

# falstaff REZEPTE

**GANZ EINFACH  
WEIHNACHTEN**

UNSER MENÜ ZUM  
VORBEREITEN

**MANCHMAL DARF ES  
KAVIAR SEIN**

VON STÖR, LACHS,  
FORELLE UND CO.

**WIR BACKEN UNS  
DEN SCHNEE!**

BAISER, MERINGUE &  
SPANISCHER WIND



## DIE FESTE FEIERN!

40 REZEPTE FÜR RICHTIG KÖSTLICHE FEIERTAGE

ÖSTERREICH € 6,90

WWW.FALSTAFF.COM





# Genuss für zu Hause,



Für mehr  
NÖM Genuss-Rezepte  
Kuh-R-Code scannen!





**nur mit  
dem Besten  
vom Land.**



Bleib frisch.



PLACHUTTA

WIEN



**Der berühmteste  
Tafelspitz der Welt.**

**The most famous Tafelspitz in the world.**

[www.plachutta.at](http://www.plachutta.at)







Streng limitiert:

# The Italian Collection

Single Malts veredelt in  
Italienischen Weinfässern

**TOMATIN**  
*To what matters*



Erhältlich auf [Spiritlovers.at](https://www.spiritlovers.at)



# DIE SCHÖNSTE ZEIT IM JAHR

LIEBE FEINSCHMECKERINNEN,  
LIEBE FEINSCHMECKER!

**K**önnen Sie es auch schon riechen? Von irgendwoher duftet es nach Ruhe und Frieden, nach langen Spaziergängen durch den Wald – und nach Glühwein und Maroni, nach knusprig gebratener Ente und Räucherlachs mit scharfem Kren. So schmeckt Weihnachten. Jetzt dauert es echt nicht mehr lang, bis dem ganzen Trubel einmal die Pausetaste gedrückt wird – und zwar mit Nachdruck, damit auch wirklich Ruhe ist!

Irgendwie will man sich an den langen Abenden aber beschäftigen – und Kochen und Backen sind von alters her sehr erprobte Aktivitäten, mit denen sich die Zeit auf köstliche und produktive Weise verkürzen lässt.

Genau für solche Gelegenheiten haben wir diesmal einen ganzen Sack voll Rezepte vorbereitet. Natürlich gibt es wieder das Weihnachtsmenü, das sich ideal vorbereiten lässt, damit bei Tisch alle »Ah!« und »Oh!« sagen. Unwiderstehlich: der Schokorehrücken zum Dessert, den wir, zwecks besonders aromatisch weihnachtlicher Saftigkeit, mit ein paar Kletzenbirnen angereichert haben (ab Seite 28).

Kekse backen wir diesmal wie in Singapur, da haben uns Ethel Hoon und Jakob Zimmer, das junge Topkoch-Duo aus dem »Klösterle« in Lech, geholfen, die ab kommendem Jahr in Südtirol aufkochen werden (ab Seite 78).

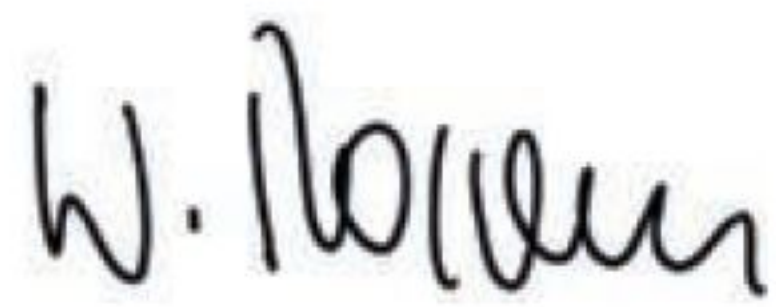
Und sonst? Gibt es ganz fantastische Rezepte mit den besten Teilen des Rinds von Zwiebelrostbraten bis Beef Wellington (Seite 104) und – weil er von irgendwo ja herkommen muss – jede Menge Schnee. Den haben wir uns einfach selbst gebacken, in Form von Pavlova, Meringue und Spanischem Wind (Seite 42).

In diesem Sinne: Genießen Sie die Festtage!

Ihr

Wolfgang Rosam

mit den Chefredakteuren Severin Corti und Tobias Müller



**WOLFGANG M. ROSAM**

wolfgang.rosam@falstaff.com

📱 @RosamWolfgang



Wolfgang Rosam,  
Herausgeber Falstaff,  
mit den Chefredakteuren  
Severin Corti (r.) und  
Tobias Müller (l.)

»Die beste Beschäftigung für lange Winterabende? Kochen und Backen natürlich, wie man das von alters her im Winter gemacht hat!«



**SCHAUMWEIN  
KONTOR**

**DIE ERSTE  
ADRESSE FÜR  
PRICKELNDEN  
GENUSS**



[schaumweinkontor.com](http://schaumweinkontor.com)

**IMPRESSUM** Die in dieser Ausgabe veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Übersetzung, Nachdruck, Vervielfältigung und Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags. Zitate aus Beiträgen dieser Ausgabe sind ausschließlich mit Angabe der Quelle gestattet. **MEDIENINHABER** Falstaff Verlags-GmbH, Schottenring 2–6, 1010 Wien, T: +43 1 9042141, falstaff.com, redaktion@falstaff.at **HERAUSGEBER** Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam **GESCHÄFTSFÜHRUNG** Mag. Elisabeth Kamper, Ronald Tomandl, M.Sc. **ANZEIGEN** Lisa Tschernig, M.A. (Leitung Sales), Magdalena Eser (Anzeigenkoordination), anzeigen@falstaff.at **CHEFREDAKTION** Severin Corti, Tobias Müller **CHEFIN VOM DIENST** Rebecca Wiederstein **ART DIRECTOR** Alice Rhomberg **PHOTO DIRECTOR** Isabella Huber **KONZEPT & PRODUKTION REZEPTSTRECKEN** Florence Wibowo **REZEPTE FOTOGRAFIERT VON** Stine Christiansen, Lena Staal, Ian ehm **GRAFIK PROMOTIONS & ADVERTORIALS** Katharina Winkler **ADVERTORIAL-MANAGER** Ing. Mag. Dr. Stefan Schreier **LEKTORAT** Angelika Hierzenberger-Gokesch **LEITUNG ABO, VERTRIEB & MARKETING** Kornelia Pirker **LESER- & ABO-SERVICE** Lukas Kröll, abo@falstaff.com **HERSTELLER** Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn **GESELLSCHAFTER DER FALSTAFF VERLAGS-GMBH** 67% Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam





COVER

FOTO: STINE CHRISTIANSEN

10

Luxuriöse Gerichte mit Kaviar und Bottarga.

24

Ideal zum Vorbereiten: das entspannte Falstaff Weihnachtsmenü.



10 — DARF'S EIN LÖFFERL LUXUS SEIN?  
Sechs köstliche Ideen für Kaviar und andere Fischeier.

24 — DAS FROHE FESTELN  
Das völlig stressfreie Falstaff-Weihnachtsmenü in vier Gängen.

40 — FLASCHENPOST  
Der Falstaff Sommelier des Jahres empfiehlt die besten Weine für die Rezepte dieser Ausgabe.

42 — WIR BACKEN UNS DEN SCHNEE  
Winterlich feiern mit Baiser, Spanischem Wind und Pavlova.

58 — ABENTEUER IM TOPF  
Tobias Müller widmet sich der dunklen Seite des Karpfens.

64 — AUF DIE FEIERTAGE  
Der Falstaff Barkeeper des Jahres mixt uns einen exklusiven Drink.

70 — KÖSTLICH KEKSOTISCH  
Es müssen nicht immer Vanillekipferl sein. Wir backen heuer Kekse wie in Singapur!

92 — CORTIS HEIMATLIEBE  
Severin Corti singt dem Würstelstand ein Loblied – und liest ihm die Leviten.

5 EDITORIAL  
5 IMPRESSUM

Diesmal edler Sherry zu den Weihnachtskekse.







Lidl lohnt sich



*Deluxe*

# Magische Weihnachtszeit

Über 350 Deluxe Produkte jetzt in deiner Filiale







**64** Der Falstaff Barkeeper des Jahres mixt uns den perfekten Drink für die Feiertage.

**112**

Tobias Velich, Chefkoch der »Residenz Velich« im Burgenland, kocht für uns auf.

**70**

Wir backen Glückskekse und andere Asia-Cookies mit zwei der spannendsten Köche Südtirols.



**96**

Manchmal muss es Rindfleisch sein.



**96** — HAT HIER WER BEEF GESAGT?  
Von Beef Tatar bis Wellington: große Rindfleischküche für zu Hause.

**112** — SO FRANZÖSISCH SCHMECKT DER SEEWINKEL  
Sechs exklusive Rezepte aus dem neuen Falstaff Kochbuch »Die Stars von morgen«.

**128** — MEI LIABSTE SPEIS  
Bestsellerautorin Katharina Seiser hat ihr bisher persönlichstes Kochbuch geschrieben.

**128**

Bestsellerautorin Katharina Seiser nimmt uns mit in ihre private Küche.

Julian Stieger von der Roten Wand in Lech verrät uns, wo er in Wien am liebsten Asiatisch essen geht.



Fotos: Shutterstock, Lena Staal, Stine Christiansen, Jan Ehm, Stefan Gergely, Rote Wand Gourmet Hotel / Angela Lamprecht





# CHRISTMAS

GEMEINSAM FREUDE SCHENKEN



**ERLEBEN SIE UNVERGESSLICHE  
FESTMOMENTE MIT LE CREUSET.**

Entdecken Sie exklusive Angebote und eine stimmungsvolle Produktwelt mit elegantem und stilvollem Kochgeschirr und Küchenaccessoires. Finden Sie inspirierende Ideen, um gemeinsam mit Ihren Liebsten unvergessliche Momente zu schaffen.

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)





Schwarzer Kaviar vom Stör ist für viele der Inbegriff von Luxus zum Löffeln.



# DARF'S EIN LÖFFERL LUXUS SEIN?

Kaviar ist nicht nur pur ein Genuss. Wer weiß, wie, kann ganz wunderbar mit ihm würzen – und ein normales Gericht in ein luxuriöses Festmahl verwandeln.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN



## GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN mit Sellerieremoulade und Kaviar

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 1 STUNDE KÜHLUNG

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Zarte Jakobsmuscheln, außen knusprig gebraten, treffen auf knackigen Sellerie und verführerisch salzigen Kaviar. Ganz leicht gemacht und trotzdem großes Geschmacks- und Konsistenzkino!*

### ZUTATEN

- 120 g Mayonnaise
- 2 EL Dijonsenf
- 2 EL Zitronensaft, frisch
- 1 EL kleine Kapern, abgetropft
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 große Knollensellerie (ca. 450 g)
- 50 g Grill-Kaviar
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

### ZUTATEN FÜR DIE JAKOBSMUSCHELN

- 30 g Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 4 große Jakobsmuscheln
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 60 ml Weißwein, trocken

### ZUBEREITUNG

- Die Mayonnaise mit Senf, Zitronensaft, Kapern und Petersilie verrühren.
- Den Knollensellerie schälen und vierteln. Mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben und dann in feine Julienne schneiden.
- Den Sellerie unter die Mayonnaise heben, salzen und pfeffern. Mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie braun und nussig ist. Ein wenig Zitronensaft hineinpressen, um den Kochvorgang zu stoppen, und in eine kleine Schüssel umfüllen.
- Das Öl in einer gusseisernen Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Die Jakobsmuscheln salzen, pfeffern, mit Cayennepfeffer würzen und auf beiden Seiten braten, bis sie schön gebräunt sind, etwa 2 bis 3 Minuten.
- Die Jakobsmuscheln auf einen warmen Teller legen und den Bratenrückstand mit Weißwein ablöschen. Kräftig einkochen lassen, Hitze abstellen, die braune Butter dazugeben und alles gut vermengen. Abschmecken.
- Die Remoulade auf Tellern anrichten und die warmen Jakobsmuscheln daraufsetzen. Die Sauce darübergießen und mit einem Löffel Kaviar vollenden.

WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 93

### RIED RODAUNER ROTGIPFLER 2022 WEINGUT ALPHART

Mittleres Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Feiner Blütenhonig, zart nach Guaven, etwas nach Melisse, Orangenschalen, weißes Steinobst klingt an. Gute Komplexität, saftig, straff, Apfelnoten im Abgang, salzig, guter Speisenbegleiter, wird von Flaschenreife profitieren.

€ 17,50  
alphart.com













# FLAMMKUCHEN

## mit Erdäpfeln und Lachskaviar

Für 4 Personen (ergibt 2 Fladenbrote)

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN + 30 MINUTEN GEHZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Kaviar und Flachbrot sind eine altbewährte Kombination. Wir legen ihn ausnahmsweise einmal nicht auf Blinis, sondern auf knusprige Flammkuchen. Herrlich unkompliziert, völlig unprätentiös, umwerfend köstlich.*



### PRODUKT-TIPP

## CLOU XTRA BACK

AUSTROFLAMM

Den sollten Sie sich warm halten! Der Clou Xtra Back hat nicht nur die Xtra-Speichertechnologie für Xtra-sparsames Heizen – jetzt kann er auch noch fürs tägliche Brot sorgen. Ein schönes Backfach mit Gusstür macht ihn zum Erfolgsrezept!

ab € 6590,- inkl. MwSt.

Erhältlich bei ausgewählten Händlern

### ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 300 g Weizenmehl, glatt (+ extra zum Bestäuben)
- 2 EL Olivenöl
- 70 g griechisches Joghurt
- 125 ml Wasser
- 1 TL Meersalz

### ZUTATEN FÜR DEN BELAG

- 2 kleine rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- 125 ml Crème fraîche
- 3 mittelgroße Erdäpfel, festkochend, geschält, gekocht und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 TL Thymianblätter, frisch
- 150 g Lachskaviar
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### ZUBEREITUNG

- Für den Teig Mehl, Öl, Joghurt, Wasser und Salz in eine mittelgroße Schüssel geben und miteinander vermischen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und 6 Minuten lang kneten, bis er glatt und elastisch ist. Teig in eine große, leicht gefettete Schüssel geben, mit Plastikfolie abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Die Zwiebeln in sehr dünne Scheiben schneiden und in Eiswasser legen, um den scharfen Geschmack zu mildern. 2 große Backbleche im 220 °C heißen Backrohr vorheizen.
- Den Teig in 2 gleich große Portionen teilen und jede Portion auf einem Blatt beschichtetem Backpapier oval ausrollen.
- Jeden ausgerollten Teig mit 1 Esslöffel Olivenöl bestreichen und dann mit den Knoblauchscheiben bestreuen. Crème fraîche darauf verteilen und mit den Erdäpfeln belegen, dann mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Mit den frischen Thymianblättern bestreuen, salzen und pfeffern.
- Das Backpapier mit den Fladenbrot vorsichtig auf die heißen Backbleche schieben und etwa 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind und Blasen werfen. Die Zwiebelscheiben trocken tupfen.
- Herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen, mit einem kleinen Löffel Kaviarnester über die Fladen tupfen und die roten Zwiebeln darüberstreuen. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln und servieren.



## GEBRATENER KABELJAU in Kaviar-Champagner-Sauce

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Wuchtiger Winterkabeljau wird hier von einer üppig-würzigen Sauce aus Obers, Schaumwein und Fischeiern umschmeichelt. Hat das Zeug zum besten Fischgericht des Winters.*

### ZUTATEN FÜR DEN FISCH

- 4 Kabeljaufilets à 150 g
- 20 g Butter
- 1 EL Öl
- Salz

### ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 50g Butter
- 3 Schalotten, fein gehackt
- 2 cm Ingwer, frisch, gehackt
- 150 ml Champagner
- 250 ml Meeresfrüchte-, Fisch- oder Hühnersuppe
- 125 ml Schlagobers
- 200 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- 50 g gemischter Kaviar und Rogen, z. B. Osetra, Forelle, Lachs oder Saibling von Grill (+ mehr zum Garnieren)
- ½ Zitrone
- Dillfedern zum Garnieren
- Schnittlauch, gehackt, zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

- 50g Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotten und Ingwer hinzugeben und dünsten, bis sie weich sind und duften. Mit Champagner ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die Suppe zugeben und wieder auf die Hälfte einkochen lassen. Das Schlagobers zugeben und kochen, bis es eindickt. Kalte Butter einrühren. Kaviar und Rogen vorsichtig unterheben.
- Zitrone auspressen und den Saft in die Sauce rühren. Die Fischfilets leicht salzen. Die Butter in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald sie blubbert, das Öl hinzufügen. Die Fischfilets hineingeben und 1 bis 2 Minuten braten, bis sie gebräunt sind. Den Fisch vorsichtig umdrehen und weitergaren, bis das Fleisch milchig-blass ist und sich eine knusprige Kruste gebildet hat.
- Etwas Sauce auf jeden Teller geben und vorsichtig ein Filet darauflegen. Mit frischen Kräutern und Kaviar garnieren und servieren.



### BROT-TIPP

## BIO STEINOFENBAGUETTE NACH FRANZÖSISCHER ART GEIER. DIE BÄCKEREI

Innen schön luftig und außen knusprig wie in Frankreich ist Geiers mit Gold prämiertes BIO Steinofenbaguette. Der Teig wird sorgfältig über 24 Stunden geführt. Gerald Geier sieht Zeit zum Reifen als eine der wichtigsten Zutaten für seine Brote. Die Porung der Krume ist grob und ungleichmäßig, der Anteil an Kruste im Verhältnis zur Krume ist hoch und für den kräftig-aromatischen Geschmack verantwortlich. Die perfekte Speisenbeilage und ideal für jede Weinverkostung.

330 g, € 3,10













# RISOTTO

## mit geröstetem Kürbis und Forellenkaviar

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Es muss nicht immer nur  
Parmesan sein: In diesem  
cremigen Gericht  
übernimmt der  
Forellenkaviar die Aufgabe  
des Würzens.  
Süchtig machend!*

### ZUTATEN FÜR DEN GERÖSTETEN KÜRBIS

- 450 g Hokkaidokürbis, Kerne und Fruchtfleisch entfernt, in kleine Würfel geschnitten
- 1 kleine Handvoll Thymianzweige
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### ZUTATEN FÜR DEN RISOTTO

- 1 ½ l Fisch-, Gemüse- oder Hühnerfond
- 1 große Schalotte, gewürfelt
- 2 EL Olivenöl (+ mehr zu Beträufeln)
- 300 g Risottoreis, z. B. Carnaroli oder Arborio
- 120 ml Weißwein, trocken
- 50 g Butter, gewürfelt
- 40 g Parmesan, fein gerieben
- Schale von 1 Zitrone
- 2 EL Apfelessig
- 50 g Forellenkaviar

### ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 230 °C vorheizen. In einer Backform den Kürbis mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Thymian mischen. Flach auflegen und 15 bis 20 Minuten rösten, bis der Kürbis gar ist und die Ränder zu karamellisieren beginnen. Die Thymianzweige entsorgen.
- Die Suppe zum Sieden bringen und warm halten.
- Einen mittelgroßen Topf auf kleiner Flamme erhitzen und die Schalotte in Olivenöl dünsten, bis sie weich und glasig ist. Die Hitze reduzieren und den Reis hinzufügen. Unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten rösten, bis er glasig wird. Den Wein zugeben, hochschalten und rühren, bis die Flüssigkeit verdunstet und aufgesogen ist. Die Hitze wieder auf niedrig stellen. 1 Schöpflöffel heiße Suppe hinzufügen, umrühren und warten, bis die Suppe vollständig aufgesogen ist, bevor der nächste Schöpflöffel hinzugefügt wird. Den Vorgang wiederholen und jeweils 1 Schöpfer Suppe zugeben, dabei ab und zu umrühren. So lange kochen, bis der Reis al dente und der Risotto cremig ist, etwa 15 Minuten.
- Den Topf vom Herd nehmen. Butter und Parmesan hinzufügen und verrühren, bis sie geschmolzen sind. Die Zitronenschale und 1 Spritzer Apfelessig unterrühren. Abschmecken und bei Bedarf nachsalzen. Den gerösteten Kürbis und den Kaviar darauf verteilen. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln und servieren.



### WEIN-TIPP

## PERFECT DAY 22

WEINGUT PITTAUER

Der Perfect Day ist vibrierend, subtil, vital und aromatisch. Feine Zitrusnoten, ein floraler Unterton, vor allem aber auch steinig-mineralische Anklänge setzen ein frühes Ausrufezeichen, am Gaumen addieren sich noch gelbfruchtige Aromen und kräuterige Noten dazu. Das Tannin ist griffig aber nie vordergründig und bündelt im Verbund mit der bestens integrierten Säure den Wein zum Gaumen hin. Die Textur ist feingliedrig und doch kompakt und engmaschig, das Finish animierend und vielschichtig.

€16,40

Erhältlich bei Weinskandal Wien





## SPAGHETTINI mit Bottarga und Fenchel

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

*Bottarga ist so etwas wie der Parmesan des Meeres und wird am Ende über ein Gericht gerieben. Hier paaren wir ihn mit den krautigen Anisnoten des Fenchels, erfrischender Zitrone und knusprigen Bröseln. Echte Cucina Povera wie in Sizilien!*

### ZUTATEN

- 100 ml Olivenöl
- 150 g Brotbrösel, grob, am besten aus Sauerteigbrot
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL Fenchel
- 1 TL Chiliflocken, getrocknet
- 500 g Spaghettini
- Fein abgeriebene Schale und Saft von 3 Zitronen oder nach Belieben
- 2 Fenchelknollen, nur das Kraut am Stiel, gezupft\*
- 50 g Bottarga von Grill

### ZUBEREITUNG

- Das Olivenöl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Brösel hinzugeben und gelegentlich umrühren, bis sie anfangen, Farbe anzunehmen. Knoblauch, Fenchelsamen und Chili hinzufügen und

anbraten, bis die Brösel goldgelb und knusprig sind (2 bis 3 Minuten). Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- Die Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser al dente kochen. Abgießen, dabei etwa 50 Milliliter Wasser auffangen und die Nudeln und das aufgefangene Wasser in die Pfanne geben. Zitronenschale und -saft zugeben und mit den Nudeln vermengen. Fenchelzweige und geriebene Bottarga hinzugeben. Mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen und servieren.

\* Aus den restlichen Fenchelknollen kann man einen schnellen Salat zubereiten, indem man den Fenchel in dünne Scheiben schneidet und mit etwas Salz, Zitronensaft und Olivenöl beträufelt.







rezepte / KAVIAR







## GARNELENSALAT *mit Sellerie und Trottarga*

*Für 4 Personen*

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

*Klassische Bottarga wird aus den Eiern der Meeräsche oder des Thunfisches gemacht. Walter Grill aus Salzburg macht sie aus den Eiern von Forelle und Saibling und nennt sie »Trottarga«. Schmeckt fantastisch, wie dieser Salat beweist.*

### ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 500 g große Garnelen in der Schale
- 1 Kopf Stangensellerie, nur die hellen Innenteile
- ½ Kopf Friséesalat
- 1 Zitrone, fein geschält
- 40 g Trottarga von Grill

### ZUTATEN FÜR DAS DRESSING

- 1 TL Salz
- ½ TL Chiliflocken
- Saft von 2 Zitronen
- 5 EL Olivenöl

### ZUBEREITUNG

- Die Garnelen 30 Sekunden lang in kochendem, gut gesalzenem Wasser blanchieren. Abtropfen lassen und, wenn sie abgekühlt sind, schälen und den Verdauungstrakt entfernen. Die Selleriestangen trennen und schräg in 3 Zentimeter lange Stücke schneiden.
- Aus Salz, Chiliflocken, Zitronensaft und Olivenöl ein Dressing anrühren.
- Den Friséesalat in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Sellerie vermengen. Den Salat mit dem Dressing anmachen und die Garnelen auf dem Salat anrichten. Mit der Zitronenschale bestreuen. Die Trottarga großzügig darüber verteilen und servieren.



### PRODUKT-TIPP

## GEBIRGSGARNELEN WHITE PANTHER

Mitten im grünen Herzen Österreichs, in der Steiermark, wird in nachhaltiger Zuchtmethodik die steirische Gebirgsgarnele produziert. Mit reinstem Quellwasser und Wärme aus dem eigenen Holz werden ohne Zusatzstoffe Gebirgsgarnelen gezüchtet, die fangfrisch verpackt und innerhalb von 24 Stunden frisch zu den Kunden geliefert werden.

