verwendet, den Herdraum verwenden.

Erbsenespuma

300 g Tiefkühlererbsen; ¼ Liter Obers; Salz; eine Prise Bohnenkraut; 2 Blatt Gelatine.

Die Erbsen im Obers mit Gewürzen weich kochen, mit Mixstab pürieren, dann durch ein Haarsieb in ein ISI-Gerät füllen, die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen, Gerät schließen und Gaspatrone laden, gut schütteln. Bis zum Servieren warm halten.

Experimentelle Küche

Passt hervorragend zu geselchter Zunge.

GRUNDZUTATEN, KULINARISCHE TECHNIK

„Einlegearbeiten“

Sauerkraut

Für einen 10 l- Gärtopf (Steingut): etwa 8 kg Kraut; ca. 3-4 Hand voll grobes Salz (50 g/l); je 1 Hand voll Kümmel und Wacholder; $\frac{1}{8}$ l Buttermilch oder Molke.

Das Kraut fein hobeln oder schneiden, in einem Bottich gründlich mit dem Salz und dem Kümmel durcharbeiten, bis Flüssigkeit austritt. Wacholderbeeren untermengen, Milch zugeben, gut mischen und in das Gärfäß füllen, dabei gut pressen. Das Kraut muß von Flüssigkeit bedeckt sein. Zuletzt Gewicht auf das Gemüse legen, Deckel aufsetzen und an einem warmen Ort den Beginn der Gärung abwarten, dann an einen kühleren Platz bringen.

Dillgurken

2 kg Einlegegurken, 1 Bund Dille; 3 Blätter Liebstöckel; 1 Zweig Estragon; Lake: 4l Wasser, 16 dkg Salz, 2-3 EL Butter- oder Sauermilch.

Gurken unter fließendem Wasser abbürsten, mit den Kräutern in einen Gärtopf schichten, Mit Lake übergießen, mit Steinen abdecken, Topf verschließen. Nach etwa 2-3 Wochen genußfertig, gelegentlich den Kahl abschöpfen.

Steinpilze in Essig

Kleine, handverlesene Pilze mit festem Fleisch. Marinade: Schalotten, Salz; Zucker; Senfkörner; Weinessig, Wasser.

Die Pilze in Gläser füllen, nicht pressen. Ausreichende Marinadenmenge zum Kochen bringen, über die Pilze verteilen und einen Tag stehen lassen. Dann die Pilze, so erforderlich, auf weniger Gläser verteilen (sie schrumpfen etwas), Marinade nochmals aufkochen und wieder in die Gläser füllen. Deckel schließen und eine halbe Stunde in einem Topf dämpfen.

Für kalte Vorspeisen, vornehmlich italienischer Provenienz.

Pfefferoni

Pfefferoni in gewünschter Schärfe; Sud: Zucker, Essig, Wasser, Senfkörner, evtl. ein Zweigerl Estragon.

Pfefferoni gründlich waschen, dann in Bügelgläser schichten. Sudzutaten aufkochen und über die Pfefferoni gießen, Gläser verschließen und auskühlen lassen. Am nächsten Tag Sud aus den Gläsern abgießen, so notwendig nachwürzen, erneut aufkochen und wieder in die Gläser füllen. Die Pfefferoni müssen jedenfalls gut bedeckt sein. Dunkel und kühl lagern.



Abbildung 75: Falsche Kapern

Falsche Kapern aus Bärlauchknospen

2 Handvoll Bärlauchknospen; 1 ½ TL Salz; 250 ml Weißweinessig.

Für die Bärlauch-Kapern die noch geschlossenen Bärlauchblüten sammeln. In eine Schüssel leeren und mit dem Salz bestreuen. Vorsichtig durchmischen, mit einem Deckel oder Schneidbrett abdecken und 3 Stunden durchziehen lassen. Den Weißweinessig mit 150 ml Wasser zum Kochen bringen, die Knospen hineingeben und aufkochen lassen. Abseihen und das Essigwasser auffangen. Die Knospen in ein Glas oder Steingutgefäß geben, den Essig nochmals aufkochen lassen. Die Knospen übergießen, abdecken und 2 Tage durchziehen lassen. Danach erneut abseihen und den Essig nochmals aufkochen. Die Knospen in Twist-off-Gläser geben und mit dem Essigwasser übergießen – sie müssen völlig mit dem Sud bedeckt sein. Mit Hilfe einer Pipette etwas Alkohol darüberträufeln, anzünden und sofort verschließen. Die Bärlauch-Kapern kühl und dunkel lagern.

Wurstwaren

Leberkäse

580 g Schweinefleisch, fett; 450 g Rindfleisch; 640 g Schweinefleisch, mager; 350 g Speck; 15 g Zwiebelpulver; 15 g Knoblauchpulver; 2 g Kümmelpulver; 1 g Ingwerpulver 3,5 g Paprika, scharf; 1,5 g Kardamom; 1 g Galgant; 2 g Pfeffer, weiß; 40 g Pökelsalz; 10 g Brätposphat; 300 g Eiswasser; 50 g Kartoffelstärke.

Fleisch gründlich vom Sehnen befreien, in Streifen schneiden und die Gewürze darüber verteilen, gut vermengen. Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag zunächst faschieren, etwa 1 Stunde im Tiefkühler lagern. Den Cutter nach Möglichkeit vorkühlen. Je nach Größe des Geräts muss eventuell in Chargen gearbeitet werden. Kartoffelstärke über dem Faschierten verteilen. Während des Schneidvorganges das Eiswasser zugeben. Mit einem geeigneten Thermometer die Temperatur laufend kontrollieren, sie sollte nicht über 11-12° steigen. Falls in Chargen gearbeitet wurde, diese am besten mit einer Küchenmaschine vermengen. Eine Leberkäsewanne mit Öl ausstreichen und die Fleischmasse möglichst luftfrei einfüllen, den Rand mit einem Teigschaber etwas absenken und die Oberfläche mit geöltem Schaber rautenförmig einritzen. Rohr auf 200° vorheizen, den Leberkäse in einer Pfanne mit Rost in das Rohr geben, in die Pfanne etwas Wasser füllen. Nach 15 Minuten Temperatur auf 160° absenken. Backzeit etwa 80-90 Minuten. Entweder mit Fleischthermometer die Innentemperatur messen oder warten, bis die Oberfläche ausreichend gebräunt erscheint und der Leberkäse etwas aufgeht.

Bratwürste I

Etwa 2 m Schweinedarm; 1,70 kg Schweinefleisch (Schulter, Bauchlappen); ½ kg Speck; Gewürze: 1 gehäufte EL Koriander, ¼ Muskatnuß, 1 KL Piment, 1 Handvoll Majoran, starke Prise Thymian, reichlich Pfeffer (schwarz und weiß, gemischt), Salz nach Geschmack, wenig Nelke, Knoblauchwasser (2 Knoblauchzehen pressen, mit wenig Wasser kurz stehen lassen), Salz, abgeriebene Zitronenschale.

Fleisch und Speck würfelig schneiden, mit den Gewürzen vermengen und über Nacht stehen lassen (Eiskasten). Tags darauf faschieren und wenigstens zweimal abstechen (Von der Masse Lage für Lage eine Portion abtrennen, waagrecht auf einem Brett verteilen, mit Spachtel kreuzweise einstechend durcharbeiten, die nächste Schicht darüber ausbreiten, bis die Masse aufgebraucht ist. Zwischendurch kühlen). In den zuvor eingeweichten Darm füllen. Bei geringer Hitze braten, an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen, um Explosionen zu vermeiden.

Bratwürste II

2,5 kg Kleinfleisch vom Schwein; 2 Eiklar; ¼ l Wasser (bzw. ¼ kg Eiskwürfel); Gewürze: Salz, Pfeffer schwarz und weiß, Majoran, Zitronenschale, 2-3 Knoblauchzehen.

Ein Drittel des Fleisches – möglichst sehnensfrei und fettarm – mit Eiswasser, etwas Salz und Eiklar cuttern. Rest des Fleisches nach einiger Zeit des Beizens mit den Gewürzen mittelfein faschieren, gut mit dem Brat vermengen und in Darm füllen. Diese Würste verlieren nicht so stark durch Ausbraten an Substanz.

Variante: Gewürze wie bei I, jedoch mit Brat wie bei II verfahren. Bei Verwendung von relativ fettem Kleinfleisch erübrigt sich die Zugabe von Speck

Wildbratwürste

1,60 Kg Hirschschulter; 50 dkg Speck; Gewürze wie oben, zusätzlich 1 KL Kardamom, 1 EL gehackte Wacholderbeeren.

Blutwurst

2 kg Kopffleisch; 1 kg Schwarteln, 70 dkg Speck; 3 Zwiebeln, ½ kg Semmelbröckerl; 1 l Blut (Schwein). Gewürze für Sud: 3 Lorbeerblätter; 1 EL Pfefferkörner, 1 KL Pimentkörner, 2 EL Majoran, 2 Knoblauchzehen, leicht zerdrückt. Gewürze zum Abschmecken: reichlich Pfeffer aus der Mühle, 1 Hand voll Majoran, 1 EL Piment, Salz.

Kopffleisch und Schwarten mit Wasser bedecken, Gewürze in ein Gazetuch packen, salzen und im Druckkochtopf 20 Minuten garen. Speck im Ganzen evtl. überbrühen, falls Fleischteile anhängen. Inzwischen Zwiebeln fein hacken und in etwas Schmalz leicht Farbe nehmen lassen. Nach dem Erkalten Fleisch und Schwarten fein faszieren. Speck entweder würfelig schneiden oder durch eine grobe Lochscheibe treiben. In einem Weitling die Semmelbröckerl mit etwa 10 Schöpflöffeln vom Sud befeuchten, die Fleischmasse, den Speck und die gerösteten Zwiebeln zugeben, das Blut und die Gewürze unterheben und gründlich mischen. Es sollte breiige Konsistenz resultieren. In Därme (Krause) füllen, abbinden. Bei 80° etwa eine halbe Stunde brühen. Auf einen Nadelstich sollte nur mehr klare Flüssigkeit austreten. Ergibt etwa 10 deftige Blunzen.

Blutwurst II

1,8 kg Sauschädel (mit Schwarte); 1,2 kg Kleinfleisch; 1 l Blut; 4 Zwiebeln; 1,1 kg Schwarteln; 1 kg Speck; ¾ kg Semmelbröckerl; Gewürze wie oben.

Fleisch und Schwarten mit Gewürzsäckchen kochen. Zwiebeln fein hacken und in etwas Schmalz leicht Farbe nehmen lassen. Semmelwürfel mit 15 Schöpfen Suppe befeuchten. Speck sehr, fettes Fleisch mittelfein, mageres Fleisch fein faszieren. Alles gut mischen und abschmecken, in Seitlinge füllen, brühen. Ergibt etwa 15 Stück.

Kuttelwurst

Meine Antwort auf Andouillette⁴²

Geputzte Kutteln; Zwiebel; Knoblauch; Petersil; Semmelbröckerln; Majoran, gerebelt; Pfeffer, geschrotet, Salz; Sud: Lorbeerblatt; Piment; Pfefferkörner, ganz; zum Füllen: Rinderdarm.

Auf 1 kg Kutteln 2 Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen, etwa ½ kg Semmelbröckerln. Gewürze nach Geschmack.

⁴² Ein sehr lieber Freund hat mich –kurz vor Antritt einer Reise nach Frankreich – einstens dringend ermahnt diese französische Spezialität eher nicht kosten zu sollen; ich habe es, erwartungsgemäß, dennoch getan. Das Original wird ausschließlich aus Schweineinnereien hergestellt. Es war von einigem Erkenntniswert, vor allem, wenn ich mich erinnere, wie ein Hund an einem der Nachbartische sozusagen „verrückt“ gespielt hat. Nach Konsumation der Hälfte der Wurst habe ich ihm die Reste gerne überlassen. Wieder daheim, habe ich mir vorgenommen etwas Vergleichbares zu produzieren, was die Nase nicht gar so strapaziert.

Die Kutteln mit etwas Essig, Lorbeerblatt, Pfeffer- und Pimentkörnern im Druckkochtopf etwa 30 Minuten garen, auskühlen lassen und dann mittelfein nudelig schneiden oder (sehr) grob faszieren. Zwiebel, grob gehackt, mittlerweile in etwas Fett leicht Farbe nehmen lassen. Semmelbröckerln mit etwas Kochsud anfeuchten, Petersil grob hacken, alles vermengen, würzen und in die gewässerten Därme füllen, auf gewünschte Länge abdrehen oder als „Einzelwürste“ abbinden. Bei 80° 45 Minuten brühen, kalt abschrecken, zum Trocknen aufhängen.

Anrichten: Gebraten, fakultativ mit Blutwurst, Sauerkraut und gerösteten Erdäpfeln.

