ÖSTERREICHISCHE POST AG, MZ 02Z030053 M, FALSTAFF VERLAGS-GMBH, SCHOTTENRING 2-6, 1010 WIEN

01/2024

falstaff REZEPTE

WOHLFÜHL-BRUNCH FÜR GOURMETS
REZEPTE VOM SPITZENKOCH

KÖSTLICHE WIEDERGEBURT
DAS EI UND DER FRÜHLING

DAS WIRD EINE RUNDE SACHE!
POLPETTE, KNÖDEL, DUMPLINGS & CO

KRAFT TANKEN FÜR DEN FRÜHLING!

42 REZEPTE FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT IM JAHR

9 004524 129712 01

ÖSTERREICH € 6,90

WWW.FALSTAFF.COM

FEUERRING®

DAS ORIGINAL

FOTOGRAFIE: SYLVAN MÜLLER • KOCH: STEFAN WIESNER

Steiermark

Sehnsucht nach paradiesischem Genuss?

Foto (c) Thermen- & Vulkanalnd, Harald Eisenberger

#thermenvulkanland
www.thermen-vulkanland.at
www.steiermark.com

ZU SCHÖN,
UM NICHT DA ZU SEIN.

Thermen-
& Vulkanland
Steiermark

FRÜHLINGSGEFÜHLE AM GAUMEN

LIEBE GENIESSERINNEN, LIEBE GENIESSER!

Jetzt gibt es aber wirklich kein Zurück mehr, jetzt hat der Winter ausgedient, jetzt ist Frühling – und zwar richtig! War auch wirklich höchste Zeit, schließlich konnten wir es zum Schluss alle nicht mehr erwarten, die Wintersachen wegzupacken, in die wiedererwachte Natur auszuschwärmen – und endlich wieder zartes, frisches Grün an der Hand zu haben.

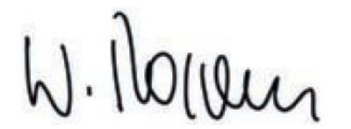
Der Frühling ist der Inbegriff von Frische, von Neubeginn. Nicht zufällig ist das Ei seit jeher dasSymbol dieser besonderen Zeit: Es steht für die Ewigkeit des Kreislaufs – und nicht zuletzt auch die Frische und des Frühlings . Ab Seite 10 finden Sie herrlich frische Rezepte und Ideen, um die köstlichen Dinger auf vielfältige, manchmal auch überraschende Weise auf der Frühlingstafel zu inszenieren.

Für Frühlingsgefühle am Gaumen sorgt auch unsere Story über die besonderen Verlockungen des steirischen Thermen- und Vulkanlands, wo der Frühling klimatisch immer schon ein bisserl weiter ist als anderswo. Wir haben fünf hervorragende Köche dieses wunderbaren Landstrichs gebeten, uns Rezepte zu entwickeln, die die Region abbilden und besondere Lust auf eine Ausfahrt in den Frühling machen – ab Seite 32 ist das Menü angerichtet!

Was der Frühling daheim aber noch nicht bietet, ist reifes Obst – da müssen wir uns noch ein wenig gedulden. Dafür reift mit der Alphonsino-Mango eine der tollsten Südfrüchte überhaupt jetzt, in den ersten Aprilwochen, zu herrlicher Süße und Aromentiefe heran. Die Mango ist so etwas wie die Frucht aus dem Paradies, so wunderbar wie Saft und Geschmack, Süße und Säure da zusammenspielen. Lassen Sie sich verführen, ab Seite 54 haben wir süße und salzige Rezepte vorbereitet, um dieses Wunder der Natur zu feiern!

Ich wünsche Ihnen einen prachtvollen Frühling, viele Gelegenheiten zum gemeinsamen Essen im Freien und viel Freude mit unseren Rezepten.

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.)

»Wir feiern den Neubeginn mit einer Vielzahl an Rezepten – das Ei als Symbol des Frühlings hat dabei einen Ehrenplatz!«

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 Aleksandra Kosanin B.A. (Leitung Marketing & Sales Koordination), Magdalena Eser (Marketing & Sales Koordination) 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, LESER- UND ABOSERVICE: Kornelia Pirker (Leitung Vertrieb und Abo), 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

Fotos: Stefan Gergely, Johannes Kernmayer

DIE WEINVIERTLER
HOFMANN
SEIT 1891
FLEISCHHAUEREI

Typische Weinviertler Fleischspezialitäten, welche ausschließlich in Eigenproduktion hergestellt werden, handwerkliches Fingerspitzengefühl und überlieferte Rezepturen zeichnen unser Unternehmen aus.
Wir haben das Ziel, die klare Nummer 1 hinsichtlich der Erzeugung hochwertiger Wurst- und Fleischprodukte im Weinviertel und darüber hinaus zu werden.

Hofmann vor Ort:

Hollabrunn
Sparkassegasse 26-28
2020 Hollabrunn
Tel.: 02952 2163

Stockerau
Bahnhofstraße 1A
2000 Stockerau
Tel.: 02266 72500

Korneuburg
Hauptplatz 13
2100 Korneuburg
Tel.: 02262 72104

inhalt

COVER
FOTO: LENA STAAL

10
Wenn der Frühling uns ein Ei legt – 6 kösterliche Rezepte.

32
Das Thermen- und Vulkanland in köstlichen Rezepten.

54
Mangos, süß und salzig – denn jetzt haben sie Hochsaison!

10 __ EI WAS BRINGT DER FRÜHLING
Frische Ideen und Interpretationen von Mayonnaise-Ei bis Quiche.

28 __ CORTIS HEIMATLIEBE
Stockfisch, sakra!
Der Trockenfisch hat in den Alpen fast vergessene Tradition.

32 __ DEN FRÜHLING SCHMECKEN
Saftig strahlende Rezepte der besten Köche des Thermen- und Vulkanlandes.

48 __ DIE ABENTEUER IM TOPF
Tobias Müller erklärt, warum die Brennnessel das köstlichste Unkraut ist.

52 __ FLASCHENPOST
Falstaff Sommelière des Jahres Friederike Duhme gibt Weintipps zu den Rezepten.

54 __ SO SCHMECKT DAS PARADIES
Die Mango, die Königin der Früchte, in süßen und salzigen Variationen.

72 __ DRINK DER STUNDE
Der Falstaff Barkeeper des Jahres und sein Frühlingscocktail.

Falstaff präsentiert die besten Weine.

5 EDITORIAL
5 IMPRESSUM

Fotos: Lena Staal, Stine Christiansen, Ian Ehm

Ski Austria

VOLKSBANK

ERFOLG

ist Teamwork.

VOLKSBANK. Vertrauen verbindet.

www.volksbank.at

Inhalt

48
Der Drink zur Jahreszeit vom Falstaff Barkeeper des Jahres.

114
Gourmet-Brunch mit Chefkoch Paul Schödl vom »Le Petit Jeudi«.

74
Wir geben uns die Kugeln – mit köstlich runden Rezeptideen.

98
Laurent Dagenais ist Kanadier mit Sterne-Vergangenheit und Insta-Koch extraordinaire!

136
Gnocchi? Unbedingt – aber schnell, bitte!

74 _ WIR GEBEN UNS DIE KUGELN
Von Arancini bis gebackene Knödel: lauter runde Sachen!

98 _ INSTA KANN KOCHEN
Das neue Kochbuch von Instagram-Superstar Laurent Dagenais.

114 _ WIR BITTEN ZUM BRUNCH
Paul Schödl vom »Le Petit Jeudi« in Wien macht Brunch für Gourmets.

146 _ WO SPITZENKÖCHE ESSEN
Hannes Müller übers Einkehren beim Firnskilauf.

Foto: Ian ehm, Robert Rose, StockFood / Gräfe & Unzer Verlag / debus

DMB.

DAS WERK
ÖSTERREICHS

FLEISSIGER
BIENEN.

www.darbo.at

EI, WAS BRINGT DER FRÜHLING

Sie sind nicht zufällig die Symbole des Frühlings und der Wiedergeburt schlechthin – es ist also höchste Zeit, sich den Eiern zu widmen! Wir haben den köstlichen Dingern richtig frühlingshafte Rezepte auf den Leib geschneidert.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN **FOODSTYLING** THOMAS STEINMANN

Die Säfte schießen wieder, frisches Grün sprießt überall – da muss gefeiert werden! Mit frühlingshaften Rezepten für jeden Tag.

BRUNNENKRESSE-VICHYSSOISE
mit pochiertem Ei und Speck

Für 6 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 15 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Das frische, scharfe Grün der Brunnenkresse gehört zu den allerersten Kräutern, die im Frühling sprießen. Herrlich belebend!

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

- 1 Bund Brunnenkresse
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 g Erdäpfel, geschält und gewürfelt
- 1 l Gemüsesuppe
- 200 ml Schlagobers oder pflanzliche Alternative
- 5 g Salz
- 3 g Pfeffer

Optional: Butter oder Öl zum Anbraten

ZUTATEN FÜR DIE POCHIERTEN EIER

- 1 EL Essig
- 6 Eier

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 1 Bund Brunnenkresse
- 100 g Speckwürfel (optional)
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

– Die Brunnenkresse gründlich waschen und grob schneiden. In einem großen Topf etwas Butter oder Öl erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

– Die Erdäpfelwürfel hinzufügen und für weitere 5 Minuten mitdünsten.

– Die Gemüsesuppe hinzufügen und alles weich kochen. Die geschnittene Brunnenkresse dazugeben und für weitere 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Die Suppe nun vom Herd nehmen und mit einem Mixer glatt pürieren.

– Das Schlagobers unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

– Für die pochierten Eier Wasser zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch leicht simmert. Essig hinzufügen.

– Ein frisches Ei in eine Tasse oder kleine Schüssel gleiten lassen, dies erleichtert das Hinzufügen des Eies zum Wasser. Mit einem Löffel einen kleinen Strudel im Wasser erzeugen, dies hilft dem Eiweiß, sich um das Eigelb zu wickeln. Nun das Ei vorsichtig aus der Tasse in das simmernde Wasser gleiten lassen.

– Das Ei etwa 3 bis 4 Minuten lang pochieren. Am besten mit einem Schaumlöffel das pochierte Ei aus dem Wasser nehmen und vorsichtig mit einem Küchentuch abtupfen, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Nacheinander arbeiten, die Eier in kaltem Wasser aufbewahren und vor dem Anrichten für ca. 2 Minuten in heißem Salzwasser wieder auf Temperatur bringen.

– Den Speck knusprig anbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

– Zum Anrichten die Suppe in Teller füllen und mit frisch gezupfter Brunnenkresse, pochiertem Ei, ein paar Tropfen Olivenöl und dem Speck garnieren.

PRODUKT-TIPP

KRIMINELL KÖSTLICHER SPECK

Mit unserem traditionsreichen Metzgerhandwerk veredeln wir heimisches Fleisch nach alten Familienrezepten zu echtem Tiroler Speck g.g.A.. Das über Generationen weitergegebene Rezept des Pökelns mit Wacholder, Lorbeer, Knoblauch, Pfeffer & Salz verleihen dem Speck ein unverwechselbares Aroma. Die frische Bergluft vollendet den Geschmack dieses besonderen Premium Specks.

Erhältlich bei Plangger Delikatessen und im Webshop plangger.net/webshop/feinkost/

IN ROTER RÜBE MARINIERTE EIER
mit Krencreme und geräucherter Forelle

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN + 2 STUNDEN BIS ZU 1 TAG FÜRS MARINIEREN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Gefärbte Eier – aber ganz ohne Schale! Dank der Marinade aus Roter Rübe werden die harten Eier besonders würzig und farbenfroh.

ZUTATEN FÜR DIE ROTE-RÜBEN-EIER

- 750 ml Wasser
- 250 ml Apfelessig
- 1 Rote Rübe (roh oder vorgekocht)
- 1 Prise Salz
- Gewürze nach Wahl: Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Kümmel, ganz
- 4–8 Eier

ZUTATEN FÜR DIE KRENCREME

- 100 ml Schlagobers
- 1 Prise Salz
- Kren, frisch gerissen
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 200 g Babyleaf-Mixsalat
- 200 g geräucherte Forellenfilets
- Abrieb und Saft von 1 Biozitrone
- Olivenöl
- Meersalzflocken

ZUBEREITUNG

– Wasser, Essig und die in 1 Zentimeter große Stücke geschnittene Rote Rübe, Salz und Gewürze in einem Topf vermischen und für 1 Minute aufkochen. Abkühlen lassen.

– Die Eier in kochendem Wasser 6 bis 8 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und in die abgekühlte Rote-Rüben-Mischung legen. Für mindestens 2 Stunden, aber noch besser für 1 Tag im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Die Länge der Aufbewahrung bestimmt die Farbintensität der Eier, aber auch den Geschmack.

– Das Schlagobers mit 1 Prise Salz steif schlagen, mit Kren und Pfeffer mischen und bis zum Anrichten kühl stellen.

– Zum Anrichten die Eier halbieren, den gewaschenen Salat auf die Teller legen, die Krencreme mithilfe zweier kleiner Löffel oder eines Spritzbeutels auf den Salat setzen und mit den halbierten Eiern, Forellenstücken, Zitronenabrieb und Meersalzflocken garnieren.

– Für eine zusätzliche Marinade einfach 1 Teil Zitronensaft mit 2 bis 3 Teilen Olivenöl vermischen und den Salat beträufeln.

WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: **93**

ROTER VELTLINER WAGRAM RIED SCHEIBEN 2022
WEINGUT MAGERL

Mittleres Strohgelb, silberfarbene Reflexe. Feine gelbe Tropenfruchtnuancen, ein Hauch von Ringlotten, zart nach frischer Quitte, einladendes Bukett. Stoffig, feine weiße Pfirsichnote, finessenreiche Säurestruktur, elegant und ausgewogen, mineralisch-salzig im Finish, zeigt Länge, gutes Entwicklungspotenzial.

magerl.cc
€ 15,–

AVOCADO-MAYONNAISE-EIER
mit marinierten Zwiebeln und Koriander

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN BIS 1 STUNDE + 1 NACHT ZUM MARINIEREN DER ZWIEBEL
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Mayonnaiseeier muss man lieben – vor allem, wenn sie, wie hier, besonders leicht und grün geraten!

ZUTATEN FÜR DIE AVOCADO-MAYONNAISE

- 1 reife Avocado
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl oder Avocadoöl
- ½ Knoblauchzehe (optional)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE ROTE-ZWIEBEL-PICKLES

- 1 große rote Zwiebel
- 100 ml Apfelessig
- 50 ml Wasser
- 25 g Zucker
- ½ EL Salz

Optional: Gewürze wie Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Senfkörner oder Koriandersamen für zusätzlichen Geschmack

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 4 Eier
- ½ Bund Koriander
- Paprikapulver, edelsüß
- Meersalzflocken
- Frische rote Chili (optional)

ZUBEREITUNG

– Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel löffeln. Zitronensaft, Öl und die geriebene Knoblauchzehe hinzufügen. Mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Avocado-Mayonnaise sofort verwenden oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

– Die rote Zwiebel schälen und in dünne runde Scheiben schneiden.

– In einem kleinen Topf den Apfelessig, Wasser, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Rühren, bis sich der Zucker und das Salz vollständig aufgelöst haben. Optional Gewürze hinzugeben. Die dünnen Zwiebelscheiben in ein sauberes Glas oder Einmachglas geben. Die heiße Essigmischung über die Zwiebeln gießen, bis sie vollständig bedeckt sind. Das Glas verschließen und abkühlen lassen. Die Rote-Zwiebel-Pickles sollten innerhalb weniger Stunden essbar sein, aber sie schmecken am besten, wenn sie über Nacht im Kühlschrank marinieren können.

– Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Eier für 6 Minuten einlegen. Abschrecken, schälen und zur Seite stellen.

– Zum Anrichten 2 Esslöffel Avocado-Mayonnaise pro Portion auf einem Teller platzieren und 2 Eihälften daraufsetzen. Mit einer kleinen Prise Paprika bestreuen, auf die Dotter Meersalz geben und dann 1 bis 2 kleine Scheiben vom eingelegten Zwiebel daneben drapieren. Mit Chili und Koriander garnieren.

WEIN-TIPP

GRÜNER VELTLINER LANGE VIERTEL VOM SPITZERBERG 2023
CLAUS DIETRICH WEINE

Kräftig eleganter Veltliner, fruchtig, würzig, weißer Pfeffer, Zart nach frischem Kernobst, ein Hauch von gelber Birne, und Wiesenkräuter. Saftig, frischer Apfel, lebendig strukturiert, mineralisch-zitronig, fruchtige Süße im Abgang.

€ 8,–
dietrich-weine.at

QUICHE
mit gebratenen Karotten, Bergkäse und Rosmarin

Für 6–8 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Quiche, das ist beinahe wie Eierspeis – nur viel eleganter! Hier variieren wir die köstliche Tarte einmal auf vegetarisch-frühlingshafte Art.

ZUTATEN FÜR DIE GEBRATENEN KAROTTEN

- 1 kg Karotten
- 50 g Butter
- 30 ml Wasser
- 10 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- Rosmarin

ZUTATEN FÜR DIE QUICHE-MASSE

- 4 Eier
- 150 ml Crème fraîche
- 150 ml Milch
- ½ EL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

ANDERE ZUTATEN

- 300 g Quicheteig
- 150 g geriebener Bergkäse
- Frische Kräuter (optional)

ZUBEREITUNG

– Das Backrohr auf 180 °C aufheizen.

– Den Teig in der gewünschten Form ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Tarteform mit einem Backpapier auslegen. Mit trockenem Reis oder Bohnen bestreuen, damit der Teig sich nicht wölbt, und für 10 bis 15 Minuten vorbacken.

– Die Karotten waschen und der Länge nach halbieren oder vierteln. Währenddessen Butter, Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Die Mischung aus dem Topf in ein Backblech leeren und frischen Rosmarin hinzufügen. Die geschnittenen Karotten mit der flachen Seite nach unten drauflegen und für 25 bis 35 Minuten ins Rohr schieben, bis sie Farbe genommen haben.

– Inzwischen alle Zutaten für die Quichemasse in einer Schüssel glatt rühren.

– Wenn die Karotten zu 80 Prozent gar sind, aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.

– Nun die Quiche-Masse in die vorgebackene Teigform kippen, mit Bergkäse bestreuen und darauf die Karotten mit flacher Seite nach oben legen. Nochmals für 15 bis 25 Minuten backen, bis die Masse fest ist.

– Nach kurzem Abkühlen mit frischen Kräutern garnieren und lauwarm servieren.

WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: **94**

BLANC DE BLANCS BRUT
CHRISTIAN MADL SIGNATURE COLLECTION

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, feines, schwungvolles Mousseux. Zarte gelbe Tropenfruchtnuancen, Anklänge von Honigmelone und Mango, einladendes, vielschichtiges Bukett. Straff, engmaschig, finessenreicher Säurebogen, zitronigmineralisch im Abgang, gut anhaftend, ein animierender Speisenbegleiter.

madlsekt.at/shop
€30,–

POCHIERTE EIER
mit Labneh, Chilibutter und Petersil-Minz-Pesto

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Eier und Joghurt? Die Kombination ist in der levantinischen Küche ganz klassisch – und ganz einfach noch dazu. Sie werden es lieben!

ZUTATEN FÜR DIE LABNEH

- 500 g griechisches Joghurt
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- Abrieb und Saft von 1 Biozitrone
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DAS POCHIERTE EIER

- 1 EL Essig
- 8 Eier

ZUTATEN FÜR DIE CHILIBUTTER

- 100 g Butter
- 1 TL Pul-Biber-Chili (im türkischen Geschäft)
- ½ TL Paprikapulver
- 1 Prise Kreuzkümmel

ZUTATEN FÜR DAS PETERSIL-MINZ-PESTO

- 100 ml Olivenöl
- 1 Handvoll Petersilie, frisch
- 1 Handvoll Minze, frisch
- 2 Sardellenfilets
- 50 g Pinienkerne oder Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

ANDERE ZUTATEN

- Brot oder Baguette (am besten vom Vortag)

ZUBEREITUNG

– Das griechische Joghurt in eine Schüssel geben und mit der geriebenen Knoblauchzehe, dem Kreuzkümmel und Zitronenabrieb vermischen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und gut vermischen. Die Schüssel beiseitestellen.

– In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Essig hinzufügen. Die Eier einzeln in kleine Schälchen oder Tassen brechen. Die Eier vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen und etwa 3 bis 4 Minuten pochieren, bis das Eiweiß fest ist, aber das Eigelb noch weich ist.

– Die pochierten Eier mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

– Für die Chilibutter alle Zutaten kurz erhitzen (nicht mehr als 1 bis 2 Minuten) und mixen.

– Für das Pesto ebenfalls alle Zutaten kurz mixen, bis eine grobe Paste entsteht.

– Für die Brotchips Brot in dünne Scheiben schneiden und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C auf einem Backblech mit etwas Olivenöl für ca. 10 Minuten goldbraun backen.

– Zum Anrichten Labneh auf die Teller streichen und zwei pochierte Eier daraufsetzen. Auf einer Seite Chilibutter und auf der anderen Seite Pesto verteilen. Mit den Brotchips servieren.

PASTA MIT PILZEN
und Ei

Für 2 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

Klassische Carbonara, ausnahmsweise ohne Speck. Der Dotter gart in der Pasta nach und macht sie besonders cremig.

ZUTATEN

- 50 g Walnüsse
- 2 Dotter
- 200–250 g Tagliatelle oder andre breite Pasta
- 200 g braune Champignons
- 50 g Pecorino Romano, gerieben (alternativ Parmesan)
- 1 Handvoll Dille
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

– Die Walnüsse mit einem Messer oder einem Mörser mittelfein zerkleinern.

– Die Eier vorsichtig trennen, dabei den Dotter in einer Hälfte der Schale belassen, um ihn nachher auf die Pasta setzen zu können.

– Die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser 1 Minute weniger als al dente kochen (laut Packungsanweisung). Währenddessen die geviertelten Champignons in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braun rösten. Die Hälfte in der Pfanne belassen, den Rest herausheben.

– Den Pecorino mit einer großzügigen Menge frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer vermengen.

– Die Pasta abgießen und dabei 1 Tasse des Kochwassers auffangen. Die Pasta noch gut feucht in die Pfanne mit den Champignons geben und gut vermischen.

– Die Käse-Pfeffer-Mischung mit 1 Schuss Kochwasser über die Pasta geben und schnell verrühren, damit die Hitze der Nudeln die Mischung leicht eindickt. Falls die Sauce zu dick ist, noch etwas von dem aufgefangenen Kochwasser hinzufügen, um die gewünschte sehr saftige Konsistenz zu erreichen.

– Die Pasta zu Nestern gerollt auf die vorgewärmten Teller setzen, die Dotter jeweils vorsichtig in eine Vertiefung in der Mitte gleiten lassen, mit Pecorino, den karamellisierten Champignons, Walnuss-Crumble und der frischen Dille garnieren.

Leichter Genuss aus artgemäßer Tierhaltung

100 % mehr
Platz

Auslauf an die
frische Luft

100 % Fleisch aus
Österreich

Stroheinstreu

Faire
Entlohnung
der Landwirte

Hochwertige
Fütterung

-hütthalers-
Hofkultur
qualität
HOFKULTUR.AT

Die **Hofkultur-Richtlinien** reichen von der Tierhaltung über den Transport bis hin zur Schlachtung. Regelmäßig kontrolliert und ausgezeichnet, garantieren wir einen **Tierwohl-Standard** auf höchster Qualität.

Mehr Informationen unter ***www.hofkultur.at***

hütthaler

QUALITÄT DIE BEGEISTERT

#atterseeliebe

Leichter Genuss aus artgemäßer Tierhaltung

EIER

Roh oder gekocht? Sie haben vergessen, ob die Eier im Kühlschrank schon gekocht sind? Kein Problem. Legen Sie das Ei auf die Seite und drehen es. Wenn es sich regelmäßig dreht, ist es gekocht, wenn es rumeiert, ist es roh.

Frisch ist fast immer besser

Je frischer Eier sind, desto besser (mit einer Ausnahme!) für den Geschmack. Aufgeschlagen sehen Sie den Unterschied sofort: Bei frischen Eiern sind Weiß und Gelb kompakter und rinnen weniger auseinander. Aber auch geschlossen gibt es zwei Tricks zur Altersbestimmung: Frische Eier sinken im Wasser zu Boden, ältere steigen auf; wenn Sie frische Eier schütteln, hören Sie nichts, bei alten Eiern wackeln innen das Eigelb und das Weiß hin und her.

Alt schält gut

Alte Eier haben einen Vorteil: Hart gekocht lassen sie sich deutlich leichter schälen. Das liegt daran, dass Eier immer alkalischer werden und sich dann die Schale leichter löst. Der Effekt lässt sich theoretisch imitieren, indem Sie frische Eier mehrere Stunden in ein Laugenbad legen, sehr alltagstauglich ist das aber nicht. Leichter ist es, frische gekochte Eier gut abzuschrecken oder in den Kühlschrank zu legen, damit das Weiß fester wird.

Auch andere Vögel legen gute Eier

Das Hühnerei ist zwar das mit Abstand am öftesten gegessene Ei, aber bei Weitem nicht das einzige. In Asien etwa sind auch Enteneier sehr beliebt. Sie gelten Connaisseurs als die vielleicht besten Eier von allen und können genauso wie Hühnereier verwendet werden. Auch bei uns sind sie im Geflügelfachhandel manchmal erhältlich. Probieren!

Roh oder gekocht?

Sie haben vergessen, ob Sie die Eier für Ostern schon gekocht haben? Kein Problem. Legen Sie das Ei auf die Seite und drehen es. Wenn es sich regelmäßig dreht, ist es gekocht, wenn es rumeiert, ist es roh.

Keine Frage des Geschmacks

Es gibt viele gute Gründe, Eier von glücklichen Freilandhühnern zu kaufen – besserer Geschmack gehört leider nicht dazu. In Blindtests hat es sich als sehr schwer erwiesen, Freilandeier und Käfigeier geschmacklich auseinanderzuhalten. Der Geschmack hängt eher von der Hühnerrasse und dem -alter als vom Futter ab.