**Bestellungen auf  
[www.whitepanther.com](http://www.whitepanther.com)**



# KAVIAR

Klar, echter Beluga-Kaviar kostet mitunter mehrere Tausend Euro das Kilo. Aber auch mit viel kleinerem Budget lassen sich Fischeier genießen. Sechs Tipps für jeden Geldbeutel.

## Gutes aus Seen und Flüssen

Auch aus den Eiern von Salmoniden wie Saibling, Forelle oder Reinanke und aus denen vom Hecht lässt sich hervorragender Kaviar machen. Wer einmal richtig tollen Süßwasserkaviar probieren will, fährt am besten zu Lukas Nagl ins »Bootshaus« am Traunsee. Im Handel gibt's guten Forellenkaviar von Schenkel und Grill.

## Der Kaviarkönig

Echter Kaviar stammt immer von Stören, und als König der Kaviare gilt der Beluga-Kaviar vom Hausen (Huso huso). Er wird traditionell in blauen Dosen verkauft und ist nicht nur der beste, sondern auch der teuerste Kaviar. Weil der Hausen stark bedroht ist, stammt Beluga-Kaviar immer aus der Zucht.

## Selber machen

Kaviar machen ist gar nicht so schwer. Wenn Sie ganze Fische kaufen und einmal einen mit schönem Eisack bekommen, probieren Sie es aus: vorsichtig durch ein Sieb streifen und mit drei Prozent Salz aufs Fischeiergewicht mischen (auf 100 Gramm Eier kommen also drei Gramm Salz). Voilà – fertig ist der frische Kaviar. Hält sich in sauberen Gläsern im Kühlschrank leicht ein paar Tage.



## Kaviar made in Austria

Die internationale Spitzengastronomie schwört aktuell auf Zucht-kaviar aus China, aber auch aus Österreich gibt es mittlerweile richtig gute Ware. In Salzburg etwa züchtet die Familie Grill schon seit vielen Jahren Störe und macht hervorragenden Beluga und andere Kaviarsorten.

## Parmesan aus dem Meer

Bottarga sind gesalzene, getrocknete Eisäcke von Fischen, traditionell von der Meeräsche und dem Thunfisch, mittlerweile wird aber Bottarga von diversen Fischen verkauft, etwa die Trottarga aus Forellenrogen von Grill. Sie wird nicht wie Kaviar gelöffelt, sondern als Würze über ein Gericht gerieben wie Parmesan. Süchtig machend!

! **Mehr über Kaviar**  
online unter:  
falstaff.at





Romeo Schermanns Störe wachsen ungestört in Naturteichen im Burgenland heran – eine weltweit einzigartige Aufzuchtmethode.

# LUXUS AUS HEIMISCHEN FISCHTEICHEN

Romeo Schermann erwarb vor elf Jahren ein Haus auf einer künstlichen Insel – zwischen zwei Teichen, rundherum Wald und Wiesen. Seitdem hat er sich ganz der Aufzucht von Stören sowie der Kaviarproduktion verschrieben.

**K**eine Frage. Bei Kaviar denkt man sofort an Russland. Doch wenn es darum geht, von welcher Fischart die Eier oder, fachgerechter formuliert, die gereinigten und gesalzenen Rogen eigentlich stammen, dann wird es schon schwieriger. Es sind Fischarten aus der Familie der Störe, die in unterschiedlichen Gewässern wie dem Nordpolarmeer, dem Schwarzen, dem Kaspischen oder dem Asowschen Meer beheimatet sind.

**NATURTEICH IM BURGENLAND**  
Echter Kaviar aus heimischer Produktion? Das gibt es im südburgenländischen Mariasdorf! Romeo Schermann züchtet inmitten der naturbelassenen Thermen-

region rund um Bad Tatzmannsdorf Störe in Naturteichen und stellt dort seinen Romeo Caviar her. Gerade in dieser Jahreszeit mit häufig leichtem Nebel über den Teichen, nieselregenfeuchter Luft und herabfallenden bunten Blättern ist das Anwesen ein echter Hingucker.



## ERNTENZEIT WÄHREND DER KALTEN MONATE

Da Kaviar in der kalten Jahreszeit am besten schmeckt, werden die Fische ab Ende September in kleinere Teiche umgesiedelt und die Ernte beginnt. Ausgewählte Exemplare haben in der Regel zwischen sieben und zwölf Kilo Gewicht und tragen einen halben Kilo Fischeier in sich. Mittels Biopsie und Ultraschall werden die Störe untersucht und kommen zur Verarbeitung in die hauseigene Fischküche – sofern sie ausreichend Kaviar haben.

## INFO

Weitere Informationen unter [romeo-caviar.at](http://romeo-caviar.at)



# DAS FROHHE FESTELN

Jetzt dauert es nicht mehr lange bis zum großen Abend! Wir haben uns wieder ein Menü einfallen lassen, das sich, bis auf wenige Handgriffe, im Vorhinein zubereiten lässt.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN

Wenn alle in Feierlaune sind, dann soll das auch für den Koch oder die Köchin des Abends gelten. In diesem Sinne ist unser Weihnachtsmenü auch diesmal perfekt vorzubereiten.









**TIPP:** Die Terrine kann einige Tage im Voraus zubereitet und am Weihnachtstag einfach in Scheiben geschnitten werden.





# WILD TERRINE

## mit Dörripflaumen und Preiselbeeren

Für 6–8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN + 2 NÄCHTE ZUM EINWEICHEN UND PRESSEN  
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

*So eine festliche Terrine macht zwar ein wenig Arbeit – am großen Abend selbst aber muss sie dafür nur noch aufgeschnitten werden.*

### ZUTATEN

- 100 g Dörripflaumen, entsteint
- 2 EL Armagnac oder Brandy (ca. 30 ml)
- 350 g Speck, durchwachsen, ungeräuchert, in dünne Scheiben geschnitten
- 150 g Hühnerleber
- 250 g Schweinebauch ohne Schwarte, gewürfelt
- ½ mittlere Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gerieben
- Abgeriebene Schale von ½ Orange
- 3 Wacholderbeeren, fein gehackt
- 3 Lorbeerblätter, sehr fein gehackt
- 3–4 Zweige frischer Thymian, Blätter abgezupft und gehackt
- 1 mittleres Ei
- 50 g Semmelbrösel, frisch
- 200 g Lungenbraten vom Wild (Reh oder Hirsch), vom Knochen gelöst, längs in 3–4 cm dicke Streifen geschnitten

Kastenform oder Terrinenform mit 1 l Volumen

### ZUBEREITUNG

- Die Pflaumen in einer kleinen Schüssel mit dem Armagnac einlegen und mehrere Stunden oder über Nacht quellen lassen.
- Die Hälfte des Specks hacken und mit der Leber und dem Schweinebauch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch, Zesten, Wacholderbeeren und gehackte Kräuter hinzufügen und gut vermengen. Diese Mischung in einer Küchenmaschine häckseln, bis sie gleichmäßig faschiert ist. Zurück in die Schüssel geben. Das Ei und die Semmelbrösel untermischen und mit

Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

- Die Kasten- oder Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen, dabei rundherum 10 Zentimeter überstehen lassen. Mit den restlichen Speckstreifen auskleiden, so dass er die Seiten um etwa 6 Zentimeter überlappt.
- Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Ein Drittel der Fleischmischung in die Terrine geben. Die Hälfte der Filetstreifen längs darauflegen und die Hälfte der Pflaumen gleichmäßig darum herum verteilen. Ein weiteres Drittel der Fleischmischung hinzufügen und fest andrücken. Darauf das restliche Wild und die Pflaumen verteilen und mit der verbleibenden Fleischmischung bedecken. Wieder gut festdrücken.
- Die überhängenden Speckstreifen und die Frischhaltefolie darüberklappen. Den Deckel auf die Terrine setzen. Eine tiefe Bratform mit heißem Wasser füllen und die Terrine hineinsetzen, das Wasser sollte bis zu zwei Dritteln der Terrinenhöhe reichen. Im Ofen 1 Stunde garen. Den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten backen.
- Nach dem Garen die Terrine aus dem Ofen nehmen und aus dem Wasserbad heben. Abkühlen lassen. Ein passendes Stück Karton ausschneiden, auf die Terrine legen und mit einigen Dosen oder Gläsern beschweren. Über Nacht im Kühlschrank pressen. Die Terrine mindestens 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. In Scheiben geschnitten mit Toast, Cornichons und Preiselbeerkonfitüre servieren.



### PRODUKT-TIPP

## ANKER-BOXEN

Perfekt für jede Feier: ANKER-Boxen in zehn verschiedenen süßen und pikanten Varianten – mit frisch gefüllten Weckerln, Jausenbrotchen oder Mehlspeisen.

Ab € 29,-

Online auf [ankerbrot.at](https://www.ankerbrot.at) oder über die ANKER-App oder in der Wunschfiliale vorbestellen.



# MARINIERTE ROTE RÜBEN

*mit Radicchio, Ziegenkäse und mit Honig  
glasierten Nüssen*

Für 8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN + EINLEGEZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Rote Rüben haben exakt die Farbe von Weihnachten, oder?  
Auch dieser Salat ist im Handumdrehen servierfertig!*



## PRODUKT-TIPP

### APFELESSIG MAUTNER MARKHOF

Der Mautner Markhof Apfelessig mit Honig wird nach bewährter Hausrezeptur im natürlichen Gärverfahren gewonnen. Abgerundet mit feinem Blütenhonig zeichnet sich der Essig durch eine milde Säure aus und besticht durch eine intensiv fruchtige Apfelnote. Er schmeckt hervorragend in Verbindung mit Kürbiskernöl, Radicchio und Käse, außerdem passt er zu eine Vielzahl an Salaten, Gemüsen, Sülzen und zur Verfeinerung von heißen Saucen.

Erhältlich bei Spar, Billa und Billa Plus.

## ZUTATEN FÜR DIE EINGELEGTE ROTE RÜBEN

- 5 mittelgroße Rote Rüben, geschält und dünn auf der Mandoline geschnitten (idealerweise eine Kombination aus herkömmlicher Roter Rübe und Chioggia, wenn verfügbar)
- 125 ml Wasser
- 250 ml Apfelessig
- 100 g Honig
- 1 TL Senfkörner
- 3 Salbeizweige
- Meersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUTATEN FÜR DIE HONIGGLASIERTEN WALNÜSSE

- 50 g Honig
- 100 g Walnüsse
- 1 TL Meersalz

## ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 3 EL Olivenöl
- 2 Radicchi, geputzt und Blätter getrennt
- 200 g Ziegenkäse, in Asche gerollt
- 2 Häuptel Radicchio, gewaschen

## ZUBEREITUNG

- Die geschnittenen Rüben in eine Schüssel geben. Wasser, Essig, Honig, Senfkörner, Salbei, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen, bis sich der Honig und das Salz aufgelöst haben. Über die Rüben gießen und mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Für die honigglasierten Walnüsse Honig, Walnüsse und Salz in einer Pfanne mittlerer Größe bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis sie goldbraun sind. Auf Backpapier ausbreiten und 10 Minuten abkühlen lassen, dann grob zerbrechen.
- Wenn es Zeit zum Servieren ist, die Rüben aus der Einlegeflüssigkeit nehmen und abseihen. 80 Milliliter der Flüssigkeit beiseitestellen und mit dem Olivenöl vermischen, um ein Dressing zu erhalten.
- Die Radicchioblätter auf einer Platte anrichten, die eingelegten Roten Rüben und den Ziegenkäse darüber verteilen. Mit dem Dressing beträufeln und mit den honigglasierten Walnüssen garnieren.











# GLASIERTER WILDLACHS

## mit Honig, Senf, Dill und Erdäpfel-Kren-Püree

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Wirklich festlich, perfekt vorzubereiten – und unwiderstehlich im Geschmack!*



WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 93

### GOLDEN GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC RESERVE 2022

WEINGUT R&A PFAFFL

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Feine Wiesenkräuter, ein Hauch von Golden-Delicious-Apfel, etwas Mango und kandierte Orangenzesten, einladendes Bukett. Kraftvoll, komplex, feine Kräuterwürze, reife Birnenfrucht, stoffig im Abgang, weißer Apfel, salziger Nachhall, ein facettenreicher Speisenbegleiter, sicheres Reifepotenzial.

€ 21,-

[pfaffl.at](http://pfaffl.at)

#### ZUTATEN FÜR DEN LACHS

- 50 ml Honig, flüssig
- 40 g Dijonsenf
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL Olivenöl (+ mehr zum Bestreichen)
- 1 EL Zitronensaft
- 1,2 kg Lachsfilet, Gräten entfernt, mit Haut
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- ½ Bund (20 g) Dillspitzen zum Garnieren

#### ZUTATEN FÜR DAS PÜREE

- 1 kg Erdäpfel, mehlig, geschält und gewürfelt
- 250 ml Schlagobers
- 4 EL Kren, frisch gerieben, oder 2 EL Kren aus dem Glas
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

#### ZUBEREITUNG

- Für die Honig-Senf-Glasur Honig, Senf, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verquirlen.
- Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Den Lachs auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf das mit Folie ausgelegte Blech legen. Die Oberseite des Lachses mit der Honig-Senf-Mischung bestreichen.
- Im Ofen bei 230 °C etwa 16 Minuten backen, bis er gerade durchgegart ist. Danach aus dem Rohr nehmen und 5 Minuten rasten lassen.
- In der Zwischenzeit das Püree zubereiten. Die Erdäpfel in gut gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und zurück in den Topf geben. Schlagobers Kren und Pfeffer hinzufügen, salzen und zu einem glatten Püree zerstampfen.
- Den Lachs in der Mitte des Tisches servieren, mit frischem Dill garniert und mit dem Kren-Püree an der Seite.







# SCHOKOREHRÜCKEN mit Kletzenbirnen

Für 8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

## ZUTATEN

- 2 Kletzenbirnen, 2 Tage in Apfelsaft eingeweicht
- 120 g Kochschokolade (Kuvertüre)
- 6 Eier
- 140 g Kristallzucker
- 130 g Butter, Zimmertemperatur (+ 5 g zum Einfetten)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 140 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Mehl, glatt (+ mehr zum Bestäuben)
- 3 EL Milch
- 70 g Biskotten, gerieben
- 50 g Semmelbrösel, etwas Butter zum Einfetten der Form
- 200 g Marillenmarmelade
- 100 g Mandelstifte

## ZUTATEN FÜR DIE SCHOKOLADENGANACHE

- 280 g Zartbitterkuvertüre, gehackt
- 180 ml Schlagobers

## ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 170 °C vorheizen.
- Die eingeweichten Kletzen abtropfen lassen und den Saft wegwerfen. In kleine Würfel schneiden, Kerne und Stiele entfernen, beiseitestellen. Eine Rehrückenform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Die Kochschokolade im

Wasserbad schmelzen.

- Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Kristallzuckers zu weichem Schnee schlagen. In einer anderen Schüssel Butter, den restlichen Kristallzucker, Vanillezucker und das Eigelb cremig schlagen. 1 Prise Salz, gemahlene Mandeln, gehackte Birnen und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Das Mehl sieben und zusammen mit der Milch unterrühren. Die Hälfte des geschlagenen Eiweißes vorsichtig unterheben. Die andere Hälfte mit den geriebenen Biskotten vermengen und ebenfalls unterheben. Form einfetten und mit Semmelbrösel austreuen.
- Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Form streichen.
- Etwa 45 Minuten backen oder bis ein Teststäbchen, in die Mitte des Kuchens gestochen, sauber herauskommt.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
- Die Marmelade erwärmen, bis sie flüssig ist, und über den abgekühlten Rehrücken streichen.
- Für die Schokoladenganache die Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das Schlagobers erhitzen, bis es siedet, und über die Schokolade gießen. 5 Minuten abgedeckt stehen lassen und dann gut umrühren. Die Ganache über den Kuchen gießen, so dass er rundum bedeckt ist, und mit Mandelstiften bestreuen.

*Die Kletzen sind nicht nur eine traditionell österreichische Winterdelikatesse, sie machen den Rehrücken auch besonders saftig.*



## PRODUKT-TIPP

### COOKING CHEF XL KENWOOD

Backen ist nur der Anfang – mit der integrierten Waage und der Induktionskochfunktion lässt sich mit der Cooking Chef XL noch so viel mehr tun als nur mixen. Egal, ob Dampfgaren, Kochen oder Anbraten, die intuitiven Funktionen helfen, alle Koch- und Backaufgaben zu meistern.

UVP: € 1.499,99



Hier geht's zum Rezeptvideo





# WEIHNACHTEN

Am großen Abend geht es ums gemeinsame Feiern und Beisammensein. Mit diesen Kniffen und Tricks lässt sich die Zeit in der Küche auf ein Minimum reduzieren – und der Genuss maximieren.

## Große Platten, tiefe Schüsseln

An hohen Feiertagen gilt es mehr denn je: Family-Style ist, wie wir essen wollen! Also kein aufwendiges Portionieren und Anrichten der Teller in der Küche, sondern alles auf Platten und Schüsseln, damit sich jeder bei Tisch selber nehmen kann. Ist auch viel kommunikativer, entspannter für das Küchenteam – und das Essen bleibt noch dazu länger warm!

## Teller wärmen

Apropos warm: Was die Qualität und den Geschmack jedes festlichen Essens noch einmal entscheidend hebt, sind vorgewärmte Teller, auf denen die köstlichen Kreationen nicht gleich auskühlen, während noch der Trinkspruch gesagt wird. Einfach im warmen Rohr oder, wenn das belegt ist, die Teller mittels heißen Wassers (Wasserkocher!) erwärmen. Dasselbe gilt natürlich auch für Platten und Schüsseln!



## Vorweihnachtszeit nutzen!

Ja, natürlich ist es nett, sich mit Freunden und Kollegen am Punschstand kalte Füße und rote Nasen zu holen. Aber seien wir uns ehrlich: Das Terrinemachen oder das Rehrückenbacken daheim kann man mindestens so gesellig gestalten – indem man sich mit Freunden zusammensetzt und gemeinsam Vor- und Nachspeisen für das Fest fertigstellt. Die lassen sich nämlich großartig vorbereiten und nach einem produktiven Nachmittag nach Hause transportieren. Und das Allerbeste: Was man dazu trinkt, ist unter Garantie von besserer Qualität als am Punschstand!

! **Mehr feierliche Rezepte**  
online unter:  
● [falstaff.at](http://falstaff.at)



*FAIR, REIN PFLANZLICH UND PALMÖLFREI?  
JA, NATÜRLICH!*

## *GUT FÜR UNS*

Der Fairtrade zertifizierte Bio-Kakao stammt aus Ecuador und der Dominikanischen Republik. In der Schweizer Manufaktur wird er zu feinsten Edelbitterschokolade mit 60% Kakaoanteil verarbeitet.

*Jetzt in  
2 neuen Sorten!*



aus biologischer  
Landwirtschaft



Mit knackigen Haselnussstückchen und fruchtigen Orangenschalen verfeinert überzeugen diese beiden Sorten - und das ohne Palmöl, frei von Zusatzstoffen und rein pflanzlich!

*UND DIE  
NATUR  
NATÜRLICH*

Gibts bei: **BILLA & BILLA PLUS**

janatuerlich.at



# DER FALSTAFF SOMMELIER DES JAHRES EMPFIEHLT

*An dieser Stelle gibt uns Sommelier und Restaurantchef Hermann Botolen vom »Fuhrmann« ebenso entspannt wie exklusiv Tipps, welche Getränke er zu den Rezepten in diesem Heft kredenzen würde.*

## BIG BEEF

Zum Altwiener Backfleisch rate ich zum Grünen Veltliner »Hohenberg«

**2021 von Josef Ehmoser** in Tiefenthal am Wagram mit seiner frischen, gleichzeitig dunklen Aromatik mit feiner Mineralik. Starke Aromen wie Senf und Kren rufen auch beim Wein nach einer würzigen Komponente. Der »Hohenberg« hat diese extreme Würzigkeit, aber auch Dichte und Schmelz sowie eine feste Kernigkeit, ohne fett oder opulent zu sein. Der Name Hohenberg bezieht sich auf einen hohen Bergrücken. Die Einzellage befindet sich auf 350 Meter Seehöhe auf einem mächtigen Lösshügel und ist nach Südosten ausgerichtet. Im unteren Kernstück gedeiht der Grüne Veltliner Ried Hohenberg, ein unverwechselbarer Wein mit eigenständigem Charakter.

**2021 Grüner Veltliner »Hohenberg«, 1ÖTW Erste Lage, Josef Ehmoser, Tiefenthal am Wagram, € 18,85, [www.aproposwein.com](http://www.aproposwein.com)**



»KONZENTRIERT,  
DICHT, AROMATISCH,  
MIT WEICHEM  
SCHMELZ, FINESSEN-  
REICH UND MIT  
VIELSCHICHTIGER  
AROMATIK – SOLCH EIN  
SHERRY SOLL ES ZU  
DEN KEKSEN SEIN!«

**HERMANN BOTOLEN**  
FALSTAFF SOMMELIER DES JAHRES

## SINGAPUR-KEKSE

Zu den Neujahrskeksten mit Pekan würde ich einen Sherry trinken wollen, konkret den **1986 Don PX – Gran**

**Reserva von Bodegas Toro Albalá Montilla-Moriles.** Die Grundlage für den Don PX Gran Reserva 1986 ist ein junger P.X., der mindestens 25 Jahre lang in amerikanischen Eichenfässern lagert. Er ist ein perfekter Begleiter für trockene Kekse, Nüsse oder Kuchen: konzentriert, dicht, aromatisch, mit Noten von Erdnuss, mit weichem Schmelz, ruhig, finessenreich, mit vielschichtiger Aromatik von Vanille, Kaffee, Rosinen, Schokolade. Perfekte Balance – niemals aufdringlich!

**Don PX 1986 – Gran Reserva, Bodegas Toro Albalá Montilla-Moriles**  
€ 39,90, [www.sherryshop.eu](http://www.sherryshop.eu)



## WEIHNACHTEN

Wenn man zum Rote-Rüben-Salat mit Ziegenkäse ein wirklich tolles Pairing möchte, dann rate ich zu »Buchertberg rot On The Skins« vom Herrenhof Lamprecht.

Dieser maischevergorene Gemischte Satz aus acht Sorten von bis zu 90 Jahre alten Stöcken ist ein echter Orange Wein mit sehr intensiver, eigenwilliger Nase und Frucht, rauchig, würzig, balsamisch und kompakt. Der Wein hat feine Fülle und Textur, das braucht er auch, um Rübe und Ziegenkäse in ihrer Intensität zu begegnen: Die eigenwillige Komposition mit dem kräftigen Tannin von der Maische macht sich da sehr gut. Der Wein ist biozertifiziert und steht für ein intaktes Ökosystem, geprägt von tertiären Sedimenten, braunem Opok und kalkhaltigen Sandsteinen. Neben und mit dem Wein gedeihen verschiedenste Kräuter und eine Vielfalt kleiner und kleinster Lebewesen.

**Buchertberg On The Skins 2018**  
Herrenhof Lamprecht, Südoststeiermark  
€ 33,-, [www.reinerwein.at](http://www.reinerwein.at)





# DAS WIRD EIN FEST!

Festtags Brötchen  
Saftiges Rindfleisch  
mit Kräuterseitling  
und Sprosse

**TRZESNIEWSKI**<sup>®</sup>  
DIE UNAUSPRECHLICH GUTEN BRÖTCHEN

BESTELLEN SIE  
[www.speckmtei.at](http://www.speckmtei.at)  
kein Direktverkauf  
am 24. & 31.12.  
SCHON JETZT!



**PILZBRÜDER**

Die besten Brötchen Wiens. Aus erlesenen Zutaten, handgefertigt und frisch mit der Gabel gestrichen. Komponiert nach den unnachahmlichen geheimen Original-Rezepten von Franciszek Trzesniewski. Alleinigartig seit 1902. 12x in Wien und 1x am Flughafen Wien. [www.speckmtei.at](http://www.speckmtei.at)



Ewiges Weiß: An den Graten und Gipfeln aus geschlagenem Eiklar kann man sich auch abseits des Klimawandels erfreuen.



# WIR BACKEN UNS DEN SCHNEE

Es ist kein Zufall, dass Spanischer Wind, Baiser und Meringue jetzt im Winter ihre Hoch-Zeit haben: Wenn es draußen eisig stürmt, machen wir uns den Schnee im trauten Heim eben extrasüß und fruchtig zurecht!