Teige und Mehlspräparationen

Eier-Mehlpanade

9 dkg glattes Mehl; 2 dl Milch, 1 nussgroßes Stück Butter; Muskat, weißer Pfeffer, Prise Salz; 2 Eier.

Milch, Butter und Gewürze rasch zum Kochen bringen, das gesiebte Mehl in einem Zug einfließen lassen und bei relativ starker Hitze mit einem Kochlöffel heftig rühren, bis sich die Panade in einem vom Topf löst (abbrennen). Den Teigknödel in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen, dann ein Ei nach dem anderen, nicht beide gleichzeitig sorgfältig unterarbeiten. Vor der weiteren Verwendung abgedeckt auskühlen lassen.

Für Pasteten und Terrinen als leichtes Bindemittel, im Prinzip auch als Knödelmasse (Obstknödel) verwendbar (Brandteig)

Nudelteig

Zufriedenstellende Ergebnisse sind nur mit geeignetem Mehl zu erwarten, am besten eignet sich italienisches Doppelnullemehl.

Je 100g Mehl 1 mittelgroßes Ei. Für 4 Personen 300/3. Salzen des Teiges unterlassen, es würde ihn nur grau machen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde anlegen und die Eier hineinschlagen. mit dem Zeigefinger langsam von innen nach außen vermengen, dann den Teig aus der Schüssel nehmen und gute 10 Minuten kräftig durchkneten, bis er sehr geschmeidig geworden ist. Im Anschluß mindestens eine halbe Stunde warm unter einer umgedrehten Schüssel rasten lassen. In geeigneten Portionen durch die Nudelmaschine treiben bis die gewünschte Stärke erreicht ist. Nach kurzem Trocknen auf einem bemehlten Leintuch in die vorgesehene Form schneiden (maschinell oder von Hand). Kochzeit: 2-4 Minuten.

Schmerteig

½ kg Mehl; 40 dkg Schmer (Bauchfilz); 2 Dotter; Saft von 1 Zitrone; etwas kaltes Wasser.

Schmer enthäuten und fein faszieren. 1/3 des Mehls mit Schmer verarbeiten, aus dem Rest Strudelteig machen. Die weitere Verarbeitung erfolgt wie bei Blätterteig. Im vorgeheizten Rohr sehr heiß backen. Als einfache Fülle zum Beispiel Marillenmarmelade.

Pastetenteig

750g glattes Mehl; 300g Schmalz, 2KL Salz; etwa 3/8 l Wasser.

Alle Zutaten schnell zusammenkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Wassermenge kann variieren, je nach Mehlqualität. Einige Stunden kühl ruhen lassen.

Pastetenteig 2

60 dkg Mehl; 30 dkg Butter; 1/8 l Wasser, 1 Ei, 1-2 TL Salz.

Mehl sieben, mit zerkleinerter Butter zwischen den Handflächen zerreiben, bis eine krümelige Konsistenz erreicht ist. In der Mitte der Masse eine Mulde formen, Salz, Wasser und Ei hineingeben und nach und nach Mehl einarbeiten, dann zügig durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Vor der weiteren Verwendung wenigstens eine Stunde zugedeckt kühl rasten lassen. Bei der weiteren Bearbeitung die Arbeitsfläche nicht zu stark bemehlen, auch nicht übertrieben stark mechanisch bearbeiten, da der Teig sonst zum Reißen und Zusammenziehen neigt.

Suppen und Grundsaucen

Rindsuppe, altmodisch

¾ kg Rindfleisch, 2-3 Scheiben Ochsenfleisch oder Suppenknochen;



Abbildung 76: Rindsuppe

je eine Scheibe Milz und Rindsleber (wenige Deka); 10 Pfefferkörner; Salz; 1 Suppenwürfel (fakultativ); 1 Suppengrün; 1 Knoblauchzehe; 1 halbierte Zwiebel, in einer Pfanne ohne Fett an den Schnittflächen leicht geschwärzt (dient der Farbgebung, erfolgte früher auf der Herdplatte).

Das Fleisch waschen, mit etwa 1½ - 2 l Wasser k a l t aufstellen, salzen, Suppenwürfel, so verwendet, zugeben und langsam zum Kochen bringen. Abschäumen, Zwiebel, Knoblauch und Pfefferkörner zugeben und etwa eine Stunde kochen lassen. Das geputzte Suppengemüse zugeben und eine weitere knappe Stunde sieden lassen, die Suppe soll lediglich leicht wallen. Nach dem Abgießen kann die Suppe entfettet und geklärt werden, falls sie andere Verwendung finden soll.

Hühnersuppe

2 Hühnerkarkassen; 1 kleine Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; 1 Suppengrün; Salz; Pfefferkörner, weiß; 2 Gewürznelken, evtl. Champignonstiele.

Die Karkassen abspülen, mit etwa 1 ½ l kaltem Wasser aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Nach dem Abschäumen Gewürze zugeben und etwa eine Stunde zugedeckt kochen. Das Suppengrün erst nach etwa einer halben Stunde zugeben.

Kalbsfond

1,5 kg Kalbsknochen; 1 Hühnerkarkasse oder 20 dkg Hühnermägen (ersatzweise Hühnersuppenwürfel); 3 Pimentkörner; Prise Thymian; ½ Lorbeerblatt; 10 weiße Pfefferkörner; 1 kleines Suppengrün.

Knochen vom Fleischer zerkleinern lassen, dann mit Hühnerteilen kalt abspülen und mit kaltem Wasser reichlich bedeckt aufstellen. Aufkochen, gut abschäumen und 3 Stunden köcheln lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit geputztes Suppengrün zugeben. Nur schwach oder gar nicht salzen. Vor der Verwendung abseihen, entfetten und nach Bedarf reduzieren.

Fischvelouté

4 dkg Butter; etwas gehackte Zwiebel; 5 dkg Mehl; 1 ½ l Fischfond, fettfrei; ½ l Obers; Salz; weißer Pfeffer.

Zwiebel in Butter glasig werden lassen, mit Mehl stauben, helle Einbrenn bereiten. Mit Suppe aufgießen, ¼ Stunde köcheln lassen (Achtung: legt sich leicht an!). Einige Male abschäumen, Obers zugeben, aufkochen und durch ein Sieb geben. Kann als Suppenbasis, beispielsweise mit Hechtnockerln als Einlage oder als Basis für weitere Rezepte dienen.

Schnellvariante: 1 nussgroßes Stück Butter; 2 EL Mehl; ¼ l Fischfond gefroren; ⅛ l Obers; Salz; weißer Pfeffer.

Butter zergehen lassen, Mehl kurz anlaufen lassen, Salz und Pfeffer zugeben, gefrorenen Fond schmelzen lassen, gelegentlich umrühren. Nach dem Aufkochen etwa 5 Minuten köcheln lassen, häufig umrühren, mit Obers noch einmal aufkochen lassen, abseihen.

Brauner Fond

1 ½ kg Kalbsknochen mit Parüren; 1 kleines Wurzelwerk; 1 Zwiebel; ein Lorbeerblatt, ein Zweig Thymian, 20 Pfefferkörner; 2 l Wasser oder wenig gesalzene Suppe, etwas Fett zum Anbraten.

Die Knochen möglichst klein hacken, in Fett anrösten, dann im Rohr unter gelegentlichem Umwenden gut bräunen. nach etwa einer halben Stunde klein geschnittene Wurzeln, Zwiebel und Kräuter zugeben. Insgesamt ungefähr eine Stunde im Rohr braten, dann mit Wasser oder Suppe löschen, dabei auch den Ansatz vom Pfannenrand lösen. Offen etwa 2-3 Stunden reduzierend kochen lassen, dann abseihen. Vor der weiteren Verwendung entfetten und klären (siehe Seite 342).

Rehfond

2,5 kg Rehknochen und Fleischabschnitte; 2 Zwiebeln, 1 Suppengrün, würfelig geschnitten; Prise Thymian; 10 Pimentkörner; 20 Pfefferkörner; 5 Wacholderbeeren; 1 Schuß Apfelbalsamessig; 1 geh. EL Paradeismark.

Knochen und Gemüse mit etwas Öl im Rohr bei 200° Farbe nehmen lassen, zuletzt Paradeismark bräunen, aber nicht bitter werden lassen. Mit Gewürzen in einem ausreichend großen Topf, mit Wasser gut bedeckt 3 Stunden köcheln lassen, dann seihen und reduzieren. Reicht für etwa einen Dreiviertelliter Fond. Weiters Reduzieren liefert Glace, die weniger platzintensiv ist.

Wildfond

3kg Wildknochen; 3EL Öl; 15 Pfefferkörner; 8 Wacholderbeeren; 3 Nelken; 2 Lorbeerblätter; 1 Zwiebel, auf der Herdplatte geröstet; 1 Knoblauchzehe; 2 Zweige Thymian; 1 großes Suppengrün.

Die Knochen klein hacken, waschen und mit dem Öl in eine ausreichend große Pfanne geben und im Rohr unter häufigem Umwenden gut durchrösten. Die Knochen mit einem Schaumlöffel in einen Topf umstechen, Öl verwerfen. Mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und abschäumen. Dann die Gemüse und Gewürze zugeben und etwa 2 Stunden köcheln lassen. Abseihen und über Nacht kaltstellen, am nächsten Tag das Fett abheben. Ergibt etwa 3-4 l Fond.

Wildconsommé

Obige Menge Wildfond; ¾ kg Rehshulter; 5 Eiklar; 1 große Karotte; 1 Stück Lauch (das Weiße etwa 15cm); 1 große Peterwurz; 4 Thymianzweige; 8 Wacholderbeeren; 10 Pfefferkörner; 2 Nelken; 1 Lorbeerblatt; 1 gebräunte Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; ½ EL Apfelbalsamessig; wenig Salz.

Fleisch und Wurzeln faszieren, Lauch klein schneiden, mit Eiklar vermengen, die übrigen Zutaten unterrühren und den entstandenen Teig in den kalten Fond einrühren. Langsam zum Kochen bringen, dabei ohne Unterbrechung mit einem Spatel am Topfboden rühren, damit das Eiweiß nicht ansetzt. Wenn die Suppe aufgekocht hat, Hitze reduzieren und den aufsteigenden „Klärchlamm“ auf keinen Fall unterrühren. etwa eine halbe Stunde ganz sachte köcheln lassen, dann durch ein Sieb, mit einem Mulltuch ausgelegt, filtrieren. Das Ergebnis von etwa 3l Suppe sollte glasklar und bernsteinfarben sein.

Mayonnaise

1 Eidotter; 1 KL Senf; ¼ KL Salz; 1 Schuß Worcestershire; ⅛ l Öl.

Peinlich darauf achten, daß Öl und Dotter die selbe Temperatur haben, möglichst zimmerwarm, die Sauce gerinnt sonst leicht. Dotter in eine Rührschüssel geben, die Gewürze beifügen, das Öl unter ständigem Rühren mit dem Mixer tropfenweise zugeben. die langsame Zugabe ist vor allem anfangs wichtig, später kann sie zügiger erfolgen. Die Mayonnaise sollte steif werden, das heißt, bei geneigtem Rührgefäß nicht mehr fließen.

Mayonnaise, schnell

1 ganzes Ei, 1 Dotter; 1 KL Senf; ¼ KL Salz; 1 Schuß Worcestershire, Öl.

Alle Zutaten bis auf das Öl in den Standmixer geben oder in ein hohes Gefäß (dann mit Mixstab arbeiten), Öl bis zur gewünschten Konsistenz zugeben, etwa ¼ l. Kann kaum gerinnen, ist etwas leichter und kann auch noch gut mit Rahm gestreckt werden.

Marmeladen

Preiselbeer-Ingwermarmelade

2 kg Preiselbeeren, ½ kg Zucker; 1 EL Nelken, 1 Zimtstange; Stück Ingwerwurzel, etwa marillengroß.

Preiselbeeren waschen und von Blättern reinigen. In einem großen Topf erhitzen, übrige Zutaten beugeben und ca. eine halbe Stunde einkochen. Noch heiß in luftdichte Gläser füllen.

KÜCHENTECHNIK

Chemisieren: Auskleiden einer (Terrinen-) Form mit Gelee. Ein Gelee herstellen, soweit kühlen, bis es gerade noch nicht stockt. Die auszukleidende Form damit bis zur gewünschten Höhe füllen und diese dann in Eiswasser stellen. Wenn sich ein genügend dicker Film (etwa ein halber Zentimeter) gebildet hat, das noch Flüssige abgießen. Nach einem weiteren Überkühlen kann dann mit dem weiteren Füllen der Form mit verschiedenen Farcen fortgesetzt werden.