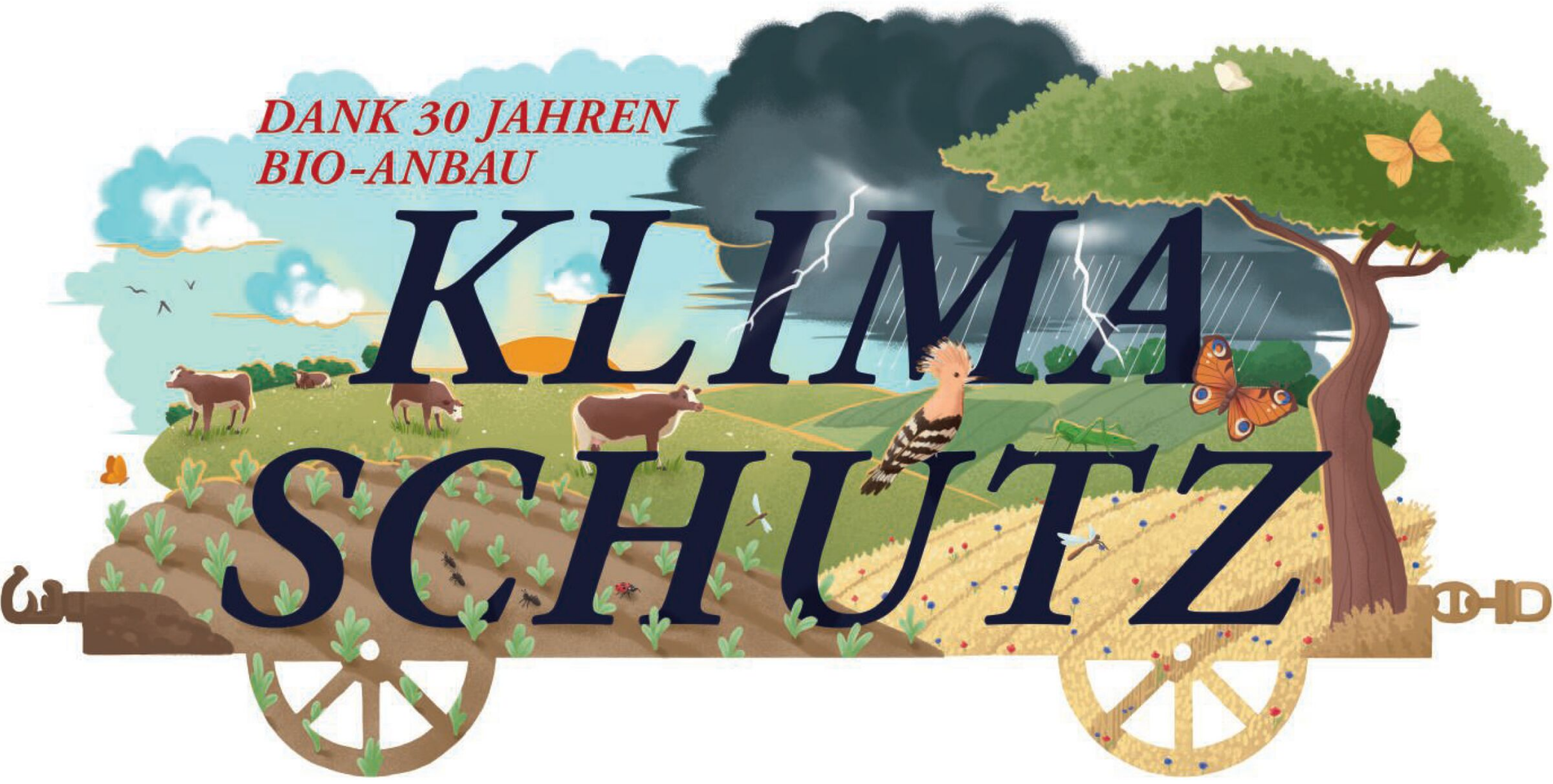
Mehr über Eier online unter: falstaff.at

Foto: Shutterstock

ja! Natürlich.

aus biologischer Landwirtschaft

DAS BIO, AN DEM SO VIEL MEHR DRANHÄNGT



MIT DEN BIO-PRODUKTEN VON JA! NATÜRLICH BEGINNT DER KLIMASCHUTZ BEREITS AM TELLER!

- 100 % Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide* schont den Boden – denn nur ein gesunder Boden ist ein guter Wasser- und CO_2-Speicher.
- 100 % palmölfreie Produkte sichern den Erhalt der Regenwälder – der grünen Lunge unserer Erde.
- Nachhaltiger verpackte Bio-Produkte sparen nicht-erneuerbare Rohstoffe und Ressourcen.
- Über 80 % der Ja! Natürlich Produkte kommen aus Österreich, dadurch halten wir Transportwege kurz und reduzieren CO_2-Emissionen.

Gibt's nur bei:

BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty MEIN LÄNDLEMARKT

*gemäß EU-Bio-Verordnung.

DER STOCKFISCH IST EIN TIROLER

Heute gilt der gebackene Dorsch als das klassische Wirtshaus-Fischgericht par excellence. Das war nicht immer so, speziell in den Alpen. Das Tiroler Stockfischgröstl, einst auch in Nordtirol das klassische Freitagsessen, wird heute fast nur noch in Südtirol hochgehalten. Dabei schmeckt es ganz köstlich und hat eine Menge Geschichten zu erzählen.

Na und? Vicenza liegt ja auch nicht am Meer – und trotzdem ist das typischste Gericht der Stadt der »baccalà alla vicentina«, sagt Willy Alber, der Wirt des traditionsreichen Gasthauses »Vögele« in der Altstadt von Bozen. »Und wir haben eben den ›baccalà alla bolzanina‹«, lacht er und tut einige Stücke Stockfisch in eine Pfanne, in der schon Zwiebel und Erdäpfel rösten. Wovon Alber redet und was er gerade zubereitet, heißt auf gut Tirolerisch schlicht Stockfischgröstl. Heute fast vergessen, war es auch in Nordtirol bis in die 1960er hinein eine ebenso typische wie uralte Tiroler Fastenspeise. Heute findet man sie fast ausschließlich auf Südtiroler Wirtshauskarten, wie eben im »Vögele«. Eine rühmliche Ausnahme ist der »Gröbenhof« in Fulpmes im Stubaital, wo Stockfischgröstl noch ab und an aufgetischt wird – allein die Beschaffung des Stockfischs ist mit Aussterben der Tradition auf einmal schwierig geworden.

Falstaff-Rezepte-Chefredakteur
SEVERIN CORTI

Früher, als Fisch an Fasttagen das einzig erlaubte Fleisch darstellte, war der jahrelang haltbare Stockfisch ein logisches Produkt für die Ernährung entlegener Alpentäler. In Südtirol hat sich die Tradition dank der anspruchsvollen italienischen Gäste im Unterschied zu Nordtirol gehalten: Die kommen wegen genau solcher einzigartiger Delikatessen.

Der Geschmack ist ausgeprägt, mit charakteristisch reifem, durchdringendem Aroma. Gleichzeitig aber vermittelt das zart blätternde Fleisch nach entsprechendem Einweichen über zwei Tage (Wasser täglich mehrmals wechseln!) sehr attraktiven Biss und eine Konsistenz, die durchaus an das Fleisch von Krabbenklauen erinnert. Insgesamt also eindeutig das, was die Angelsachsen als »acquired taste« so treffend beschreiben: beim ersten Mal >

Fotos: Johannes Kernmayer, Shutterstock

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

Stocksteif luftgetrocknet im hohen Norden Norwegens, in Tirol mit Zwiebel und Weißwein in Gröstl gepackt: der Kabeljau.

»In Südtirol hat sich die Stockfisch-Tradition, dank der anspruchsvollen italienischen Gäste, im Unterschied zu Nordtirol gehalten: Die kommen wegen genau solcher, einzigartiger Delikatessen.«

> herausfordernd, auf die Dauer aber geradezu süchtigmachend gut. Und zwar speziell in Kombination mit anderen starken Aromen wie Safran, gegrillten Paprika, aber natürlich auch Knoblauch oder, wie beim Tiroler Stockfischgröstl klassisch, Essiggurken und Wacholderbeeren.

In einer Zeit, als das religiöse Fasten noch vielerorts eine Selbstverständlichkeit war, wurden Stockfisch und Klippfisch von den kalten Wassern des Nordatlantiks quer über den Erdball verschifft, in Porto, Genua oder Venedig angelandet, über uralte Handelswege auf die Märkte Venetiens und Tirols gebracht und auf Eselsrücken in die abgelegenen Bergtäler des gesamten Alpenbogens getragen. Zu den traditionellen Küchen Nord- und Südeuropas gehört er heute genauso wie zu jener Brasiliens, Jamaikas und der Kleinen Antillen. Damit ist Stockfisch eines von vielen Beispielen, dass Globalisierung am Lebensmittelsektor nichts Neues ist. Und eine Erinnerung daran, dass lokale Küchenkultur nicht nur in Frische und Territorium wurzelt, sondern häufig auch in Konservierung, Austausch und Handel.

Rezepte mit konserviertem Kabeljau finden sich auch in den Küchentraditionen von Genua, Palermo, Neapel oder Bari. Diese liegen zwar am Mittelmeer. Nur: Darin ist noch nie ein Kabeljau geschwommen, denn der stammt aus den Tiefen des Nordatlantiks und kommt, neben Norwegen, wo der Stockfisch als Exportprodukt ebenso Tradition hat, in riesigen Schwärmen vor Neufundland vor – vor der amerikanischen Küste. Gefischt und nach Europa gebracht wurde er über die Jahrhunderte vorzugsweise von portugiesischen Fischern.

Einen guten Eindruck von der Bedeutung des Stockfischs für die Ernährungstraditionen ganz Europas – und insbesondere Portugals – gibt deshalb das Meeresmuseum von Ílhavo, einem Fischerstädtchen an der Atlantikküste Portugals. »Bereits als die allerersten Seefahrer im 16. Jahrhundert den Ozean überquerten, brachten sie auf ihrer Rückfahrt getrockneten und gesalzenen Kabeljau mit«, erklärt Manuel Nunes da Fonseca vom Meeresmuseum. »Bis zum Ende der Diktatur im Jahr 1974 war es den Fischern nur erlaubt, auf hölzernen Segelbooten, den ›lugres‹, nach Neufundland zu segeln und den Kabeljau ausschließlich mit Leinen zu fischen«, so Fonseca.

Jeder Fischzug wurde solcherart zum epischen Abenteuer. Das hatte mehrere Gründe. Erstens sah die ständestaatliche Diktatur in der Segelbootfischerei eine Art Sinnbild für »wahres Portugiesentum«, das es zu bewahren galt. Außerdem diente sie zur Erhaltung von Arbeitsplätzen auf den Schiffen und in den Werften. Und schließlich befürchtete man schon damals, dass die industrielle Fischerei die riesigen Fischschwärme in den Grand Banks vor Neufundland bedrohen könnte. »Die Versorgung des Volks mit Bacalhau war für die Stabilität des Regimes von großer Bedeutung – hätte es Engpässe gegeben, wäre es mit Sicherheit zu Aufständen gekommen«, sagt Fonseca.

Für traditionelles Tiroler Stockfischgröstl nimmt man auf ein Kilo eingeweichten Stockfisch etwa ein halbes Kilo am Vortag gekochte und geschälte Erdäpfel. Der Fisch wird in einem zehn Minuten durchgekochten Sud aus je einer Zwiebel, Karotte, Lauch und einer Rippe Stangenzeller mit Lorbeer, Pfefferkörnern und je einem Zweig Dill und Petersil eingelegt und nach dem Wiederaufkochen zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen gelassen. Aus dem Sud heben und noch warm von Haut und allen Gräten befreien – das geht gut mit den Fingern. Eine Zwiebel blättrig schneiden und in Butter durchschwitzen, eine Knoblauchzehe dazupressen sowie drei gehackte Wacholderbeeren zugeben. Die in Scheiben geschnittenen Erdäpfel zufügen und flott durchrösten. Den Fisch in großen Stücken unterheben, einen Schuss Weißwein, zwei klein geschnittene Essiggurken, Zitronenschale und frisch gehackten Dill und Petersilie unterheben, mit frischer Zitronenschale abschmecken, bei Bedarf salzen und pfeffern, etwas Rahm angießen, durchmischen und mit Sauerkraut (wow, noch mehr gereifte Aromen!) oder grünem Salat auftragen. Nur so viel: Viel tirolerischer wird's nicht! <

Foto: Shutterstock

SCHMIEDEKUNST AUS SOLINGEN

Seit vier Generationen liefert Güde Wertarbeit ohne Kompromisse – mit wohldurchdachten Designs, besten Materialien und präziser Verarbeitung.

Zur Standardausstattung einer jeden Küche gehört das klassische Kochmesser. Mit seinem breiten Blatt ist es perfekt für alle Arbeiten am Brett, ob ziehender Schnitt am Brett, Wiegeschnitt am Brett oder hackender Schnitt am Brett.

Für die asiatische Küche ist das Chai Dao von Güde das perfekte Werkzeug. Der Alleskönner eignet sich für alle Arbeiten am Schneidbrett und für jede Art von Gemüse. Die breite Klinge schafft eine sichere Distanz zum Schneidbrett. Die ballige Schneide eignet sich hervorragend für den Wiegeschnitt.

Zum Tranchieren von Fleisch und zum Filetieren von Fisch ist ein Tranchier- bzw. Filetiermesser mit langer, schmaler Klinge das perfekte Werkzeug. Das Filetieren eines Fisches gelingt mit einer flexiblen Klinge noch feiner.

Die ca. 32 cm lange Brot-Säge von Güde rückt selbst größten Broten und härtesten Krusten zu Leibe. Dank des speziellen Güde-Wellenschliffs mit besonders spitzen Zähnen ist sie perfekt für alles mit harter Schale und weichem Kern geeignet.