**FOTOS** LENA STAAL **FOODSTYLING** GITTE JAKOBSEN



# MOJITO-PAVLOVA

## mit Limettencreme, Minze und Kiwi

Für 8–10 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN + ETWA 2 STUNDEN KÜHLZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

*Keine Sorge, unsere Mojito-Pavlova ist zwar sündhaft gut,  
aber jugendfrei: ganz ohne Alkohol!*

### ZUTATEN FÜR DAS BAISER

- 6 große Eiklar, Raumtemperatur
- 300 g Kristallzucker, fein
- 2 TL Limettensaft
- 3 TL Speisestärke
- 1 Prise Salz

### ZUTATEN FÜR DEN MINZZUCKER

- 12 Minzblätter, frisch
- 50 g Staubzucker

### ZUTATEN FÜR DIE LIMETTENCREME

- 6 Eidotter (übrig vom Baiser)
- 240 g Staubzucker
- 120 g Butter
- Schale und Saft von 3 Biolimetten
- 1 EL Minzzucker
- 1 Prise Meersalzflöcken

### ZUM SERVIEREN

- 4 Kiwis, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 EL Minzzucker
- 1 Limette, in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 4 Zweige Minze, Blätter gezupft
- Meersalzflöcken

### ZUBEREITUNG

- 3 Kreise mit 24, 12 und 8 Zentimeter Durchmesser auf ein großes Stück Backpapier zeichnen. Das Papier auf ein Backblech legen.
- Dotter vom Eiklar trennen. Das Eiklar bei mittlerer Mixerstufe aufschlagen, bis es anfängt zu schäumen, und nach und nach löffelweise Zucker hinzufügen, damit er sich gut auflöst, bis sich steife, glänzende Spitzen bilden. Den Limettensaft und die Speisestärke in einer kleinen Schüssel vermischen. Mit 1 Prise Salz zur Baisermasse geben und 1 weitere Minute schlagen, bis alles eingearbeitet ist.
- Backrohr auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Die Baisermasse gleichmäßig auf die 3 gezeichneten Kreise verteilen. Mit einem Spatel glatt streichen und einige Wellen auf der Oberfläche formen.
- Ins Backrohr geben, die Temperatur sofort auf 120 °C reduzieren und ca. 1 Stunde backen, bis die Baisers getrocknet sind. Das Backrohr ausschalten und die Pavlova im Rohr vollständig abkühlen lassen.
- Für den Minzzucker die Minzblätter und den Zucker in einem Mörser zerstoßen, bis ein homogener grüner Zucker entsteht.
- In einem kleinen Topf Eidotter und Zucker verquirlen, bis die Masse glatt und hell wird. Auf kleiner Flamme unter Rühren erwärmen. Butter und Limettensaft hinzugeben. Durchgängig rühren, bis die Creme eindickt. Durch ein feines Sieb streichen und mit einem Teil des Minzzuckers (etwas zum Garnieren zurücklassen), der abgeriebenen Limettenschale und 1 Prise Meersalzflöcken verrühren, bis alles gut vermischt ist. In eine Schüssel umfüllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sie nicht austrocknet. Vollständig abkühlen lassen.
- Zum Zusammensetzen der Pavlova das größte Baiser als Boden auflegen und mit etwas Limettencreme bedecken, mit Meersalzflöcken bestreuen und mit einigen Kiwischeiben und ein paar Limettenscheiben belegen. Das mittlere Baiser darauflegen und mit mehr Limettencreme, 1 Prise Salz, Kiwi und Limette bedecken. Zum Schluss mit dem kleinsten Baiserkreis krönen, mit der restlichen Creme bedecken und mit den restlichen Kiwi- und Limettenscheiben, 1 Prise Meersalz und Minzzucker dekorieren. Mit frischen Minzblättern bestreuen und servieren.











# BAISERKRÄNZCHEN

## mit Himbeercoulis, Pistazien und Schlagobers

Für 6–8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 45 MINUTEN + ETWA 2 STUNDEN KÜHLZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Eine ganz klassische Kombination, aber neu interpretiert. Wenn das kein festliches Dessert ist!*

### ZUTATEN FÜR DAS BAISER

- 6 große Eiklar, Raumtemperatur
- 330 g Kristallzucker, fein
- 2 TL Tafelessig
- 7 g Speisestärke

### ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 375 ml Schlagobers
- 80 g Pistazien, geschält, fein gehackt
- 1 EL Himbeeren, gefriergetrocknet, fein zerkleinert

### ZUTATEN FÜR DIE HIMBEERCOULIS

- 150 g Himbeeren, gefroren
- 5 EL Staubzucker

### ZUBEREITUNG

- Die Himbeeren und den Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren einige Minuten lang kochen lassen, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist. Durch ein Sieb oder eine Flotte Lotte passieren und im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Das Backrohr auf 150 °C vorheizen. Einen Kreis von 22 Zentimeter Durchmesser auf ein beschichtetes Backpapier oder eine Silikonmatte zeichnen und auf ein Backblech legen.
- Das Eiklar im Mixer auf hoher Stufe schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Seiten der Schüssel immer wieder abschaben und weitere 5 Minuten schlagen, bis die Masse steif und glänzend ist. Essig und Speisestärke in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Zur Baisermasse geben und 2 Minuten mixen.
- 12 Esslöffel vom Baiser als Kreis auf das Blech setzen. Die halbe Himbeercoulis daraufgeben und mit einem Löffel Muster machen.
- Das Backrohr auf 120 °C herunterstellen und das Baiser 1 Stunde backen. Im Rohr auskühlen lassen.
- Währenddessen das Schlagobers steif schlagen. Den Baiserkranz mit Schlagobers, restlicher Coulis, Pistazien und den gefriergetrockneten Himbeeren anrichten und servieren.



## SPANISCHER WIND *als Baumdekoration*

*Für 15 Kränze*

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 40 MINUTEN + 1 STUNDE KÜHLZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Selbst gebackene  
Dekorationen für den  
Weihnachtsbaum – das ist  
der Stoff, aus dem  
Kindheitserinnerungen sind!*

### ZUTATEN

- 5 große Eiklar, Raumtemperatur
- 300 g Feinkristallzucker
- 1 TL Tafelessig
- Verschiedene Kuchendekorationen – Zuckerkugeln, Streusel, gefriergetrocknetes Obstpulver etc.
- Rote und weiße Bänder

### ZUBEREITUNG

- Das Eiklar in der Küchenmaschine schaumig schlagen, dann den Zucker esslöffelweise einrieseln lassen, dabei zwischen den einzelnen Zugaben jeweils 30 Sekun-

den lang schlagen. Sobald der gesamte Zucker eingearbeitet ist, weitere 6 Minuten schlagen; bis der Eischnee steif und glänzend ist. Den Essig hinzufügen und weitere 2 Minuten schlagen.

- Das Backrohr auf 100 °C vorheizen. 2 bis 3 große Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Unterseite jedes Papiers mit 9 Zentimeter großen Kreisen markieren, die etwas voneinander entfernt sind.
- Die Baisermasse mit einem Spritzbeutel mit 10-Millimeter-Tülle gleichmäßig in kleinen Tupfen (jeweils 9 pro Kreis) um den Innenrand jedes Kreises spritzen. Eine weitere Reihe etwas kleinerer Kleckse zwischen die Spitzen der ersten Kleckse spritzen, so dass eine Kranzform entsteht. Mit Dekoration nach Wahl verzieren.
- 50 Minuten lang backen. Den Ofen ausschalten und die Baisers 1 Stunde lang im Rohr abkühlen lassen. Vorsichtig mit einem Band zusammenbinden.











# BAKED ALASKA

## mit Schokolade, Kaffee und Haselnüssen

Für 8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN + ÜBER NACHT EINFRIEREN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●●

*Gebackenes Eis, jetzt aber wirklich! Und hinterher wird der Schnee auch noch flambiert. So hot! So cool!*

### ZUTATEN

- 500 g Kaffee-Eiscreme
- 500 g Haselnusseis

### ZUTATEN FÜR DEN SCHOKOLADENKUCHEN

- 120 g Butter, weich (+ mehr zum Einfetten der Form)
- 120 g Feinkristallzucker
- 2 große Eier
- 125 g Weizenmehl, universal
- 1 TL Backpulver
- 50 g 70%ige Schokolade, im Wasserbad geschmolzen

### ZUTATEN FÜR DAS HASELNUSSBAISER

- 4 große Eiklar, Raumtemperatur
- 200 g Feinkristallzucker
- 4 g Maisstärke
- 1 Prise Salz
- 30 g Haselnüsse, geröstet, fein gehackt

### ZUTATEN ZUM FLAMBIEREN (OPTIONAL)

- 80 ml Inländer-Rum (80 %)

### ZUBEREITUNG

- Für den Eisdom eine mittelgroße Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen (die breiteste Stelle der Schüssel sollte ca. 20 Zentimeter messen).
- Das weiche Kaffee- und Haselnusseis in zwei Schichten in die Schüssel spachteln, glatt streichen und für etwa 30 Minuten in den Tiefkühler stellen, bis es fest ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Idealfall über Nacht frieren lassen, bis die Masse vollständig fest ist.
- Für den Schokoladenkuchen das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eine runde, 20 Zentimeter große Kuchenform mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen.

- In einer großen Schüssel die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Die Eier unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Dann mit Mehl und Backpulver ebenso verfahren, zum Schluss die geschmolzene Schokolade einrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 30 Minuten backen, bis ein Zahnstocher beim Einstechen in der Mitte sauber bleibt. Auf ein Drahtgitter stellen und in der Form vollständig abkühlen lassen.

- Vor dem Servieren das Baiser zubereiten. Das Eiklar in einer großen Schüssel aufschlagen, bis es weiche Spitzen bildet. Unter ständigem Rühren langsam den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse glatt und steif ist. Maisstärke und Salz hinzufügen und weiterschlagen, bis die Baisermasse steife Spitzen hat und glänzt. Die Hälfte der Haselnüsse unterheben.

- Das Backrohr auf 220 °C vorheizen.
- Den Kuchen aus der Form lösen und das Backpapier entfernen – die flache Seite des Kuchens sollte dabei nach oben zeigen. Die Schale mit dem Eis zügig aus dem Gefrierschrank nehmen und den Plastiküberstand von der Oberfläche abwickeln. Das geformte Eis vorsichtig aus der Schüssel heben und auf den Kuchen stürzen, dann die Frischhaltefolie abziehen. Das Baiser auf der ganzen Torte verteilen, dabei mit der Rückseite eines Löffels dekorative Spitzen formen. Die restlichen Haselnüsse über die Baisermasse streuen. Etwa 8 Minuten backen, bis das Baiser goldgelb ist. Sofort servieren.

- Zum Flambieren ½ Eierschale vorsichtig in die Baiserkuppel stecken. In einem kleinen Topf bei schwacher Hitze den Rum erwärmen (nicht kochen). Den Baked Alaska zum Servieren auf den Tisch stellen. Den Rum in einen Schöpf- löffel geben, mit einem langen Streich-



### PRODUKT-TIPP

## SCHOKOLADE SCHOKOBOLD

Schokobold-Schokolade steht für einzigartige Qualität, ausgewählte Zutaten, österreichische Handarbeit und für schokoladigen Genuss ganz ohne Zuckerzusatz. Für Herbe gibt es Ingwer-Pekannuss, für Fruchtliebe zartbittere Himbeere und für ganz Süße eine Vollmilch-Haselnuss.

€ 3,40/Stk.

Erhältlich im 's Fachl und unter [schokobold.at](http://schokobold.at)

holz oder Feuerzeug anzünden und langsam brennend über den Alaska träufeln. Sobald der Alkohol verbrannt ist und die Gäste ausreichend beeindruckt wurden, den Baked Alaska mit einem warmen Messer in Stücke schneiden und sofort servieren.







# MANGO-MARACUJA-ETON-MESS

## mit griechischem Joghurt

---

*Für 6 Personen*

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 40 MINUTEN + 1 STUNDE KÜHLZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Eton Mess, das ist eine der echt köstlichen Kreationen der britischen Küche. Hier mit tropischen Früchten statt Erdbeeren – weil ja Winter ist!*

### ZUTATEN FÜR DIE BAISER

- 2 große Eiklar
- 1 Prise Salz
- 100 g Feinkristallzucker
- 2 Mangos, reif, gewürfelt
- 5–6 Maracuja, reif
- ½ EL Honig, flüssig
- 100 g Schlagobers
- 100 g griechisches Joghurt

### ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 130 °C vorheizen.
- Das Eiklar mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Bei laufendem Mixer nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis alles gut vermischt ist.
- Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse in die Mitte des Backblechs geben und mit der Rückseite

eines Löffels formen und verteilen.

- Etwa 1 Stunde lang backen, bis das Baiser außen knusprig und innen noch ein wenig weich und klebrig ist. Auskühlen lassen.
- Die gewürfelten Mangos in eine Schüssel geben und den Honig darüberträufeln. Das Schlagobers schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, dann das Joghurt unterheben. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.
- Das Baiser auf den Boden der Serviergläser bröseln, mit der Schlagobers-Joghurt-Mischung bedecken, Mangostücke und etwas Passionsfruchtfleisch hinzufügen und die Schichtung noch einmal wiederholen, um alle 6 Gläser zu füllen. Zum Schluss noch mit Passionsfrucht toppen und sofort servieren.



## BAISERNESTER mit Kardamom-Obers und Preiselbeeren

Für 8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 85 MINUTEN + 1 STUNDE KÜHLZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Süßes Baiser, herbe Preiselbeeren, lockend würziges Obers:  
so vielschichtig, so gut!*

### ZUTATEN FÜR DIE BAISERNESTER

- 4 große Eiklar, Raumtemperatur
- 200 g Kristallzucker
- 1 TL Tafelessig (oder Zitronensaft)
- 1 TL Maisstärke

### ZUTATEN FÜR DIE PREISELBEERSAUCE

- Saft und Schale von 2 Orangen
- 250 g Preiselbeermarmelade, kalt gerührt
- 1 TL Vanilleextrakt

### ZUTATEN FÜR DAS KARDAMOM-OBERS

- 300 ml Schlagobers
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Staubzucker

### ZUTATEN ZUM VERZIEREN

- Kandierte Orangenscheiben
- Rosmarinzweige

### ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 140 °C vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 8 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 5 Zentimetern aufzeichnen, wobei zwischen den Kreisen etwas Platz sein sollte.
- In einer sauberen und trockenen Schüssel eines elektrischen Standmixers das Eiklar schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Den Zucker nach und nach esslöffelweise einrieseln lassen, wobei zwischen den einzelnen Zugaben gut gerührt wird. Sobald der gesamte Zucker hinzugefügt ist, 5 Minuten lang weiterschlagen. Den Essig oder Zitronensaft und die Speise-

stärke hinzugeben und weitere 5 Minuten schlagen, bis die Masse fest und glänzend ist.

- 2 bis 3 gehäufte Esslöffel Baiser in die vorgezeichneten Kreise auf dem Backpapier geben. Mit der Rückseite eines Löffels die Baisers zu Nestern formen und oben eine leichte Mulde bilden.
- Das Backblech in die Mitte des Backrohrs schieben und die Temperatur sofort auf 110 °C reduzieren und 1 Stunde lang backen. Dann das Backrohr ausschalten und vollständig abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Preiselbeersauce zubereiten: ¼ der geriebenen Orangenschale beiseitestellen, um die fertigen Baisernester damit zu garnieren. Preiselbeermarmelade, Orangenschale und -saft sowie Vanilleextrakt in einen mittelgroßen Topf geben und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. In eine Schüssel umfüllen und vollständig abkühlen lassen.
- Das Schlagobers mit Kardamom, Vanille und Staubzucker schlagen, bis sich feine Spitzen bilden.
- Zum Servieren ein paar Esslöffel des Schlagobers auf jedes Baisernest geben, etwas Preiselbeersauce darauflöffeln. Mit der restlichen Orangenschale, kandierten Orangenscheiben und einem Rosmarin-zweig garnieren. Sofort servieren.



### PRODUKT-TIPP

## WILDPREISELBEERKOMPOTT NACH TIROLER ART TIROLER FRÜCHTEKÜCHE

Nur die besten Preiselbeeren werden in der Unterweger Früchteküche nach traditionellen Rezepturen zu Konfitüre und Kompott verarbeitet. Das Osttiroler Familienunternehmen in dritter Generation stellt höchste Ansprüche an die verwendeten Zutaten, an die Erlesenheit der Rezepte und an sich selbst.

[shop.fruechtekueche.at](http://shop.fruechtekueche.at)  
€ 5,49/Glas







# SCHNEE BACKEN

Wenn es draußen nicht so recht schneien will, dann backen wir uns den Schnee eben selber. Mit diesen Tipps gelingen Meringue, Baiser und Co. im Handumdrehen.

## Eiklar hier, Eiklar da

Beim Kochen und Backen werden gemeinhin mehr Dotter als Eiklar verwendet. Aber was tun mit ein, zwei Eiweiß? Die gute Nachricht: Eiklar lässt sich problemlos und ohne Qualitätsverlust einfrieren und nach dem Auftauen wunderbar aufschlagen. So kann man ganz gemütlich genügend Eiklar ansammeln, um dann genug für ein Baiser-Dessert oder für eine Pavlova beisammenzuhaben.



## Kupfer ja, Plastik nein

Ein stabiler Eischnee ist das Um und Auf beim Backen. Sauberkeit ist essenziell! Die Schüssel muss ebenso rein sein wie der Schneebesen. Und: Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass Schnee besonders gut in Kupferkesseln aufgeschlagen wird – und auch seine Form länger hält. Edelstahl oder Glas funktionieren aber ebenso. Nur Plastik ist kein guter Tipp: Da bleiben auch bei größter Sauberkeit Fettmoleküle hängen – und die verhindern ein stabiles Aufschlagen des Eiklars.

## Langsam aufschlagen

Es lohnt, sich ein bissl Zeit zu lassen und den Mixer auf mittlerer Stufe seine Arbeit tun zu lassen. Das ergibt kleinere Luftblasen im Eischnee, die auch besser halten und nicht zusammenfallen. Das Resultat: luftig aufgegangene Meringue!

! **Mehr über Baiser**  
online unter:  
● [falstaff.at](http://falstaff.at)



# Mit Liebe Backen



Da bin ich mir sicher.

**ZUM HOFER PREIS,-**

[HOFER.AT/REZEPTWELT](https://hofer.at/rezeptwelt)

## LINZER AUGEN



JETZT NACHBACKEN



Entdecken Sie das HOFER Backsortiment und viele weitere Rezepte:





# DIE DUNKLE SEITE DES KARPFENS

Tobias Müller widmet sich den nicht alltäglichen Genüssen.  
Diesmal: Fischbeuschelsuppe.

**I**n Esskulturen, die etwas vom Fisch verstehen, gelten seine Inneren seit jeher als besondere Delikatesse und werden ganz selbstverständlich gegessen – nicht auch, sondern mit ganz besonderer Freude: Die Taiwaner lieben ihre gebratenen Milchwischdärme zum Frühstück, die Franzosen schwören auf Seeteufelleber, in Tokios Sushibars wird allwinterlich, wenn er Saison hat, Kabeljau-Milchner geschlemmt, und die Chinesen zahlen für Fischköpfe mehr als für den Rest.

Auch bei uns war das vor gar nicht allzu langer Zeit nicht so anders. Vor allem barocke Kochbücher gehen weit über das bloße Panieren, Braten oder Backen hinaus – die Vielfalt an Zubereitungsarten und verkochten Teilen ist erstaunlich: da werden Karpfenschlund gesotten, Äschenmägen gekocht, Aalrutten- und Hechtlebern gebraten und Milchner paniert, und die



Falstaff-Rezepte-Chefredakteur  
**TOBIAS MÜLLER**

Schwimmblyse des Hausen, des Königs der Störe, lieferte die begehrteste, weil feinste Gelatine für Sulzen.

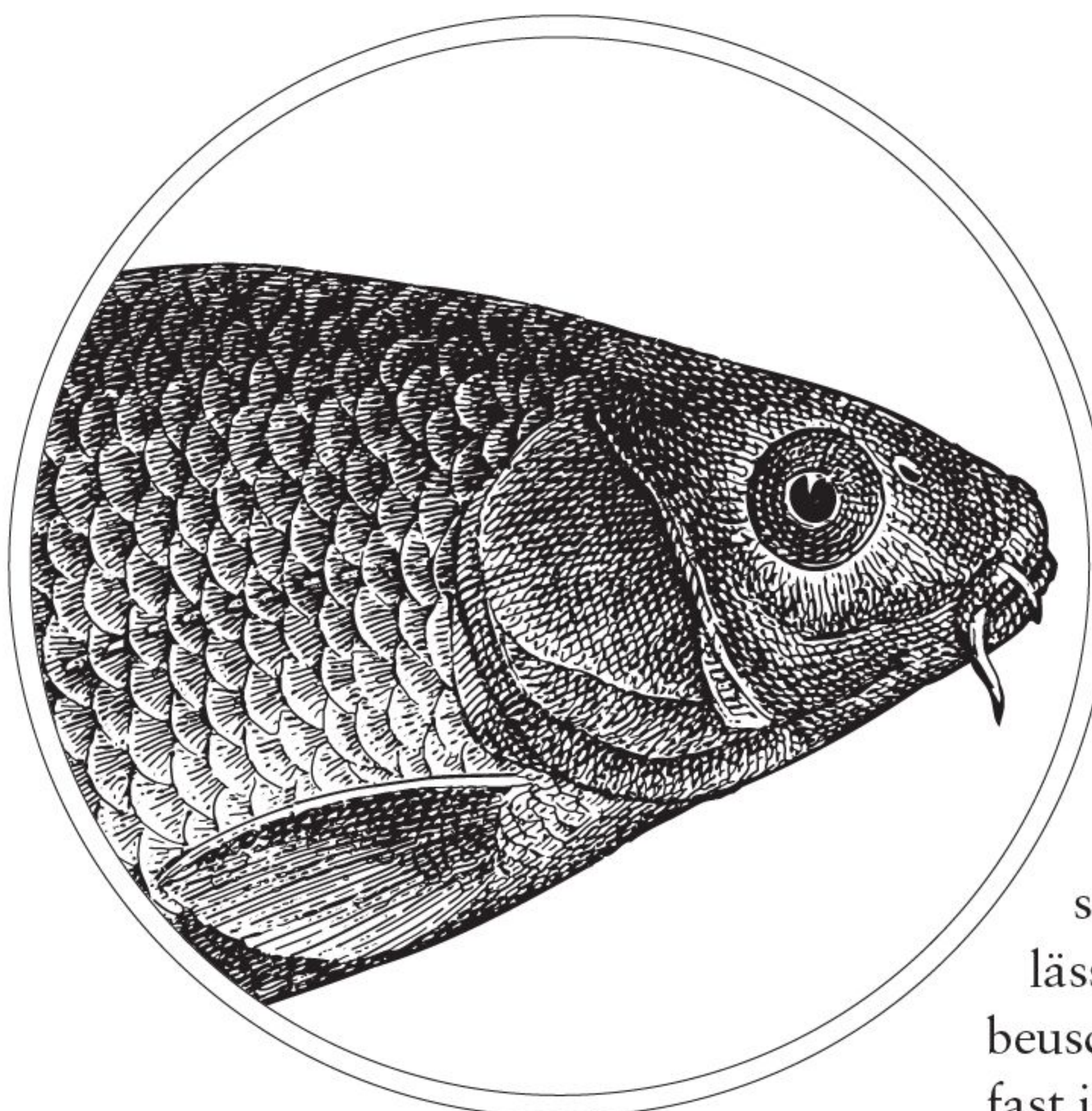
Mit dem Verschwinden der Fasttage, der Bedeutung der Religion und mit den zunehmend verschmutzten Gewässern ist diese einst große Fischkochkultur leider bei uns ebenso fast verschwunden. Heute zeugt nur mehr die Fischbeuschelsuppe von diesem einstigen Wissen um die Köstlichkeit der dunklen Seite des Fisches – und auch sie ist akut vom Aussterben bedroht. Dabei kann sie unverschämt köstlich sein: kräftig fischig, zart sauer, cremig und körnig, befriedigend üppig und höchst elegant.

Sie ist ein Relikt aus einer Zeit, als tierisches Eiweiß wertvoller als Arbeitszeit war, und nur mehr ganz manchmal auf der Karte meist hoffnungslos altmodischer Beisl zu finden. Der »Birner« an der Alten Donau etwa bietet sie immer noch an, aber wie die Wiener Fischküche im Allgemeinen ist >









Der Karpfen kann viel besser sein als sein Ruf. Das gilt auch für seine Innereien.