Entfetten: Suppen, Fonds etc. nach dem Extraktionsvorgang auskühlen lassen, dann in den Eiskasten stellen. Das Fett läßt sich nach dem Aushärten dann meist in einem Stück abheben.

Klären: Zur optischen Aufbesserung von Suppen, Fonds, Gelees etc. Die ausgekühlte und gründlich entfettete Flüssigkeit wird mit leicht geschlagenem Eiweiß, oft unter Zugabe von fein geschnittenem Gemüse (Zwiebel, Wurzeln) unter ständigem Rühren langsam zum Sieden gebracht. Dabei ist ununterbrochen am Topfboden mit einem Spatel das Ansetzen des Eiklars zu verhindern. Wenn die Flüssigkeit kocht, Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Dann kann abgeseiht werden. Dies geschieht am besten durch ein Leinentuch, das man in ein Spitzsieb breitet. Bei dem Tuch ist darauf zu achten, daß es vor der Verwendung gut in heißem Wasser ausgelaugt wird, um keine Waschmittelmittelrückstände in die Speisen einzubringen. Vor allem Parfumanteile von Weichspülern können sich hier hartnäckig erweisen.

Montieren: Eine Sauce mit kalter Butter aufschlagen. Beim Fertigstellen einer Sauce wird das überschüssige Fett nach dem Braten des Fleisches aus der Pfanne abgegossen, der Ansatz mit Wasser, Suppe oder Fond losgekocht und abgeschmeckt. Vor dem Servieren, wirklich im letzten Moment, werden einige Stückchen kalter Butter zügig eingearbeitet, wobei die Pfanne vom Feuer zu nehmen ist, da die Sauce auf keinen Fall mehr kochen darf. Sie würde sonst sofort wieder demontiert werden. Die Fleischstücke mit der Sauce nappieren und sogleich zu Tisch bringen.

GLOSSAR

Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Produkte wie Worcester-Sauce setze ich als bekannt voraus.

Asa Foetida, Teufelsdreck , Asant	Aus Harz gewonnenes Gewürz der Indischen Küche. Verwendung in Msp.-Dosierung in Currygerichten. Die sparsame Dosierung erklärt sich aus dem Beinamen <i>Stinkasant</i> .
Baharat-Gewürz	Orientalische Gewürzmischung. Sehr gut für Fleischbällchen aller Art, Lammgerichte.
Basmatireis	Indische Langkornreissorte, gilt als DER Reis zu Indischen Gerichten.
Bohnenpaste, scharf	Siehe Doubanjiang
Bonitoflocken	Getrockneter Bonito (Thun-Verwandter), gehobelt. Für Dashi (siehe dort), aber auch als Topping.
Brätphosphat	Sog. Kutterhilfsmittel; keine eigentliche Würzzutat, eher ein Bindemittel bei der Wurstherstellung, erhöht die Wasseraufnahmebereitschaft des Bräts. In der Hauswursterei durch Eiklar ersetzbar, dann aber muss geringere Haltbarkeit berücksichtigt werden.
Chili	Gibt es in unterschiedlichsten Schärfegraden. Von Paprika bis höllenscharf (Habanero). Man unterschätze nicht die Italienischen Peperoncini, die durchaus den Vergleich mit Bird Eyes (schon ziemlich „spicy“) nicht zu scheuen brauchen. Spezialsorten wie Kashmiri-Chili (Indische Küche) sind relativ schwer aufzutreiben. Sehr gute Färbung ergeben Koreanische Chiliflocken, bei erträglicher Schärfe. Dennoch empfiehlt sich immer ein vorsichtiges Herantasten. Wer es weniger scharf mag, entfernt Kerne und innere Leisten, die die Kerne tragen. Nach dem Hantieren unbedingt sofort Hände waschen und nicht Richtung Augen greifen! Getrocknete Sorten können leicht durch Zerkleinern entkernt werden, z.B. große Chinesische Sorte, in der Szechuan-Küche gerne verwendet.
Colatura d'alici	Bernsteinfarbene Flüssigkeit durch Fermentation von Sardellen mit Salz gewonnen, entspricht in etwa dem Römischen Universalgewürz Garum. Sparsam dosiert herrlich in Pastagerichten mit Meeresbeziehung.

Glossar

Currygewürz	In der handelstypischen Form verwendbar für Currysauce zum Fondue. Damit authentische Currygerichte herstellen zu wollen ist zum Scheitern verurteilt. In der Indischen Küche empfiehlt sich die Herstellung der Gewürzmischung aus Einzelgewürzen, um dem jeweiligen Gericht gerecht zu werden.
Dashi	Suppe aus Seetang und getrockneten Bonitoflocken. Herstellung: siehe Rezept. Weit einfacher ist die Verwendung eines Granulats, das brauchbar ist, aber nicht ganz an das Original herankommt (Dashi No Moto).
Demi-Glace	Stark reduzierter Fond vom Rind. Selbsterstellung reichlich zeitaufwendig; es gibt aber ganz brauchbare Fertigprodukte. Reste können, portioniert, recht gut eingefroren werden.
Doubanjiang	Fermentierte Bohnen/Chilipaste. Essenziell in der Szechuan-Küche. Beste Qualität aus Pixian. Kein Soja- sondern Saubohnenderivat.
Duftreis, Jasminreis	Langkornreis, Thailand. Sehr gut für Beilagenreis bei so gut wie allen Ostasiatischen Zubereitungen.
Erdäpfel	Mehlige Sorten für Püree, Knödel. Speckige: Bratkartoffel, Erddäpfelgratin, Röstkartoffel, Gröstl und Salat.
Essig	Für Hausmannskost ist und bleibt mein Favorit der gute alte Hesperidenessig. Für diverse Dressings gibt es ganz hervorragende, teils exotisch anmutende Frucht- und Gemüseessigsorten bei Gegenbauer am Naschmarkt. Reis- Kokosessig in der Asiaküche.
Fermentation	Letztlich ein Verfahren, das der Haltbarkeit und der geschmacklichen Veränderung von Lebensmitteln dient. Sowohl Bakterien als auch Pilze helfen dabei. Milchsäuregärung benötigt eigentlich keine Starterkulturen, da Lactobacillaceae ubiquitär vorkommen. In der Käseherstellung werden allerdings definierte (Pilz-) Kulturen verlangt. Zum Vorsäuern der Milch kann man recht gut Buttermilch verwenden, oder, so von der letzten Produktion noch vorhanden, angesäuerte Molke.

Fette	In erster Linie: ungesalzene Butter. In deftigen Gerichten darf es aber auch einmal Schmalz sein. Ich pflege es selbst auszulassen, schon der Grammeln wegen, die ich als Knödelfüllung sehr schätze. Ganslfett: „Koschere“ Alternative zu Schweineschmalz und Butter, z.B. „Jüdischer Kaviar“, siehe Rezept, da die Mischung von „Fleischigem“ mit „Milchigem“ aus rituellen Gründen verboten ist („treffe“). Margarine ist ein diätetischer Betrug; hydrierte Öle zählen zu den sogenannten „Transfetten“, ihre Verwendung halte ich für gesundheitsstörend und hoch riskant. Geschmacklich sind sie der Butter jedenfalls um Klassen unterlegen. Generell gilt: die Gerichte sollen nicht im Fett schwimmen.
Fischfond	Leicht reduzierter Auszug aus Fischgräten; idealerweise mit Butt, Seezunge. Convenience-produkte gibt es sowohl flüssig (relativ teuer) oder in pastöser Form. Letztere ist sehr ergiebig und eine gute Basis für Bouillabaisse und auch sehr gut haltbar. Wenn die nötigen Zutaten und auch die Muße vorhanden sind, ist selbstgemachter Fond aber immer vorzuziehen.
Fleisch	Man muss sich im Vorfeld Gedanken darüber machen, was es denn werden soll; mageres Schnitzfleisch eignet sich durchaus nicht für Schmorgerichte, wohingegen ein Ochsenfleisch, kurz gebraten, wohl kaum Anhänger finden wird. Je höher der Bindegewebsanteil in einer Fleischsorte, desto eher bietet er sich für Schmorgerichte an. Filetstücke sind hingegen dem kurzen Braten „auf den Punkt“, innen noch zart rosa, zugänglich.
Fond	Mehr oder weniger konzentrierter Auszug aus Knochen, Fleisch, Fisch oder Gemüse, Zur Aufbesserung von Saucen bei kurz gebratenen Gerichten, die herstellungsbedingt kaum eigenen Saft abgeben. Es wird der zum Gericht passende verwendet. Gelegentlich kann man ein wenig „schummeln“, zum Beispiel mit etwas Hühnerfond bei Kalbfleischgerichten. Der Handel bietet eine recht große Auswahl an Convenience-Produkten, die aber meist einen recht hohen Glutamatanteil haben, auf Hefeautolysaten beruhen oder ähnlichem.

Fünfgewürzpulver	Chinesische Gewürzmischung, u.a. mit Sternanis, Zimt. In Marinaden und Saucen.
Garam Masala	Indische Gewürzmischung, die meist gegen Ende des Kochvorgangs dem Gericht beigegeben wird. Wie bei Curry je nach Zusammensetzung recht unterschiedlich im Geschmack.
Garnelen	Größe je nach Verwendungszweck, kleine für Farcen, chin. Füllungen für Teigtaschen etc. Große beispielsweise zum Frittieren Gibt es bereits geschält und entdarnt, was recht praktisch ist. Bei minder gut vorbereiteter Ware unbedingt den Darm von der Rückenseite her entfernen. Rohgenuss ist nicht zu empfehlen, da sie oft aus Süßwasserfarmen stammen, über deren Wasserqualität man wenig weiß... Die Schalen, so vorhanden, können ähnlich wie beim Hummer für Fondzubereitungen verwendet werden. Getrocknete: Asiaküche für Füllungen etc. Müssen ausreichend rehydriert werden.
Garum di Tonno	Ähnlich zu verwenden wie Colatura (siehe dort). Pastöse Konsistenz, durch Fermentation aus Thunfisch gewonnen.
Glutamat, Runkelrübensalz, MSG	Natriumsalz der Glutaminsäure. Ohne eigenen Geschmack verstärkt es die Geschmacksempfindung der begleitenden Zutaten. Oft verteuft, da in vielen Produkten (Convenience-Zutaten, vor allem: Fertiggerichte) ziemlich kritiklos eingesetzt. Sparsame Verwendung empfohlen. Ich verwende es aus „Tradition“ eigentlich nur für Chinesische Gebratene Ente.
Gochugaru	Koreanische Chiliflocken. Pikant, aber weit entfernt von Bird Eyes.
Gochujang	Koreanische Paste aus fermentiertem Klebreismehl und Chili.
Haifischflossen	Getrocknet als Suppeneinlage. Zählt zu den eher hochpreisigen Chinesischen Spezialitäten, sollten aber nicht mehr verwendet werden, Artenschutz!
Heißwasserteig	Mehl wird mit heißem Wasser portionsweise übergossen, mit Stäbchen grob vermengt und anschließen, noch heiß kurz verknetet, dann ruhen gelassen. Für Dim Sum-Täschchen.
Hoisin-Sauce	Grundtenor: süß. Sehr gut in Marinaden, aber auch, mit Sojasauce gemischt, als Dipsauce. Unverzichtbar bei Peking-Ente.

Hülsenfrüchte	Sind generell besser als ihr Ruf, ein Arme-Leute-Essen zu sein, wenngleich sie tatsächlich recht billig sind. Generell werden sie meist vor Gebrauch eingeweicht, schnellgarende Sorten wie z.B. rote Linsen ausgenommen. Sie stehen aber auch in dem Ruf recht starke Blähungen zu verursachen. Dem kann durch Zugabe von Backpulver beim Kochen ein wenig Abhilfe geschaffen werden, sie werden so weit bekömmlicher und die Gardauer kann auch deutlich verkürzt werden.
Klebreis	Reis aus trockenem Anbau, sollte eher gedämpft als gekocht werden.
Kochwein	Bei heimischen Gerichten wird für Saucen meist der Wein verwendet, den man zu dem jeweiligen Gericht auch trinken würde. Anmerkung: aus schlechtem Wein wird niemals eine auch nur passable Sauce, schließlich würde man so etwas ja auch nicht trinken wollen. In der Asiaküche sollte man die ländertypische Variante vorziehen, also Sake (herb), bzw. Mirin (süß) für Japanische Gerichte. Chinesischen Kochwein (Shaoxin), vor allem zum Marinieren von Zutaten für Chinesisches Essen. Ein brauchbarer Ersatz ist Sherry
Küchenmaße	Wenn exakt angegeben, kann es so als erprobt gelten. Bei Backwaren, in der Patisserie unumgänglich, ansonsten kann man mehr oder weniger nach Gutdünken vorgehen; es bleibt dem persönlichen Geschmack überlassen. EL: Esslöffel KL: Kaffeelöffel Msp.: Messerspitze Prise: was bequem zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger passt, bei Trockengewürzen. Tasse: knapp $\frac{1}{4}$ l
Kuvertüre	Grundsätzlich: je höher der Kakaoanteil, desto besser die Qualität, und leider auch umso höher der Preis. Dunkle, Milch- und Weiße Sorten. Die letztgenannte hat mit Schokolade eigentlich nichts mehr zu tun. Zum Backen kann man durchaus auch Kochschokolade verwenden, in der Patisserie ist jedoch in jedem Fall die Kuvertüre vorzuziehen.