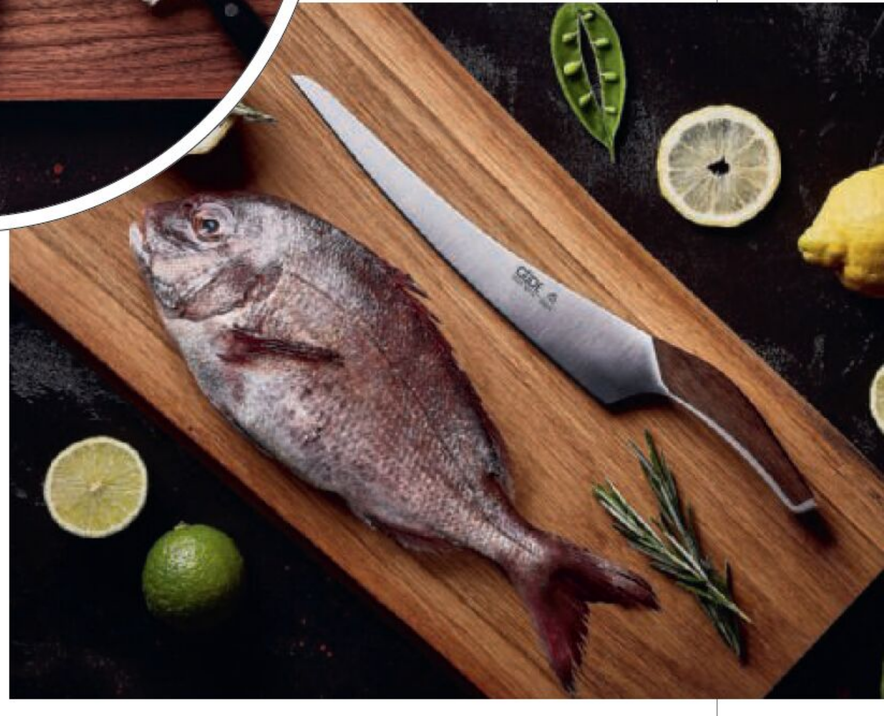
GESCHMIEDET FÜRS LEBEN

Die Klinge der Messer von Güde ist aus einem Stück Stahl von Hand geschmiedet. Bis zu 55 weitere manuelle Arbeitsgänge von Hand sind notwendig, um daraus ein Unikat Solinger Messermacher-Kunst zu fertigen. Die Klinge ist rostfrei, eisgehärtet und natürlich handgeschärft.

Mit den Messern von Güde heben Sie Ihre Kochkünste auf ein neues Niveau und kreieren auch zu Hause Gerichte, die eines Sterne-Chefs würdig sind.

Übrigens: Die Anschaffung hochwertiger Messer macht sich immer bezahlt. Denn schließlich sind sie geschmiedet fürs Leben! Güde – Von Hand gemacht. Seit 1910.

Güde hat den Köchen auf die Finger geschaut und das Kochmesser völlig neu erfunden. Das Ergebnis: THE KNIFE.



INFO

Weitere Informationen unter
guede-solingen.de

ADVERTORIAL Fotos: beigestellt

DEN FRÜHLING SCHMECKEN

Das Thermen – und Vulkanland lockt gerade im Frühling mit besonderen Köstlichkeiten. Vor allem aber lässt sich der Frühling und die ersten warmen Strahlen der Sonne hier, an diesem vom Klima verwöhnten Flecken Österreichs, stets ein wenig früher erleben als anderswo. Lassen Sie sich verführen zu einer köstlichen Reise in den Frühling!

Foto: pixelmaker.at

Köstlicher Wein, wohltuende Thermen und reichlich gute Gasthöfe und Restaurants, um die Küche der Region in allen Facetten zu genießen: Jetzt im Frühling ist das steirische Thermen- und Vulkanland ganz besonders verlockend!

Lebendige Traditionen, intakte Kulturlandschaften und eine Fülle abwechslungsreicher Wanderwege bestimmen die Region.

Wissen Sie, was der größte Genuss von überhaupt ist? Jetzt, wo der Frühling schön langsam wirklich kommen könnte? Wenn man ihn schon spüren kann obwohl er eigentlich, also offiziell, noch gar nicht da ist! Wenn man draußen unterwegs ist und plötzlich die Wärme der Sonne auf dem Rücken spürt. Wenn es plötzlich nach den ersten Veilchen duftet, obwohl es eigentlich noch gar nicht richtig grün ist auf den Wiesen. Wenn es im Wald ganz unwiderstehlich nach Bärlauch duftet. Dann weiss man nämlich: Wir haben es, jetzt aber wirklich, wieder einmal geschafft, den Winter hinter uns gelassen und, endlich, den Frühling und dann den Sommer vor uns.

Endlich wieder draußen sitzen, endlich wieder in die Sonne blinzeln und nach der Sonnenbrille greifen, endlich wieder den Vögeln beim Zwitschern lauschen. Beim Golfen über frischen Rasen wandeln, beim Radeln eine zarte Frühlingsbrise spüren. Es gibt eine Gegend, wo sich all das stets ein bisserl früher genießen lässt als anderswo. Und noch ganz viel anderes sowieso. Das Thermen- und Vulkanland im Südosten der Steiermark ist eine vom Wetter besonders begünstigte Region in Österreich. Es wird hier einfach schneller Frühling.

Und es ist ein Ort, an dem die Freude am Genießen eine ganz besondere Tradition hat. Ob zünftige Buschenschanken, in denen man bei einem Glas Wein und hausgemachten Spezialitäten die herrliche Aussicht genießt oder ausgesuchte Haubenres-

Fotos: Thermen- & Vulkanland Steiermark, Harald Eisenberger, pixelmaker.at, fotofraller.at

taurants mit dem Besten was die Region an Delikatessen zu bieten hat: Hier lässt es sich ganz köstlich eine Auszeit nehmen und jene Seite des Lebens pflegen, die im Alltag einfach viel zu kurz kommen. Apropos Haubenküche: Einige der besten Restaurants der Region machen uns auf den kommenden Seiten mit einem Frühlingsmenü der regionaltypischen Art so richtig Lust aufs Genießen!

Bärlauch, Spargel, Hollerblüten – das sind die Geschmäcker, die der junge Frühling hier im Thermen- und Vulkanland bereithält. Und dazu die herrlich knackigen DAC-Weine von den viel gerühmten vulkanischen Böden, die gerade jetzt, mit Frühlingsbeginn, in den Kellern der Winzer auf Flasche gezogen werden. Das Leben meint es hier einfach besonders gut mit einem. Und hinterher? Locken traditionsreiche Thermalbäder mit allem erdenklichen Komfort, mit typisch steirischer Gastlichkeit, vor allem aber mit dem seit Jahrhunderten gerühmten Heilwasser. Genau das Richtige, wenn einen nach all dem Genuss plötzlich die Frühjahrsmüdigkeit packen sollte! >

»OB BUSCHENSCHANK ODER RESTAURANT: HIER LÄSST SICH GANZ KÖSTLICH EINE AUSZEIT NEHMEN UND DIE SCHÖNE SEITE DES LEBENS GENIESSEN.«

Der junge Bärlauch, die ersten Holunderblüten und andere Frühlingsboten bestimmen jetzt die Küche der Restaurants im Thermen- und Vulkanland.

FOTOS IAN EHM

Foto: beigestellt

WALTER TRIEBL
»WIRTSHAUS LILLI«
FEHRING

KOHLRABITASCHERL
mit Frischkäsefülle, Erbsensud und Minze

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DIE KOHLRABITASCHERL

- 1 großer Kohlrabi
- 3 EL Wasser
- 2 EL Balsamicoessig
- 1 EL Olivenöl
- Zucker
- Salz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

- 150 g Frischkäse
- 100 g Magertopfen
- 1 EL Mascarpone
- Abrieb von ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN ERBSENSUD

- 1 Junglauch
- 300 g Erbsen
- 120 g Buttermilch
- 30 g Olivenöl
- 1 Msp. Salz
- 8 Blätter Minze
- 700 ml Wasser

ZUTATEN FÜR DIE GARNITUR

- Geschälte Erbsen
- Minzblätter
- Frische Frühlingskräuter
- Frühlingszwiebelringe
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

– Den Kohlrabi schälen, in 2 Millimeter dünne Scheiben schneiden. Wasser, Balsamico und Olivenöl vermengen, mit Zucker und Salz würzig abschmecken. Die Kohlrabischeiben darin für 15 Minuten einlegen.

– Frischkäse, Magertopfen und Mascarpone glatt rühren. Mit dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

– Die Kohlrabischeiben aus der Marinade nehmen, einzeln auf der Arbeitsfläche verteilen. Die Frischkäsefülle in die Mitte der Scheiben legen und zusammenschlagen. Bis zum Anrichten kühl stellen.

– Für den Sud den Junglauch klein schneiden und mit den restlichen Zutaten so lange mixen, bis alles fein püriert ist. Danach durch ein Sieb seihen, abschmecken und kühl stellen.

– Die Tascherl auf dem Sud anrichten und mit geschälten Erbsen, gezupften Kräutern und Frühlingszwiebel garnieren. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.

PRODUKT-TIPP

SELEKT PROSCIUTTO GESCHNITTEN 18 MONATE
VULCANO

Die Herstellung von Selekt Prosciutto beruht auf lang erlerntem Handwerk. Die ersten 5 Monate reift dieser Schinken mit Meeressalz und einer geheimen Gewürzmischung bei Temperaturen zwischen 0 und 8 Grad. In dieser Phase wird der Schinken konserviert. Die restlichen Monate reift der Schinken bei bis zu 24 Grad. Zu dieser Zeit entfaltet er sein einzigartiges Aroma.

vulcano.at
€ 24,90

FABIAN PALZ
»WIRTSHAUS GENUSS-HIRSCH«, UNTERPURKLA

KARTOFFELCREMESUPPE *mit Lauchkuchen*

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 10 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

PRODUKT-TIPP

BIO-DINKEL-BACKERBSEN
LAND-LEBEN

Die köstlichen, goldbraunen Bio-Dinkel-Backerbsen von LAND-LEBEN sind ideal als naturbelassene Einlage für klare, cremige Suppen und knackige Salate. Sie überzeugen mit ihrem feinen, natürlichen Geschmack. Dabei eignen sie sich nicht nur für Suppen, sondern werden wegen ihrer herrlich knusprigen Knackigkeit gerne als Snack für den Hunger zwischendurch geknabbert. Darüber hinaus sind sie die perfekte Garnitur für frische Salate.

land-leben.com

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

- 1 kg Erdäpfel
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 2 Liter Gemüsefond
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Majoran, frisch
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Schlagobers
- 125 g Crème fraîche
- 1 Msp. Muskat, frisch gerieben

ZUTATEN FÜR DEN KUCHEN

- 600 g Erdäpfel (¾ gar gekocht, geschält, vom Vortag)
- 1 Bund junger Lauch, 1 cm groß geschnitten
- 6 Eier
- 100 ml Obers
- ½ Knoblauchzehe, geschält und in feine Würfel geschnitten
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

ZUBEREITUNG

– Für die Suppe die Erdäpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Butter und fein würfelig geschnittener Zwiebel in einem Topf anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen, Salz, Pfeffer, Majoran und Lorbeerblatt dazugeben und die Erdäpfel etwa 15 Minuten weich kochen. Das Lorbeerblatt herausnehmen, Schlagobers und Crème fraîche beigeben, aufkochen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskat abschmecken.

– Für den Lauchkuchen die Erdäpfel in ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden und leicht goldgelb in Butterschmalz anbraten. Zur Seite stellen. Ebenfalls im Butterschmalz den jungen Lauch anschwitzen und unter die Erdäpfel mischen. Die Eier mit Obers und Knoblauch vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut abschmecken. Alles unter die Erdäpfel-Lauch-Masse heben. In einer größeren Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kuchenmasse einfüllen, kurz anbraten und im Backofen ca. 20 bis 25 Minuten bei 160 °C goldbraun ausbacken.

– Die Suppe mit dem Lauchkuchen auftragen.

Foto: beigestellt

Foto: beigestellt

JULIA UND CHRISTIAN PARAL
»DAS HERBST«, FELDBACH

VULKANLANDKARPFEN IM BACKPAPIER
mit Topinamburcreme und Frühlingsgemüse

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DEN KARPFEN

- 4 Filets vom Vulkanlandkarpfen (ca. 180 g)
- 1 Zitrone
- 8 Cherrytomaten
- 2 Jungzwiebel
- 1 gelber Paprika
- 2 EL Butter
- Petersilie
- Thymian
- Oregano
- Öl

ZUTATEN FÜR DIE TOPINAMBURCREME

- 600 g Topinambur, geschält
- ⅛ l Milch
- ⅛ l Wasser (Kochwasser)
- 25 g Butter
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Die Filets mit dem Saft von ½ Zitrone, Salz und Pfeffer würzen, an der Hautseite in heißem Öl kurz scharf anbraten. Die Cherrytomaten halbieren, Jungzwiebel und Paprika würfelig schneiden.

– Das Filet in der Mitte des Backpapiers platzieren, das Gemüse, die Kräuter und ½ Esslöffel Butter auf das Filet auflegen, nochmals salzen und pfeffern. Die ungenutzte Hälfte der Zitrone in 4 Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Fisch platzieren. Das Backpapier über dem Fisch zusammenschlagen und die beiden Enden mit Küchengarn zu einer Bonbonform zusammenschnüren. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Umluft ca. 10 bis 15 Minuten fertig garen.

– Für das Püree die Topinambur in Salzwasser weich kochen, abseihen und mit den restlichen Zutaten pürieren. Abschmecken.

– Den Fisch auf dem Püree anrichten und mit dem Gemüse umkränzen.

WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: **96**

SAUVIGNON BLANC VULKANLAND STEIERMARK DAC RIED BUCH GSTK 2021

WEINGUT FRAUWALLNER

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine, einladende gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Zitronenmelisse und Minze, reife Mango, facettenreiches Bukett. Straff, feinwürzig, weiße Frucht, zarte Gewürznelken, mineralisch-zitronig, balanciert, finessenreich und salzig im Abgang, sicheres Reifepotenzial.

frauwallner.com

€ 35,–

WALTER TRIEBL,
»WIRTSHAUS LILLI«
FEHRING

TOPFENGNOCCHI
mit Bärlauch und Walnüssen

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DIE TOPFENGNOCCHI

- 500 g Topfen
- 250 g Mehl
- 100 g Parmesan, fein gerieben
- 2 Eier
- 1 Msp. Muskatnuss
- Abrieb von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN BÄRLAUCHSCHAUM

- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- ¼ Sellerie
- ½ Lauch
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 200 g Butter
- 3 Erdäpfel
- ⅛ l Weißwein
- 3 l Wasser
- 300 g Hühnerflügerl
- 2 Loorbeerblätter
- 6 Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 300 g Bärlauch
- 4 EL Crème fraîche
- 200 g Butter
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE GARNITUR

- Walnüsse, geröstet
- Radieschen, gehobelt
- Parmesanspäne
- Frühlingskräuter

ZUBEREITUNG

– Für die Gnocchi alle Zutaten gut vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In 5 Teile teilen und jeden zu einer daumendicken Rolle formen. 2 Zentimeter große Stücke abschneiden und zu Gnocchi formen. Einen großen Topf Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Gnocchi zugeben, kurz aufkochen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, danach den Herd ausschalten und die Gnocchi 5 Minuten ziehen lassen. Danach in Eiswasser abschrecken und kühl stellen.