» Die Fischbeuschelsuppe ist ein Relikt aus einer Zeit, als tierisches Eiweiß noch wertvoller als Arbeitszeit war, und nur mehr ganz manchmal auf der Karte meist hoffnungslos altmodischer Beisl zu finden.«

> auch die Fischbeuschelsuppe dort nur mehr ein Schatten ihres einstig großen Selbst. Wer sie in alter Köstlichkeit genießen will, der muss sie wohl oder übel selber machen.

Glücklicherweise ist das gar nicht so schwer, wie der Name vermuten lässt – im Vergleich zu einem Kalbsbeuscherl etwa ist eine Fischbeuschelsuppe fast im Handumdrehen gemacht. Sie ist nicht besonders kompliziert, macht gar nicht so viel Arbeit und lässt sich wunderbar einfrieren. Bereiten Sie also unbedingt gleich mehr zu, als Sie akut brauchen.

Fischbeuschelsuppe ist ein reduziertes Gericht. Etwas Karpfenköpfe und Innereien, Wein, ein bissl Gemüse, ein Hauch Orangenschalen, etwas Stärke, mehr braucht es nicht. Wenn alles gut geht, bekommen Sie eine Suppe, bei der jeder Löffel ein Fest unterschiedlicher Konsistenzen und Geschmäcker ist.

### Klassische Fischbeuschelsuppe (leicht genug für acht)

#### ZUTATEN

- 4 Karpfenkarkassen mit Köpfen
- 2–3 Flaschen Weißwein
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 1 Stange Porree, in Ringe geschnitten
- 3 Stangen Sellerie, in kleine Stücke gehackt
- Ein paar Zweiglein Thymian
- 4 Lorbeerblätter
- 10–15 Pfefferkörner
- Je etwa 300 g Karpfenmilchner und -rogen
- 35 g Mehl
- 100 g Butter
- Schale von ½ unbehandelten Orange
- 1 Schuss Cognac, nicht zu knapp
- 2 Knoblauchzehen
- Weißbrotwürfel nach Bedarf

#### ZUBEREITUNG

- Die Karpfenköpfe halbieren und zusammen mit den Gräten wässern. Die Hälfte der Karkassen in einen Topf geben und mit eher saurem Weißwein bedecken. Rechnen Sie mit etwa einer Flasche pro Kilo Karkasse. Zum Kochen bringen, Schaum abschöpfen, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Karotten, Porree, Stangensellerie, Thymian, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zufügen und 20 bis 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Die Karkassen herausheben, zum Abkühlen zur Seite stellen und die restlichen noch rohen Karkassen in den Sud legen. Wieder zum Kochen bringen, wieder abschöpfen, 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, zur Seite legen und den Sud abseihen. Sie sollten jetzt einen doppelt gekochten Fischfond haben. Etwas auskühlen lassen und so gut wie möglich das Fett abschöpfen, das oben schwimmt.
- In der Zwischenzeit das restliche Fleisch von den Karkassen, vor allem den Köpfen lösen und für die Suppe aufheben. Milchner und Rogen kurz in einem Wein-Wasser-Gemisch (oder einem Schöpfer der Fischsuppe) garen, dann mit dem Rücken eines Messers aus der Haut schaben.
- Aus dem Mehl und der Butter eine Einbrenn machen, mit der entfetteten Suppe aufgießen, aufkochen und sämig werden lassen. Rogen und Milchner dazugeben, mit der Schneerute ordentlich durchrühren und mit Orangenschale würzen. Dann das ausgelöste Fleisch und das zerkleinerte Suppengemüse (Karotten und Stangensellerie) dazugeben.
- Salzen und pfeffern. Mit einem nicht zu knappen Schuss Cognac und eventuell mehr Wein abschmecken. Weißbrotwürfel im Rohr vorrösten, Knoblauch feinst hacken und in Butter angehen lassen, resche Brotwürfel untermischen und zur Suppe servieren.





Faulmann & Faulmann

Küchen



**LEICHT** Die neue Furnierfront BAHIA von LEICHT schafft einen anspruchsvollen Spagat: Sie kreiert einerseits mit ihrer spezifischen Rillenstruktur und spannungsvolle Ästhetik und sorgt andererseits durch die optische Verschmelzung mehrerer Möbelfronten für ein harmonisches Gesamtbild.

Kreativ für außergewöhnliches Design!

Faulmann & Faulmann Küchen • Muthgasse 64 • A-1190 Wien • T +43 (0)1 3708195

www.faulmann.at • office@faulmann.at •  @faulmann\_kuechen\_wien •  @faulmannkuechenwien



GRILLEN IST UNS WURSCHT



FEUERRING®

DAS ORIGINAL







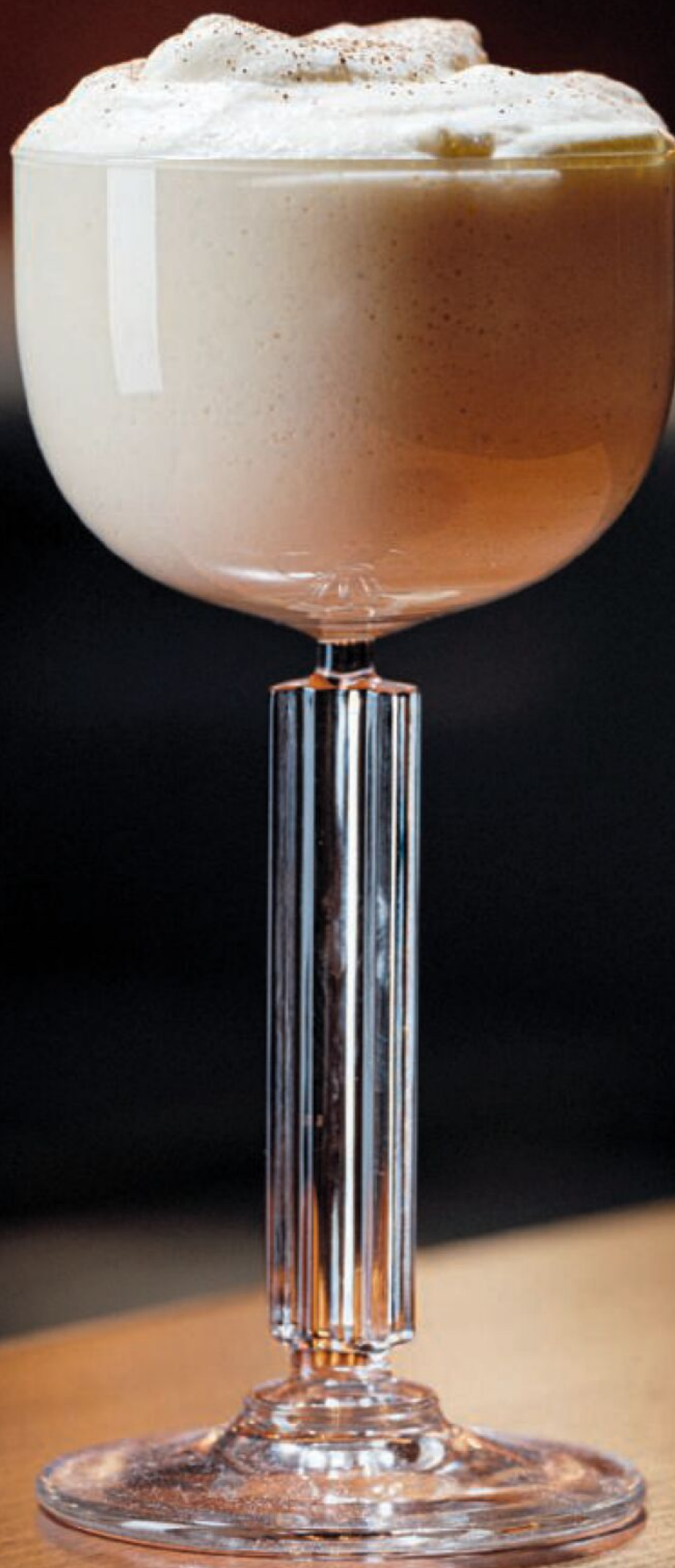
# AUF DIE FEIERTAGE!

*Der Falstaff Barkeeper des Jahres serviert uns an dieser Stelle in jeder Ausgabe einen exklusiven Drink passend zur Saison. Diesmal seine Version des klassischen Eggnog – ein geschüttelter Eierlikör für fortgeschrittene Genießer!*



**HEINZ KAISER**  
IST DER FALSTAFF BAR-  
KEEPER DES JAHRES 2023.

Heinz Kaiser ist studierter Pharmazeut und Cocktailschöpfer aus Leidenschaft. Er hat für seine Kreationen bereits zahlreiche internationale Preise gewonnen, unter anderem Silber bei der Diageo World Class, dem wichtigsten Cocktailbewerb der Welt. Nach 2013 ist er heuer bereits zum zweiten Mal Falstaff Barkeeper des Jahres. Wer seine Drinks von ihm gemixt probieren will, besucht ihn in seiner Bar »Dino's Apothecary« in Wien.



## DINO'S EGGNOG

*Die Mengenangaben sind für eine Person – bei Bedarf an die Gästezahl anpassen.*

### ZUTATEN

- 40 ml Havana-Rum Añejo 7 años
- 15 ml Sherry Oloroso
- 30 ml Milch
- 30 ml Obers
- 1–2 EL Vanillezucker mit frischer Vanille
- 1 kleine Prise Salz
- 1 Ei
- Muskatnuss zum Garnieren

*Für den Vanillezucker 500 Gramm Staubzucker mit 2 aufgeschnittenen Vanillestangen vermischen und gut verschlossen mindestens 1 Woche stehen lassen.*

### VARIANTE KALT:

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und durch ein feines Sieb in eine Martinischale gießen. Mit frisch geriebener Muskatnuss bestreut servieren.

### VARIANTE WARM (IDEAL FÜR MEHRERE GÄSTE):

Rum, Sherry, Milch, Vanillezucker und Eigelb über dem Wasserbad schaumig schlagen, halbsteif aufgeschlagenes Obers zugeben und weiter vorsichtig erwärmen. Das Eiklar mit einer kleinen Prise Salz steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben. In hitzefeste Gläser füllen und mit frisch geriebener Muskatnuss bestreut servieren.





PRODUCE OF FRANCE

DEPUIS 1864 À ÉPERNAY



## CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

ist ein „handgemachter“ Champagner, der vornehmlich aus Grand-Cru-Lagen gekeltert wird – und das bereits in vierter Generation durch die Kellermeisterfamilie Jaeger.

[www.alfredgratien.com](http://www.alfredgratien.com)



# gourmet shortlist

## 22. TULLNERFELDER NEUJAHRSKONZERT

Unter dem Dirigat von Prof. Robert Lehrbaumer begrüßen die Donaukultur und Dr. Richard das Wiener Residenzorchester im »Berghotel Tulbingerkogel«.

Am 5. Jänner 2024 findet das traditionelle »Tullnerfelder Neujahrskonzert« statt. »Wir sind stolz, dass wir das Wiener Residenzorchester, unter dem Dirigat von Prof. Lehrbaumer, gewinnen konnten«, so Alexandra Müllner, Geschäftsführerin der Donaukultur KG. Im wunderschönen Ambiente wird das Publikum mit Walzer-Klassikern von Johann und Josef Strauss im neuen Jahr willkommen geheißen.

Tickets unter: [donaukultur.com](https://donaukultur.com)



## GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Für Schinkenliebhaber von heute zählt nicht nur der Geschmack, sondern auch das Gewissen. Moderne Verbraucher legen Wert auf erstklassige Qualität gepaart mit Nachhaltigkeit. Zeitgemäßer Fleischgenuss bedeutet somit, dass exzellente Produkte und umweltfreundliche Herstellungsverfahren »Hand in Hand gehen«. Diese Wünsche (über)erfüllt Berger Schinken: Die Schinken- und Wurstprodukte aus dem Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL sind dank des Verzichts auf Übersee-Soja in der Fütterung der Tiere deutlich umweltfreundlicher – bis zu 45 Prozent CO<sub>2</sub> werden so eingespart. »Konsumenten können einen genussvollen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten und Bauern aus der Region unterstützen«, so Rudolf Berger.

Berger Schinken verpackt seine beliebten 100-Gramm-Schinken in recyclingfähige, wiederverwertbare Folien. Die Verpackungen sind nicht nur besonders umweltschonend, sondern auch leichter als die bisherigen – allein dadurch werden pro Jahr 24 Tonnen Kunststoff eingespart. [berger-schinken.at](https://berger-schinken.at)







Der Liebherr Store bietet viel Raum für Beratung und Kundenservice.

# DER LIEBHERR-HAUSGERÄTE-STORE

Exklusiv in Wien – direkt im ICON Tower am Hauptbahnhof.  
Freuen Sie sich auf das einzigartige Liebherr-Frische-Erlebnis.  
Entdecken Sie innovative Technologien für mehr Genuss.

**K**ein Hausgerät ist für den Menschen wichtiger als der Kühlschrank – im praktischen wie im emotionalen Sinn. Für Liebherr ist das seit 70 Jahren Grund genug, kompromisslos hochwertige Geräte zu entwickeln. Beim ersten eigenen Liebherr Store im ICON Tower am Wiener Hauptbahnhof schließt das Unternehmen daher keine Kompromisse: Auf großzügigen 170 Quadratmetern erlebt der Kunde die vielfältige Produktpalette von Liebherr.

Mit seinem ersten Liebherr Store im Herzen Europas schlug Liebherr ein weiteres Kapitel seiner traditionsreichen Unternehmensgeschichte auf, beschreitet innovative Wege und macht somit die Marke deutlich greifbarer.

**VIelfältige Themenwelten**  
Der Liebherr Store bietet dank der Aufteilung in Themenwelten eine schnelle und bedürfnisnahe Übersicht. Ob Einbau, Gefrieren, BioFresh, SmartDevice, MyStyle oder Wein – in jeder dieser Themenwelten können alle Features, Ausstattungen, Oberflächen, Materialien und Größen der jeweiligen Produkte entdeckt werden. Unter den rund 50 Ausstellungsgeräten finden die Kundinnen und Kunden Kühlgeräte für jeden Anspruch: vom Einstiegsgerät bis zum Highend-Modell.

**RAUM FÜR KUNDENSERVICE**  
Und schon beim Betreten des Liebherr-Hausgeräte-Stores wird klar: Hier geht es um Kommunikation und Begegnung. Der große Eichenholztisch ist der perfekte Ort für Bera-

tungsgespräche – und lädt bei Events, bei denen auch gerne die Showküche zum Einsatz kommt, zum Essen, Trinken und zu Gesprächen ein. Umfangreiche Verkaufs- und Serviceangebote helfen auf dem Weg zum Wunschgerät, unter anderem auch dank der aktiven und gezielten Zusammenarbeit mit den vielen Liebherr-Handelspartnern in Wien und Umgebung. Der Store hat auch viele Geräte und Zubehör direkt zum Mitnehmen vorrätig – oder liefert lagernde Geräte innerhalb von 24 Stunden. Somit ist klar, bei Liebherr wird Kundenservice gelebt.

## INFO

Weitere Informationen unter  
[home.liebherr.com](http://home.liebherr.com)



# gourmet shortlist



## CRUNCH UP YOUR LIFE!

100 % Bio Dinkel Cracker  
von LAND-LEBEN

Die köstlichen, goldbraunen »Bio Dinkel Cracker« von LAND-LEBEN sind ideal als natürlicher und ballaststoffreicher Snack oder für das Dipvergnügen zwischendurch.

Die idealen Begleiter zu einem guten Glas Wein, perfekt zum Dippen oder beim Snacken mit der Familie. Aber auch unterwegs als Stärkung bei der Berg- oder Radl-Tour, beim Picknick und bei der Jause zwischendurch sorgen sie für natürlichen Genuss. Der Gaumenkitzel, der geschmacklich überrascht. Egal ob verfeinert mit Aufstrichen gegen den kleinen Hunger zwischendurch oder als Beilage zum frischen Salat – der feine Dinkelgeschmack und die Gewürzmischungen machen sie immer zum Genuss.

Mehr Infos, Rezepte und Gewinnspiele unter [land-leben.com](http://land-leben.com)



## LILLET HOT HAZEL

Zutaten für 1 Tasse (0,25 l):

- 5 cl Lillet Rosé
- 4 cl Kirschsafft
- 4 cl Passionfruit-Saft
- 1 cl Zitronensaft
- 0,75 cl Haselnuss-Sirup

**Garnitur:** Schlagobers, Haselnusskrokant

**Zubereitung:**

Alle Zutaten erhitzen (nicht kochen). In eine hitzebeständige Tasse füllen, mit Schlagobers toppen und mit Haselnusskrokant bestreuen.

## AL BRONZO – FÜR EIN INTENSIVES PASTA-ERLEBNIS

Gerade einfache Gerichte überzeugen erst durch die Verwendung hochwertiger Zutaten. Barillas Premiumpasta »AL BRONZO« bleibt dank ihrer einzigartigen Textur und rauen Oberfläche al dente und bindet Saucen ideal für einen intensiveren Geschmack. Ein exklusiver Genuss und Qualität stehen hier im Vordergrund: Im »Lavorazione Grezza«-Verfahren wird der Pastateig durch Bronzematrizen mit Mikrogravuren gepresst, die dem Produkt eine intensive Rauheit verleihen. Verwendet wird ein Hartweizen von höchster Qualität, dessen Vermahlung einen proteinreichen Grieß mit intensiver goldgelber Farbe ergibt – entscheidend für hochwertige Pasta. [barilla.com](http://barilla.com)



## LILLET HOT APPLE

Zutaten für 1 Tasse (0,25 l):

- 8 cl Lillet Blanc
- 15 cl Apfelsaft trüb
- 2 cl Zitronensaft

**Garnitur:** Apfelscheibe, Zimtstange

**Zubereitung:**

Alle Zutaten erhitzen (nicht kochen). In einer hitzebeständigen Tasse servieren und mit Apfelscheibe und Zimtstange garnieren.

[lillet.com/de-at/winter-drinks](http://lillet.com/de-at/winter-drinks)



BARILLA AL BRONZO

# EIN KLASSIKER MIT NEUER INTENSITÄT



EINZIGARTIG RAUE OBERFLÄCHE



EIN ZEICHEN DER LIEBE





Ethel Hoon und Jakob Zeller haben sich im legendären Restaurant »Fäviken« kennen und lieben gelernt. Vor Weihnachten noch kochen die beiden in Meran in Südtirol groß auf.









Das prächtige Hotel »Ottmanngut« in Meran ist ein würdiger Rahmen für Jakobs und Ethels Küche.

**D**er Dezember ist für Ethel Hoon und Jakob Zeller meist keine sehr besinnliche Zeit. Die beiden gehören aktuell zu den spannendsten jungen Köchen Europas und haben in den vergangenen Jahren gleich in zwei Skiregionen gekocht – erst beim schwedischen Superstar Magnus Nilsson im legendären »Fäviken«, dann, für die vergangenen vier Jahre, im »Klösterle« in Lech am Arlberg. Ab diesem Dezember werden die zwei im »Ottmanngut« in Meran aufkochen. Fürs Adventkeksebacken blieb und bleibt da eher wenig Zeit.

Gut, dass für Ethel das große Keksfest ohnehin erst etwas später im Jahr kommt. Sie ist in Singapur aufgewachsen, und dort wird vor allem für das chinesische Neujahrsfest aufgebacken, das meist im Februar steigt (wie beim christlichen Osterfest richtet sich das genaue Datum nach dem Mond und variiert). Als wir die zwei gebeten haben, uns ihre liebsten Keksrezepte zu verraten, haben sie daher traditionell singapurisches Kueh-Gebäck vorgeschlagen.

Kueh bezeichnet in ganz Südostasien kleine, süße Snacks, die europäischen Keksen ähneln, von grünen, mit

Pandanblättern aromatisierten

Pfannkuchen (S. 90) über

in Rosenform gebackene

Waffeln (S. 88) bis hin

zu süßen Teigtaschen

und Reisbällchen.

Das Wort

stammt wahr-

scheinlich aus dem

Dialekt Fujians in

Südchina, jener

Gegend, aus der die

meisten chinesischen

Einwanderer in

Singapur und Malaysia

im 19. Jahrhundert kamen.

Sie reisten oft als Händler an

die Straße von Malakka und waren entsprechend oft wohlhabende, kultivierte Leute mit großem Interesse am guten Essen. Ihre Küche, die sogenannte Nyonya Cuisine, ist eine bunte, aufregende Mischung aus chinesischen, malay- >



Die Zukunft braucht  
mehr grünen Strom.



**Darum investieren wir in  
mehr erneuerbare Energie.**

Wir alle leisten einen Beitrag zur Energiewende, indem wir fossile Brennstoffe durch grünen Strom ersetzen. Deswegen investieren wir bei VERBUND in die Erzeugung und Verteilung von immer mehr grünem Strom. Denn es ist wichtig, dass er überall bereitsteht, wo er gebraucht wird. Gemeinsam sind wir die Kraft der Wende.

**Verbund**





Zum Weihnachtskeksebacken bleibt den beiden meist wenig Zeit – sie backen eher kurz vor dem chinesischen Neujahr im Februar.



> sisch-islamischen und anderen südostasiatischen, oft buddhistischen Einflüssen – und gilt immer noch als eine der spannendsten Küchen der Welt.

Die Vielfalt an Formen, Farben, Geschmäckern und Konsistenzen der Kueh ist entsprechend atemberaubend, ihre Herstellung mitunter aufwendig: »Sie verlangen nach allen Armen einer Familie, den Händen eines Dorfes, der Kraft der Jungen und dem klugen Rat der Älteren«, schreibt Christopher Tan in seinem Backbuch »The Way of Kueh«. Traditionell kamen >

Pandan-Pancakes mit Kokosfülle sind ein süßer Klassiker aus Ethels Heimat Singapur.







KANN DEINE KÜCHENMASCHINE

WIEGEN UND  
KOCHEN?

**KENWOOD**  
**CAN**

Jetzt die **Cooking Chef XL** mit 3 Jahren  
Garantie inkl. Pick-Up Service sichern.  
Weitere Details unter [kenwoodaustria.at](http://kenwoodaustria.at).







## GRUND-REZEPTE

### PANDAN-MEHL

- 1 kg Kuchenmehl (oder glattes Mehl)
- 150 g Pandanblätter (im Asiashop erhältlich)
- Die Pandanblätter in 3 Zentimeter große Stücke schneiden und zusammen mit dem Mehl in eine Pfanne geben.
- Auf niedriger Temperatur so lange rösten, bis die Pandanblätter die Farbe verlieren und ihr Aroma freigeben. Das Mehl sollte dabei keine Farbe annehmen. Das Mehl sieben und kühl stellen.

### PANDAN-SAFT

- 100 g Pandanblätter
- 300 ml Wasser
- Die Pandanblätter mit Wasser fein pürieren, in ein Passiertuch füllen und ausdrücken. Den Pandansaft kühl stellen und noch am selben Tag verwenden.

Glückskekse (l. o.) kommen aus der US-chinesischen Küche. Wer ein Waffeleisen hat, kann sie leicht zu Hause machen.

Die beiden nebenan stehenden Rezepte benötigen Sie für die Kekse auf den kommenden Seiten.



> daher die Frauen einer Familie alle zusammen und mischten und kneteten und buken alle gemeinsam.

Heute kaufen auch die meisten Einwohner Singapurs ihre Kuehs meist in Spezialgeschäften. Aber manchmal, zu hohen Feiertagen etwa, müssen es selbst gebackene sein – und nicht alle sind so schwierig, dass man sie nicht auch allein oder zu zweit versuchen könnte.

Ethels persönlicher Favorit sind die Pineapple Tarts, ohne die für sie ein chinesisches Neujahrsfest nicht vorstellbar ist. Wenn sie das Heimweh packt, dann bäckt sie gemeinsam mit Jakob welche. Selbst wenn gerade Dezember und Hochsaison ist. <

### Buchtip

Wer sich näher für Kueh-Bäckerei interessiert, schaut am besten in das wunderschöne, toll geschriebene Buch »The Way of Kueh« des singapurischen Kulinarikautors Christopher Tan, in dem er dem Gebäck ein belletristisches Denkmal gesetzt hat.