Glossar

Limettenblätter	FrISChe Blätter der Kaffirlimette, lässt sich sehr gut tiefgekühlt aufbewahren. Trockenware enttäuscht.
Miso	Fermentationsprodukt. Je nach Land und Salzgehalt unterschiedliche Geschmacksrichtungen. Farbliche Schattierungen von hellgelb über rot zu dunkelbraun. Den an wenigsten aufdringlichen Geschmack haben Japanische Pasten.
Muscheln	Frischware ist ein bisschen Vertrauenssache. Moderne Transportlogistik hilft da aber recht gut. Geöffnete verwerfen, ebenso alle, die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben. Der Rohverzehr ist sicher nicht jedermanns Sache; hier ist das Vertrauen zum Händler und die eigene Kontrolle der Ware besonders wichtig. Praktisch: Austernbrecher.
Muscheln, getrocknet	Recht schwierig zu bekommen. In der chin. Küche als Suppeneinlage aber auch in Kombination mit Ente, um nur ein Beispiel zu nennen. Vor Gebrauch ausreichend rehydrieren, am besten tiefgekühlt aufbewahren.
Nori	Blätter aus geröstetem Seetang. Für Maki-Sushi, aber auch als Topping

Öl	Allgemein gilt: ein Öl zum Braten sollte möglichst hitzeunempfindlich sein. In der Chinesischen Küche bewährt sich Erdnussöl sehr; gesund, was ungesättigte Fettsäuren betrifft, ist es nicht. Maiskeimöl ist zum Braten wie auch zur Herstellung von Mayonnaise bestens geeignet, da geschmacksneutral. Zum Frittieren am besten Maiskeimöl. Bei Schnitzeln und vor allem bei Gebackener Leber ziehe ich eine Mischung aus Öl und Schweineschmalz vor, wohl wissend, dass dies dem ein oder anderen Internisten keine Zustimmung entlocken wird. Olivenöl ist, was die Temperaturtoleranz anbelangt, da schon viel heikler, bei italienischen Gerichten oft aber nicht gut durch ein anderes zu ersetzen, muss aber schonender behandelt werden. Kürbiskernöl eignet sich zum Kochen kaum, ist aber hervorragend als Gewürz bzw. in Dressings einsetzbar. Hasel- oder Walnussöl ergibt sehr gewinnende Resultate in Dressings, ist aber auch kaum zum Kochen geeignet und wird recht schnell ranzig, muss also zügig verbraucht werden.
Pasta	Frische Nudeln vor allem für bandförmige mit „Buttrigen“ Saucen. Getrocknete Ware in guter Qualität für die eher „Paradeislustigen“, z.B. von Barilla.
Pfeffer	Obwohl ja nun wirklich kein ausgefallenes Gewürz sei hier der Hinweis erlaubt: feinst gemahlener Pfeffer befriedigt zumindest nicht lange, als Nießpulver ist er aber weiter verwendbar. Frisch gemahlen hat man mehr von ihm. Gute Alternative: geschroter Pfeffer. Es sei noch an verschiedene Erscheinungsformen hingewiesen: schwarz, weiß, grün, letzterer meist in Lake. Roter Pfeffer: keine Verwandtschaft zu Pfeffer. Langpfeffer: spezielle Sorte mit etwas erdigen Tönen. Szechuanpfeffer: siehe dort
Pilze in Dosen	Vor allem Strohpilze, es sind aber in gut sortierten Asialäden einige weitere erhältlich. Essenziell notwendig sind diese aber nicht.

Pilze, frisch	Die heimischen Sorten frisch einfach nicht zu übertreffen, sachkundigen Sammler vorausgesetzt. Asiatische: Shi-Take (chin: Donggu) Inoki,
Pilze, getrocknet	Für alle gilt: vor Verwendung ausreichend lange rehydrieren. Heimische Pilze <u>Steinpilze</u> : ein Muss in der Erdäpfelsuppe. Morcheln: sündteuer, aber eine gelegentliche Morchelcremesuppe oder -sauce ist nicht zu verachten. <u>Totentrompeten</u> : gut eingeweicht zur Abrundung einer Sauce zu Entrecôte o.ä. sehr zu empfehlen. <u>Habichtspilz</u> , Hirschling: reiner Würzpilz aufgrund des hohen Zellulosegehalts sehr zäh, daher frisch eigentlich nicht zu verwenden, nur rehydriert, kleinst gehackt oder als Pulver nach intensiver Trocknung. Asiatische Pilze <u>Shi-Take</u> : gibt es auch frisch, getrocknet entwickeln sie aber ein wesentlich stärkeres Aroma (Umami) <u>Mu-Err</u> , Judasohren (chin. Morcheln): absolut frei von jeglichem Geschmack, aber von der Konsistenz her interessant. <u>White Fungus</u> : entspricht in etwa der heimischen Krausen Glucke. Schwacher Eigengeschmack, aber ansprechende Konsistenz. <u>Bambuspilz</u> : Äußerst schwer aufzutreiben. Sehr subtile Konsistenz, in leichten Suppen exzellente Einlage. <u>Affenkopf</u> : kugelig geformt, recht feinporige Oberfläche, benötigt recht lange Rehydrierungszeit, sehr kompakter Biss.
Pökelsalz	Fertig abgemischte Würzung, mit definierten Anteilen an Kochsalz und Natriumnitrit. Laut Angabe zu verwenden; z.B.: 28-32g/kg Fleisch. Manche Rezepte verlangen definitionsgemäß Natriumnitrat (Salpeter), hier ist die Dosierung strengstens einzuhalten: Methämoglobinbildung!

Reis	Je nach Land und Verwendungszweck. <u>Hausmannskost</u>: meist Parboiled (Langkorn) Reis. <u>Asiatische</u> Chinesische und Thai-Küche: Duft (Jasmin) Reis; nass angebaut oder Klebreis aus Trockenanbau. Zubereitung meist ungesalzen. <u>Japan</u>: Spezialsorten für Sushi <u>Indische</u> Küche: Basmatireis (Langkorn) Kochmethoden: Absorption mit definierter Wassermenge oder gedämpft, letzteres eher bei Kurzkorn (Klebreis) <u>Italien</u>: Risottoreissorten (Vialone nano, Arborio)
Reispapier	In unterschiedlichen Größen in Asiamärkten erhältlich, z.B. für Vietnamesische Sommerrollen. Es genügt ein kurzes Eintauchen in lauwarmes Wasser vor dem Belegen und Rollen. Die Rollen können auch frittiert werden.
Sake, Reiswein	Siehe Kochwein.
Salpeter	Zur Umrötung von Fleisch, chemisch NaNO_3 auch Chilesalpeter. Cave: Methaemoglobinbildner! Eigentlich nur für Schinken im Ganzen, meist reicht die Fertigmischung mit Kochsalz, siehe Pökelsalz.
Schwarze Bohnen (Black Beans), auch als Paste	Fermentationsprodukt aus Sojabohnen. Relativ hoher Salzgehalt, daher sparsam verwenden, evtl. vorher einweichen. Szechuan-Küche (u.a.)
Seetang	Recht unterschiedlich in Form, Konsistenz und Verwendungszweck. Kelp (Kombu) für Dashi, siehe dort. Eignet sich aber auch zur Umhüllung von Sushi. Hijiki, Wakame sind Japanische Zutaten. Gelegentliche Verwendung in Meeresfrüchtesuppen u.ä..
Shi-Take, Donggu	Siehe unter Pilze
Siracha	Chilisaucen unterschiedlicher Schärfegrade, teils mit zusätzlichen Gewürzen wie Zitronengras, Knoblauch und anderen
Slurry	Gemisch aus Erdäpfel- Mais- oder Pfeilwurzelsstärke mit Wasser 1:1, zum Andicken von Saucen. Langsam und gleichmäßig verteilt zugeben, es soll schließlich kein „Tapetenleim“ resultieren.
Sojasauce	In zahlreichen Varianten; je nach Rezept Chinesisch dunkel/hell, herb, süß, Japanisch, Indonesisch,... Verwendung je nach Kochstil.

Glossar

Szechuanpfeffer	Unverzichtbar in der Szechuanküche, sei es im Ganzen oder als öliger Auszug; hat dezent anaesthesierende Wirkung, kann also zum Beispiel vertraute Getränke in einem neuen Licht erscheinen lassen.
Tofu	Aus Sojamilch hergestelltes käseartiges Produkt in unterschiedlichen Festigkeiten (Seidentofu, gepresster T.).
Tofu, fermentiert	Weniger zum direkten Verzehr. Eher als Zutat in Marinaden. Oft rot gefärbt mit rot fermentiertem Reis, mit und ohne Zusatz von Chili. Die Variante mit grau-grüner Farbe soll einen eher gewöhnungsbedürftigen Geruch verströmen. Die rote ohne Chili wird gemeinsam mit weiterem Farbstoff in Schweinfleischmarinaden (Char Siu) verwendet.
Umrötungshilfsmittel	Ascorbinsäure und Glucose, verstärkt die Wirkung von Pökelsalz; sparsam verwenden. Bei direkter Mischung mit NaNO ₂ kann man recht deutlich die Entwicklung nitroser Gase wahrnehmen, Vorsicht ist also geboten!
Vogelnester	Getrocknet, bestehen eigentlich aus dem Speichel von Schwalben. Sehr teure, aber hoch geschätzte Delikatesse in China. Ist grundsätzlich ähnlich verzichtbar wie Haifischflossen. Verwendung: in Suppen. Anmerkung: bei der „Ernte“ fallen mitunter Menschen zu Tode!
Wakame	Getrockneter Seetang, quillt in Wasser stark auf. Bestechend kräftige grüne Farbe und ansprechender „Biss“. Sehr gut für Salate, aber auch als Suppeneinlage, nicht kochen.

Index

A

Abacchio alla griglia	81
Abacchio alla Piemontese	82
Abacchio alla Romana	81
Abalone mit Gemüse	243
Angler in Kokosmilch (Thailand)	201
Anglermedaillons auf Kohlgemüse	138
Anglermedaillons mit Paprikaschaum	137
Anglerspieße	307
Apfelscheiben, gedünstete	117
Arista	83
Arista alla Fiorentina	270
Artischocken mit Kräuterdressing	63
Asparagi al forno	93
Asparagi alla fonduta	93
Aubergine mit Sardellen	296
Auberginenpüree	314
Aufstriche	
Avocado-Chili-Korianderaufstrich	114
Jüdischer Kaviar	115
Ausgebackener Fisch	246
Avocado-Chili-Korianderaufstrich	114

B

Backwaren	
Haselnussbusserln	58
Lebkuchen nach Mama-Omas Art	57
Baklava	324
Bananencurry	257
Barbecuesauce	162
Bärlauchcreme	24
Bärlauchsalat	54
Bärlauchsuppe	24
Barschtsch aus unvergorenen Randen	129
Baumkuchen	267
Bavette Riccio di mare	76
Béchamelsauce	163
Beef Tartar	113
Beilagen	
Polenta bianca al tartufo	94
Beuschel	39
Birnen, gedünstet	50
Bistecca alla fiorentina	85
Blätterteigtäschchen (Türkei)	317
Blunzenradeln auf Salat mit Erdäpfelrösti	158
Blutwurst	334
Blutwurst II	335
Böhmischer Knödelwecken II	50
Bohnen mit Nudeln	76
Bombe surprise	278
Bouillabaisse	276
Bratwürste	333, 334

Braune Sauce.....	273
Brioche.....	302
Broccolicremesuppe.....	25
Brot	
Brioche.....	302
Parathas.....	255
Bruckfleisch.....	40
Bruschetta.....	62
Bruschetta con funghi porcini.....	62
Bulgalbi, pikant.....	195
Bulgogi.....	195