– Für den Bärlauchschaum das Gemüse schälen, in grobe Scheiben schneiden und in Butter langsam hell anschwitzen. Die Erdäpfel grob reiben, hinzugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Wasser auffüllen, die Hühnerflügerl und die Gewürze hinzugeben. Für ½ Stunde köcheln lassen, den entstandenen Fond abseihen. Den Bärlauch kurz blanchieren. Die restlichen Zutaten zum Fond hinzugeben und fein pürieren. Durch ein Sieb seihen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

– Zum Fertigstellen die Gnocchi mit einem Teil des Bärlauchschaums erwärmen, in einem tiefen Teller anrichten, den Rest des Bärlauchschaums erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen. Über die Gnocchi löffeln und nach Belieben garnieren.

Foto: beigestellt

Foto: beigestellt

EDI LIEBEG
»DAS LIEBECK«
STAINZ BEI STRADEN

KARAMELLISIERTE TOPFEN-RHABARBER-TARTE
mit Rhabarberkompott

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 30 MINUTEN + 1 STUNDE ZUR TEIGRUHE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DAS RHABARBERKOMPOTT

- 400–500 g Rhabarber
- 150 g Zucker
- ½ Vanilleschote, ausgekratzt
- 4 EL Apfelsaft
- 2 EL Himbeersirup
- 50 g Honig
- 1 cl Himbeergeist
- 5 g Stärke (Maizena)

ZUTATEN FÜR DEN TEIG (24 CM DURCHMESSER)

- 280 g Mehl, universal (480)
- 200 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 100 g Haselnüsse, gerieben
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Eidotter

ZUTATEN FÜR DAS ZUCKER-CRUMBLE

- 50g geriebene Haselnüsse
- 50g Kristallzucker
- 50g Butter
- 50g Mehl (480 Universal)

ZUTATEN FÜR DIE TOPFENFÜLLE

- 100g groben Bauerntopfen
- 100g feinen Topfen
- 100g Sauerrahm
- 1 Eidotter
- 3 Eiweiß
- 100g Zucker
- 90g Milch
- 40g Puddingpulver
- 35g Maizena

ZUBEREITUNG

– Für das Kompott den Rhabarber schälen, in 5 Zentimeter große Stücke schneiden und in einer ofenfesten Schüssel mit Zucker bestreuen. Im Backrohr bei ca. 80 °C ruhen lassen, damit der Zucker den Saft aus dem Rhabarber zieht.

– Den Rhabarber aus dem Saft heben und die halbe Menge nochmals halbieren – die kleineren Stücke werden für die Tarte, die größeren für das Kompott verwendet.

– Rhabarbersaft, Vanille, Apfelsaft, Himbeersirup und Honig in einem Topf 2 bis 3 Minuten leicht köcheln lassen. Mit der im Himbeergeist aufgelösten Stärke binden. Die lauwarme Sauce über die kleinen Rhabarberstücke gießen. Das gut abgekühlte Kompott kann mit Erdbeerstückchen verfeinert werden.

– Für den Teig das Mehl auf der Arbeitsfläche mit der klein geschnittenen Butter gut abbröseln. Staubzucker, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Dotter beigeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde rasten lassen.

– Für die Topfenfülle Topfen, Sauerrahm, Milch und Dotter gut verrühren. Maizena und Puddingpulver vermischen und durch ein Sieb in die Masse seihen.

– Das Eiweiß leicht anschlagen, den Zucker beigeben und gut aufschlagen. Unter die Topfenmasse heben.

– Für den Zucker-Crumble die geschmolzene Butter mit geriebenen Haselnüssen, Mehl und Zucker gut verrühren. Kalt stellen.

– Eine Tarteform gut einfetten, mit Mehl bestauben und mit dem Teig gleichmäßig Boden und Rand auskleiden. Den Boden einstechen. Bei 180 °C 8 Minuten vorbacken. Die Topfenmasse eingießen und mit den vorbereiteten Rhabarberstücken bestreuen. Nochmals 15 Minuten ins Rohr geben.

– Den gut zerbröselten Crumble darüberstreuen und weitere 15 Minuten fertig backen. Die gut ausgekühlte Tarte in Stücke schneiden und mit dem Kompott servieren.

PRODUKT-TIPP

BAUERNTOPFEN
MILCHPRODUKTSPEZIALITÄTEN KRENN

Der Bauerntopfen, ist eine lang erhaltene traditionelle Variante der Herstellung. Durch seine körnige Struktur, den erfrischend harmonischen Geschmack und seinen niedrigen Fettgehalt ist er vielfältig einsetzbar. Erhältlich sind die Produkte nicht nur im eigenen Hofladen, sondern können in der ganzen Region in verschiedenen Lebensmittelgeschäften, Bauernläden, Buschenschenken, Gasthäusern und Hotels gefunden und gekauft werden.

vulkanlandmilch.at
€ 1,20

RAIMUND PAMMER
»SCHLOSSWIRT KORNBERG«
KORNBERG

GEBRATENER MILCHLAMMRÜCKEN
mit gebackenen Ravioli und Brennnesselspinat

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

WEIN-TIPP

WEISSBURGUNDER RIED NEUSETZBERG "ALTE REBEN", VULKANLAND STEIERMARK DAC 2020 / ERSTE LAGE
WEINGUT KRISPEL

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nussige Holzwürze, feine weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Limettenzesten und Blüten, einladendes Bukett. Saftig, elegant, weiße Birne, frischer Säurebogen, mineralisch-zitronig im Abgang, salzig und gut anhaftend, ein finessenreicher Begleiter für viele Gerichte.

krispel.at
€ 27,-

ZUTATEN

- 800 g Lammrücken, Knochen pariert
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Butter

ZUTATEN FÜR DEN RAVIOLITEIG

- 600 g Mehl, glatt
- 300 g Sauerrahm
- 100 g Butter
- Salz
- Weinessig

ZUTATEN FÜR DIE RAVIOLIFÜLLE

- 5 Schalotten
- 2 Karotten
- ½ Sellerie
- 300 g Lammfaschiertes
- 2 Knoblauchzzehen
- 1 EL getrocknete Paradeiser
- 2 Paradeiser, frisch, geschälte, gewürfelt
- Etwas Olivenöl
- Lammjus
- Majoran
- Thymian
- Rosmarin
- Erdnussöl
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN BRENNNESSELSPINAT

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Blattspinat
- 200 g Brennnessel, blanchiert (ohne Stiel)
- 50 ml Rindsuppe
- 1 EL Crème fraîche
- Etwas braune Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

ZUBEREITUNG

– Für den Teig alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem festen, glatten Teig mischen und rasten lassen. Den Lammrücken portionieren. Salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Olivenöl auf allen Seiten kurz anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C braten, bis eine Kerntemperatur von ca. 65 °C erreicht ist. Ein paar Minuten rasten lassen.

– Für die Raviolifülle das Gemüse faschieren und mit dem Lammfaschierten in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch, getrocknete und frische Paradeiser dazugeben, gut anschwitzen. Mit ein wenig Lammjus aufgießen und einreduzieren lassen. Gut mit frischen Kräutern abschmecken und kalt stellen. Den Teig ausrollen, Kreise ausstechen, mit der Füllung versehen, zusammenklappen und festdrücken. Die Ravioli in 170 °C heißem Erdnussöl knusprig backen.

– Für den Brennnesselspinat die Schalotten in Butter anschwitzen. Den angedrückten Knoblauch dazugeben. Den Blattspinat und die Brennnesseln dazugeben, kurz mitschwitzen. Mit Rindsuppe aufgießen und kurz köcheln lassen. Schließlich alles vermixen, mit Crème fraîche abschmecken und mit den Ravioli und dem aufgeschnittenen Lammrücken servieren. Mit etwas Lammjus, mit Butter und Rotwein verfeinert, umkränzen.

HERZLICHEN DANK AN CUISINARIUM.AT

Foto: beigestellt

ORDENTLICH IN DIE NESSELN GREIFEN

Tobias Müller widmet sich den nicht alltäglichen Genüssen. Diesmal: Brennnessel-Risotto.

Nichts schmeckt so sehr nach Frühling wie frische wilde Kräuter. Das erste Grün, das aus der Erde stößt, vibriert nur so vor gerade erwachten Aromen. Wer es genießt, der fühlt auf der Zunge all die wundersame Kraft, mit der die noch winzige Pflanze in den kommenden wenigen Monaten zu blühender Größe treiben wird.

Einer der ersten und vielseitigsten grünen Frühlingsboten ist die Brennnessel. Gerade jetzt, wenn sie jung und zart ist, schmeckt sie herrlich nach Frühlingswald und frisch erwachter Triebkraft, ein wenig krautig-grün und zartbitter, ein bisserl nach ihrem Verwandten, der Minze, und nach einer ihr botanisch völlig fremden Pflanze, dem Grüntee, und ganz erstaunlich würzig.

So wie so vieles harmoniert sie besonders gut mit anderen Köstlichkeiten, die gleichzeitig Saison haben: Morcheln, Spargel oder frische Eier sind alle wunderbare Brennnessel-Begleiter, bei den Tieren bietet sich vor allem Fisch (Maischolle!) oder Wild (Maibock, der dem Namen zum Trotz schon ab 15. April geschossen wird) an.

Falstaff-Rezepte-Chefredakteur
TOBIAS MÜLLER

Die Brennnessel ist fast in ganz Eurasien verbreitet – und wird in vielen Gegenden schon sehr lange gegessen. Im Westen, in England, wird sie oft mit Haferflocken und Zwiebeln gemeinsam gekocht und dann in Speckfett zu einer knusprig-salzigen traditionellen Osterspezialität gebraten, dem »Dock Pudding«. Im fernen Osten, in Tibet, ist Brennnesselsuppe eine Art Nationalgericht, der tibetische Dichter und buddhistische Heilige Milaraspa soll sich im elften Jahrhundert jahrelang von nichts anderem ernährt haben, bis er grün wurde.

In Mitteleuropa ist die wohl verbreitetste Art, Brennnessel zu genießen, der Brennnesselspinat: Ich mische dafür gerne Brennnessel und klassischen Spinat etwa eins zu eins, weil der Brennnesselgeschmack trotzdem intensiv ist und es für eine Portion Brennnesselspinat für vier sonst erstaunlich viele Brennnesseln und Sammelaufwand braucht. Mit reichlich Obers oder >

Foto: Johannes Kernmayer

KULT|URGUT SEIT 1902

TRZEŚNIEWSKI®

DIE UNAUSSPRECHLICH GUTEN BRÖTCHEN

Die besten Brötchen Wiens. Jetzt auch auch in Linz. Aus erlesenen Zutaten, handgefertigt und frisch mit der Gabel gestrichen. Komponiert nach den unnachahmlichen geheimen Original-Rezepten von Franciszek Trzesniewski. Alleinzigartig seit 1902. 12x in Wien, 1x am Flughafen Wien und 1x in Linz. **www.speckmitei.at**

Krautig, frisch mit Aromen von Grüntee und Seegras: Brennnesseln sind erstaunlich komplex und köstlich.

»Wer selber ernten geht, nimmt am besten nur die Triebspitzen samt den ersten ein, zwei Blattpaaren – darunter wird die Nessel ein wenig fasrig. Je frischer und jünger der Trieb, desto besser der Geschmack und die Konsistenz.«

> Sauerrahm gemischt und mit einem Hauch Muskatnuss gewürzt ist er süchtigmachend gut und schmeckt ganz und gar nicht nach Reformhaus.

Wer das Ganze feiner püriert und mit etwas gutem Fond oder Grüntee mischt, macht schnell herrliche Suppe daraus. Am besten mit pochiertem Ei und frittierten Brennnesselblättern servieren – die schmecken für eine Waldpflanze erstaunlich wie Nori, getrocknetes Seegras, und sind ebenso knusprig. Und wer Brennnesseln lieber trinken statt essen will: Es muss nicht immer Brennnesseltee sein. Mit Brennnesselsirup (Tee machen, eins zu eins mit Zucker mischen) oder Infusion (in Alkohol einlegen) lassen sich herrliche Cocktails mischen.

Meine liebste Brennnesselspeise aber ist vielleicht das Brennnessel-Risotto. Die Pflanze selbst hat eine natürliche Affinität zu Reis und die Italiener eine ebensolche zu Wildpflanzen – die Mischung ist daher ganz besonders gut.

Wer selber ernten geht, nimmt erstens Handschuhe mit und pflückt am besten nur die Triebspitzen samt den ersten ein, zwei Blattpaaren – darunter wird die Nessel ein wenig fasrig (immerhin wurden aus den Pflanzen jahrhundertelang Seile und Textilien hergestellt). Je frischer und jünger der Trieb, desto besser der Geschmack und die Konsistenz. Sammeln Sie im Zweifelsfall lieber an schattigen, kühlen Plätzen.