### Essen bei Ethel Hoon und Jakob Zeller

Ab Dezember und für den Großteil des kommenden Jahres kochen Ethel Hoon und Jakob Zeller im »Ottmanngut« in Meran in Südtirol. 2025 wollen sie dann ihr eigenes Restaurant in der Nähe von Bozen eröffnen.



# Für eine Welt wie im Traum, nur schöner.

Um Welten besser wohnen.

Entdecken Sie  
unser **einzigartiges  
Modulnova Küchen-  
paradies** in Linz!

**MODULNOVA**

1947 *Manzenreiter*

**Was ist es, das den Küchen von Modulnova dieses ganz besondere Flair verleiht?**  
Ist es das Mehr an Materialien oder das unvergleichliche Schlaraffenland an Farben?  
Kommen Sie einfach selbst darauf – und zugleich auf schönste Einrichtungsideen –  
in unserer neuen Modulnova Küchenwelt am Standort Linz. [www.manzenreiter.at](http://www.manzenreiter.at)







# PINEAPPLE TARTS

*Für ca. 40 Stück*

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE + 1 NACHT ZUM RASTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Sieht fast wie klassische Weihnachtsbäckerei aus, schmeckt aber umwerfend gut nach Urlaub in den Tropen. Für Ethel Hoon das wichtigste Gebäck zum chinesischen Neujahr!*

## ZUTATEN FÜR DIE ANANAS MARMELADE

- 2 kg Ananas, geschält
- 880 g Zucker
- 10 Nelken
- 1 Sternanis

## ZUTATEN FÜR DEN MÜRBEIG

- 420 g Pandanmehl (siehe Grundrezept)
- 35 g Maisstärke
- 20 g Staubzucker
- 5 g feines Salz
- 170 g kalte Butter, in Würfeln
- 85 g Schweineschmalz, kalt
- 2 Eier
- 25 g kaltes Wasser

## ZUBEREITUNG

- Am Tag vor dem Backen die Ananas in kleine Stücke schneiden, in ein Passiertuch füllen und so gut wie möglich ausdrücken, dann das Fleisch für später zur Seite stellen. Den Saft in einen Topf geben und auf ein Viertel einreduzieren. Dann das Fruchtfleisch, den Zucker und die Gewürze hinzugeben. So lange kochen, bis eine dicke Marmelade entsteht. (Bis auf 112 °C, wenn ein Marmeladen-Thermometer Zur Hand ist.) Die fertige Marmelade in einen leicht geölten Behälter geben und für mindestens 12 Stunden kühl stellen.
- Für die Kekse Mehl, Maisstärke und Staubzucker in eine Schüssel sieben, Salz, kalte Butter und Schmalz dazugeben. Mit dem »Bischof«-Aufsatz der Küchenmaschine oder mit den Händen die Butter einarbeiten, bis feine Butter-Mehl-Krümel entstehen. Eier und Wasser dazugeben und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig für 12 Stunden kühl stellen.
- Am Backtag den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 4 Millimeter dick ausrollen. Aus der Marmelade etwa 12 Gramm schwere Kugeln formen und auf leicht geöltes Backpapier legen.
- Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig mit einer 5 Zentimeter großen gewellten Form ausstechen, auf ein Backpapier legen und jeweils eine Kugel Ananasmarmelade darauf geben. Kekse für ca. 25 Minuten auf der untersten Schiene backen, bis der Teig goldbraun ist. Die Marmelade sollte dabei nicht zu dunkel oder trocken werden.



## PRODUKT-TIPP

### CREMIX CAFFÉ MACCHIATO NÖM

Darf es eine Tasse – nein, lieber ein Becher NÖM Cremix Caffé Macchiato sein? Röstfrischer, vollmundiger Kaffee in fein-cremigem Dessertjoghurt kann nur die neue NÖM Cremix Sorte Caffé Macchiato sein. Der ideale Genussmoment für Kaffeeliebhaber.

**Bei BILLA und BILLA Plus erhältlich.**





## KUEH ROSE (ROSENKÜCHLE) *mit schwarzem Sesam*

---

*Für ca. 50 Stück*

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN + 1 NACHT ZUM RASTEN DES TEIGS

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Achtung: Für diese prächtigen Kekse brauchen Sie eine spezielle Form aus dem Asia-Shop (oder aus dem Internet). Dann aber sind sie blitzschnell gemacht – und so gut!*

### ZUTATEN

- 410 g Reismehl
- 600 ml Kokosmilch
- 90 g Tapiokastärke
- 3 Eier
- 100 g Wasser
- 120 g Staubzucker
- 40 g Schwarzer Sesam
- Salz
- Öl zum Frittieren

### ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verrühren. Er sollte die Konsistenz von flüssigem Pfannkuchenteig haben, falls nötig, mehr Wasser hinzugeben. 12 Stunden rasten lassen.
- Öl in einen Topf geben und auf 160 °C erhitzen. Die Kueh-Rose-Formen 5 Minuten im Öl baden, bis sie heiß sind. Mit einer Zange oder mit Stäbchen aus dem Öl nehmen und kurz abtropfen lassen. Bis knapp unter den Rand in den Teig tauchen (ca. 5 Sekunden), sodass der Teig darauf haftet, und wieder zurück ins Öl geben. Sobald die Küchle eine goldbraune Farbe haben, aus dem Öl nehmen, von der Form lösen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Am besten noch warm servieren.











# KUEH DADAR

## PANDAN-PALATSCHINKEN

### *mit Kokosnussfüllung*

---

*Für ca. 30 Stück*

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Ein ikonischer Snack, von dem man nicht genug bekommen kann.*

#### ZUTATEN FÜR DIE PFANNKUCHEN

- 190 g Pandansaft (siehe Grundrezept S.84)
- 360 g Kokosmilch
- 1 Ei, geschlagen
- 15 g Zucker
- Salz
- 190 g Pandanmehl (siehe Grundrezept S.84)
- 15 g Tapiokastärke
- ½ TL Backpulver

#### ZUTATEN FÜR DIE KOKOSNUSSFÜLLUNG

- 220 g Gula-Melaka-Palmzucker (oder Moscovado-Zucker)
- 80 ml Wasser
- 25 g Pandanblätter
- 300 g Kokosnuss, geraspelt
- Salz
- ½ TL Maisstärke, mit 1 El Wasser verrührt

#### ZUBEREITUNG

- Für die Füllung den Zucker mit dem Wasser und den Pandanblättern zum Kochen bringen. Sobald sich der Zucker ganz aufgelöst hat, die Blätter herausnehmen, die Kokosnussraspel und das Salz dazugeben. Auf niedriger Hitze 10 bis 20 Minuten köcheln, bis die Raspel glasig sind und die ganze Flüssigkeit aufgesaugt haben. Zum Schluss die Maisstärke zugeben und kurz aufkochen, bis sie bindet.
- Für die Pfannkuchen Pandansaft, Kokosmilch, Ei, Zucker und Salz verrühren. Mehl, Tapiokastärke und Backpulver sieben und nach und nach zugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig für 15 Minuten rasten lassen.
- Eine beschichtete Pfanne mit etwa 20 Zentimetern Durchmesser auf mittlerer Hitze erwärmen und dünn mit Öl einpinseln. Den Pfannkuchenteig dünn in die Pfanne gießen und nur auf einer Seite backen, bis er gar ist.
- Aus der Pfanne heben und einen Esslöffel der Füllung darauf verteilen. Zuerst die Seiten in die Mitte klappen und dann aufrollen. Die Palatschinken halten sich, luftdicht verpackt, im Kühlschrank 2 Tage, am besten schmecken sie aber frisch.





## CASHEW-COOKIES

---

*Für ca. 40 Stück*

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 2 STUNDEN ZUM RASTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

*Ein herrlich süß-salziger Snack, der besonders gut zu chinesischem Tee passt.*

### ZUTATEN

- 125 g Cashewkerne, geröstet, ungesalzen
- 65 g Staubzucker
- 125 g Kuchenmehl (oder glattes Mehl)
- ¼ TL Salz (weglassen, wenn gesalzene Cashewkerne verwendet werden)
- 65 ml Pflanzenöl

### ZUM DEKORIEREN

- 20 Cashewkerne, halbiert
- 1 Eigelb

### ZUBEREITUNG

- Die gerösteten Cashewkerne in eine Küchenmaschine fein hacken.
- In einer großen Rührschüssel Staubzucker, Mehl und Salz vermischen, gehackte Cashewkerne und nach und nach das Speiseöl hinzufügen, bis ein glatter, nicht klebriger Teig entsteht. Mindestens 2 Stunden rasten lassen.
- Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen. Etwa 10 bis 12 Gramm große Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Auf jede Kugel einen halben Cashewkern legen und mit Eigelb bestreichen. Auf der mittleren Schiene für ca. 15 Minuten im Ofen backen bis die Kekse goldbraun sind.













# GLÜCKSKEKSE

*Für ca. 25 Stück*

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Die köstlichste Weihnachtskarte, die Sie je schreiben werden. Glückskekse sind kein klassisches Kueh, sie stammen aus der amerikanisch-chinesischen Küche, haben aber mittlerweile die ganze Welt erobert.*

## ZUTATEN

- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 65 g Buchweizenmehl
- 65 g Kuchenmehl
- 120 g Butter, geschmolzen
- 4 EL Milch Salz

## ZUBEREITUNG

- Kleine Zettel mit selbst geschriebenen Weisheiten zum Füllen
- Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und 30 Minuten rasten lassen. Waffeleisen aufheizen. Den Teig 2 Minuten im runden Waffeleisen dunkelbraun backen.
- Sobald der Teig fertig gebacken ist, einen selbst geschriebenen Sinnspruch in die Mitte legen, das obere Ende der Waffel darüber klappen und die beiden Enden zusammenziehen, sodass die klassische Glückskeks-Form entsteht. Schnell arbeiten, solange die Waffel noch warm ist und sich formen lässt! Mit Tee servieren.



## PRODUKT-TIPP

### SCHÄRDINGER SOMMERBUTTER

Schärddinger Sommerbutter, die beliebteste Butter der Österreicher, wird mit hochwertigem Sauerrahm hergestellt. Dank seines besonderen Herstellverfahrens ist die Sommerbutter besser streichfähig als herkömmliche Buttersorten und bietet dadurch Buttergenuss auf absolutem Premium-Niveau. Auch süßen Mehlspeisen und Gebäck verleiht die Schärddinger Sommerbutter eine einzigartig feine Note.

€ 2,89

**Erhältlich überall im heimischen Lebensmittelhandel**



## KUEH MAKMUR KAKAO-MÜRBETEIG *mit Erdnussfüllung*

*Für ca. 50 Stück*

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE + 4 STUNDEN ZUM KÜHLEN DES TEIGES

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Ein Kueh, das auf muslimische Einwanderer in Malaysia zurückgeht und heute noch gerne zu Eid al-Fitr serviert wird, dem großen Fest des Fastenbrechens.*

### ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 125 g Erdnüsse, geröstet (ohne Schale, ungesalzen)
- 30 g gesalzene Butter
- 40 g Zucker
- Prise Salz

### ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 350 g Pandanmehl
- 50 g Puderzucker
- 40 g Kakaopulver
- 1/8 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 280 g gesalzene Butter, kalt, in Würfeln

### ZUBEREITUNG

- Die Erdnüsse in der Küchenmaschine (oder im Mörser) fein hacken. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis sie goldbraun ist und nach Haselnüssen riecht. Erdnüsse, Zucker und Salz zugeben. Gut mischen, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
- Mehl, Puderzucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die Butter mit dem »Bischof«-Aufsatz der Küchenmaschine oder mit den Händen so lange einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Den Teig in 15 Gramm große Stücke portionieren. Daraus mit den Händen kleine Kugeln formen und flach drücken. Einen Teelöffel Erdnussfülle hinein geben und zu einem Oval verschließen. Alternativ den Teig einfach rund ausstechen und einen halben Teelöffel Erdnussfülle auf jedes Keks setzen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 165 °C für 15 bis 20 Minuten backen.







# KEKSE BACKEN

Kuehs backen ist in Österreich ein bisschen schwieriger als in Singapur. Vier Tipps, die Ihnen helfen, damit unsere exotischen Kekse noch mehr Freude machen.

## Pandan-Blätter

Pandan-Blätter werden in der Küche Südostasiens häufig eingesetzt, nicht nur zum Backen, sondern auch, um etwa Reis zu aromatisieren. Es gibt sie frisch und getrocknet im gut sortierten Asialaden oder im Internet. Frische Blätter haben das stärkste Aroma, wer getrocknete verwendet, nimmt am besten deutlich mehr.

## Die richtige Form

Rosenküchlein wie in unserer Rezeptstrecke gibt es glücklicherweise in vielen Kulturen. Wer sie machen will, aber nicht die richtige Form zu Hause hat, googelt einfach »Rosenküchlein Form« oder »Waffelbäckerei«. Die Firmen Westmark oder Sidco stellen etwa preiswerte Formen her, die auch auf Amazon verkauft werden.

## Chinesisches Neujahr feiern

Sie bekommen nicht genug vom Keksbacken? Machen Sie es wie zwei Milliarden andere Menschen und feiern heuer auch einmal Chinesisches Neujahr. Das Datum richtet sich nach dem Mond, 2024 wird es am 10. Februar sein. Es ist eine wunderbare Gelegenheit für ein Festessen in ihrem liebsten China-restaurant und dafür, die Kekse dieser Ausgabe noch einmal zu genießen.

## Gefrorene Kokosnuss

Wer zu Recht keine Lust hat, frische Kokosnüsse zu schälen, auszulösen und zu reiben: In indischen Geschäften (und auch bei vielen Chinesen) gibt es tadellose frische geriebene Kokosnuss tiefgekühlt zu kaufen. Macht das Backen von Singapur-Keks und auch sonst das Leben viel leichter.

! **Mehr über Kekse**  
online unter:  
● [falstaff.at](https://falstaff.at)





NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.



ENDLICH EIN  
**Geschenk,**

DAS KEINER  
UMTAUSCHEN WILL.



MEIN  
**Wirtshaus**  
GUTSCHEIN



*Jeder Anlass ist ein guter Anlass, um gemeinsam anzustossen. Und natürlich auch, um hervorragend zu essen und die gemütliche Atmosphäre eines echten Wirtshauses zu genießen. All das steckt in diesem Gutschein für einen Besuch bei einem der über 200 Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.*

*Jetzt bleibt nur noch die Qual der Wahl, bei welchen unserer Wirtshäuser dieser Gutschein eingelöst wird. Von bodenständig und traditionell bis modern und geliegt. Unter dem Dach der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wartet für jeden Gaumen das Richtige unter dem Kochtopfsteckel. Alle Wirtshäuser finden Sie auf [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)*

[WIRTSHAUSKULTUR.AT/GUTSCHEIN](http://WIRTSHAUSKULTUR.AT/GUTSCHEIN)





# BOJEN IM MEER DER STADT

Die Würstelstände gehören zu Wien wie der teure Kaffee, und gerade jetzt, in der Vorweihnachtszeit, kommt ihnen geradezu therapeutische Funktion zu. Es wäre halt doppelt schön, wenn sie auch noch gute Würste anbieten würden.

**D**em Vernehmen nach soll es gerade in der Vorweihnachtszeit immer wieder vorkommen, dass man vor dem Heimgehen noch eine Stärkung braucht – um das Vorangegangene entsprechend zu verdauen. Punschstände müssen aus Charitygründen besucht werden, es gibt Weihnachtsfeiern zu bewältigen und die lieben Kunden und Geschäftspartner will man beim Jahresdinner schließlich auch nicht im Trockenen stehen lassen.

Wenn der Schritt dann etwas unsicher wirkt, sollte man sich an etwas festhalten. an einem Würstel zum Beispiel: ist heiß, ist fettig, verträgt sich gut mit einem allerletzten Schluck Bier.

Wenn es Nacht wird in Wien, tauchen sie plötzlich auf, wie Bojen im Meer der Stadt. Die Wiener Würstelstände: Sie scheinen im fahlen Neonlicht unmerklich zu schaukeln. Stets halten sich ein paar Gestrandete daran an und verleihen ihnen Halt. Die Wiener



Falstaff-Rezepte-Chefredakteur  
**SEVERIN CORTI**

Würstelstände mögen zwar den ganzen Tag über offen haben, zu ihrer wahren Bestimmung aber erwachen sie erst, wenn es dunkel wird, wenn die Küchen der Restaurants schließen und der zweite Hunger, jener, der nach dem Trinken und dem Reden kommt, ganz plötzlich und heftig gestillt werden will.

Dies ist die Stunde der »Würstler«, wie die Kleinstgastronomen im Volksmund genannt werden, die in ihren Kiosken eine ganz erstaunliche Vielfalt gebrühter und gebratener Würste feilbieten. Ihr Duft hängt lockend in der Abendluft, und er zieht Kundschaft aus allen sozialen Schichten an: Straßenbahner nach Dienstschluss ebenso wie Opernbesucher auf dem Heimweg, Partyvolk beim Atemholen oder in Weltschmerz versunkene Trinker. Der Würstelstand ist ein Ort der Einkehr, des Zu-sich-Kommens, der stillen Reflexion über das, was war. Also genau das, was man im Trubel der letzten Tage des Jahres wirklich braucht. >



**ewe**<sup>®</sup>

...und nicht irgendeine Küche



# ewe Nordic. Natur & Design im Einklang.

Nordisches Lebensgefühl steht für erlesene, nachhaltige  
Materialien – inspiriert von der Natur, gemacht fürs Leben.  
Jetzt erleben auf [ewe.at](http://ewe.at)





Man kennt das: Würstel, die über Stunden am Grill vor sich hin welken. Das geht auch anders!

»Auch der wurstgeplagte Wiener soll einmal die Herrlichkeiten aus dem echten Wursthimmel nach bajuwarischer Fassung kennenlernen!«

> Der Würstelstand ist auch eine urösterreichische Institution. Andere mögen Hot-Dog-Carts haben – wobei: Auch die sind bekanntlich die Erfindung eines nach Chicago emigrierten Altösterreichers. Apropos Altösterreich:

Es gibt deutliche Hinweise, dass die Urwürstelstände des alten Österreich nicht etwa zuerst in Wien oder Salzburg aufkamen, sondern in Krakau. Bis heute hat sich in Krakau eine Tradition großartiger Würstelstände gehalten, an denen ganz herausragende, mit Schinkenstücken angeereicherte Würste feilgeboten werden. Sehr sympathisch: Auch dort haben die Standln oft bis in die Morgenstunden geöffnet.

Das ist auch insofern bemerkenswert, als die Qualität der an Wiener Würstlern feilgebotenen Ware über die vergangenen Jahrzehnte nicht gerade zugenommen hat. Zu stark geräuchert, zu dicht gepresst, das Brät zu nachlässig von Knorpeln oder gar Knochensplittern befreit – oder schlicht zu lange im Wurstsud zu Wasserwurstleichen aufgedunsen: Man sollte schon ziemlich benebelt sein, um manch wienerisches Würstel noch als genießbar im eigentlichen Sinn wahrzunehmen. Es ist ganz sicher kein Zufall, dass die Käsekraier – also eigentlich eine Anti-Wurst – gerade in Wien die mit Riesenabstand erfolgreichste Variante einer Würstelstand-Wurst darstellt: Weil einfach weniger Wurstbrät drinnen ist – und weil der geschmolzene Käse als willkommenes Schmiermittel beim Einswerden mit der Wurst so ungemein behilflich ist.

Das ist doch einigermaßen bemerkenswert, schließlich gibt es anderswo im Land durchaus herausragende Ware an den Würstelständeln zu genießen. Linz mit seinen Bosna- und Leberkasständeln kommt einem da in den Sinn, mindestens ebenso aber Salzburg, wo zwischen dem Standl auf der legendären Schranne und der – nicht minder legendären – »Heißen Kiste«, einem mobilen Standl, das immer am Wochenende, bis spät in die Nacht, bei der Staatsbrücke der

Kundschaft harrt, in Wien unvorstellbare Wurstqualität feilgeboten wird. Grandiose Weißwürste, geradezu schaumig zarte Frankfurter, herrlich pikante, mit Chili versetzte »Lange Scharfe« und, als Höhepunkt von Gourmet-Graden, die unvergleichlichen, tagesfrischen Frischen, die bis heute ungebrüht wie jene sagenumwobenen Münchner Würste gemacht werden, die einst, vor der Erfindung des Kühlschranks, das »Zwölfeläuten« nicht erleben durften, weil sie eben ganz roh und zart gesalzen waren.

Apropos München: Es ist nun einmal so, dass uns Bayern und Süddeutschland in Sachen Wurstkultur sehr nachhaltig heimleuchten. Dementsprechend erweist sich die Nähe zum Bajuwarischen, die dem Salzburger, aber auch weiten Landstrichen Oberösterreichs nun einmal eigen ist, als echter Segen. So, wie es im Kärntner Gurktal dank der Nähe zu Italien eine Tradition des »luftgeselchten« Schinkens gibt, der eben, wie italienischer Prosciutto, nicht geräuchert, sondern luftgetrocknet wird, so gibt es in grenznahen Gebieten zu Bayern bis heute eine Tradition, die Wurst als Mittel zum stolzen Selbstverständnis zu erkennen, statt sie als willkommenen Empfänger solcher Fleischreste zu verstehen, die man in echt lieber nicht mehr zum Teil seiner selbst gemacht haben wollte.

Der »Alles Wurscht«-Stand am Wiener Börseplatz hat immer wieder echte Salzburger Würste vorrätig. Es lohnt aber, den Herrschaften hinter der Theke auch salzburgische Ernsthaftigkeit bei der Verabreichung abzuverlangen und darauf zu bestehen, dass die Würstel auch halbwegs frisch und heiß aus dem Kessel oder vom Plattengrill kommen. Dann nämlich können sie auch dem wurstgeplagten Wiener durchaus eine Ahnung dessen vermitteln, was echter Wursthimmel nach bajuwarischer Fassung alles an Herrlichkeiten zu bieten hat. Schade halt, dass der Stand zu fortgeschrittener Stunde, wenn der Würstler wahrhaft lebensrettend werden kann, immer schon geschlossen hat!



# STEIRER LAUNE



## WARUM SIND WIR STEIRER SO UNVERSCHÄMT GUT GELAUNT?

Ein Grund dafür ist, dass wir ein ganz besonderes Wasser haben. Eine jahrtausendealte Quelle mit dem natürlichen Stimmungsmacher Lithium. Um unsere steirische Lebensfreude mit der ganzen Welt zu teilen, machen wir aus dem Thalheimer Wasser auch Bier und Limonade. Prost!



**THALHEIM QUELL STEIRISCHER LEBENSFREUDE.**



# HAT HIER WER BEEF GESAGT?

Es heißt Beef, Bœuf oder ganz einfach Steak – und es ist nicht zufällig der Inbegriff eines großartigen Essens. Hier kommen die Klassiker der internationalen Rindfleischküche.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN





Boeuf à la ficelle (l.)  
ist nicht ganz so  
berühmt wie unser  
Zwiebelrostbraten  
(u.) oder Beef-Tatar –  
ein Beef-Rezept, das  
man immer wieder  
haben will, ist es  
aber ganz genauso!







# BEEF-TATAR

## mit Pommes frites wie in Paris

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN  
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Von Hand gehackt, mit den klassischen Condiments: So und nicht anders wollen wir unser Beef-Tatar!*

### ZUTATEN FÜR DAS RINDERTATAR

- 350 g Rindslungenbraten, geputzt und in 5 mm große Würfel geschnitten
- 2 EL Dijonsenf
- 4 Sardellenfilets, fein gehackt
- 1 TL Worcestershire-Sauce
- 4 Eidotter, sehr frisch
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 EL Kapern fein gehackt
- 2 EL Schnittlauch, fein gehackt
- 2 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- 6 Cornichons, fein gehackt
- Tabasco zum Abschmecken
- Salz
- Pfeffer

### ZUTATEN FÜR DIE POMMES FRITES

- 1 kg Erdäpfel, mehlig (Agria), ungeschält, geschrubbt
- 2 l Rapsöl (zum Frittieren)

### ZUBEREITUNG

- Für die Pommes frites einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Ein großes Backblech mit einem Gitterrost auslegen. Die Erdäpfel in ½ Zentimeter breite Stäbchen schneiden und im kochenden Wasser 3 bis 4 Minuten kochen, bis sie anfangen, weich zu werden. Mit einem Schaumlöffel die Erdäpfel zum Abtropfen auf das Drahtgitter legen. Ausdampfen und vollständig abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit so viel Öl in einen schweren, großen Topf geben, dass es etwa 10 Zentimeter hoch steht, und auf 180 °C erhitzen. Die Erdäpfel in mehreren Portionen in das Öl geben und jeweils etwa 6 Minuten goldbraun frittieren. In eine mit Papiertüchern ausgelegte Schüssel geben, um einen Teil des Fetts aufzusaugen. Papier entfernen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und gut durchschwenken.
- Für das Tatar Rindfleisch, Senf, Sardellen und Worcestershire-Sauce in einer Schüssel vermengen, salzen und pfeffern und gut durchmischen, bis die Mischung zusammenhält.
- Die Rindfleischmischung gleichmäßig auf die Teller verteilen und mit einem Löffelrücken eine Vertiefung in die Mitte jedes Haufens machen. In jede Vertiefung ein Eidotter geben und mit kleinen Häufchen von Schalotten, Kapern, Schnittlauch, Petersilie und Cornichons servieren, die am Tisch zusammen mit Tabasco untergemischt werden können.
- Mit den Pommes frites und Dijonsenf zum Tunken servieren..



WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 93

## BLAUFRÄNKISCH MITTELBURGENLAND DAC RESERVE 2020 WEINGUT HUNSDORFER

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Feine Kräuterwürze, süße Herzkirschen, zart nach Zwetschken, mit kandierten Orangenesten unterlegt. Saftig, rotbeerige Nuancen, gute Frische, reife Tannine, mineralisch-salzig im Abgang, gute Länge, ein balancierter, fast leichtfüßiger Speisenbegleiter.

[hundsorfer.at/shop/](https://hundsorfer.at/shop/)  
€ 18,80



## ZWIEBELROSTBRATEN mit Bier-Butter-Saftl

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Knusprige Zwiebeln sind Pflicht, herausragend zartes Fleisch sowieso – beim Saftl aber haben wir uns eine kleine, köstliche Variation erlaubt.*

### ZUTATEN

- 400 g Zwiebeln
- 3 EL Weizenmehl, glatt
- 4 Scheiben vom Beiried à 180 g
- 5 EL Öl (+ mehr zum Braten)
- 125 ml Bier
- 125 ml Rindersuppe
- 40 g Butter, kalt, in Stücken
- Salz
- Pfeffer, gemahlen

### ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln schälen und in etwa 3 Millimeter dicke Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in Mehl wenden und in nicht zu heißem Öl knusprig frittieren, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und salzen.

Hinweis: Die Zwiebelringe nacheinander in kleinen Portionen frittieren – nur so werden sie knusprig.

- Das Rindfleisch zwischen Frischhaltefolie mit der flachen Seite eines Fleischklopfers klopfen, die Frischhaltefolie entfernen und das Fett etwas abschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und eine Seite in Mehl tauchen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rindfleischscheiben mit der Mehlseite zuerst auf beiden Seiten schnell anbraten, etwa 2 Minuten pro Seite.
- Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, die Pfanne mit dem Bier ablöschen, dabei den Boden der Pfanne abkratzen und 1 Minute lang köcheln lassen. Mit der heißen Suppe aufgießen und etwa 2 Minuten köcheln lassen. Kalte Butterstückchen in die Sauce geben und mit einem kleinen Schneebesen schnell verrühren.
- Das Fleisch auf Teller legen, mit der Sauce übergießen und die gebratenen Zwiebelringe auf dem Fleisch verteilen. Mit Bratkartoffeln und Senfgurken servieren.













# BEEF WELLINGTON

## mit Kohlhülle im Blätterteig

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN + 2 STUNDEN, 30 MINUTEN ZUM KÜHLEN UND RUHEN  
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

### ZUTATEN

- 1 kg mittlerer Rindslungenbraten, aus dem Mittelstück
- 40 g Butter
- 3 Zweige Rosmarin, frisch
- 3 EL Dijonsenf
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 600 g Champignons, fein gehackt
- 100 g Hühnerleber, gesäubert
- 1 EL Worcestershire-Sauce (optional)
- 4 große Kohlblätter
- 500 g Blätterteig
- Mehl zum Stäuben
- 3 Eidotter, verquirlt
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Meersalz, Meersalzflöcken
- Pfeffer, gemahlen

### ZUBEREITUNG

- Eine große Bratpfanne auf großer Flamme vorheizen. Das Rindfleisch rundherum mit Meersalz und schwarzem Pfeffer einreiben. Etwas Öl in die Pfanne geben, das Rindfleisch, 20 Gramm Butter und 1 Zweig Rosmarin hinzufügen. Das Rindfleisch von allen Seiten anbraten, bis es gebräunt ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Das Fleisch mit einem Backpinsel großzügig mit Dijonsenf bestreichen.
- Die Pfanne auswischen und wieder auf mittlere Hitze stellen. Die gehackte Zwiebel, den Knoblauch und die Pilze mit der restlichen Butter und einem weiteren Schluck Öl in die Pfanne geben.
- Die restlichen Rosmarinblätter vom Stängel streifen und zugeben. Alles unter regelmäßigem Rühren 15 Minuten lang rösten, bis die Pilze weich sind und zu karamellisieren beginnen.
- Die Leber und die Worcestershire-Sauce in die Pfanne geben und noch ein paar Minuten rösten, dann den Inhalt auf ein großes Brett schütten. Alles mit einem großen Messer fein hacken, bis die Masse eine streichfähige Konsistenz hat.

- Abschmecken und bei Bedarf salzen. Auskühlen lassen.
- Die Kohlblätter 3 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in einem Eiswasserbad abkühlen und trocknen.
- Einen großen Streifen Frischhaltefolie auslegen und die Kohlblätter darauflegen, dann die Pilzmischung darauf verteilen.
- Den Lungenbraten darauf legen und vom Rand her fest einrollen. Die Küchenrolle an den beiden Enden gut eindrehen, so dass eine kompakte Rolle entsteht. Zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Den Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche auf 30 mal 40 Zentimeter ausrollen, etwa 2 ½ Zentimeter länger als den Braten. Mit Eidotter bepinseln.
- Das eingewickelte Rindfleisch aus der Frischhaltefolie nehmen und auf den Blätterteig legen. Das Ganze so aufrollen, dass das Rindfleisch vollständig bedeckt ist, und darauf achten, dass es auf beiden Seiten überlappt. Mit den Fingern die Enden zusammendrücken und gegebenenfalls Teigreste abschneiden. Mit einer Gabel einkräuseln und gegebenenfalls abschneiden. Teigrolle außen mit der Rückseite eines Messers einritzen. Mit einem Backpinsel den gesamten Teig mit Eidotter bepinseln. Das Beef Wellington mindestens 30 Minuten lang ruhen lassen, dann ca. 35 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Backrohr backen. 10 Minuten ruhen lassen, bevor das Fleisch in 2 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten wird. Mit Meersalzflöcken bestreuen und servieren.

*Der Inbegriff eines festlichen Bratens – hier haben wir ihn mit zarter Geflügelleber und einer Hülle aus Kohl frisch gemacht!*



WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 92

### 2021 AUREUS WEINGUT PLUSCHKOVITS

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart nach Gewürzen und roten Waldbeeren, etwas Orangenschalen, Kardamom klingt an. Saftig, straff, fruchtsüß nach Brombeeren, feines, tragendes Tannin, mineralisch, guter Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial.

€ 14,-

[pluschkovits.at](http://pluschkovits.at)



# FILET ROSSINI

## mit getrüffeltem Geflügelleber-Parfait und Trüffeljus

Für 2 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN + MINDESTENS 2 STUNDEN ZUM KÜHLEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

*Mit einer Nocke zarten Leberparfaits schmeckt das Rossini mindestens so gut wie mit Foie gras – und ist doppelt nachhaltig dazu!*



### PRODUKT-TIPP

## CUISINE FLACH-ERL MESSERMACHER KAPPELLER

Ein Messergriff aus Mammut-Backenzahn – dem wohl beeindrucktesten Griffmaterial überhaupt. Gewonnen wird es aus einem fossilen Mammutzahn aus der letzten Eiszeit, vor ca. 20 000 Jahren. Die Überreste dieser imposanten Tiere werden vorwiegend in der nördlichen Permafrostregion

Sibiriens gefunden. Das europäische Küchenmesser hat eine Klinge aus rostfreiem, pulvermetallurgischen Damaststahl – somit bleibt es besonders lange Rasiermesser-scharf.

€ 1590,-

[messermacher.at/shop](http://messermacher.at/shop)

### ZUTATEN FÜR DAS PARFAIT

- 230 g Hühnerleber, geputzt
- ½ kleine Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt und geschält
- 1 Lorbeerblatt
- Blätter von 1 Stängel Thymian
- 120 ml Wasser
- 170 g Butter, Raumtemperatur
- 25 g schwarze Trüffel, gehackt
- 2 TL Cognac oder Scotch Whisky

### ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 30 g Schalotten, gehackt
- 50 g Butter
- 125 ml Madeirawein
- 1 l Rindersuppe
- Salz
- Pfeffer

### ZUTATEN FÜR DAS STEAK

- 2 Medaillons vom Rindslungenbraten à 200 g
- 1 EL Öl
- 2 Blätter Kohl oder Cavolo nero, harte Strünke entfernt
- 30 g Butter, gewürfelt und kalt
- 2 Scheiben Sauerteigbrot, von der Kruste befreit, so dass sie etwa die gleiche Größe wie das Steak haben
- 1 schwarze Trüffel
- Salz
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### ZUBEREITUNG

– Für das Geflügelleberparfait Leber, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian und Salz mit dem Wasser zum Kochen bringen. Abdecken, die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Leber innen noch etwas rosa ist,

etwa 3 Minuten. Vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

– Das Lorbeerblatt entfernen. Leber, Zwiebel und Knoblauch mit einem Schaumlöffel in eine Küchenmaschine geben und grob pürieren. Bei eingeschalteter Maschine 2 Esslöffel Butter hinzufügen. Nun Trüffel und Cognac hinzufügen, salzen und pfeffern und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

– Für die Madeira-Sauce die Schalotten in 10 Gramm Butter anschwitzen. Den Madeira hinzufügen und einkochen. 1 Liter Rindersuppe hinzugeben und um 3 Viertel einkochen lassen, bis eine schöne Saucenkonsistenz erreicht ist. Die restliche kalte Butter einrühren und mit Salz abschmecken.

– Das Rindfleisch 20 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und gut salzen.

– Die Steaks in einer richtig heißen Pfanne mit etwas Öl beidseitig 2 bis 3 Minuten braten, so dass sie außen knusprig und innen medium rare sind. Vom Herd nehmen, mit Butter bestreichen und rasten lassen.

– Den Kohl in gut gesalzenem Wasser blanchieren, bis er ganz weich ist. Anschließend auspressen, um das überschüssige Wasser loszuwerden, und ein wenig Butter hinzugeben.

– Die verbliebene Butter (30 Gramm) in einer Pfanne aufschäumen, dann die Brotscheiben hineingeben und beidseitig goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Steaks nochmals in der Pfanne auf jeder Seite 1 Minute erwärmen.

– Zum Servieren den Toast in die Mitte des Tellers legen und den Kohl darauf verteilen. Die Steaks daraufsetzen und mit etwas Sauce beträufeln. Mit einem heißen Löffel eine Nocke aus der Leberpastete vom Huhn machen und die Steaks damit krönen. Die Trüffel in dünne Scheiben hobeln und über den Steaks verteilen.







rezepte / BEEF





# BOEUF À LA FICELLE

## mit Ochsenmark und Bouillongemüse

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN, 35 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

*Der Pariser Klassiker schlechthin: zarter Lungenbraten, in kräftiger Bouillon medium rare gezogen – und scharfen Senf dazu!*

### ZUTATEN

- 1,5 l Rindersuppe
- 700 g Beired oder Rindslungenbraten, in einem Stück, gebunden
- 6 Stück Markknochen, ca. 6 cm lang
- 12 kleine Erdäpfel, halbiert
- 6 Selleriestangen, in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 6 Lauchstangen, nur der weiße Teil, in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 8 kleine Petersilienwurzeln oder Pastinaken, geschält und in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 8 kleine Karotten, geschält und in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 1–2 Lorbeerblätter
- 4 Zweige Thymian
- Meersalz
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- Das Fleisch und die Knochen etwa 1 Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Eine schwere Pfanne wählen, die gerade groß genug ist, um das Fleisch gut zu halten, ohne viel Platz an den Seiten zu lassen, und tief genug, damit das Fleisch bequem in die Bouillon getaucht werden kann. Die Pfanne auf mittlere bis hohe Hitze stellen und die Suppe zum Köcheln bringen. Nun die Markknochen hinzufügen und 10 Minuten lang kochen lassen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und das Fleisch zugeben. Die Flüssigkeit wieder ganz leicht köcheln lassen, dann die Hitze auf ganz niedrig stellen. Das Fleisch pochieren, bis ein Thermometer eine Kerntemperatur von knapp 48 °C anzeigt. Dies sollte 15 bis 25 Minuten dauern, nachdem das Fleisch in die kochende Suppe hineingelegt wurde. Einen kleinen Topf mit Rindersuppe, Thymian und Lorbeerblatt zum Kochen bringen und das Gemüse sorgfältig blanchieren, bis es gar ist.
- Das Fleisch auf einen Teller geben, locker mit Folie abdecken und mindestens 5 Minuten ruhen lassen, während das pochierete Gemüse in der Suppe warm gehalten wird. Die Suppe durch ein feinmaschiges Sieb abseihen. Zum Servieren die Fäden vom Fleisch entfernen und entsorgen. Das Fleisch in ca. 1 ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden, jede Scheibe mit etwas Meersalz und Pfeffer bestreuen und auf vorgewärmte, einigermaßen tiefe Teller geben. Mit den blanchierten Gemüsestücken und dem Knochenmark anrichten und ein paar Esslöffel der Suppe um das Fleisch herum verteilen.
- Mit einem Topf Dijonsenf und flockigem Meersalz an der Seite servieren.



WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 91

2020 BLAUFRÄNKISCH  
ROSALIA DAC  
WEINGUT FISCHER

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Nuancen von Brombeerkonfitüre, dezente Kräuterwürze, tabakige Nuancen. Mittlerer Körper, reife Zwetschken, zart blättrig, feinwürziger Nachhall.

[alfredfischer.at](http://alfredfischer.at)  
€10,-







# ALTWIENER BACKFLEISCH

## *vom Rindslungenbraten*

*Für 4 Personen*

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Es ist wie ein Schnitzel, aber unendlich viel feiner:  
Rindsfilet, in Senf und Kren mariniert, wird paniert und  
knusprig herausgebacken. Sooo gut!*

### ZUTATEN

- 4 Stk. Rindslungenbraten à 150 g
- 4 EL (50 g) Englischer Spezialsenf
- 4 EL (30 g) Kren, gerieben (+ mehr zum Garnieren)
- 80 g Weizenmehl, universal
- 3 Eier, verquirlt
- 150 g Semmelbrösel
- 250 g Butterschmalz
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Meersalzflocken
- Oberskren zum Servieren

### ZUBEREITUNG

- Die Fleischscheiben mit Frischhaltefolie abdecken und mit dem Fleischklopfer oder einem Nudelholz auf 6 Millimeter Dicke klopfen, dann auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Auf allen Seiten mit Senf bestreichen und mit je 1 Esslöffel Kren bestreuen. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel in separaten Backblechen vorbereiten. Fleisch erst im Mehl wenden, dann durch die Eimischung ziehen, überschüssiges Ei abtropfen lassen und auf beiden Seiten gut in die Semmelbrösel drücken, sodass es rundum paniert ist.
- Das Butterschmalz mit 1 Esslöffel Öl erhitzen und das Rindfleisch darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht mit Meersalzflocken bestreuen.
- Mit Erdäpfeln oder Vogerlsalat und reichlich geriebenem Kren servieren, dazu Oberskren reichen.



### PRODUKT-TIPP

## RAMSA ENGLISCHER SPEZIAL SENF

Ramsa Englischer Spezial Senf wird Haus nach einem mehr als 50 Jahre alten, traditionellen Familienrezept hergestellt. Er trägt seit 1981 das goldene Austria-Gütezeichen. Ramsa Englischer Spezial Senf passt zu jeder Art von gegrilltem und gebratenem Fleisch, ebenso zu Wurst, Leberkäse, Faschiertem u.v.m. mit ihm werden Mayonnaisen verfeinert oder Remouladen zubereitet. Besonders gut eignet er sich zum Kochen. Mit Ramsa Englischer Spezial Senf versehene Rindsrouladen, Rindschnitzel oder auch Altwiener Backfleisch gelingen hervorragend.

€ 1,39

**Erhältlich im gut geführten Fachhandel**



# BIG BEEF

Die edlen Teile des Rinds sind Leckerbissen erster Ordnung. Aber nur, wenn man ein paar essenzielle Tipps beachtet.

## Vor dem Braten salzen

Echte Steak-Auskenner wie die Franzosen, die Spanier, die Engländer oder Amis wissen es seit Jahrhunderten – bei uns, die wir das Rind die längste Zeit eher zum Schmoren und Sieden hergenommen haben, setzt sich das Wissen erst langsam durch: Rind gehört vor dem Braten gesalzen, nicht nachher. Nur so kann es köstliche Brataromen, eine feine Kruste bekommen und den Kontrast zwischen röstigem Äußeren und saftig zartem Inneren entwickeln.



## Natursaftl, mon amour

Eine wirklich einzigartige Hervorbringung der Wiener Küche ist das Natursaftl, wie wir es vom Zwiebelrostbraten, vom Kalbsbutter-schnitzel, vom Kalbsnierenbraten, der gefüllten Kalbsbrust und anderen Klassikern unserer geliebten Küche kennen. Leider ist das Natursaftl im Aussterben begriffen, weil die Köche es als einfacher empfinden, diese Herrlichkeiten mit vorweg gemachtem Jus dunkel aufzugießen. Dabei ist es ganz einfach – man braucht bloß eine gute Rindsuppe: Fleisch flott anbraten, herausheben und den Bratensatz mit einem Schöpfer Rindsuppe flott einkochen. Mit etwas kalter Butter montieren, abschmecken, fertig. So gut, so pur. Und so bekömmlich!

## Richtig braten

Heiße Pfanne mit dickem Boden, gutes Pflanzenöl, gut gesalzenes Steak – und los geht's. Fleisch in die Pfanne und nach einer Minute wenden. Ab dann alle 30 Sekunden das Fleisch wenden, weil die Kruste und die darunter liegende Fleischschicht sonst hoffnungslos austrocknen und zu stark garen, bevor die Hitze bis ins Innere eingedrungen ist. Durch regelmäßiges Wenden kann die Bratoberfläche auf beiden Seiten immer etwas auskühlen, die Kruste wird köstlich, bleibt aber dünn (und wird nicht rau), gleichzeitig wird die Garung besonders gleichmäßig und harmonisch, was das Fleisch insgesamt saftiger erhält. Vor dem Anschneiden: mindestens fünf Minuten rasten lassen!

! **Mehr über Beef**  
online unter:  
● [falstaff.at](http://falstaff.at)





Infos zur Aktion:



# Gute Beratung ist Teamwork.

IMPRESSUM: Medieninhaber und Hersteller: VOLKSBANK WIEN AG, Dietrichgasse 25, 1030 Wien, kundenservice@volksbankwien.at  
Verlags- und Herstellungsort: Wien, Stand: Oktober 2023, **WERBUNG**









# SEEWINKEL AUF FRANZÖSISCH

Falstaff hat die besten Köche Österreichs gebeten, die Nachwuchsstars von morgen in ihren Regionen zu nominieren.

Herausgekommen ist ein Kochbuch mit 56 Rezepten der Topköche von morgen. Diesmal stellen wir Tobias Velich aus Apetlon im Burgenland mit seinen Gerichten vor.

FOTOS LENA STAAL **STYLING** GITTE JAKOBSEN  
TEXT ROLAND GRAF



ALAIN WEISSGERBER  
PRÄSENTIERT  
TOBIAS VELICH



*Ein Winzersohn  
macht Fine Dining.*

**F**lamboyante Eigen-PR war noch nie Alain Weissgerbers Ding. Ruhig hält der gebürtige Elsässer die Institution »Taubenkobel« auf Kurs. Humor und Augenzwinkern

sind den Pop-ups der Weihnachtszeit in der Hauptstadt vorbehalten, die Österreichs »Foodies« alljährlich mit Spannung erwarten. Daheim in Schützen wird mit den Produkten vom Leithaberg gekocht, sofern die Zutaten nicht ohnehin aus dem eigenen Garten kommen. Gemüse spielt in Weissgerbers Küche schon lange oft die Haupt- statt nur einer Nebenrolle.

So ist es wenig verwunderlich, dass es ein Gemüsegang war, der Weissgerber von Tobias Velichs Können überzeugt hat, genauer gesagt ein Paradeisergericht: »Die Tomatenraritäten von Erich Stekovics wurden da in all ihrer Schönheit mit Zitronenverbene kombiniert«, schwärmt Weissgerber. Seither macht er sich immer wieder auf den Weg auf die andere Seite des Sees. Dass >



Restaurant Weingut Velich.



COMING SOON



NEU AB  
8. 12. 2023

#happylifemagazine

falstaff  
happy Life

@falstaff.happy-life

falstaff-happy-life.com

www.facebook.at/falstaff.happy-life



## TOBIAS VELICH VOM RESTAURANT DES WEINGUTS VELICH IN APETLON

*Das Seewinkler Restaurant,  
das genauso gut  
in Paris stehen könnte.*

> das reife Gericht das Werk eines erst 21-jährigen Kochs war, machte es noch einmal beeindruckender.

Weissgerber und Velich verbindet aber mehr als nur die Liebe zum Grünzeug. Für beide sind sowohl das Burgenland als auch Frankreich wichtige Inspirationen, und Velichs »Produktliebe und Suche nach der besten Qualität spiegelt auch meine Philosophie wider«, sagt Weissgerber. Und noch eine Qualität des Youngsters streicht er heraus: »Tobias ist ein vor Leidenschaft sprühender Koch: ruhig und sehr fokussiert.« Bei allem ornithologischen Reichtum des Burgenlands: Paradiesvögel sind dort nicht heimisch.

Man soll den Volksmund nicht unterschätzen! Die Nachbargemeinden, denen der Dialekt tief im Seewinkel nie geheuer war, nannten die Apetloner schon immer »die Franzosen«. Dass Heinz Velich mit »Darscho« und »Tiglat« Weltklasse-Chardonnays mit Gruß an die Bourgogne keltert, passt da ins Bild. Und dass Sohn Tobias in Pariser Restaurants wie dem »Epicure« und dem »L'Ambroisie« als Koch und Esser sozialisiert wurde, noch viel mehr.

Saucen direkt aus dem »Larousse Gastronomique« spielen bis heute eine zentrale Rolle in der »Residenz Velich«:



Die Liebe zu Frankreich und zu gutem Gemüse hat Tobias Velich von Anfang an für Alain Weissgerber interessant gemacht.



»Österreichs beste Köche und ihre Nachfolger präsentieren  
45 Rezepte aus  
unseren Regionen«  
Falstaff Verlag 2023,  
212 Seiten,  
€ 39,90

Zu Fisch serviert der 21-Jährige Beurre blanc, Rehrücken begleitet er gerne mit Sauce poivrade oder Sauce bigarade. Entsprechend beschreibt Velich seine Linie als »puristisch und modern französisch«. Wild aus der heimischen Jagd und regionales Gemüse verbinden sich z. B. zu Fasan mit Sauce suprême.

Dass Tobias Velich den Zug zum Tor hat, ist übrigens amtlich. Bis zu seinen zwei Kreuzbandrissen erzielte der Vizemeister der Burgenlandliga (mit dem SC-ESV Parndorf) gewaltige 92 Tore! Aktuell hat das Seewinkler Talent aber nur einen Angstgegner – »stumpfe Messer«.



Land  
ropa  
and  
sterreich  
en  
irtschaft  
anzen  
uilleton  
ort  
batte  
in Geld  
chtspanorama  
schichte  
ssen  
nnovation  
mobilien  
nagement  
Karriere  
dung  
se

Unabhängiger Qualitätsjournalismus.  
Bürgerlich-liberal.