C

Calamari ripieni.....	269, 270
Carciofini (Artischocken).....	63
Carpaccio di funghi porcini.....	59
Cassataeis.....	175
Ćevapčići.....	146
Champagnersüppchen mit Meeresfrüchten.....	282
Champignoncreme.....	22
Champignons, gefüllt.....	297
Champignonsauce.....	162
Charlotte mit Maracuja- und Tamarilloparfait.....	171
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise.....	278
Chemisieren.....	342
Chili con carne.....	135
Chiliblüten.....	205
Chili-Limettensauce.....	207
Chilisauce.....	161
Cipollini in Aceto Balsamico.....	62
Cocktailsauce.....	161
Coda di manzo (Ochsenschlepp).....	85
Costoletta di vitello.....	87
Costolette ripiene.....	84
Crème Vichyssoise.....	98
Crêpe Suzette.....	283
Crudo di mare misto.....	60
Csalomade.....	135
Cumberlandsauce.....	272
Currysauce.....	160
Curryschaumsüppchen.....	128

D

Dahl.....	258
Dashi.....	189
Dessert "Surprise" (Felix S.).....	267
Desserts	
Baklava.....	324
Bombe surprise.....	278
Cassataeis.....	175
Charlotte mit Maracuja- und Tamarilloparfait.....	171
Crêpe Suzette.....	283
Dessert "Surprise".....	267
Drei Variationen „bianchi e neri“.....	293

Eis-Exoten.....	175
Graumohntorte	294
Haselnusseis	173, 174
Haselnusseis II	174
Haselnusseistorte.....	173, 174
Hetscherleis.....	175
Kardinalschnitte	270
Komposition von Kaffee und Sherry.....	299
Lebkuchenmousse.....	284
Lebkuchenparfait.....	170
Malagaparfait	167
Marillensorbet	166
Maroniparfait	274
Marzipanparfait.....	168, 303
Mohn-Zimtparfait.....	169
Mousse au chocolat.....	165
Mousse von Gelbem Muskateller.....	166
Mozartbombe	288
Nußparfait	169
Orangensockel.....	172
Panna cotta	94
Pfirsicheis.....	175
Pistazieneis.....	174
Preiselbeereis	173
Schokoladeeis.....	173
Schokolade-Nougatparfait.....	170
Schokoladeparfait.....	168, 278
Tonkabohneneis	176
Vanilleparfait	278
Whiskey-parfait.....	168
Zimt-Nougat.....	293
Zimtparfait	169
Dijonsauce.....	165
Dillgurken	331
Dim sum	
Grammelknödel, Chinesisch	53
Dim Sum	
Drachenwantans	228
Duftende Kutteln, pikant.....	223
Fischrollen, gebackene.....	224
Frühlingsrolle mit Garnelen	224
Garnelen-Schweinefleischtaschen.....	225
Gedämpfte Knödel mit Schweinefleischfülle.....	225
Gedämpfte Teigtaschen mit Krabben- und Schweinefleisch.....	227
Gyoza (Teigtaschen) mit Schweinefleisch und Kohl	226
Heißwasserteig	226
Kutteln in Pfeffersauce.....	223
Kutteln, duftende.....	223
Meeresfleischtäschchen Shanghai Art.....	225
Phönixkralle, geschmorte	222
Rindfleischbällchen mit Koriander in Kohlblatt.....	223
Schweinefleischtaschen mit Bärlauch im Reisblatt.....	224
Xiao Bao (Suppenpäckchen).....	227
Drachenkopf, gegrillt.....	207
Drachenwantans	228
Duftende Kutteln, pikant	223

E

Eier	
gefüllte	20
Japanisches Weiches Ei.....	180, 183
Eier-Mehlpanade.....	336
Eingelegte Gurken.....	188
Eintopfgerichte	
Beuschel.....	39
Bruckfleisch.....	40
Chili con carne	135
Lammeintopf (Marokko).....	322
Lammeintopf mit Linsen (Arabien)	321
Lammeintopf mit Linsen (Türkei).....	321
Rahmherz	40
Eis-Exoten.....	175
Ente	
auf Böhmisches Art	44
Entenbrust, gebraten an Blattsalaten (Walter.T.)	266
gebraten (Grundrezept, chinesisches).....	235
mit Ananas (chinesisches).....	236
mit Gemüse und Pilzen	236
Ente mit Bambus und Jakobsmuscheln	237
Ente süß-sauer (Thai)	209
Entenbrustfilets mit Orangensauce.....	104
Entenpastete, getrüffelt.....	281
Entensuppe mit Nudeln (Thailand/Vietnam).....	208
Entfetten.....	342
Erbsenespuma	329
Erdäpfel	
Majoran-.....	45
Rösti.....	155
Erdäpflespuma.....	329
Erdäpfelgratin.....	283
Erdäpfel-Karfiolauflauf.....	153
Erdäpfelknödel (aus gekochten Erdäpfeln)	52
Erdäpfelknödel (aus gekochten Kartoffeln).....	51
Erdäpfelknödel (aus rohen Kartoffeln).....	53
Erdäpfel-Lauchsuppe	98
Erdäpfelmayonnaisesalat.....	55
Erdäpfelnudeln, gefüllt.....	54
Erdäpfelsalat.....	55
Erdäpfelsuppe I	20
Erdäpfelsuppe II	20
Erdäpfelterrine mit Eierschwammerlfülle	108
Erdnußsauce	151
Espumas	
Erbsen	329
Erdäpfel.....	329
Wasabi	329

F

Farfalle con salmone e broccoli.....	75
Fasan in Folie gebraten	44
Fasan in Senfsauce	101

Fasan, gebraten.....	44
Faschierter Braten.....	30
Faschiertes	
Ćevapčići.....	146
Pljeskavica	146
Sarma (Krautrouladen nach Balkanart)	147
Faschiertes am Spieß (Türkei).....	323
Fegato di vitello alla griglia con alloro.....	90
Fenchel-Selleriegemüse.....	156
Filet "Bavaroise" (Michael B.)	267
Film aus Mangopüree.....	328
Fisch	
Angler	
in Kokosmilch (Thailand).....	201
Anglermedaillons mit Paprikaschaum.....	137
Bouillabaisse	276
Curry (Thailand).....	201
Curry an Tom Kha angelehnt (Thailand)	202
Drachenkopf	
gegrillt (Thailand).....	207
Filet in Bananenblatt gebraten.....	206
Filet in Bananenblatt gedämpft	205
Fischbeuschelsuppe.....	26
Fischcurry (Thailand).....	201
Fischsuppe apulische Art	67
Forelle	
Forellenterrine mit Kressesauce.....	265
Räucherforellenmousse	272
serbisch.....	136
Gedämpft (China).....	245
Hecht	
mit Champignons.....	99
mit Sardellenbutter	27
serbisch.....	137
Heilbutt	
gebraten mit Salat und Kartoffeln.....	138
mit Paprikaschaum	137
Karpfen	
serbisch.....	137
Knusprig ausgebackener Fisch.....	247
Lachs	
auf Lauchgemüse.....	139
auf Salat.....	142
-filet mit Porree und Avocado	140
gebeizt (Gravad Lachs).....	110
mit Weißweinsauce	139
Sashimi sous vide	325
sous vide, geräuchert	326
Petermännchen auf Lauch	143
Räucherforellenmousse	272
Rochen	
-flügel, pochiert	145
Rotbarben	
gegrillt (Thailand).....	207
Rotbarsch	
mit Gemüse (Türkei)	319
Rotzunge	
auf Normannische Art	100
Scholle	
auf Normannische Art	100

Seezunge	
auf Normannische Art	100
gedämpft.....	144
gerollt, mit Mangold.....	143
Seezungenröllchen "Normandie"	100
Steinbutt	
auf Normannische Art (Frankreich).....	99
Thunfisch	
Thun Tartar.....	114
Victoriabarsch	
in Paradeissauce (Türkei)	319
Viktoriabarsch mit Speck	142
Wels	
in Krensauc.....	27
in Pfeffersauce (Frankreich/Thailand).....	327
Wildlachs auf Lauchgemüse	139
Fisch auf Kohlgemüse	
Angler	
Medaillons auf Kohlgemüse.....	138
Fischbeuschelsuppe.....	26
Fischcurry.....	201
Fischcurry (Thailand).....	201
Fischcurry an Tom Kha angelehnt	202
Fischfilet in Bananenblatt gebraten	206
Fischfilet in Bananenblatt gedämpft.....	205
Fischrollen, gebackene	224
Fischsuppe (Japan).....	179
Fischsuppe mit Muscheln.....	97
Fischterriner „Edo“	123
Fischterriner mit Broccoli.....	124
Fischterriner mit Räucherfischfülle	124
Fischvelouté	339
Fladenbrot (China)	237
Fladenbrot mit Germteig	255
Fledermäuse Böhmen-Bengalen.....	35
Fleisch	
Schwein	
Knuspriger Schweinebauch (China)	242
Fleischbällchen in pikanter Sauce	297
Fleischpasteten	136
Fleischspießchen auf maurische Art.....	297
Fohlenlungenbraten.....	308
Fond, brauner	339
Forelle serbisch	136
Forellenterriner mit Kressesauce (Erwin K.)	265
Französischer Salat.....	55
Frühlingsrolle mit Garnelen	224
Funghi porcini in aceto di vino.....	62

G

Gänseleber, eingegossen	122
Gänseleber sous vide.....	327
Gänselebermousse.....	123
Gänseleberparfait	119
Garnelen-Bananencurry herb	262
Garnelen-Bananencurry mit Kokos.....	262
Garnelencurry.....	263

Garnelen-Schweinefleischtaschen	225
Garnelensuppe	208
Ge müsebällchen (Pakoras, Indien)	258
Gebackene Hühnerflügel mit Mungbohnenkeimlingen	218
Gebratene Jakobsmuschel, lackiert	181
Gebratener Reis	199
Geburtsstagsreis	324
Gedämpfte Knödel mit Schweinefleischfülle	225
Gedämpfte Teigtaschen mit Krabben- und Schweinefleisch	227
Gedämpfter Fisch	245
Gefilte Milz	150
Geflügel	
Ente	
Knusprige, (Szechuan)	240
Ente	
auf Böhmische Art	44
gebraten, auf chinesische Art	235
knusprig nach Szechuanart	238
mit Gemüse und Pilzen (China)	236
Sautierte Barbarieentenbrust	104
süß-sauer (Thai) mit Limetten	209
Ente	
knusprig auf Sprossen	240
Ente mit Bambus und Jakobsmuscheln	237
Entenbrustfilets mit Orangensauce	104
Fasan	
in Folie gebraten	44
Fasan, gebraten	44
Huhn	
à la Oberlandesgerichtsrat	150
Curry (Indien)	258
Curry, gelbes (Thailand)	203
Gebackene Hühnerflügel mit Mungbohnenkeimlingen (China)	218
gegrillt	151
Hühnercurry	203
Hühnercurry in Kokosmilch	259
Hühnercurry mit Mango (Thailand)	203
Hühnercurry mit Nußsauce	259
Hühnercurry mit Nußsauce II	259
in Aspik	19
in Kokoscurry	202
in Nusssauce	260
in Wein	105
knusprig auf Bohnensprossen	234
mit Broccoli und Mandeln	233
mit Cashewkernen (Guangdong)	231
mit Lychees (China)	232
mit Lychees II (China)	232
mit Nüssen (China)	230
mit Paprika (China)	234
mit Pilzen und Spargel (Japan)	185
mit Porree (Japan)	184
mit Porree und Pilzen	184
mit Porree und Spargel (Japan)	185
mit Rosmarin	84
mit Sellerie (China)	235
Reiseintopf (Thailand)	204
Weiß geschnittenes	229
Huhn mit Huhn mit Lychees und Zitrone	233
Hühnerspieße	151

Pekingente.....	237
Poulet au citron	102
Poulet au citron 2	103
Salat vom Hühnerfilet mit Austernpilzen.....	116
Tacchino tonnato.....	61
Truthahn	
alla Venezia	85
Truthahn in Thunfischsauce	61
Wachtel	
am Spieß.....	286
betrunken (Spanien)	298
Wachteln im Kohnest.....	152
Wachteln mit Lebkuchen-Trüffelfülle.....	152
Wachteln mit Nußfülle	319
Wachteln, gefüllt.....	152
Zitronenhuhn.....	102
Zitronenhuhn 2	103
Geflügelleberterrine	118
Geflügel	
Huhn	
Pikante Hühnerflügel (Korea)	197
Gegrilltes Rindfleisch in Salat und Reispapier.....	198
Gemüse	
Artischocken mit Kräuterdressing.....	63
Asparagi alla fonduta	93
Aubergine mit Schweinefleisch, scharf (China).....	250
Bananencurry	257
Curry	257
Curry 2	257
Eingelegte Gurken (Japan).....	188
Erdäpfel-Karfiolaufauf.....	153
Fenchel-Selleriegemüse	156
Gurkengemüse	48
Gurken-Kimchi (Korea).....	196
Karfiol	
-salat	56
Karfiol mit Speckwürfeln.....	48
Kartoffel-Zwiebelaufauf	154
Kim Chi (Chinakohl, sauer eingelegt).....	195
Kohl, asiatisch.....	248
Kohl, chinesisches.....	248
Kohlgemüse	48
Kohlsprossenpüree.....	156
Kürbis	48
Kürbis, gebraten.....	183
Linsen (Dahl)	258
Melanzani	
Lasagne di melanzane.....	92
Melanzani mit Knoblauch (Griechenland)	316
Melanzani, gefüllte (Italien).....	91, 92
Orangenrotkraut	157
Orangenweinkraut.....	157
Peperonata.....	64
Peperoni ripieni (gefüllte Paprika)	63
Radicchio alla Siciliana	91
Rosmarinkartoffeln	94
Rotkraut	49
Sauerkraut	49
Spargel	
mit Schinken, überbacken	93