SO GEHT RISOTTO MIT BRENNESSELN

Gießen Sie einen bis eineinhalb Liter Suppe oder Grüntee in einen Topf und waschen Sie den Risottoreis (etwa eine große Tasse) darin. Abseihen. Das sorgt dafür, dass Sie die Reisstärke ungetoastet in die Suppe bekommen, was gut für die Sauce ist. Geben Sie so viele gut gewaschene Nesseln in den Topf, wie Sie in die Flüssigkeit packen können. Zum Kochen bringen, von der Hitze nehmen und wie einen Tee ziehen lassen.

Zwei weitere ordentliche Hände Brennnesseln kurz dämpfen, bis sie gerade einmal ein wenig zusammen gefallen sind – zwei, drei Minuten reichen völlig, es geht nur darum, die Nesseln ein wenig zu disziplinieren. Sie können natürlich auch die Nesseln aus der Suppe weiterverarbeiten, statt eine frische Portion zu verwenden. Da Brennnesseln aber wirklich kein knappes Gut sind, arbeite ich hier gern verschwenderisch. Den Großteil mit etwas Dämpfwasser sämig pürieren und einige gedämpfte Blätter aufheben.

Ordentlich Butter in einem großen Topf mit schwerem Boden schmelzen. Zwei klein gehackte Frühlingszwiebeln (oder wilde Zwiebeln, wer welche findet) darin auf mittlerer Hitze braten, bis die sie glasig geworden sind. Die Hitze etwas hochschalten und den Reis drei, vier Minuten mitbraten, bis alles ein wenig getoastet riecht. Mit einem kräftigen Schuss sehr trockenem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Hitze auf mittel zurückschalten.

Die Suppe abseihen. Zwei Schöpfer zum Reis geben und bei gelegentlichem Rühren verdampfen lassen. So lange wiederholen, bis der Reis al dente gekocht ist.

Inzwischen einige schöne Brennnesselblätter gut trocken tupfen und in etwas Pflanzenöl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Geriebenen Parmesan, gedämpfte Brennnessel und Brennnesselpüree unterrühren. Mit frittierten Brennnesselblättern anrichten und servieren. Wer will und kann, mischt noch gebratene weiße Spargelspitzen oder Morcheln hinein. <

Foto: Shutterstock

WHITE
Panther®

AUS DEN *blauen Tiefen* DES GRÜNEN HERZENS

DIE GEBIRGSGARNELE AUS DER STEIERMARK

In der natürlichen Umgebung der Rottenmanner Tauern gedeiht eine einzigartige Delikatesse: die Gebirgsgarnele aus nachhaltiger Zucht. Frei von Hormonen, Antibiotika oder Chemie. Eine wahre Gaumenfreude, wie man sie nur hier erhält. Frisch und ungefroren. Waschecht steirisch. Online-Shop **whitepanther.com**

DIE FALSTAFF SOMMELIÈRE DES JAHRES EMPFIEHLT

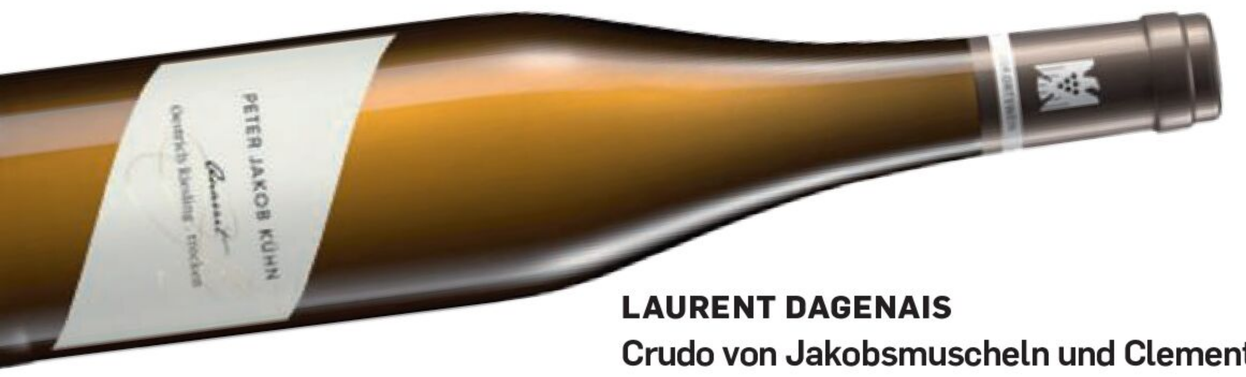
An dieser Stelle gibt uns Sommelière Friederike Duhme vom »nineOfive« ebenso entspannt wie exklusiv Tipps, welche Getränke sie zu den Rezepten in diesem Heft kredenzen würde.

EI-REZEPTE

Pochierte Eier mit Labneh, Chilibutter und Petersilien-Minz-Pesto
Da spielen zestige Limettensäure, cremiges Joghurt, starkes Gewürz und Chili, grüne Kräuter und frische, ätherische Minze zusammen. Ich möchte dazu Muskateller trinken. Eher leise als laut, er soll begleiten, also bitte aus der Steiermark. Momentan einer meiner Favoriten: der **Gamlitz Muskateller 2021** vom **Weingut Neue Heimat.** Da finden wir eigentlich alles wieder, womit das Gericht auffährt, und komplementiert durch gelbe, kernige Frucht und Honig.
Gamlitz Muskateller 2021, Neue Heimat, € 15,–, direkt ab Hof
www.neueheimat.wine

»DIE SCHÄRFE DER THAI-CHILI UND DER SCHALOTTE, DIE SÜSSE UND SÄURE DER CLEMENTINE, DAZU DIE FRISCHE JAKOBSMUSCHEL: DIE WOLLEN ALLE MIT TROCKENER RIESLING-FRUCHT SPIELEN.«

FRIEDERIKE DUHM
FALSTAFF SOMMELIÈRE DES JAHRES



LAURENT DAGENAIS

Crudo von Jakobsmuscheln und Clementinen – das ist ein Gericht, das man geradezu nach einer Rebsorte schreien hört: Riesling. Und zwar richtig guter aus meiner Heimat – Deutschland. Da haben wir die Schärfe von der Thai-Chili und der Schalotte, Süße und Säure der Clementine und des Sirups. Jakobsmuschel und Forellenkaviar möchten mit trockener Rieslingfrucht spielen. Der Oestricher **Quarzit 2022** von **Peter Jakob Kühn** aus dem Rheingau mit seinem typischen Säurenerv und der doch jahrgangsabhängigen offenen Frucht wird hervorragend zu diesem Gericht passen.
Quarzit Oestrich Riesling 2022, Peter Jakob Kühn, 26,10 €, erhältlich bei shop.doellerer.at

RUNDE REZEPTE

Letztes Jahr hab ich schon einmal voll Demut in einem Artikel geschrieben, dass ich noch zu wenig über das große Weinland Italien weiß. Aber zu den **Arancini di Riso mit Mozzarella und Pistazien** ist mir gleich ein Wein eingefallen, der mich sehr beeindruckt hat: Der Schmelz vom **Don Carlino 2022** von **De Fermo** aus den Abruzzen schmiegt sich ans Frittierte, an den Reis, an Formaggio. Das ist ein fordernder Wein, ausdrucksstark, die Würze tanzt mit dem zarten Safran und der Pistazie. Das ist ein Struktur-Pairing, das in mir jetzt großen Hunger erzeugt.
Don Carlino, De Fermo, € 24,–, z. B. bei www.vor-reither.at

Fotos: Kurt-Michael Westermann, beigestellt

Kerschbaum

Perfektion &
Verantwortung.

kerschbaum.at

SO SCHMECKT DAS PARADIES

Sie ist der Frucht gewordene Überfluss der Tropen: die Mango. Sie schmeckt schon bloß so herrlich – aber weil wir nicht genug von ihr bekommen können, zaubern wir aus ihr sieben Köstlichkeiten von Curry bis Kuchen.

FOTOS LENA STAAL **FOODSTYLING** GITTE JAKOBSEN

MANGOSALAT
mit Zitrusfrüchten und Mandeln

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Süß, sauer, saftig und sooo gesund – mehr kann man sich von einem Dessert nicht wünschen. Schmeckt übrigens auch hervorragend als Beilage zu gebratenem Fisch. Einfach noch mit etwas Chili und Fischsauce nachwürzen.

PRODUKT-TIPP

BIO LIMO ZITRONE
FRANZ JOSEF RAUCH

Sauer macht nicht nur lustig, sondern auch frisch. Die FRANZ JOSEF RAUCH Bio Limonade Zitrone mit dem intensiven Geschmack von naturtrüben Bio-Zitronen ist die spritzige Antwort auf deinen Durst. Und hey, sie ist auch noch vegan.

ZUTATEN

- 40 g Mandelblättchen
- 2 Blutorangen
- 1 Orange
- 1 Grapefruit
- 2 Mandarinen oder Clementinen
- 2 Mangos, reif
- Saft von 1 Limette
- Einige Minzblätter zur Garnierung (optional)

ZUBEREITUNG

– Mandelblättchen im auf 170 °C vorgeheizten Backofen goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen.

– Die Schale und das Weiße von den Zitrusfrüchten entfernen. Über einer Schüssel zwischen den Segmenten schneiden, um die Stücke in die Schüssel fallen zu lassen, wobei der Saft aufgefangen wird. Die Mangos schälen und würfeln.

– Die Hälfte der Mango mit dem Limettensaft und etwa 240 Milliliter des aufgefangenen Zitrussafts in einem Mixer pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

– Die Zitrussegmente vorsichtig mit den restlichen Mangowürfeln mischen.

– Das Mangopüree auf einem Teller anrichten und mit den Früchten belegen. Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und nach Belieben mit einigen Minzblättern garnieren.

SCHWEINEFLEISCH-CURRY
mit Melanzani und Mango-Chutney

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Die Inder wissen schon lange um die Würzkraft der Mango und kochen herrliches Chutney aus ihr – der perfekte Begleiter zum Curry. Und weil wir sie gar so lieben, legen wir noch etwas frische Mango obendrauf.

ZUTATEN

- 2 EL Rapsöl (+ etwas mehr zum Braten)
- 2 Melanzani (ca. 300 g), in große Stücke geschnitten
- 300 g Schweinsfaschiertes
- 2 EL Fischsauce
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Senfkörner
- 2 EL Currypulver
- 300 ml Wasser, kochend
- 200 g griechisches Joghurt
- 50 ml Mangochutney (fertig gekauft)
- 30 g Koriander, frisch, grob gehackt
- 1 Mango, frisch, geschält, entsteint und gewürfelt
- 30g Erdnüsse, geröstet, grob gehackt
- Basmatireis und Roti zum Servieren (optional)
- 1 Manngo (optional)

ZUBEREITUNG

– In einer großen Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Melanzanistücke unter gelegentlichem Rühren 6 bis 8 Minuten goldbraun braten. Anschließend auf einen Teller geben und beiseitestellen.

– Etwas mehr Öl in die Pfanne geben und das Schweinsfaschierte mit der Fischsauce braten, bis es leicht gebräunt ist. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nun die gehackte Zwiebel in die Pfanne geben und 4 bis 5 Minuten dünsten, bis sie weich wird. Senfkörner und Currypulver hinzufügen und weitere 3 Minuten braten, bis es duftet.

– Das kochende Wasser hinzufügen, den Bratensatz vom Boden der Pfanne lösen und alles gut verrühren. 10 bis 15 Minuten unbedeckt köcheln lassen. Joghurt, Mangochutney und frische Mango einrühren und abschmecken.

– Die Melanzani und das Schweinsfaschierte vorsichtig unterheben und die Hälfte des Korianders einrühren. Mit den Erdnüssen bestreuen, etwas mehr Mangochutney und den restlichen Koriander darüber verteilen. Optional eine Mango in dünnen Streifen darüber drapieren. Mit Basmatireis und Fladenbrot (Roti) servieren.

GETRÄNKE-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: **96**

STEINHORN GIN

Wacholder, Zitrus und Würze ergeben ein perfektes Zusammenspiel im Duft. Die fein gezeichneten Nuancen setzen sich am Gaumen unvermindert fort und finden im komplexen Abgang ihren Höhepunkt. Spannend bis ins letzte Detail.

steiner.store

CAJUN-LACHSFILETS
mit Mangosalsa

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Saftige Mango und knuspriger Fisch sind eine Mischung direkt aus dem Paradies. So gewürzt transportiert uns bereits der erste Bissen direkt an den karibischen Strand.

ZUTATEN FÜR DIE LACHSFILETS

- 4 Lachsfilets (je 160–180 g)
- 1 EL Olivenöl
- 80 g Butter
- Limettenspalten zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE CAJUN-GEWÜRZMISCHUNG

- 1 TL Meersalz, fein
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Paprika, geräuchert
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- ½ TL Cayennepfeffer

ZUTATEN FÜR DIE MANGOSALSA

- 2 Mangos, reif, gewürfelt
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund Koriander, grob gehackt
- Saft von 1 Limette
- ½ roter Paprika, fein gewürfelt
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL Fischsauce
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

– Alle Zutaten für die Würzmischung vermengen. Die Lachsfilets gleichmäßig mit Öl bestreichen und rundum mit der Gewürzmischung einreiben. Beiseitestellen und die Salsa zubereiten.

– Für die Salsa Mangowürfel, rote Zwiebel, Koriander, Limettensaft, roten Paprika und Chiliflocken in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

– In einer gusseisernen Pfanne die Butter zusammen mit einem Esslöffel Olivenöl bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Lachsfilets darin von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten, bis sie eine schöne Kruste bekommen haben.

– Die Lachsfilets sofort garniert mit der Mangosalsa und mit Limettenspalten zum Darüberträufeln servieren.