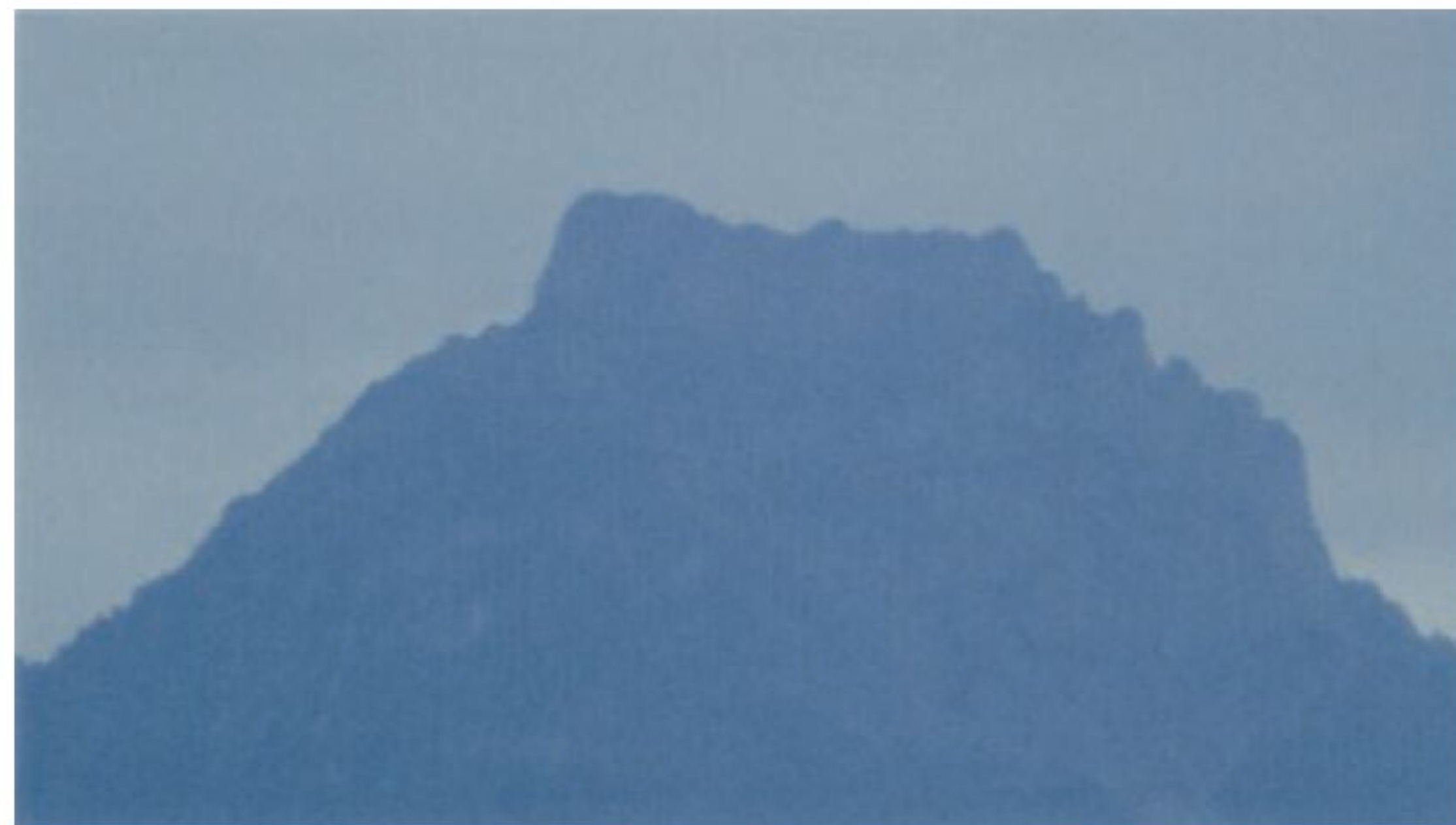
Die Presse  
Seit 1848

Nachrichten. Meinung. Magazin.  
Gedruckt. Digital. Audio. Video. Events.

# Ode.

Ausland  
Europa  
Inland  
Österreich  
Wien  
Wirtschaft  
Finanzen  
Feuilleton  
Sport  
Debatte  
Mein Geld  
Rechtspanorama  
Geschichte  
Wissen  
& Innovation  
Immobilien  
Management  
& Karriere  
Bildung  
Reise

Die Presse  
Die Presse am Sonntag  
Schaufenster  
Spectrum  
Fahrstil  
Geschichtemagazin  
Kulturmagazin  
Gesundheitsmagazin  
Die Presse im Ersten  
UniLive  
Private Banking  
Luxury Estate  
Luxury Living  
LuxuryTimes



# Die Presse





FOTOS LENA STAAL  
FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



# OFENPARADEISER

## mit *Tomatenwasser-Beurre blanc* und *Hibiskus*

Für 4-6 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 125 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

### ZUTATEN FÜR DIE OFENPARADEISER

- 1 ½ kg Paradeiser
- 1 EL rosa Pfefferbeeren
- Salz nach Geschmack

### ZUTATEN FÜR DAS TOMATENWASSER

- 500 g Eiswürfel
- 1 Bund Basilikum
- 1 Limettenblatt
- 20 g Ingwer
- 5 Blatt Gelatine

### ZUTATEN FÜR DIE BEURRE BLANC

- 200 ml Weißwein
- 100 ml Tomatenwasser
- 100 g Butter
- Salz und Zucker nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

- Die Paradeiser gekreuzt einschneiden und in gesalzenem Wasser blanchieren, um danach die Haut abziehen zu können. Die Paradeiser mit Salz und rosa Pfefferbeeren würzen und ca. 90 Minuten bei 70 bis 80 °C im Backofen garen.
- In der Zwischenzeit einen Topf mit Eis befüllen. Auf 500 Gramm Eis 1 Kilo Paradeiser legen und 5 Blätter Basilikum, 1 Limettenblatt, 3 dünne Scheiben Ingwer dazugeben. Den Topf mit Klarsichtfolie verschließen und auf kleinstmöglicher Hitze erwärmen, bis das Eis geschmolzen ist. Passieren und das Tomatenwasser salzen und etwas einkochen. Die Hälfte der Flüssigkeit mit 5 Blättern Gelatine erwärmen, den passenden Teller nehmen und den Tellerboden angießen. Anschließend kühl stellen, bis das Tomatenwasser geliert ist.
- 200 Milliliter Wein aufkochen und auf 100 Milliliter reduzieren. 100 Milliliter Tomatenwasser dazugeben und mit der Butter auf kleiner Hitze aufschäumen, bis man einen stabilen Schaum erhält.
- Den Teller aus dem Kühlschrank nehmen und 3 bis 4 Ofenparadeiser auf dem gelierten Tomatenwasser platzieren. 3 Stücke frische Paradeiser schneiden und ebenfalls anrichten. Danach 4 Esslöffel des Schaums der Beurre blanc zwischen den Paradeisern platzieren. Mit Hibiskuspulver, Kräutern (Verbene/Zitronenmelisse) und etwas Meersalz finalisieren.

### PRODUKT-TIPP

## SOLETTI SUPER SIZE

Die Größten für jede Party, die Besten für lange Flirts. Bei Soletti SuperSize trifft Größe auf Leichtigkeit – endlose zweiundzwanzig Zentimeter mit nur 3,1% Fett! In jeder Überverpackung warten vier 40g Einzelpackungen, die perfekte Portion zum Genießen.

€ 2,59

Erhältlich im österreichischen Lebensmittelhandel





## GESCHMORTE TROPEA-ZWIEBEL mit Zwiebelkompott, Lardo und Speckvelouté

Für 4-6 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 80 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○



WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 93

### VISION CHARDONNAY RESERVE 2021

WEINGUT R&A PFAFFL

Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Reife gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Pfirsich, feiner Blütenhonig, einladendes Bukett. Komplex, feine Fruchtsüße, elegant und ausgewogen, mineralische Nuancen im Abgang, ein kraftvoller Speisenbegleiter mit Zukunftspotenzial.

€ 35,-

[pfaffl.at](http://pfaffl.at)

#### ZUTATEN

- 2 Tropea-Zwiebeln
- 1 EL Sojasauce
- 8 Olympic-Zwiebeln
- 50 g Butter (+ etwas mehr für die Veluté)
- 5 g Paradeismark
- 100 ml Schlagobers(+ etwas mehr für die Veluté)
- 100 g Champignons
- 50 g Speck
- 200 ml Süßwein
- 50 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Geschmack

#### ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 6 Scheiben Lardo, hauchdünn geschnitten

#### ZUBEREITUNG

- Die Tropea-Zwiebeln schälen und längs halbieren, pfeffern, salzen und etwas Sojasauce über die Zwiebelhälften träufeln und auf ein gefettetes Blech geben. Mit etwas Wasser benetzen. Für 30 Minuten bei 180 °C zugedeckt im Backofen garen.

Kurz vor dem Anrichten die Zwiebeln bei starker Oberhitze bräunen.

- Für das Zwiebelkompott 6 Olympic-Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter leicht anrösten. Salzen, pfeffern und mit Paprikapulver abschmecken. Tomatisieren und mit Schlagobers aufgießen. Danach einkochen, bis das Obers komplett einreduziert ist und die Zwiebel-Julienne nur noch einen leichten Biss haben.
- Für die Speckvelouté 100 Gramm Champignons mit 2 Zwiebeln und 50 Gramm fein gehacktem Speck in einem Topf anrösten. Salzen, pfeffern, mit dem Süßwein und dem Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Die Flüssigkeit passieren und mit einem Schuss Obers und 2 kleinen Würfeln Butter aufmischen.
- In einem Pastateller 2 Esslöffel Kompott zentriert verteilen, darauf die längs halbierte Tropea-Zwiebel setzen. Die Zwiebel mit einer Scheibe Lardo bedecken und die Speckvelouté neben der Zwiebel angießen.











# DORADE

## mit Fröhkraut, Salzzitrone und Nussbutter-Beurre Blanc

Für 4 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

### ZUTATEN FÜR DIE DORADE

- 4 Doradenfilets à 160 g
- Zesten einer Bio-Zitrone
- Salz

### ZUTATEN FÜR DAS FRÖHKRAUT

- 20 g Salzzitrone
- 20 g Ingwer
- 400 g Fröhkraut
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker nach Geschmack

### ZUTATEN FÜR DIE BEURRE BLANC

- ½ EL Zitronenpfeffer
- 100 g Butter
- 300 ml Weißwein (Chardonnay)
- Salz, Pfeffer
- Zucker nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

- Das Kraut in Streifen schneiden, salzen und leicht pfeffern. Klein geschnittene Salzzitrone und Ingwer nach Belieben hinzufügen. Butter mit etwas Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Das Kraut

für ein paar Minuten darin schwenken. Es soll knackig bleiben, also nicht zu lange.

- ½ Esslöffel Zitronenpfeffer in 50 Gramm Butter braun rösten, mit 300 Milliliter Wein ablöschen, den Alkohol verkochen und dann noch mit 50 Gramm frischer Butter aufmischen.
- Das Filet mit Haut salzen und mit Zitronenzesten würzen. Den Fisch auf der Hautseite goldbraun anbraten.
- Das Fröhkraut mittig am Teller länglich positionieren, den Fisch daraufsetzen und an der Seite die Beurre blanc angießen.

## VIEL ZEIT ZUM GLÜCKLICHSEIN

Die Region rund um das Apartmenthaus »Auszeit« ist ein Paradies für Wellnessliebhaber, Feinschmecker und Kulturinteressierte.

Wo könnte eine Auszeit vom Alltag besser gelingen als im Ferien-Appartementhaus »Auszeit«, das von der Familie Koppi in Apetlon geführt wird? In einem bezaubernden traditionellen burgenländischen Bauernhaus werden zwei modern gestaltete Ferienwohnungen geboten, die jeweils für bis zu vier Personen jeglichen erdenklichen Komfort für die Freizeitgestaltung bereithalten. Mit dem tollen Frühstücksservice beginnt man den Tag in vollkommener Entspannung. Aber in jedem der zweistöckigen Apartments steht auch eine voll ausgestattete Küche zur Verfügung, in der man hervorragende lokale Spezialitäten zubereiten kann. Damit man gleich loslegen kann, ist der Kühlschrank immer bereits im Voraus mit einer Fülle regionaler Produkte gefüllt – und das selbstverständlich ohne Aufpreis. Im umgestalteten Kuhstall gibt es, wenn gewünscht, Frühstück mit frischen



### INFO

Appartementhaus Auszeit  
Familie Koppi  
Urbarialgasse 13, 7143 Apetlon  
T: +43 664 8629369  
[koppi-auszeit.at](http://koppi-auszeit.at)

Frühstückseiern direkt aus dem hauseigenen Hühnerstall. Währenddessen oder auch danach können sich die Kinder auf dem öffentlichen Spielplatz gegenüber austoben, und man selbst kann im idyllischen, typisch pannonischen Garten entspannen.

Apetlon, am tiefsten Punkt Österreichs gelegen – 114 Meter über dem Meeresspiegel – bietet eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten. Dank der unzähligen Sonnenstunden zeigt sich die Gemeinde Seewinkel-Apetlon von ihrer schönsten Seite. Die Gegend lädt zu einer Entdeckungsreise durch die atemberaubende Fauna und Flora des Nationalparks Neusiedler See-Seewinkel ein. Für Sportbegeisterte gibt es ein gut ausgebauten Radwegenetz und Wassersportmöglichkeiten am nahe gelegenen Neusiedler See. Die »St. Martins Therme & Lodge«, nur wenige Kilometer entfernt, ist ein Paradies für Wellnessliebhaber.





## ENTENBRUST *mit Feige, Topinamburpüree und Sauce Poivrade*

Für 4-6 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 135 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

### ZUTATEN FÜR DIE ENTENBRUST

- 4 große Entenbrüste à 140–180 g

### ZUTATEN FÜR DIE FEIGEN

- 2–3 Feigen
- 1 EL rosa Pfefferbeeren
- 2 EL Zucker
- 20 g Butter
- 1 EL Balsamico
- Salz nach Geschmack

### ZUTATEN FÜR DAS PÜREE

- 500 g Topinambur
- 20 g Butter
- 100 ml Milch
- Salz
- Muskatnuss nach Geschmack

### ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 10 Pfefferkörner
- 100 ml Rotwein
- 10 ml Kirschbalsam
- 30 g dunkle Schokolade
- 500 ml Entenjus

### ZUBEREITUNG

- Die Entenbrüste auf der Hautseite im Kreuzschnitt einschneiden. Salzen und pfeffern. Goldbraun anbraten. Anschließend bei ca. 90 °C ins Rohr stellen und auf 54 °C Kerntemperatur bringen (ca. 1 ½ Stunden).
- Aus dem Rohr geben und 2 bis 3 Minuten ruhen lassen, dann längs halbieren.
- Die Feigen vierteln. Mit rosa Pfefferbeeren, Zucker und Salz würzen. Die gewürzten Feigen in einer Pfanne mit Butter leicht karamellisieren und mit Balsamico ablöschen. Danach die Hitze reduzieren. Deckel draufgeben und langsam ziehen lassen, bis die Feigen weich sind.
- Den Topinambur kochen und schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder durch ein Sieb streichen. Der Masse 200 Gramm Butter und 100 Milliliter Milch sowie Salz und Muskatnuss hinzufügen. Bei mittlerer Hitze zu einem cremigen Püree rühren. Bei Bedarf noch etwas Milch und Butter zugeben.
- Für die Sauce poivrade 1 Esslöffel Pfefferkörner in Wasser weich kochen. Die gekochten Pfefferkörner mit 10 Milliliter Kirschbalsam und 100 Milliliter Rotwein einkochen und 1 Stück dunkle Schokolade hinzufügen. Diese Reduktion langsam immer wieder mit einigen Löffeln Entenjus aufgießen, bis eine dunkle, dicht eingekochte Sauce entsteht.
- Die Entenbrust mit dem Püree, den Feigen und der Sauce anrichten und servieren.



WEIN-TIPP · FALSTAFF GRAND PRIX  
SIEGER 2023

### MULTI KULTI 2022 WEINGUT KIRNBAUER

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, Reife dunkle Fruchtaromatik, Zwetschgen, Kirschen, etwas Nougat, einladendes Bukett, feines Säurespiel, mineralisch-salzig, vielseitig einsetzbar, lebendiger Speisenbegleiter.

[weingut-kirnbauer.at](http://weingut-kirnbauer.at)  
€ 9,-











# FALSCHES SOUFFLÉ VON DER WACHAUER MARILLE mit *Lavendel-Chantilly*

Für 4-6 Portionen  
ZUBEREITUNGSZEIT: 75 MINUTEN  
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

## ZUTATEN FÜR DAS BISKUIT

- 5 Eier
- 6 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 cl Rum
- 5 EL Mehl, glatt

## ZUTATEN FÜR DIE VANILLECREME

- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 25 g Maisstärke
- 25 g Butter
- 1 EL Rum

## ZUTATEN FÜR DAS GESCHLAGENE LAVENDELOBERS

- 250 ml Schlagobers
- 8-10 EL Lavendelsirup

## ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 10 Marillen
- Spekulatiuskekse für den Crumble

## ZUBEREITUNG

- 5 Eier mit 6 Esslöffel Zucker, 1 Prise Salz und etwas Rum schaumig schlagen, danach 5 Esslöffel glattes Mehl langsam unterheben, in eine rechteckige Form (30 mal 25 Zentimeter) füllen und bei 160 °C Umluft für 14 Minuten backen.
- Für die Vanillecreme Milch, 1 Ei, 50 Gramm Zucker, 25 Gramm Maisstärke, 25 Gramm Butter, etwas Rum über Dampf warm aufschlagen und zugedeckt an einem warmen Ort bis zum Anrichten aufbewahren. Schlagobers mit Lavendelsirup aufschlagen.

- Die Marillen halbieren. In Lavendelsirup pochieren, bis sich die Schale löst.
- Die Spekulatiuskekse im Mörser leicht zerstoßen.
- Zuerst den Crumble in eine Porzellan-schale (Durchmesser maximal 8 Zenti-meter) geben, anschließend 4 halbe Marillen mit Saft darübergaben. Die Vanillecreme darauf dressieren. Den Abschluss bildet ein rund ausgestochenes Biskuitstück, das mit reichlich Staubzucker und Lavendel bestreut wird.



FÜR MEINE MÄDLS

— SEIT 1924 —

**RESCH & FRISCH**  
AM LIEBSTEN IMMER

## STARTER-PAKET BESTELLEN

Gebäck bestellen, liefern lassen und in wenigen Minuten im Resch&Frisch Backofen backen.

### MINIBACKOFEN

- + Gratis Gebäck im Wert von 30 €
- + praktisches Zubehör

statt 149,90 €  
**99,90 €**



Jetzt bestellen:



[www.resch-frisch.com/shop](http://www.resch-frisch.com/shop)

GUTSCHEINCODE:  
**FALSTAFF**

Tel. 07242/2005-50



# MEINE LIEBSTEN GERICHTE

Bestsellerautorin Katharina Seiser ist vor allem für ihre vegetarischen und veganen Kochbücher berühmt. Nun hat sie ein sehr persönliches Buch voller Greatest-Hits-Gerichte geschrieben, aus dem jeder Koch und jede Köchin einiges lernen kann.

TEXT TOBIAS MÜLLER

»Österreich express« ist das lesbische Äquivalent zu einem mehrtägigen privaten Kochkurs mit Katharina Seiser.




**W**er Katharina Seiser nur als Autorin veganer und vegetarischer Kochbücher kennt, der unterschätzt sie gewaltig. Es gibt wenige Menschen in Österreich, die mehr über Essen und Kochen wissen als sie, egal, ob es aus Tieren oder Pflanzen gemacht ist. Im Vorwort ihres neuesten Buchs – es ist ihr neunzehntes! – schreibt sie als ersten Satz: »Essen ist mein Leben, und das war immer schon so«, und erzählt dann die Geschichte, wie sie angeblich beim Mittagessen immer schon gefragt hat, was es am Abend gibt. Und genauso schön und gut, wie man sich das von so einer essverrückten Autorin erwartet, ist das Kochbuch geworden.

Seiser nennt das Buch »ihr bisher persönlichstes«, und auch wenn es »Österreich express« heißt, wäre »Meine liebsten Gerichte« ein ebenso guter Titel gewesen: Die Rezepte sind eine Sammlung an Greatest Hits der österreichischen und/oder Seiser'schen Küche, die Gerichte, die sie und ihr Mann (ihm ist das Buch gewidmet) sich selber gerne zu Hause machen.

Ihr legendärer Pfirsich-Paradeiser-Salat mit Estragon und Schafkäse ist dabei, die Pasta mit Speck und Wein ihrer Mama, >



A woman with short grey hair and glasses, wearing a light blue t-shirt, is smiling as she cooks in a modern kitchen. She is standing at a light-colored countertop with a stainless steel gas stove. Several pots and pans are on the stove, and she is using a spoon to stir something in a pot. The kitchen features white cabinetry with open shelves above the stove, filled with various dishes, bowls, and a stack of plates. A window on the left side of the frame shows a view of the outdoors. The lighting is bright and natural, suggesting a sunny day.

Katharina Seiser nennt  
ihr neuestes Buch ihr  
persönlichstes und  
nimmt die Leser mit in  
ihre private Küche.





Seiser lässt uns in ihre Küchenkastln schauen, zeigt uns ihre Pfannen und Töpfe, Waagen und Gabeln, ihre Gewürze, Saucen, den Kochwein und den Noilly Prat, mit dem sie so gern ihr Essen abschmeckt.

> Eiernockerl, Käsespätzle, Kaiserschmarren – alles Crowd-Pleaser, die halt zufällig auch recht schnell gehen, und wenn sie im Original doch mal etwas länger dauern, wie überbackene Schinkenfleckerl, hat Seiser sich eine schnelle Lösung für sie einfallen lassen, in dem Fall eine flachere Pfanne und weniger tiefe Fleckerlschichtung.

Aber das Buch bietet weit mehr als Rezepte für großteils bekannte Gerichte. Es zu lesen, ist ähnlich, wie einen Abend mit Katharina Seiser bei ihr zu Hause zu kochen, bloß noch besser, weil es viel mehr Informationen enthält, als sie Ihnen jemals an nur einem Abend erzählen könnte. Als Leser bekommt man den Eindruck, dass sie einem fast alles Wichtige verrät, was sie übers Kochen weiß – und wer sie kennt, der weiß, dass das sehr, sehr viel ist.

Sie lässt uns in ihre Küchenkastln schauen,

zeigt uns ihre Pfannen und Töpfe, Waagen und Gabeln, ihre Gewürze, Saucen, Kochwein und den Noilly Prat, mit dem sie so gern ihr Essen abschmeckt. Sie erklärt, warum sie rote Zwiebel lieber roh isst als zum Kochen zu verwenden, wie sie ihr Holzschneidbrett pflegt und warum es überhaupt aus Holz ist.

Was für eine gute Rezept- und Essensschreiberin Seiser ist, zeigt sich spätestens, wenn man die »Rezepte« für Sardellenbrot oder Erdäpfel mit Leinöl liest oder ihre ausführliche, zweiseitige Anleitung für grünen Salat. Was bei anderen banal ausfallen würde, wird hier zu einem kochphilosophischen Lesegenuss. Es ist fast unmöglich, das Buch zu lesen und nachher kein besserer Koch oder Köchin und Katharina-Seiser-Fan zu sein. Wir bringen auf den folgenden Seiten drei der Rezepte zum Ausprobieren. >



»Österreich express«,  
Brandstätter Verlag 2023,  
288 Seiten,  
€ 36,-



Unsere Meisterwerke **verlangen nach einem Meister.**



**Der Unterschied heißt Gaggenau.**

Kreieren Sie Ihre eigenen Meisterwerke mit Hilfe unserer. Die neuen Dampfbacköfen eröffnen Ihnen ungeahnte Möglichkeiten, Ihr Talent zu entfalten.

Jedes Produkt von Gaggenau hat einen unverwechselbaren Charakter, ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und überzeugt durch seine professionelle Leistung. Seit 1683.