Spargelgratin	154
Spargel-Pilzgemüse	156
Stangensellerie mit Apfel	155
Weinkraut	49
Weißkraut, Koreanisch	196
Zellerpüree	155
Zellerpüree mit Erdäpfeln	156
Zucchini (griechisch)	316
Zucchini e Melanzane al forno	93
Zucchini mit Knoblauch (Italien)	90
Zucchini, sautiert	153
Zucchini-gemüse Thai	212
Gemüse und Beilagen	
Apfelscheiben, gedünstete	117
Gemüsecurry	257
Gemüsecurry 2	257
Gemüserollen	318
Gemüsesulz	108
Geröstete Leber 2.0	38
Grammelknödel	52
Grammelknödel, Chinesisch	53
Graumohntorte	294
Gravad Lachs	110
Grillhuhn	151
Gröstl	46
Grundzutaten	
Fischvelouté	339
Fond, brauner	339
Hühnersuppe	338
Kalbsfond	339
Panade	336
Rehfond	340
Rindsuppe, altmodisch	338
Wildconsommée	340
Wildfond	340
Gulaschsuppe	21
Gurkengemüse	48
Gurken-Kimchi	196
Gurkensalat	55
Gurkensalat mit Minze	102
Gurkensalat mit Rahm	55
Gurkensalat, japanisch	188
Gurkensalat, scharf (Indien)	256
Gurkensuppe, koreanisch	196
Gurkensuppe, vegetarisch	197
Gyoza (Teigtaschen) mit Schweinefleisch und Kohl	226

H

Haifischflossensuppe	222
Haschecknödel	52
Hase	
in Madeira	43
in Wein	43
Haselnusseistorte	174
Haselnussbusserln	58
Haselnusseis	173, 174
Haselnusseis II	174

Haselnusseistorte.....	173
Hasenpastete.....	116
Hasenpastete ältere Art.....	118
Hasenpastete mit Filet.....	117
Hecht mit Champignons.....	99
Hecht mit Sardellenbutter.....	27
Hecht serbisch.....	137
Heilbutt gebraten mit Salat und Kartoffeln.....	138
Heilbutt mit Paprikaschaum.....	137
Heißwasserteig.....	226
Hetscherleis.....	175
Hirschkalbrücken.....	149
Hirschrücken mit Rotweinsauce und Steinpilzen.....	148
Hot Pot (Feuertopf, Chin Fondue).....	251
Huhn	
auf Bohnenkeimlingen mit Zitronensauce (China).....	234
gedämpft auf Chinakohl.....	186
Hühnercurry.....	259
Hühnercurry in Kokosmilch.....	259
Hühnercurry mit Nußsauce.....	259
Hühnercurry mit Nußsauce II.....	259
Hühnercurry, einfaches (Indien).....	258
in Kokoscurry (Thailand).....	202
mit Ananas (China).....	229
mit Broccoli und Mandeln.....	233
mit Cashewkernen (Guangdong).....	231
mit Cashewkernen (Szechuan).....	231
mit Lychees.....	232
mit Nüssen (China).....	230
mit Nüssen II (China).....	230
mit Paprika (China).....	234
mit Pilzen auf Reis (Japan).....	186
mit Porree (Japan).....	184
mit Porree und Spargel(Japan).....	185
Murgh Dopiazza (Hühnercurry).....	260
Reiseintopf (Thailand).....	204
Tom Kha Gai.....	203
Weiß geschnittenes.....	229
Huhn à la Oberlandesgerichtsrat.....	150
Huhn in Aspik.....	19
Huhn in Kokoscurry.....	202
Huhn in Nussauce.....	260
Huhn in Wein.....	105
Huhn mit Ananas.....	229
Huhn mit Cashewkernen (Guangdong).....	231
Huhn mit Lychees II.....	232
Huhn mit Lychees und Zitrone.....	233
Huhn mit Pilzen und Spargel.....	185
Huhn mit Porree und Pilzen.....	184
Huhn mit Rosmarin.....	84
Huhn mit Sellerie.....	235
Hühnercurry.....	203, 259
mit Mango.....	203
Hühnercurry mit Nußsauce.....	259
Hühnercurry mit Nußsauce II.....	259
Hühnercurry, gelbes (Thailand).....	203
Hühnerfilet mit Austernpilzen.....	116
Hühnerfleisch mit Cashewkernen (Szechuan-Küche).....	231
Hühnerleberparfait.....	116
Hühnerleberpasteten.....	115

Hühnerleberterrine.....	115
Hühnerspieße.....	151
Hühnersuppe.....	338
Hummermousse mit Garnelen und kleinem Salat	126

I

Ichiban Dashi.....	189
Innereien	
Beuschel	39
Bruckfleisch	40
Fegato di vitello alla griglia con alloro.....	90
Gefilte Milz	150
Leber	
Geröstete Leber 2.0.....	38
Rahmherz	40
Schweineherz mit Gemüse	197
Insalata di pomodori (Tomatensalat)	64
Involtini alla Cacciatore	89
Involtini con cervello.....	88

J

Jakobsmuscheln	
in der Schale überbacken.....	127
Jakobsmuscheln galizisch.....	298
Jakobsmuscheln gratiniert	290
Jakobsmuscheln in roter Currysauce	202
Jakobsmuscheln mit Koriander	111
Jakobsmuscheln, gegrillt	98
Japanisches Weiches Ei.....	180, 183

K

Käferbohnenalat.....	56
Kaiserschmarren	58
Kalb	
Fegato di vitello alla griglia con alloro.....	90
Gulasch	29
Involtini alla Cacciatore	89
Involtini con cervello	88
Kalbskotelett mit Nußsauce.....	87
Ossobuco.....	86
otelett geschmort	87
Scaloppine al limone	83
Kalbfleisch	
mit Zwiebeln	315
Vitello tonnato.....	268
Kalbsfilet, gedämpft	147
Kalbsfond	339
Kalbsgulasch	29
Kalbskotelett geschmort	87
Kalbskotelett mit Nußsauce.....	87
Kalbsleber gegrillt mit Lorbeer	90

Kalbsleberpastete	121
Kalbsleberterrinen mit Champignons und grünem Pfeffer	121
Kalbsragoût	303
Kalbsschnitzel in Zitronensauce	83
Kalbsstelze	86
Kalte Gurkensuppe mit Minze	318
Kaninchen	
gerollt mit Senfsauce	101
Kaninchenpastete	275
Kapern, falsche aus Bärlauchknospen	332
Kardinalschnitte	270
Karfiol	
mit Speckwürfeln	48
Karfiolcreme	25
Karfiolsalat	56
Karpfen serbisch	137
Kartoffel mit Knoblauch	314
Kartoffelpüree	47
Kartoffel-Zwiebelaufbau	154
Kaviar, Jüdischer	115
Kichererbsen mit Lamm	323
Kim Chi (Koreanisches Gemüse)	195
Klachsuppe	22
Klären	342
Knoblauchsauce	220
Knödel	
Böhmischer Knödelwecken	50
Böhmischer Knödelwecken II (Germteig)	50
Erdäpfelknödel (aus gekochten Kartoffeln)	51
Erdäpfelknödel (aus rohen Kartoffeln)	53
Grammelknödel	52
Grammelknödel, Chinesisch	53
Waldviertler Knödel	53
Knusprig ausgebackener Fisch	247
Knusprige Ente auf Sprossen	240
Knusprige Ente Szechuan	238, 240
Knuspriger Schweinebauch	242
Kohlgemüse	48, 248
Kohlgemüse II	248
Kohlsalat	218
Kohlsprossenpüree	156
Kohluppe	97
Krabben	
zweifach gebacken auf scharfem Gemüse	244
Krabbensuppe	133, 134
Kräuter-Knoblauchsauce	161
Kräutermayonnaise	160
Krautfleckerln	45
Krautfleisch	32
Krautsalat mit Nüssen	158
Krautsalat, kalt	56
Krautsalat, warm	56
Krautsuppe	21
Krebsenmousse	286
Krebsensuppe	133
Krenespuma	328
Krenfleisch	32
Krenschäumchen	162
Kürbisgemüse	48
Kürbiskern-Wakame-Pesto	184

Kürbisschaumsuppe.....	132
Kürbissuppe mit Bärlauch	23
Kürbissuppe mit Kokosmilch	132
Kuttelflecksuppe (2)	129
Kuttelflecksuppe (Polen).....	128
Kutteln auf Szechuanart	240
Kutteln in Pfeffersauce	223
Kutteln, duftende	223
Kuttelwurst.....	335

L

Lachs	
gebeizt (Gravad Lachs)	110
mit Weißweinsauce	139
Lachs sous vide, geräuchert.....	326
Lachs Tartar.....	114
Lachsfilet mit Porree und Avocado	140
Lachssashimi sous vide	325
Lachsstreifen auf Salat	142
Lachstartar mit colatura.....	59
Lamm	
Abacchio	
alla griglia.....	81
alla Romana.....	81
-eintopf (Marokko).....	322
Geschmorter Lammhals mit Gemüse (Türkei).....	321
Lammbraten auf Piemonteser Art	82
Lammbraten auf Römische Art	81
Lammkeule gebraten (Griechenland).....	315
Lammkeule gerollt (Griechenland)	314
Lammkoteletts(Griechenland/Türkei)	315
Linseneintopf mit Lammfleisch (Türkei)	321
Linsen-Lammeintopf(Arabien)	321
mit Kichererbsen	323
Schlögel, gegrillt (Italien)	81
Stelzen in pikanter Sauce	320
Lammeintopf mit Joghurtsauce (Marokko)	322
Lammsattel in Tomatenkruste	292
Lammstelzen in pikanter Sauce.....	320
Lasagne di melanzane.....	92
Lasagne mit Schinken	70
Leberkäse	333
Leberknödel.....	51
Lebkuchen nach Mama-Omas Art.....	57
Lebkuchenmousse	284
Lebkuchenparfait.....	170
Limetten-Chilisauce (Thailand).....	207
Linsen	
mit Speck	47
Linseneintopf mit Lammfleisch.....	321
Linseneintopf mit Schweinefleisch (Indien).....	261
Linsen-Lammeintopf.....	321
Linsensuppe.....	21
Linsensuppe (Syrien).....	318
Linsensuppe mit Kastanien.....	65
Lungenbraten.....	273
Lungenbraten.....	287

M

Mai-Tai-Sorbet	167
Majoranerdäpfel	45
Malagaparfait	167
Mango-Film	328
Mapo Tofu	249
Marillensorbet	166, 282
Maroni-Apfel-Törtchen	304
Maroniparfait	274
Marzipanparfait	168, 303
Matjesespuma	111
Matjesespuma 2	112
Mayonnaise	159, 341
Mayonnaise, leicht	159
Mayonnaise, schnell	341
Meeresfleischtäschchen Shanghai Art	225
Meeresfrüchte	
Abalone mit Gemüse	243
Jakobsmuscheln	
gegrillt	98
in roter Currysauce (Thailand)	202
Tintenfisch	
Calamari ripieni	269
Vongole con finocchi	68
Melanzani, gebraten (Griechenland)	316
Melanzani, gefüllte	91, 92
Melanzani-Lasagne	87
Melonen-Mangosuppe	134
Mezze Penne con funghi e noci	73
Minestrone	65
M XE "Huhn:Murgh Dopiazza (Hünhercurry)" Murgh Dopiazza	260
Mohneisgugelhupf	284
Mohn-Zimtparfait	169
Morchelcremesuppe	133
Mousse au chocolat	165
Mousse von Gelbem Muskateller	166
Mozartbombe	288
Mozzarella mit Paradeisespuma	61
Muscheln in Kokosmilch	209
Muschelsuppe	97, 179

N

Netzbraten	30
Niban Dashi	189
Nudeleintopf (Japan)	187
Nudeln	
Udon nabe (Japan)	187
Nudelteig	336
zum Ausrollen	68
zur Verarbeitung mit Nudelpresse	69
Nußparfait	169