WEIN-TIPP

KOMPROMISSLOS NON BLANCS 2023
WEINGUT MASSER

Tauche ein in die Welt des Neuen! Unser Natural Wine, ein spannendes Cuvee aus weißen und roten Rebsorten, ist nicht nur vegan, sondern auch bio-zertifiziert. Die Aromenpalette reicht von dunklen Beeren bis hin zu Stachelbeeren. Im Gaumen überzeugt der unfiltrierte Wein durch eine beeindruckende Säure-Struktur und ein feines TaninGerüst. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das die Essenz unserer Weinphilosophie widerspiegelt. Kompromisslos anders, rein und unverfälscht – für Weinliebhaber, die das Besondere suchen.

masser.cc
€ 10,50 ab Hof

KNUSPRIGER TOFU
mit Mango und Ananas

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Ein herrlich erfrischender Salat, der dank des frittierten Tofus füllend genug für ein schnelles Mittagessen ist.

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 1 große Mango, fest
- ½ grüner Apfel, entkernt
- 1 Bund Radieschen
- 150 g Gurke
- ½ Ananas, reif
- 1 rote Chilischote, frisch
- 100 g Sprossen nach Geschmack
- 30 g Thai-Basilikum oder normales Basilikum
- 300 g fester Tofu
- 50 g Mehl
- 1 EL neutrales Öl
- 100 g Erdnüsse, ungesalzen, geröstet und im Mörser leicht angestoßen

ZUTATEN FÜR DAS DRESSING

- Abrieb von 1 Limette
- Saft von 2 Limetten
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Honig, flüssig
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 EL Tamarindenpaste (optional)
- 1 TL hellbrauner Zucker
- 1–2 EL Sojasauce oder Tamari

ZUBEREITUNG

– Alle Zutaten für das Dressing vermischen, gut rühren, bis der Zucker sich auflöst, und beiseitestellen.

– Das Fruchtfleisch von der Mango schneiden, die Schale entfernen und das Fleisch fein schneiden. Den Apfel und die Radieschen fein schneiden, die Gurke entkernen und in Scheiben schneiden. Die Ananas schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Chilischote fein hacken. Alles zusammen mit den Sprossen und den Basilikumblättern in eine Schüssel geben.

– Den Tofu in 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Würfel in Mehl wenden. In einer Pfanne 1 Esslöffel Öl erhitzen und den Tofu etwa 10 Minuten braten, bis er rundum goldbraun ist. Zum restlichen Salat in die Schüssel geben, mit dem Dressing beträufeln und mit den gerösteten Erdnüssen garnieren.

WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: **91**

2022 GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC GOBELSBURG RIED SPIEGEL
WEINGUT SCHMID

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zart floral, mit einem Hauch von Limetten unterlegte Apfelrucht, mineralischer Touch. Mittlerer Körper, zart nach Karamell, dezenter Säurebogen, salzig, feine Fruchtsüße im Abgang, weißes Nugat im Nachhall.

Schmidwein.at
€ 13,90,-

MANGO-CRÈME BRÛLÉE
mit Kardamom

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN + ABKÜHL- UND KÜHLZEIT
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Französische Patisseriekunst trifft auf Tropenfrucht. Sie werden nie wieder eine andere Crème brûlée essen wollen.

ZUTATEN

- 50 g Kristallzucker
- 325 ml Schlagobers (36 %)
- 150 ml Mangopüree oder frische oder gefrorene Mangowürfel, püriert
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 2 EL Demerara-Zucker oder brauner Zucker

ZUBEREITUNG

– Kristallzucker, Schlagobers und Mangopüree in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Unter Rühren kochen, bis die Mischung gerade zu kochen beginnt. Vom Herd nehmen, den Kardamom und 1 Prise Salz hinzufügen und umrühren.

– Das Ei und die Eigelbe in einer Metallschüssel verquirlen. Die Schlagobers-Mango-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zu den Eiern geben, bis die Ei-Obers-Mischung vollständig eingearbeitet ist.

– Vier Förmchen auf ein Backblech stellen und die Mischung gleichmäßig aufteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C etwa 20 Minuten backen, bis die Mischung fest ist, aber in der Mitte leicht wackelt. Herausnehmen, abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

– Die Oberflächen gleichmäßig mit Demerara-Zucker bestreuen und mit einem Küchenbrenner karamellisieren (oder für ein paar Minuten unter einem sehr heißen Grill bräunen). Sofort servieren.

MANGOCREME-TARTE
mit Limetten und Ingwer

Für 10–12 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN + MINDESTENS 4 STUNDEN KÜHLZEIT
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Süße Mango, würzig-scharfer Ingwer, erfrischende Limette: eine Tarte wie ein Sonnenuntergang auf einer tropischen Insel.

ZUTATEN FÜR DEN BODEN

- 200 g Spekulatiuskekse (z. B. Biscoff)
- 80 g Butter, geschmolzen

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 3 Blätter Gelantine
- 450 g Mangopüree
- 50 g Feinkristallzucker
- 3 cm Ingwer, geschält und gerieben
- Saft und Abrieb von 2 Limetten
- 250 ml Schlagobers
- Abrieb von 1 Limette zur Garnierung

ZUBEREITUNG

– Die Kekse in einem Mixer fein hacken. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermischen. Die Mischung in eine 23 Zentimeter große Tarteform (mit herausnehmbarem Boden) geben und gleichmäßig auf dem Boden und an den Seiten andrücken. Für 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen, währenddessen die Füllung zubereiten.

– Die Gelatineblätter in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und beiseitestellen.

– Mangopüree, Zucker, geriebenen Ingwer und Limettensaft in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. 3 bis 5 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatineblätter ausdrücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen, und in das Mangogemisch einrühren, bis sie sich auflösen.

– In einer separaten Schüssel das Schlagobers zu weichen Spitzen schlagen. Ein Viertel des Schlagobers unter das Mangopüree rühren. Dann den Rest des Schlagobers vorsichtig unterheben und die Masse in die Tarteform füllen.

– Für 4 bis 6 Stunden im Kühlschrank kühlen, bis die Füllung fest ist. Vor dem Servieren mit Limettenabrieb garnieren.

FiSCHER
Weingut seit 1662

Cabernet Sauvignon 100 Cases BIO

- Alter der Reben: 48 Jahre
- Handlese
- Ausbau: 60 Monate in gebrauchten französischen Barriques
- Alkohol: 14,0 Vol.%
- Trinktemperatur: 18 Grad

Wunderschön klar, dicht; reife Tannine, ein Hauch von Dörrfrüchten, breitschultrig und fest im Abgang

Hauptstraße 33, 2504 Sooß, Austria
+43 676 6035550
www.weingut-fischer.at

AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

MANGO-MARACUJA-TIRAMISU
mit Pistazien-Crumble

Für 8–10 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE + MINDESTENS 4 STUNDEN KÜHLZEIT
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Sagen Sie es den Italienern nicht, aber die Mango macht sich sogar in diesem Kultdessert hervorragend. Probieren und staunen!

ZUTATEN

- 500 g Mascarpone
- 250 g Crème fraîche
- Abrieb von 2 Limetten
- 2 Eiweiß (die Dotter für die Zabaione aufbewahren)
- 200 g Biskotten
- 6 Mangos, reif, geschält und in Scheiben geschnitten
- Fruchtfleisch von 6 Maracujas

ZUTATEN FÜR DEN PISTAZIEN-BASILIKUM-CRUMBLE

- 80 g Pistazien, geschält
- 30 g Basilikumblätter
- 30 g Kokosraspel, goldbraun geröstet
- Abrieb von 1 Limette
- 80 g Feinkristallzucker

ZUTATEN FÜR DEN MANGOSIRUP

- 125 ml Mango-Maracuja-Saft/Smoothie
- 40 ml dunkler Rum
- Saft von 1 Limette

ZUTATEN FÜR DIE ZABAIONE

- 2 Eidotter
- 50 g Feinkristallzucker
- 25 ml Rum

ZUBEREITUNG

– Für den Mangosirup Mango-Maracuja-Saft, Rum und Limettensaft mischen und in einem kleinen Topf leicht erhitzen, bis es köchelt. Dann beiseitestellen.

– Für die Zabaione die Eidotter, Zucker, Rum und 1 Esslöffel Wasser in einer Metallschüssel über einem Topf mit köchelndem Wasser schlagen, bis die Mischung etwas eindickt. Anschließend abkühlen lassen.

– Mascarpone, Crème fraîche und Limettenabrieb verrühren, dann vorsichtig in die Zabaione rühren. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel zu weichen Spitzen schlagen und dann unter die Mascarponemischung heben.

– Zum Zusammenbauen die Biskotten in den Mangosirup tauchen und die Hälfte in einer 25 Zentimeter großen Servierschüssel anordnen. Die Hälfte der Mascarponemischung daraufgeben, dann eine Schicht der Mangoscheiben und Maracujafruchtfleisch folgen lassen. Mit den restlichen in Sirup getauchten Biskotten, Mangos und Maracujafruchtfleisch fortfahren und abschließend die restliche Mascarponemischung daraufgeben und die Oberfläche glatt streichen. Für 4 bis 6 Stunden im Kühlschrank kühlen.

– Den Pistazien-Basilikum-Crumble herstellen, indem alle Zutaten in einem Mixer zerkleinert werden.

– Vor dem Servieren das Tiramisu mit dem Pistazien-Basilikum-Crumble bestreuen.

MANGO

Die Mango ist Ambrosia vom Baum. Fünf Tipps, um noch mehr Freude an und mit ihr zu haben.

Nachreifen

Mangos werden meist unreif geerntet und reifen dann während des Transports nach (Früchte, die bis zur Vollreife am Baum bleiben, werden oft von Würmern befallen). Wenn sie beim Kauf noch nicht perfekt sind: einfach in ein Papiersackerl geben, verschließen und ein paar Tage bei Zimmertemperatur liegen und nachreifen lassen. Umgekehrt verlangsamt eine Lagerung im Kühlschrank den Reifeprozess.

Nicht zu nah am Äquator

Die Mango ist zwar eine tropische Frucht und braucht viel Sonne und Wärme, um zu gedeihen, am köstlichsten aber wird sie in Gegenden, in denen es nicht immer nur heiß ist und in denen es merkbare Unterschieden zwischen den Jahreszeiten gibt. Die besten Mangos kommen daher aus Indien, der ursprünglichen Heimat der Mango, und seit Kurzem auch aus Sizilien, nicht aus Malaysia oder Indonesien.

Der Glastrick

Reife Mangos können gut mit einem normalen Trinkglas geschält werden. Einfach die eine Hälfte entlang des Kerns abschneiden, dann mit der Haut nach unten auf ein Brett legen und mit dem Glas ansetzen und das Fruchtfleisch wie mit einer Schaufel längs herauslösen. Es sollte sich bei reifen Mangos ganz leicht von der Haut trennen.

König der Mangos

Vielen Liebhabern gilt die Alphonso als die beste aller Mangos, benannt nach einem portugiesischen Vizekönig im Indien des 16. Jahrhunderts. Sie ist goldgelb, besonders aromatisch, mit cremigem Fruchtfleisch. Sie wächst vor allen in Westindien, reift zwischen April und Juni – und kostet ob ihrer Köstlichkeit meist deutlich mehr als andere Mangos.

Die Reife fühlen

Die Farbe einer Mango sagt wenig darüber aus, ob sie reif ist. Viel besser und verlässlicher ist es, sie zu fühlen und zu riechen. Weiche (aber nicht zu weiche!), duftende Früchte sind bereit, gegessen zu werden.

Mehr über Mango online unter: falstaff.at

Foto: Shutterstock

Die Thermomix® Gelinggarantie.

Weil Qualität keine Frage des Geschmacks ist.

Zeit sparen, Spaß haben und Genuss erleben: Der Thermomix® TM6 sorgt mit Guided Cooking und vielfältigen Funktionen für einzigartigen Kochkomfort. Ob Ofen, Pfanne oder Grill, mit dem Thermomix® Sensor gelingt der perfekte Garpunkt auch weit über den Topfrand hinaus.

Thermomix® – das Original in der Küche. **www.vorwerk.at**

thermomix
VORWERK

AUF DIE SOMMER-VORFREUDE!

Heinz Kaiser, der Falstaff Barkeeper des Jahres, serviert uns an dieser Stelle in jeder Ausgabe einen exklusiven Drink passend zur Saison. Diesmal: eine Art geschüttelter karibischer Irish Coffee? Oder doch eher der perfekte Shakerato nach einem guten Essen auf Kuba? Jedenfalls eine unwiderstehliche Mischung aus Tequila, Kokosmilch und Espresso, mit der wir uns an den letzten kalten Frühlingsabenden schon einmal in wärmere Gefilde trinken.

HEINZ KAISER
IST DER FALSTAFF BARKEEPER DES JAHRES 2024.

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 2023 ist er heuer bereits zum zweiten Mal Falstaff Barkeeper des Jahres. Wer seine Drinks von ihm gemixt probieren will, besucht ihn in seiner »Dino's Apothecary Bar« in Wien.

CAFÉ FRIEDA

ZUTATEN

- 40 ml Altos Reposado Tequila 100 % Agave Azul
- 20 ml Kokossirup
- 20 ml Karamellsirup
- 20 ml Kokosmilch
- 1 frischer Espresso (ca. 25 ml)
- Orangenschale und Kaffeebohnen zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Alle Bestandteile im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und durch ein feines Sieb in eine Martinischale gießen. Mit Kaffeebohnen und Orangenschale dekoriert servieren.

Fotos: Stefan Gergely

Nicht nur in der Gastronomie geschätzt – die zeitlose Silhouette gibt es auch für daheim.

EIN HOCH AUF DIE TIEFEN

Ausgewogene Mineralisierung aus der pannonischen Tiefe und harmonischer Geschmack machen Römerquelle zu dem, was es ist: natürliches Mineralwasser mit höchstem Qualitätsanspruch.