Meisterwerke mit Dampf: [www.gaggenau.at](http://www.gaggenau.at)

**GAGGENAU**







# GEBACKENER KARPFFEN

## mit Rahmgurkensalat

Für 2–3 Personen

*»Erst durch Meisterkoch Meinrad Neunkirchner, mit dem ich drei Kochbücher schreiben durfte, habe ich Karpfen lieben gelernt. Aus dem Waldviertel kommt Top-Bio-Ware. Und da er ein Friedfisch ist, der keine anderen Fische als Futter braucht, wäre er auch ökologisch eine gute Wahl. Das Rezept basiert auf jenem von Meinrad, weil es (und er) unbedingt auch in diesem Buch verewigt gehört.«*

### ZUTATEN

- 400–500 g geschöpfte Karpfenfilets (besser von kleineren als von größeren Karpfen)
- 1–2 EL Zitronensaft, frisch gepresst (von ca. 1/2 Zitrone)
- 2–3 Msp. Currypulver
- ¼ TL Oregano, getrocknet, gerebelt
- 750 ml bis 1 l Pflanzenöl, hoch erhitzbar zum Ausbacken
- 2 Handvoll Weizenmehl, universal oder griffig
- Feines Salz

### FÜR DEN GURKENSALAT

- 1 Gurke, ca. 300 g (oder Minigurken)
- 1 sehr kleine frische Knoblauchzehe
- 1 EL Hollerblütenessig (alternativ weißer Balsamico)
- 2 EL (ca. 50 g) Sauerrahm
- 3 Zweige Dill
- 1 EL mildes Sonnenblumenöl
- Feines Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- Salzflocken
- Zitronenschnitze

**TIPPS:** Der Zitronensaft hilft, die durch das Schröpfen klein geschnittenen Gräten aufzuweichen und so beim Essen beinahe unspürbar zu machen. Meinrad ließ den Karpfen meist über Nacht (zusätzlich mit 1 feinst geschnittenen Schalotte) marinieren.

### ZUBEREITUNG

- Die Karpfenfilets kalt abschwemmen und mit Küchenpapier abtupfen. In Stücke zu 50 bis 60 Gramm schneiden. Mit Zitronensaft gründlich einreiben, und zwar vor allem auf der Fleischseite in den Einschnitten. Mit Salz, Curry und zwischen den Handflächen gerebeltem Oregano bestreuen, gut einreiben.
- Die Gurke waschen, je nach Qualität und Geschmack schälen, längs halbieren, ggf. Kerne mit einem scharfkantigen Löffel auskratzen. Die Gurken 3 bis 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden, mit ¼ Teelöffel Salz vermischen und 15 Minuten stehen lassen. Für die Marinade Knoblauchzehe schälen, evtl. Keim entfernen, Knoblauch feinst hacken, mit Essig, Sauerrahm und Pfeffer verrühren. Dill waschen, trocken tupfen, abzupfen, fein schneiden und dazugeben. Öl einrühren.
- In einem hohen, nicht zu weiten Topf Öl auf 180 °C erhitzen. Mehl in einen tiefen Teller geben, Fischstücke gründlich mehlieren, leicht abschütteln, portionsweise ins heiße Öl gleiten lassen. 2 bis 3 Minuten hell goldgelb backen, bis sie sich aufwölben. Mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen, auf Küchenpapier ablegen.
- Die Gurken abgießen, mit der Marinade verrühren, mit Salz abschmecken.
- Den Fisch heiß servieren, mit Salzflocken bestreuen, er mag, beträufelt mit Zitronensaft. Rahmgurkensalat extra dazu servieren.





## KOCHSALAT mit Erbsen & Bröselknöderln

Für 2 Personen

»Eingebrannt und weich gekocht ist er ein Wiener Klassiker. Meine Version schaut anders aus und ist leicht und frisch. Und weil ich unbedingt meine heißgeliebten Bröselknöderl im Buch haben wollte, habe ich in ihnen den perfekten Begleiter zu diesem so eleganten, buttrig-saftigen Frühsommergericht gefunden.«

### ZUTATEN

- Ca. 250 g Kochsalat (Römersalat oder Salatherzen)
- 1 weiße Gemüsezwiebel, frisch oder 2–3 dicke Frühlingszwiebeln (ca. 100 g)
- Ca. 100 g Zuckerschoten
- 3–4 EL Butter
- ½ TL Staubzucker
- 2 EL Wermut, trocken (Noilly Prat)
- Ca. 150 g TK-Erbesen
- Gut ½ TL feines Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 TL Speisestärke
- 1 Zweig französischer Estragon (optional)
- Weißer Pfeffer aus der Mühle

### FÜR DIE BRÖSELKNÖDERL (3–4 PORTIONEN, 20 SEHR KLEINE KNÖDERL)

- 50 g Butter, weich (oder streichfähige Butter mit kleinem Pflanzenölanteil, s. Tipps S. 36)
- 100 g Semmelbrösel
- Ca. 75 ml Milch
- 1–2 Zweige Petersilie
- 1 Ei (L)
- Feines Salz
- Muskatnuss
- Schwarzer oder weißer Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauchblüten (optional)

### ZUBEREITUNG

- Für die Knöderl die Butter in einen hohen Mixbecher wiegen. Die Brösel in einer kleinen Schüssel mit der Milch befeuchten (dabei nicht der Versuchung erliegen, mehr Milch zu verwenden). Die Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter von den Stängeln zupfen und sehr fein schneiden (soll ca. ½ Esslöffel ergeben). Butter und Ei mit den Quirlen des Handmixers rühren. Die Masse verbindet sich nicht gut, das ist normal. Befeuchtete Brösel einmischen, mit ¼ Teelöffel Salz würzen, großzügig muskatieren, zart pfeffern. Die Petersilie einrühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen.
- Für den Kochsalat Salat waschen, Blätter längs halbieren, in Streifen von ca. 2 Zentimeter Breite schneiden. Die Zwiebel schälen, längs halbieren, in 2 bis 3 Millimeter große Würfel oder Halbringel schneiden, sie sind hier mehr Gemüse als Gewürz, sollen also nicht winzig oder besonders dünn sein. Zuckerschoten waschen, Enden abknipsen und die Schoten quer halbieren.
- Einen weiten Topf mit Salzwasser für die Knöderl zustellen.
- In einem weiteren weiten Topf (mit Deckel) 2 Esslöffel Butter aufschäumen, die Zwiebel darin 2 Minuten glasig anschwitzen, Zucker einrühren, mit

Wermut ablöschen, kurz einkochen lassen. Zuckerschoten, Erbsen und Salat dazugeben, kurz anschwitzen, ca. 100 Milliliter Wasser eingießen, salzen. Sofort Deckel auflegen und 5 bis 7 Minuten dünsten.

- Aus der Knöderlmasse mit nassen Händen ca. 20 kleine Knöderl formen. Im Salzwasser mit schräg aufgelegtem Deckel 5 bis 7 Minuten leicht wallend mehr ziehen als kochen lassen.
- Die Erbsen und Zuckerschoten sollen knapp gar sein, der Salat saftig-weich, die Rippe noch zarten Biss haben. Das kann je nach Struktur des Salates auch ein paar Minuten länger dauern. 1 bis 2 Esslöffel Butter einschwenken, es soll reichlich fein emulgierten Saft geben, d. h. evtl. etwas Wasser ergänzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Stärke mit 1 bis 2 Teelöffel kaltem Wasser glatt rühren, in den Kochsalat rühren und damit leicht binden, ggf. Estragonblättchen einrühren.
- Die Knöderl herausheben, auf Küchenpapier oder in einem Suppenteller mit umgedrehtem Unterteller darin kurz abtropfen und anziehen lassen.
- Den sehr saftigen Kochsalat in tiefen Tellern anrichten, Knöderl darauf verteilen, evtl. mit Schnittlauchblüten bestreuen. Wegen des köstlichen Safterls mit Löffel und Gabel essen.



Meine Welt.

Meine

**KLEINE  
ZEITUNG**





# KAISERSCHMARRN

Für 2–4 Personen

»In unserem Haushalt ist mein Mann, Opernsänger Horst Lamnek, der Kaiserschmarrnmeister. Jahrzehnte hat er ihn ohne Rezept, nur nach Gefühl gemacht. Und zwar so, wie ich ihn liebe: sehr flaumig und saftig, aber schön braun gebacken. Für eine Geschichte in der »Süddeutschen Zeitung« habe ich ihm endlich die Mengenangaben entlockt bzw. unter der Hand nachgewogen. Das hat mir/uns einen der schönsten Leserbriefe beschert: Burgschauspieler Michael Heltau hat sich als großer Fan unseres Rezeptes entpuppt.«

## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN ALS HAUPTSPESIE ODER 4 ALS NACHSPEISE

- 4 Eier (L)
- Ca. ⅓ TL feines Salz
- 30 g Kristallzucker
- 1 Msp. Vanillepulver
- Abrieb von ½ Zitrone
- Ca. 80 g Sauerrahm

- Ca. 40 g Milch
- 80 g Weizenmehl, glatt
- 1 gehäufter EL Butter oder Butterschmalz
- 1–2 EL Rosinen
- Staubzucker zum Bestreuen
- Röster (Zwetschke, Marille) oder Kompott (Apfel, Kriecherl, Kirschen, Weichsel)

**TIPP:** Klassisch wäre Kaiserschmarrn ohne Sauerrahm, aber die Frische und leichte Säure passt so gut und macht ihn besonders saftig.

## ZUBEREITUNG

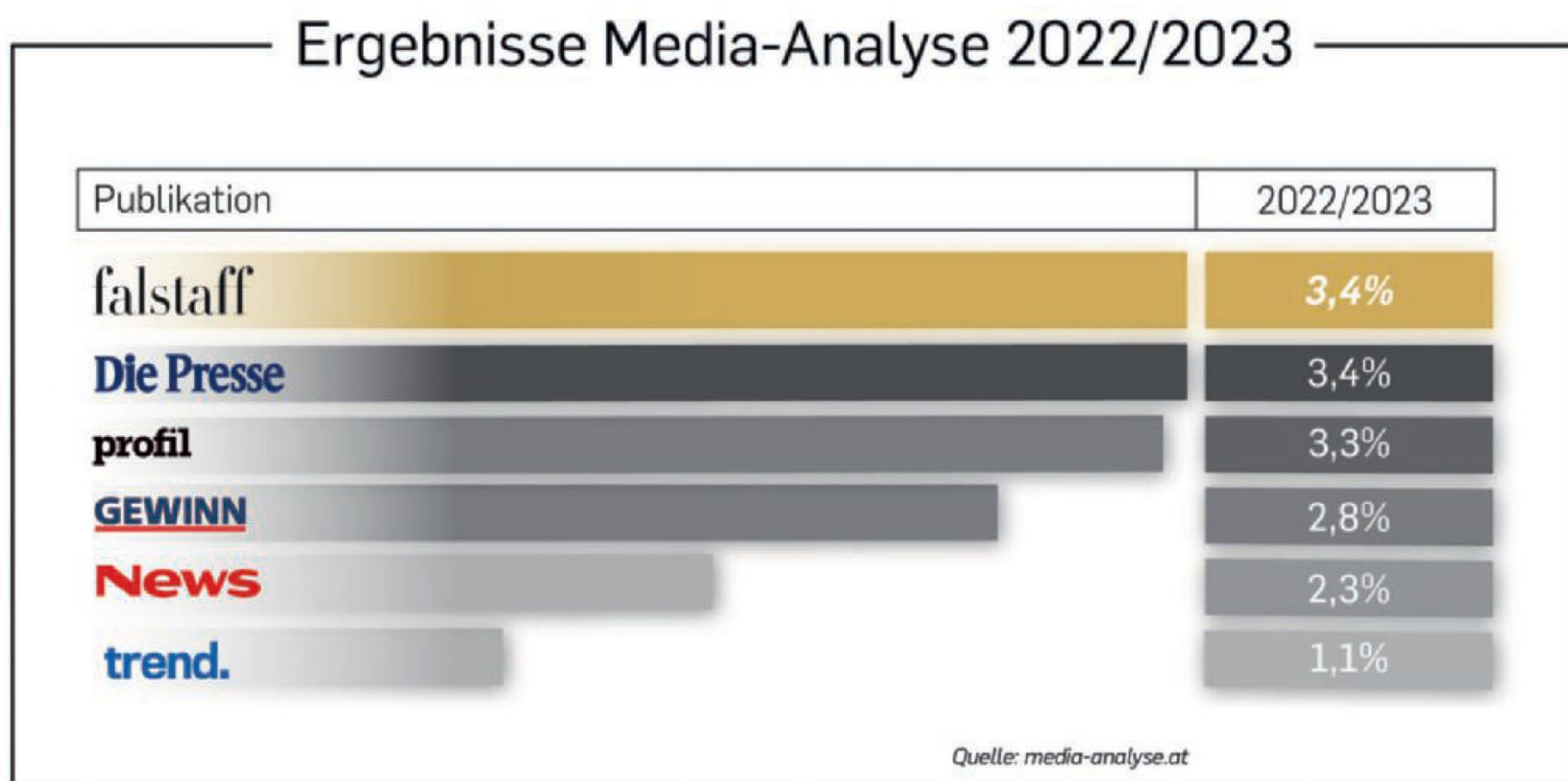
- Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (alternativ 160 °C Umluft) vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz und der Hälfte des Zuckers in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handmixers steif schlagen.
- In einer zweiten Schüssel Dotter mit restlichem Zucker, Vanille und Zitronenabrieb mit den Quirlen des Handmixers schaumig mixen. Sauerrahm und Milch einmixen. Das Mehl ganz kurz ebenso. Den Eischnee mit dem Gummihund unterziehen.
- In einer großen (26 bis 28 Zentimeter Durchmesser) beschichteten ofenfesten Pfanne Butter aufschäumen. Die Masse eingießen, glatt streichen. In einem Sieb kurz heiß abgeschwemmte und gut abgetropfte Rosinen oder abgetropfte Rumrosinen aufstreuen. Auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 12 Minuten backen, bis er schön aufgegangen ist und an der Oberseite leicht zu bräunen beginnt.
- Herausnehmen (Achtung, heißer Pfannengriff!) und auf die heiße Herdplatte stellen. Schmarrn mit einem Pfannenwender (oder, noch besser, 2 Pfannenwendern) vierteln, auf Bräunung kontrollieren und ggf. noch ein paar Sekunden braten lassen, dann die Viertel flott wenden, kurz bräunen, mit dem Pfannenwender schlampig in kleinere Stücke zerreißen. Keine Zeit vergeuden, sonst wird der Schmarrn trocken.
- Auf Tellern anrichten, anzuckern, sofort mit Röster oder Kompott servieren.





# KULINARIK SCHLÄGT WIRTSCHAFT UND POLITIK

Das führende Magazin im Bereich kulinarischer Lifestyle steigert seine Reichweite auf 3,4 Prozent – ein beeindruckendes Wachstum, das dem allgemeinen Trend entgegenläuft.



**F**alstaff stärkt seine führende Position weiter! Laut der aktuellen Media-Analyse 2022/23 erreicht der Marktführer im Special-Interest-Segment Genuss, Lifestyle, Reise, Wein und Kulinarik nun eine beeindruckende Reichweite von 3,4 Prozent. Besonders im Bereich der 14- bis 49-Jährigen, einer äußerst attraktiven Zielgruppe, verzeichnet das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im gesamten deutschsprachigen Raum ein bemerkenswertes Wachstum. Bei den 14- bis 19-Jährigen hat Falstaff seine Reichweite von 0,8 auf 1,7 Prozent gesteigert, bei den 20- bis 29-Jährigen von 2,9 auf 3,6 Prozent, bei den 30- bis 39-Jährigen von 2,8 auf 3,2 Prozent und bei den 40- bis 49-Jährigen von 3,6 auf 4,3 Prozent. Zudem

konnte Falstaff in Wien seine Reichweite von 3,2 auf vier Prozent erhöhen.

»Falstaff ist mit seinem konstanten Wachstum einer der wenigen Sieger im wichtigsten Reichweiten-Ranking. Im durchgehend positiven und qualitativ hochwertigen Umfeld erreichen Werbetreibende die Menschen in einer entspannten und aufmerksamkeitsstarken Lean-Back-Situation. Die ansprechende Feel-Good-Welt von Falstaff ist das Gegenstück zur negativen Nachrichtenflut – die Publikumsgunst geht eindeutig in Richtung ‚Entspannung‘. Falstaff steigert seine Leserschaft erneut um Zehntausende Leserinnen und Leser«, erklärt Herausgeber Wolfgang Rosam.

Falstaff hat in Deutschland, in Österreich und in der Schweiz einen Leser- und Nut-

zerkreis von etwa zwei Millionen Menschen und ist in der gesamten D-A-CH-Region unbestrittener Marktführer. Mit Falstaff International in englischer Sprache erstreckt sich Falstaff über die Grenzen der D-A-CH-Region hinaus.

»Falstaff ist weiterhin im rasanten Steigflug. Als einer der großen Gewinner der Media-Analyse 2022/23 wird die erfolgreiche Wachstumsstrategie einmal mehr mit harten Fakten untermauert«, fügt Rosam abschließend hinzu.

## INFO

Weitere Informationen unter  
[media-analyse.at](https://www.media-analyse.at)



WO SPITZENKÖCHE ESSEN GEHEN

## »UNWIDERSTEHLICHE ASIATISCHE AROMEN«

INTERVIEW SEVERIN CORTI

**FALSTAFF** *Worauf freuen Sie sich, wenn der Trubel der Feiertage vorbei ist?*

**JULIAN STIEGER** Na ja, bei uns am Berg geht der Stress mit vollem Haus hoffentlich bis zum Ende der Skisaison! (Lacht.) Aber danach freue ich mich schon, wieder einmal nach Wien zu kommen und alte Freunde wiederzusehen. Otto Riegler zum Beispiel, der jetzt Küchenchef in Ströcks »Feierabend« in der Burggasse ist und mit dem ich seit unserer gemeinsamen Zeit im »Le Ciel« befreundet bin. Ein großartiger Mensch – und ein wirklich guter Koch noch dazu.

**FALSTAFF** *Wo gehen Sie bei so einer Gelegenheit gerne hin?*

**JULIAN STIEGER** Ich mag das »DiningRuhm« in Wien-Wieden. Die Brüder Ruhm machen das wirklich gut und es macht Freude, in Wien so internationale Asiaküche genießen zu können. Darauf freue ich mich schon, bei uns am Berg ist das ja nicht so leicht zu haben.

**JULIAN STIEGER (29)** leitet den Chef's Table im »Schualhus« der »Roten Wand« in Lech am Arlberg. Der beste Koch Vorarlbergs war zuvor Souschef im »Geranium« in Kopenhagen (damals Nummer eins der »World's 50 Best Restaurants«) und hatte davor Stationen im »Eleven Madison Park« (New York), im »Landhaus Bacher«, im »Steirereck« und im »Le Ciel«. Der Spitzenkoch rät uns zu einer entspannten Asia-Adresse in Wien.

**FALSTAFF** *Irgendein Gericht, das Sie speziell gut in Erinnerung hast?*

**JULIAN STIEGER** Nigiri mit Hamachi war richtig gut, da war noch etwas obendrauf, das ich jetzt nicht mehr ganz genau erinnere.

**FALSTAFF** *Jalapeño, Yuzu, Sojasauce steht dazu auf der Speisekarte ...*

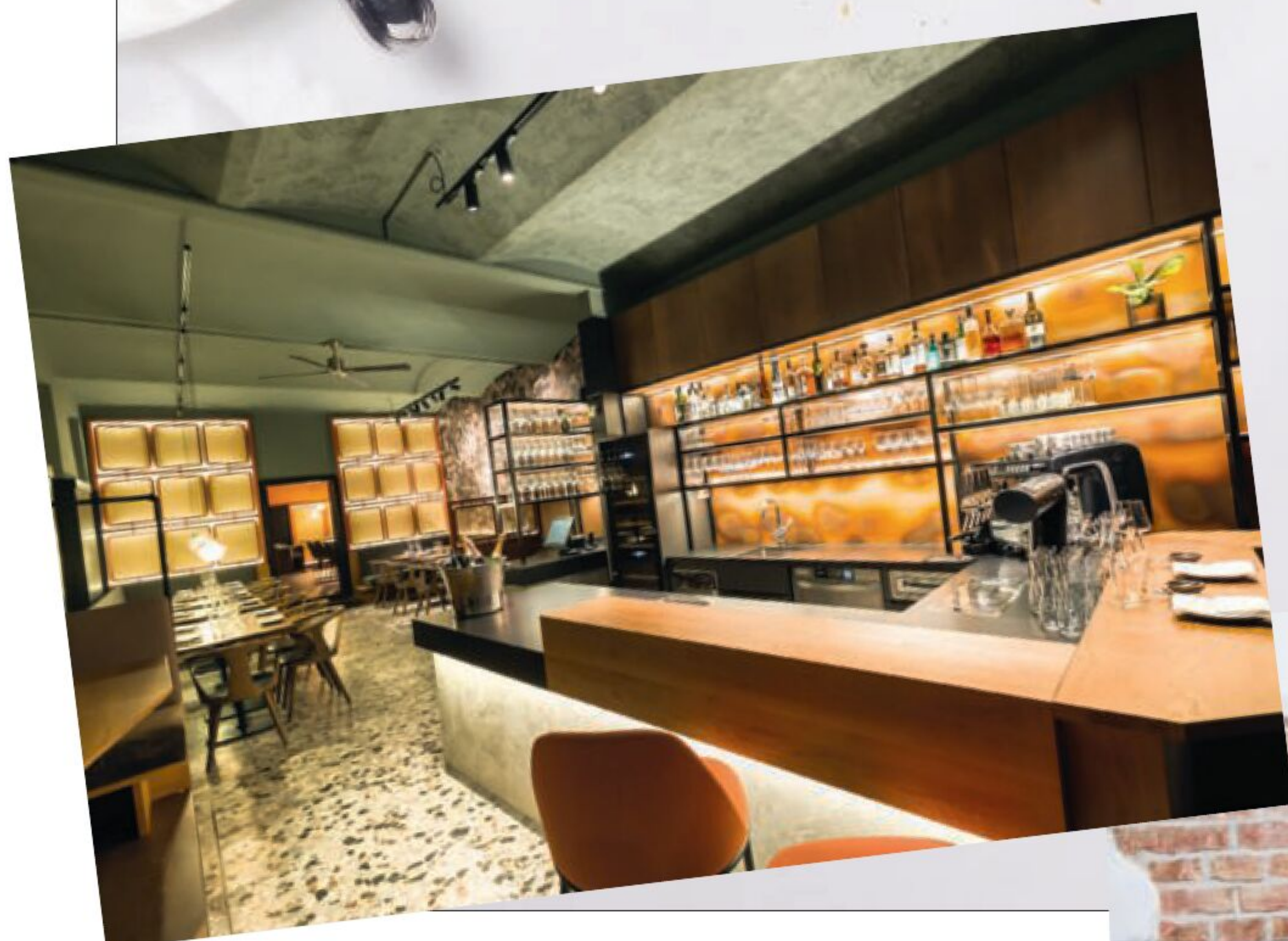
**JULIAN STIEGER** Das kann sehr gut sein! War absolut köstlich. Und dann ein grandioser Schweinebauch, zart knusprig ...

**FALSTAFF** *Der ist, wenn man online nachsieht, aktuell nicht mehr auf der Karte ...*

Macht nichts, wir werden uns sicher etwas finden. Die Brüder waren vor ihrer Zeit bei »Nobu« auch im »Landhaus Bacher«, da haben wir immer einen Anknüpfungspunkt. Ich freu mich schon!

[www.diningruhm.at](http://www.diningruhm.at)

Dining Ruhm  
Lambrechtgasse  
9, 1040 Wien  
+43 1 94 52 224  
[diningruhm.at](http://diningruhm.at)





**ORF**  
FÜR ALLE

# Weihnachten

FÜR DICH UND MICH UND ALLE.

**ORF 1**

Schrille Nacht  
17. Dez 20:15

Single Bells  
18. Dez 20:15

O Palmenbaum  
19. Dez 20:15

**ORF 2**

Giacomo Puccini:  
Turandot aus der  
Wiener Staatsoper  
16. Dez 20:15

Bundesländer  
Jahresrückblick  
18. Dez 20:15

**ORF III**

Erlebnis Bühne: Aus dem Stephansdom:  
ORF III Adventkonzert der  
Wiener Symphoniker  
17. Dez 20:15

Kracher & Lacher –  
Weihnachten mit Nia, Gruberin & Co.  
18. Dez 20:15

Streamen auf [TVThek.ORF.at](https://www.tvthek.orf.at)





Schärdinger



**FROHE  
FEINACHTEN!**



*Rezepttipp:*  
**PANETTONE  
MUFFINS**



*Rezept scannen*



*Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!*