O

Ochsenfleisch in Tamarindensauce	204
Ochsenfleisch, geschmort (Italien).....	85
Ochsenfleischsuppe	272
Oktopus mit Gurke (Japan)	181
Orangenrotkraut	157
Orangensauce	164
Orangensockel.....	172, 275
Orangenweinkraut	157
Ossobuco	86

P

Paella	298
Pak Choy und Mungbohnenprossen in Kokossauce	212
Pakoras	258
Panade	336
Panna cotta	94
Pappardelle alla lepre	291
Pappardelle alla ragù di capriolo	73
Paprikaschoten mariniert.....	295
Paprikasuppe	66
Paradeisespuma	61
Paradeissalat	56
Paradeissorbet.....	66
Paradeis-Zwiebelraita.....	256
Parathas	255
Pasta	
Farfalle con salmone e broccoli.....	75
Mezze Penne con funghi e noci.....	73
mit Sardellen, Knoblauch und colatura	75
Pappardelle alla lepre	291
Pappardelle alla ragù di capriolo	73
Penne all'Amatriciana	269
Penne nere con noci	72
Pesto Stiriano	73
Riccio di mare (Seeigelrogen).....	76
Schinkenlasagne.....	70
Schinken-Pilzlasagne	70
Spaghetti alle alici e capperi.....	75
Spaghetti carbonara.....	72
Tagliatelle con gamberoni e rucola	74
Tagliatelle gialle con gamberetti e' rucola	74
Pasta fagioli	76
Pasteten und Terrinen	
Entenpastete, getrüffelt.....	281
Erdäpfelterrinen mit Eierschwammerlfülle	108
Fischterrinen „Edo“.....	123
Fischterrinen mit Broccoli.....	124
Fischterrinen mit Räucherfischfülle	124
Forellenterrinen.....	265
Gänseleber, eingegossen	122
Ganslebermousse.....	123
Gansleberparfait	119
Geflügelleberterrinen	118

Hasenpastete	116
Hasenpastete ältere Art	118
Hasenpastete mit Filet	117
Hühnerleberpasteten in Blätterteig	115
Hühnerleberterriner	115
Kalbsleberpastete	121
Kalbsleberterriner mit Champignons und grünem Pfeffer	121
Kaninchenpastete	275
Krebsenmousse	286
Parfait von frischer Gänseleber	302
Pâté de canard truffé	281
Räucherforellenmousse	272
Pasteten und Terrinen	
Hummermousse mit Garnelen und kleinem Salat	126
Pastetenteig	276, 337
Pastetenteig 2	337
Pata negra auf Steinpilzcarpaccio	113
Pekingente	237
Penne all' Amatriciana	269
Penne nere con noci	72
Peperonata	64
Peperoni ripieni (gefüllte Paprika)	63
Pesto Stiriano	73
Petermannchen auf Lauch mit Miniauberginen	143
Petersiliencreme mit Lachsschnitten (Erwin K.)	265
Petersilienpüree mit Lachsstreifen	109
Pfefferoni gefüllt (Türkei)	317
Pfefferoni, eingelegt	332
Pfeffersauce	327
Pfirsicheis	175
Phở (Vietnam)	193
Phönixkralle, geschmort	222
Pikante Hühnerflügel	197
Pikante Sauce I	274
Pikante Sauce II	274
Pistazieneis	174
Pljeskavica	146
Polenta bianca al tartufo	94
Poulet au citron	102
<u>Poulet au citron 2</u>	103
Preiselbeereis	173
Preiselbeer-Ingwermarmelade	341

Q

Quallensalat (Jellyfish)	218
--------------------------------	-----

R

Radicchio alla Siciliana	91
Radicchio-Fenchelsalat	158
Ragú alla Bolognese	69
Ragú di vitello	70
Rahmherz	40
Raita (Indische Variante zu Tsatsiki)	256
Räucherforellenmousse	272

<u>Rehcurry</u>	262
Rehfilet mit Rotkraut und Trüffel.....	149
Rehfond.....	340
Rehkitz mit Pilzen.....	243
Rehshlögell.....	42
Reis	
Gebratener Reis (Indonesien).....	199
Geburtsstagsreis (Persien).....	324
Reispapierrollen (Vietnam).....	191
Rind	
Altwiener Lungenbraten (nach Sacher).....	287
Bistecca.....	85
Bistecca alla fiorentina.....	85
Bulgabi, pikant (Korea).....	195
Bulgogi (Korea).....	195
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise.....	278
Filet Bavaroise.....	267
Fledermäuse Böhmen-Bengalen.....	35
gegrillt mit Salat (Vietnam).....	198
Lungenbraten Alt Wien.....	273
Moglai Korma (Rindfleischcurry mit Nüssen (Indien)).....	261
Ochsenfleisch in Weinsauce.....	85
Rinderfilet mit Markfülle.....	282
Rindfleisch Szechuan (China).....	241
Rindfleisch, gekocht.....	34
Rindfleischcurry mit Spinat.....	205
Rindfleischcurry mit Tamarindenmark (Thailand).....	204
Rindfleischrollen mit Broccoli (Japan).....	187
Rindsbraten in Rahmsauce.....	34
Rindschnitzel in Kapern-Sardellensauce.....	37
Rindsgulasch.....	28
Rostbraten in Kapern-Sardellensauce.....	35
Rostbraten, Znaimer.....	36
Znaimer Rostbraten 2.0.....	37
Znaimer Rostbraten 3.0.....	37
Rindfleisch mit Kokossauce (Indonesien).....	199
Rindfleisch, gekocht.....	34
Rindfleischbällchen mit Koriander in Kohlblatt.....	223
Rindfleischcurry mit Spinat.....	205
Rindfleischrollen (Vietnam).....	192
Rindschnitzel in Kapern-Sardellensauce.....	37
Rindsgulasch.....	28
Risotti	
Hühnerleberisotto.....	80
Kürbisrisotto.....	80
mit Bärlauch.....	77
mit Garnelen und Rucola.....	78
mit Huhn und Spargel.....	79
mit Hühnerleber und Trüffel.....	77
nero (mit Tintenfisch).....	79
Risotto	
mit Steinpilzen.....	270
Roastbeef Niedertemperatur.....	146
Rochenflügel, pochiert.....	145
Rosmarinkartoffeln.....	94
Rostbraten	
in Kapern-Sardellensauce.....	35
Znaimer.....	36
Rösti.....	155
Rotbarben, gegrillt.....	207

Rotbarsch mit Gemüse (Türkei)	319
Rotkraut	49
Rotkrautsalat	158
Rotkrautsalat mit Früchten	109
Rotweinsauce	164

S

Safranreis	157
Salat	
Tintenfischsalat	210
Salat aus Bohnensprossen und Kräutern (Thailand)	211
Salat mit Meeresfrüchten (Thailand/Vietnam)	211
Salate	
Bärlauchsalat	54
Erdäpfelmayonnaisesalat	55
Französischer Salat	55
Gurkensalat	55
Gurkensalat (Japan)	188
Gurkensalat mit Rahm	55
Insalata di pomodori (Tomatensalat)	64
Käferbohnenalat	56
Karfiolsalat	56
Krautsalat mit Nüssen	158
Krautsalat, kalt	56
Krautsalat, warm	56
Paradeissalat	56
Radicchio-Fenchelsalat	158
Rotkrautsalat	158
Rotkrautsalat mit Früchten	109
Tintenfisch auf Salat	210
Tintenfischsalat (Thailand)	209
Tonno con fagioli (Thunfisch mit Bohnen)	59
Zwiebelsalat	317
Salzgurken	331
Sarma	147
Sauce Béarnaise	278
Sauce Mornay	164
Sauce Tartar	160
Saucen	
Barbecuesauce	162
Béchamelsauce	163
Braune Sauce	273
Champignonsauce	162
Chili-Limettsauce	207
Chilisauce	161
Cocktailsauce	161
Cumberlandsauce	272
Currysauce	160
Dijonsauce	165
Erdäpfelsalat	55
Erdnußsauce	151
Fünfgewürzesauce	219
Knoblauchsauce (Szechuan)	220
Kräuter-Knoblauchsauce	161
Kräutermayonnaise	160
Krenschäumchen	162
Limetten-Chilisauce (Thailand)	207

Mayonnaise	159
Mayonnaise, leicht	159
Orangensauce	164
Pfeffersauce, mit frischem Pfeffer	327
Pikante Sauce I	274
Pikante Sauce II	274
Rotweinsauce	164
Sauce Béarnaise	278
Sauce Mornay (Käsesauce)	164
Sauce Tartar	160
Schinken-Spargelremoulade	162
Schnittlauchsauce I	163
Schnittlauchsauce II	163
Senf Dillsauce	160
Sesamsauce (Türkei)	317
Silbersauce (Japan)	188
Süß-Saure Chilisauce	247
Thunfischsauce	269
Tosa-Sauce (Japan)	189
Wasabi-Sauce	161
Weißweinsauce	164
Sauerampfersuppe	23
Sauerkraut	49
Sauerkraut (einlegen)	331
Scaloppine al limone	83
Schalotten in Sherryessig	295
Scharfe Aubergine (China)	250
Schinkenlasagne	70
Schinken-Pilzlasagne	70
Schinken-Spargelremoulade	162
Schmerteig	337
Schnittlauchsauce I	163
Schnittlauchsauce II	163
Schnitzel mit Käsefüllung (Truthahn, Schwein,)	30
Schoko-Kirschcreme (Felix S.)	268
Schokoladeeis	173
Schokolade-Nougatparfait	170
Schokoladeparfait	168, 278
Schokoladetränen	284
Scholle auf Normannische Art	100
Schwarzbrotcroutons	66
Schwein	
Arista	83
Arista alla Fiorentina (Schweinebraten auf Florentinische Art	270
Knuspriges Schweinefleisch mit Ananas (China)	242
Kotelett	
auf Griechische Art	314
gefüllt, italienisch	84
gefülltes	30
Kümmelkotelett	29
Krautfleisch	32
Krenfleisch	32
Medaillons in Käse	84
pfannengerührt, Zwettl meets Peking	33
Schweinefleischcurry (Indien)	262
Schweinsgulasch	28
Schweinsjungfernbraten in Blätterteig	148
Shirk Vindaloo (scharf-saures indisches Curry)	261
Spieße (Saté manis, Indonesien)	199
Schweinefilet	

in Käse	84
Schweinefleisch mit Broccoli und Erdnüssen	242
Schweinefleisch mit Knoblauchsauce	220
Schweinefleisch mit scharfen Bohnen und Bambus	248
Schweinefleisch pfannengerührt mit Knödel	33
Schweinefleischspieße (Saté manis, Indonesien)	199
Schweinefleischtaschen mit Bärlauch im Reisblatt	224
Schweineherz mit Gemüse	197
Schweinsgulasch	28
Schweinsjungfernbraten in Blätterteig	148
Seezunge, gedämpft	144
Seezungenröllchen mit Mangold	143
Seezungenröllchen Normandie	100
Sellerieessenz in der Knolle	131
Selleriekaltschale	17
Senf-Dillsauce	160
Sesam-Chili-Pasteten	297
Sesamsauce	317
Sherrymousse	299
Shirk Vindaloo	261
Silbersauce	188
Sommerrollen	191
Soufflé au fromage (Roquefort-Soufflé)	107
Spaghetti	
carbonara	72
Spaghetti alle alici e capperi	75
Spareribs	151
Spargelcremesuppe	24
Spargelgratin	154
Spargel-Pilzgemüse	156
Specklinsen	47
Spinatspatzln	45
Spinatsuppe mit Eierblumen	222
Stangensellerie mit Apfel	155
Steinbutt auf Normannische Art	99
Steinpilze in Essig	331
Steinpilze, sautiert	156
Sulz	17
Sunomono mit Qualle	182
Suppen	
Bärlauchcreme	24
Bärlauchsuppe	24
Barschtsch (Rote Rübensuppe, unvergoren)	129
Bouillabaisse (nach P. Bocuse)	276
Broccolicremesuppe	25
Champagnersüppchen mit Meeresfrüchten	282
Champignoncreme	22
Crème Vichyssoise (Erdäpfel-Lauchsuppe)	98
Curryschaumsüppchen	128
Dashi (Japan)	189
Erdäpfelsuppe I	20
Erdäpfelsuppe II	20
Fischbeuschelsuppe	26
Fischsuppe (Japan)	179
Fischsuppe apulische Art	67
Fischsuppe mit Muscheln	97
Garnelensuppe (Thailand)	208
Gulaschsuppe	21
Gurkensuppe, koreanisch	196
Haifischflossensuppe	222

Kalte Gurkensuppe mit Minze	318
Karfiolcreme	25
Klachsuppe.....	22
Kohlsuppe	97
Krabbensuppe.....	133, 134
Krautsuppe	21
Krebsensuppe	133
Kürbisschaumsuppe	132
Kürbissuppe mit Bärlauch.....	23
Kürbissuppe mit Kokosmilch.....	132
Kuttelflecksuppe (2).....	129
Kuttelflecksuppe (Polen).....	128
Kuttelflecksuppe, italienisch (Trippe)	67
Linsensuppe	21
Linsensuppe (Syrien)	318
Linsensuppe mit Kastanien	65
Melonen-Mangosuppe.....	134
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)	65
Morchelcremesuppe	133
Muschelsuppe (Frankreich).....	97
Muschelsuppe (Japan).....	179
Ochsenfleischsuppe	272
Paprikasuppe	66
Petersiliencreme mit Lachsstreifen.....	265
Phở (vietnamesische Reismudelsuppe)	193
Rindsuppe, altmodisch	338
Sauerampfersuppe	23
Sellerieessenz in der Knolle	131
Spargelcremesuppe	24
Spinatsuppe mit Eierblumen	222
Terlaner Weinsuppe	66
Topinamburcreme	25
Wildconsommée.....	340
Wildconsommée Franz Ferdinand.....	287
Wildconsommée mit Ganslebernockerln.....	134
Żurek (Polen)	130
Suppen	
Gurkensuppe, vegetarisch (Korea)	197
Sushi für Eilige (ohne Reis zu kochen)	182
Sushi, falsche.....	126
Süß-Saure Chilisauce	247
Szechuan-Chiliöl	220

T

Tacchino tonnato	61
Tachino alla Venezia	85
Tafelspitzsuzl	18
Tagliatelle con gamberoni e rucola.....	74
Tagliatelle gialle con gamberetti e' rucola.....	74
Tapas	
Aubergine mit Sardellen.....	296
Teigwaren	
Bandnudeln mit Flußkrebsen und Rucola	74
Bandnudeln mit Hasenragout	291
Bandnudeln mit Rehragout.....	73
Farfalle con salmone e broccoli.....	75
Krautfleckerln	45

Mezze Penne con funghi e noci.....	73
Pappardelle alla ragù di capriolo.....	73
Penne nere con noci	72
Pesto Stiriano	73
Schinkenlasagne.....	70
Schinken-Pilzlasagne	70
Spaghetti carbonara.....	72
Spinatspatzln.....	45
Tagliatelle gialle con gamberetti e' rucola	74
Thalamosalata	313
Thalamosalata II.....	314
Thun Tartar	114
Thunfischsalat (Tonno con fagioli)	59
Thunfischsauce.....	269
Tintenfisch auf Salat.....	210
Tintenfischsalat	209, 210
Tom Kha Gai.....	203
Tomatenpesto	65
Tonkabohneneis	176
Tonno con fagioli	59
Topinamburcreme	25
Tosa-Sauce	189
Trippe.....	67
Tsatsiki	313

U

Udon nabe	187
-----------------	-----

V

Vanilleparfait.....	278
Victoriabarsch in Paradeissauce(Türkei).....	319
Viktoriabarsch mit Speck	142
Vitello tonnato.....	268
Vongole con finocchi	68
Vorspeisen	
Kartoffel mit Knoblauch.....	314
Auberginenpüree.....	314
Beef Tartar	113
Blätterteigtäschchen (Türkei).....	317
Bruschetta (Italien).....	62
Bruschetta con funghi porcini	62
Carpaccio di funghi porcini (Steinpilze)	59
Carpaccio vom Branzino und Lachs (asiatisch)	307
Champignons, gefüllt (Spanien).....	297
Cipollini in Aceto Balsamico	62
Crudo di mare misto (Fusionsküche)	60
Curryschaumsüppchen	128
Eier, gefüllte.....	20
Erdäpfelterrinen mit Eierschwammerlfülle	108
Fleischbällchen in pikanter Sauce (Spanien).....	297
Forellenterrine mit Kressesauce	265
Funghi porcini in aceto di vino	62
Gebratene Jakobsmuschel, lackiert (Japan).....	181
Gebratener Kürbis (Japan)	183

Gemüserollen (Türkei)	318
Gemüsesulz	108
Gravad Lachs	110
Hasenpastete.....	116
Hühnerleberparfait	116
Hühnerleberpasteten.....	115
Hühnerleberterrine	115
Hummermousse mit Garnelen und kleinem Salat	126
Jakobsmuscheln mit Koriander	111
Jüdischer Kaviar (Hühnerleber)	115
Kohlsalat (China)	218
Lachs Tartar	114
Lachstartar mit colatura.....	59
Matjesespuma.....	111
Mozzarella mit Paradeisespuma.....	61
Muscheln mit Fenchelgemüse.....	68
Paprikaschoten mariniert (Spanien)	295
Pata negra auf Steinpilzcarpaccio.....	113
Peperoni ripieni (gefüllte Paprika)	63
Petersilienpüree mit Lachsstreifchen.....	109
Pfefferoni gefüllt (Türkei)	317
Quallensalat (Jellyfish).....	218
Räucherforellenmousse	272
Salat vom Hühnerfilet mit Austernpilzen	116
Schalotten in Sherryessig (Spanien)	295
Schweinefleisch mit Knoblauchsauce (China)	220
Selleriekaltschale.....	17
Sesam-Chili-Pasteten	297
Soufflé au fromage (Roquefort-Soufflé)	107
Sulz	17
Sunomono mit Qualle (Japan).....	182
Sushi für Eilige.....	182
Sushi, falsche	126
Tafelspitzsulz	18
Tatar di Tonno.....	59
Thalamosalata (Griechenland)	313
Thalamosalata II (Griechenland).....	314
Thun Tartar	114
Tonno con fagioli (Thunfisch mit Bohnen, Italien).....	59
Truthahn in Thunfischsauce	61
Tsatsiki (Griechenland).....	313
Vitello tonnato.....	268
Vongole con finocchi	68
Wachtelei „Onsen-Art“ mit Fischrogen	180
Wachteleier in Spinathülle	128
Wolfsbarsch, gebeizt	112
Zitronen-Chiliflügerl (Spanien, Tapas)	296

W

Wachtelei „Onsen-Art“ mit Fischrogen.....	180
Wachteleier in Spinathülle	128
Wachteln am Spieß.....	286
Wachteln betrunken (Spanien)	298
Wachteln im Kohlnest	152
Wachteln mit Lebkuchen-Trüffelfülle	152
Wachteln mit Nußfülle	319
Wachteln, gefüllt	152

Waldviertler Knödel.....	53
Waller in Pfeffersauce.....	327
Wasabiespuma.....	329
Wasabi-Sauce.....	161
Weinkraut.....	49
Weinsuppe, Terlaner	66
Weintrauben, sautiert	50
Weißkraut, Koreanisch.....	196
Weißweinsauce	164
Wels in Krensauce.....	27
Whiskey-parfait.....	168
Wild	
Fasan in Senfsauce.....	101
Hase	
in Madeirasauce.....	43
in Wein.....	43
Hirschkalbrücken	149
Hirschrücken mit Rotweinsauce und Steinpilzen	148
Rehcurry.....	262
Rehfilet mit Rotkraut und Trüffel	149
Rehkitz mit Pilzen (China).....	243
Rehshlögell.....	42
Wildschweinbraten.....	40
Wildschweinernes auf Steirische Art	42
Wildschweinragout	42
Wildschweinschlögel in Wacholder-Rahmsauce	41
Wildbratwürste.....	334
Wildconsommée.....	340
Wildconsommée Franz Ferdinand.....	287
Wildconsommée mit Ganslebernockerln.....	134
Wildfond	340
Wildlachs auf Lauchgemüse	139
Wildschweinbraten.....	40
Wildschweinernes auf Steirische Art	42
Wildschweinragout.....	42
Wildschweinschlögel in Wacholder-Rahmsauce.....	41
Wokgemüse.....	308
Wurstwaren	
Blutwurst.....	334, 335
Bratwürste.....	333, 334
Kuttelwurst.....	335
Wildbratwürste.....	334

X

Xiao Bao	227
----------------	-----

Z

Zellerpüree	155
Zellerpüree, Variante.....	156
Zimtparfait	169
Zitronen-Chiliflügerl	296
Znaimer Rostbraten.....	36
Znaimer Rostbraten 2.0	37
Znaimer Rostbraten 3.0	37

Zucchini e Melanzane al forno	93
Zucchini sautiert.....	153
Zucchini, gebraten (Italien)	90
Zucchini­gemüse (griechisch).....	316
Zucchini­gemüse Thai	212
Zuppa di pesce.....	67
Žurek	130
Zwiebelsalat	317

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Tafelspitzsuzl	18
Abbildung 2: Huhn in Aspik	19
Abbildung 3: Gefüllte Eier	20
Abbildung 4: Gebratener Hecht mit Sardellenbutter	27
Abbildung 5: Krautfleisch	32
Abbildung 6: Krenfleisch im Dampfgarer	33
Abbildung 7: Znaimer Rostbraten	36
Abbildung 8: Tiroler Gröstl	46
Abbildung 9: Crudo di mare (Italien/Japan)	60
Abbildung 10: Zuppa di pesce	67
Abbildung 11: Risotto mit Garnelen und Rucola	78
Abbildung 12: Risotto nero	79
Abbildung 13: Arista alla Fiorentina	83
Abbildung 14: Coda di manzo	86
Abbildung 15: Involtini con cervello	88
Abbildung 16: Radicchio alla Siciliana	91
Abbildung 17: Poulet au Citron	103
Abbildung 18: Roquefort-Soufflé	107
Abbildung 19: Gravad Lachs	111
Abbildung 20: Matjesespuma	112
Abbildung 21: Pata negra auf Steinpilzcarpaccio	114
Abbildung 22: Kalbsleberpastete mit Apfel	120
Abbildung 23: Kalbsleberterrinen	122
Abbildung 24: Räucherfischmousse	125
Abbildung 25: Falsche Sushi	126
Abbildung 26: Gestrandete Jakobsmuscheln	128
Abbildung 27: Sellerieessenz in der Knolle (nach Werner Matt)	131
Abbildung 28: Kürbisschaumsuppe	132
Abbildung 29: Flußkrebse	133
Abbildung 30: Lachs mit Avocado	140
Abbildung 31: Lachs in Lardo	141
Abbildung 32: Seezungenröllchen Zubereitung	143
Abbildung 33: Seezungenröllchen pochieren	144
Abbildung 34: Gedämpfte Seezunge	145
Abbildung 35: Spargelgratin	154
Abbildung 36: Charlotte	171
Abbildung 37: Charlotte mit exotischen Früchten	172
Abbildung 38: Vorspeisenplatte	180
Abbildung 39: Alternative, im Sakeglas	180
Abbildung 40: Sushi für Eilige	182
Abbildung 41: Zutaten für Sommerrollen	191
Abbildung 42: Sommerrolle	192
Abbildung 43: Gewürze trocken rösten	193
Abbildung 44: Gedämpfter Fisch im Bananenblatt	206
Abbildung 45: Salat mit Meeresfrüchten (Thai)	211
Abbildung 46: Schweinefleisch mit Knoblauchsauce	219
Abbildung 47: Vorschlag zum Anrichten	220
Abbildung 48: Szechuanpfefferöl	221
Abbildung 49: Schweinefleischtaschen mit Bärlauch	224
Abbildung 50: Gebratene Fleischtaschen	227

Abbildung 51: Xiao Bao (Suppenpäckchen)	228
Abbildung 52: Drachenwantans	228
Abbildung 53: Huhn mit Paprika.....	234
Abbildung 54: Knusprige Ente	238
Abbildung 55: Frittieren der Ente.....	239
Abbildung 56: Gebackene Krabben.....	244
Abbildung 57: Gedämpfter Fisch	245
Abbildung 58: Ausgebackener Fisch	246
Abbildung 59: Hot Pot.....	251
Abbildung 60: Spicy Hot Pot.....	252
Abbildung 61: Fleisch für Hot Pot.....	252
Abbildung 62: Huhn für Hot Pot	253
Abbildung 63: Gemüseauswahl für Hot Pot.....	253
Abbildung 64: Vorbereitungen zum Hot Pot.....	253
Abbildung 65: Forellenterrine mit Räucherfischfülle.....	265
Abbildung 66: Entenpastete.....	280
Abbildung 67: Wildconsommé Franz Ferdinand.....	287
Abbildung 68: Gedeck Asiatische Impressionen.....	306
Abbildung 69: Carpaccio vom Lachs und Wolfsbarsch	307
Abbildung 70: Anglerspieß	308
Abbildung 71: Orangengranitee	309
Abbildung 72: Lammstelzen	320
Abbildung 73: Lachs sous vide geräuchert.....	326
Abbildung 74: Gansleber sous vide.....	328
Abbildung 75: Falsche Kapern	332
Abbildung 76: Rindsuppe.....	338