In der Tiefe liegt die Kraft: Das Wasser der traditionsreichen Römerquelle kommt aus bis zu 250 Metern Tiefe und wird unter strengsten Qualitäts- und Hygienevorgaben direkt an der Quelle im burgenländischen Edelstal abgefüllt. Auf seinem Weg durch das Gestein wird das Wasser mit wertvollen Mineralien angereichert und gestärkt.

Ob prickelnd, mild oder still. Ob als reiner Durstlöscher oder als Begleiter am schön gedeckten Tisch – das magnesiumhaltige, natürliche Mineralwasser zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack aus und sorgt für die optimale Entfaltung hochwertiger Speisen, Top-Weine oder einer guten Tasse Kaffee.

So hält Römerquelle kulinarisch das, was die formschöne, grüne Glasflasche verspricht.

NATÜRLICHE ERFRISCHUNG

Die besonders in der Gastronomie geschätzte Designflasche gibt es in der 1 Liter-Mehrwegglasflasche auch für daheim und lässt sich in der praktischen Splitbox bequem transportieren. Die zeitlose Silhouette macht jeden Esstisch zur geschmackvollen Tafel und besticht durch die große Flaschenöffnung, die das Einschenken ganz einfach macht.

Bereits seit 1962 wird Römerquelle in der höchsten Qualitätsstufe bei Trinkwasser das Austria Gütezeichen verliehen. Dem Schutz der natürlichen Mineralwasservorkommen widmet sich Römerquelle mit besonderer Sorgfalt, der erklärte Fokus liegt in der schonenden und effizienten Nutzung der Quelle. Diese Sorgfalt ist es, die den Unterschied ausmacht – und das schmeckt man mit jedem Schluck.

INFO

Weitere Informationen unter
coca-cola.com/at/de/brands/romerquelle

ADVERTORIAL Fotos: © Carina Wachsmann

ICH GEB MIR DIE KUGELN

Polpetti, Leberknödel oder Arancini: Kugelrund schmeckt alles gleich noch einmal besser! Acht köstliche Rezepte, die die (Fleisch)bällchen feiern.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN **FOODSTYLING** THOMAS STEINMANN

RINDSUPPE
mit gebackenen Leberknödeln

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 3 STUNDEN, 15 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Knusprig, flauschig, cremig mit einem Geschmack nach verklärter Kindheitserinnerung: So wünschen wir uns die perfekten gebackenen Leberknödel.

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

- 400 g Rindsknochen
- 500 g Rindfleisch (Schulter, Tristel oder Brust)
- 300 g Suppengrün
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Pfefferkörner
- 1–2 Liebstöckelblätter
- Petersilienstiele
- 1 Prise Muskat

ZUTATEN FÜR DIE LEBERKNÖDEL

- 50 g Weißbrot
- 125 ml Milch
- 1 kleine Zwiebel, geschält, feinwürfelig geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält, feinwürfelig geschnitten
- 2 EL Butter
- 150 g Rindsleber, kleinwürfelig geschnitten
- 1 Ei
- 40 g Semmelbrösel
- 1 ½ TL Majoran (getrocknet)
- 2 EL Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Mehl, Eier und Semmelbrösel zum Panieren
- Fett zum schwimmend Ausbacken
- Schnittlauch, geschnitten, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG DER RINDSUPPE

– Die Rindsknochen waschen, in kaltem Wasser zustellen und aufkochen lassen, etwa 3 Minuten kochen. Die Knochen abseihen und mit reichlich kaltem Wasser abschrecken. Das Rindfleisch zusammen mit den Rindsknochen in 2 Liter kaltem Wasser aufsetzen. Die Suppe zum Kochen bringen. Das Suppengrün waschen und zusammen mit der halbierten Zwiebel (samt Schale), Pfefferkörnern, Liebstöckel und den Petersilienstielen zugeben. Die Suppe bei geringer Hitze etwa 2 ½ Stunden kochen lassen. Aufsteigenden Schaum immer wieder mit einem Lochschöpfer abschöpfen. Die Suppe nach etwa 1 Stunde salzen und mit 1 Prise Muskat würzen.

– Die Rindsuppe durch ein Spitzsieb abseihen und, falls notwendig, mit Salz abschmecken. Das mitgekochte Gemüse in Scheiben oder Würfel schneiden und für später aufheben.

ZUBEREITUNG DER GEBACKENEN LEBERKNÖDEL

– Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen, etwa 10 Minuten ziehen lassen.

– Zwiebel und Knoblauch in zerlassener Butter glasig anrösten. Das Brot gut ausdrücken und zusammen mit der Leber und der Zwiebelröstung fein faschieren oder im Mixer pürieren.

– Ei, Brösel, Majoran und Petersilie mit der Lebermasse gut vermengen. Hinweis: Falls man die Leber püriert, benötigt die Masse etwa 60 Gramm Semmelbröseln zur Bindung.

– Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und etwa ½ Stunde kalt stellen. Aus der Masse mit befeuchteten Händen kleine Knöderln formen. In Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln panieren. In heißem Fett ausbacken, mit einem Lochschöpfer aus dem Fett heben, gut abtropfen lassen.

– In der heißen Suppe zusammen mit dem Suppengemüse anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

HECHTNOCKERL
in Dillsauce

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 15 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Hecht hat grandioses Fleisch, aber auch sehr viele, sehr böse Gräten. Deshalb wurden die Hechtnockerl erfunden!

ZUTATEN

- 400 g Hechtfilet, gehäutet (ersatzweise Zander verwenden)
- 1 Ei
- 250 ml Schlagobers, flüssig
- Saft von ½ Zitrone
- 1 Schuss Wermut
- 125 ml Schlagobers, geschlagen
- 60 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- Fischfond (optional)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN FÜR DIE DILLSAUCE

- Einige Dillstängel
- ¼ l Fischfond oder milde Rindsbouillon
- 15 g Butter
- 15 g Mehl, glatt
- 125 ml Milch
- 2 EL Dillspitzen, gehackt
- 2 EL Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

– Für die Sauce die Dillstängel in Fond oder Bouillon etwa 10 Minuten kochen lassen, Dillfond abseihen. Die Butter aufschäumen, Mehl einrühren und hell rösten. Mit heißem Dillfond und Milch aufgießen, mit einer Schneerute glatt rühren. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen, dabei öfter mit der Schneerute umrühren. Die Dille unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sauerrahm abschmecken.

– Für die Nockerl alle Zutaten gut kühlen. Das Fischfilet klein schneiden. Den gekühlten Fisch im Blitzhacker unter ständiger Beigabe von Schlagobers zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Farce durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Zitronensaft, Wermut und Pfeffer würzen. Das geschlagene Obers vorsichtig unterheben und die Nockerlmasse etwa 15 Minuten kalt stellen.

– Aus der Masse mit einem immer wieder in Wasser getauchten Suppenlöffel Nockerl formen und in mit etwas Weißwein und Lorbeerblatt versetztem Salzwasser oder eventuell Fischfond bei geringer Hitze (90 °C) etwa 8 Minuten ziehen lassen.

– Mit einem Lochschöpfer herausheben und in Dillsauce anrichten.

WEIN-TIPP

SAUVIGNON BLANC RIED HÖLLRIEGEL AM ALTEN PFARRWEINGARTEN
WEINGUT EWALD ZWEYTICK

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frische weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Litschis, Weiße Johannisbeeren, reife Stachelbeeren, attraktives Bukett. Stoffig, saftig, elegant, seidig-cremige Textur, feine Fruchtsüße im Kern, Nuancen von gelber Frucht und Blütenhonig im Abgang, gut entwickelt, leichtfüßig und facettenreich. Der Wein passt besonders gut zu leichten Fischgerichten, rohem Fisch, Austern usw.

ewaldzweytick.at
Ab Hof € 31,90

TÜRKISCHE KÖFTE
aus Lamm- und Rindsfaschiertem

Für etwa 16 Köfte à 70 g
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Okay, diese türkische Version der Fleischlaberln sind keine Kugeln, aber trotzdem rund – und vor allem rundum köstlich!

ZUTATEN

- 2 rote Spitzpaprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 1 Bund Petersilie (etwa 100 g), grob geschnitten
- 15 g Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Oregano
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Pul Biber, je nach gewünschter Schärfe auch mehr
- 1 TL Koriander
- 1 TL Pfefferkörner
- Je 500 g Faschiertes von Rind und Lamm

ZUBEREITUNG

– Die roten Spitzpaprika entkernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Den Paprika mit Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Salz, Zitronensaft sowie allen Gewürzen im Mixbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Dieses Gemüsepüree mit dem Faschierten gut verkneten, so dass sich alles gleichmäßig und gut mit vermengt. Aus der Masse etwa 16 Köfte formen. Bei mittlerer Hitze beidseitig jeweils etwa 7 Minuten grillen.

ÜBERBACKENE FLEISCHKNÖDEL
mit Obers und Ei

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

In Oberösterreich werden sie mit Speck oder Grammeln gemacht. Hier eine Variante mit Geselchtem und Faschiertem.

PRODUKT-TIPP

RAPSÖL
RAPSO

RAPSO – 100 % reines Rapsöl ist ein Allrounder in der modernen, ernährungsbewussten Küche. Die Rohstoffe sind aus kontrolliertem, gentechnikfreiem Anbau und zu 100 Prozent aus Österreich. Dank schonender Pressung und sorgfältiger Weiterverarbeitung leistet RAPSO einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 1 kg Erdäpfel, mehlig
- 500 g Mehl, glatt
- 2 Eier
- 1 Dotter
- 1 Prise Muskat
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 Semmel
- ⅛ l Milch
- 300 g Geselchtes
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Majoran, getrocknet
- 200 g gemischtes Faschiertes
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Estragonsenf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN FÜR DEN ÜBERGUSS

- 125 ml Schlagobers
- 3 Eier
- Salz

- Butter für die Form

ZUBEREITUNG

– Die Erdäpfel in Salzwasser kochen, abseihen, schälen und auskühlen lassen.

– Inzwischen für die Fülle die Semmel in kleine Stücke schneiden, mit lauwarmer Milch übergießen und etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Das Geselchte in etwa 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in Öl anrösten. Das Geselchte beifügen, mit Majoran würzen und unter Wenden etwa 4 Minuten rösten, auskühlen lassen.

– Mit Faschiertem, der ausgedrückten Semmel, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer gut vermengen. Mit leicht befeuchteten Händen 12 Kugeln formen und etwa 30 Minuten kalt stellen. .

– Die Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken, Mehl, Eier und Dotter beifügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten.

– Den Erdäpfelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 Zentimeter dick ausrollen, Scheiben ausstechen und die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Jede Teigscheibe mit einer Fleischkugel belegen und zu Knödeln formen. Die Knödel in eine gebutterte Auflaufform setzen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 170 °C etwa 20 Minuten backen.

– Das Obers mit den Eiern und 1 Prise Salz verquirlen, die Knödel damit übergießen und weitere 35 Minuten backen. Mit grünem Salat servieren.

GEFÜLLTER KOHL
in würzigem Biersaftl

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Eine elegante Variante der Krautroulade mit ganz köstlich malzigem Saftl!

ZUTATEN

- 8 große grüne Wirsingkohlblätter
- 100 g Langkornreis
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 300 g gemischtes Faschiertes
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Wacholder
- 1 Lorbeerblatt
- 200 ml Bier (Pils)
- 200 ml milde Bouillon
- 1 EL Stärkemehl
- Salz
- Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

– Die Kohlblätter waschen und die mittleren, dicken Blattrippen mit einem Messer keilförmig herausschneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

– Den Reis in kochendem Salzwasser garen, abseihen und auskühlen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfelig schneiden und in aufgeschäumter Butter kurz anrösten. Zusammen mit dem Reis zum Faschierten geben. Mit Semmelbröseln, Eiern, Salz, Cayennepfeffer und Paprika verkneten. Zu 8 Kugeln formen.

– Die Kohlblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Fleischkugeln daraufle-gen. Die Blattränder darüberschlagen. Das Butterschmalz in einer Bratwanne erhitzen und die Päckchen darin anbraten, herausnehmen. Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und im Bratrückstand unter regelmäßigem Umrühren etwa 15 Minuten goldbraun rösten. Wacholder-beeren und Lorbeer zugeben.

– Mit Bier ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Bouillon aufgießen, die Roula-den einlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten schmoren. Die Rouladen aus dem Schmorfond nehmen, auf eine Platte legen und abgedeckt im vorgeheizten Rohr bei 100 °C warm halten.

– Den Fond 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Speisestärke mit 3 bis 4 Esslöffel kaltem Wasser glatt rühren, in den Fond einrühren und aufkochen lassen. Die Sauce salzen und pfeffern und mit den gefüllten Kohlblättern servieren.

POLPETTE AL SUGO
mit Kalbfleisch

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Zartes Kalbfleisch, ordentlich Pfeffer, dicke Paradeissauce – das ergibt Fleischbällchen, so gut, wie sie nur bei Mamma schmecken.

ZUTATEN FÜR DIE POLPETTE

- 50 g Weißbrot (altbacken), grob zerteilt
- 6 Stiele Basilikum
- 300 g Kalbsfaschiertes oder gemischtes Faschiertes
- 1 Dotter
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN FÜR DAS SUGO

- 200 g weiße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Stangensellerie
- 80 g Karotten
- 1 rote Chilischote
- 2 Dosen Paradeiser (à 400 g)
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Paradeismark
- 2 EL Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker

ZUBEREITUNG DER POLPETTE

– Das Brot in warmem Wasser einweichen. Die Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Das Brot kräftig ausdrücken. Das Faschierte in einer Schüssel mit Brot, Basilikum, Dotter und Semmelbröseln gut vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse ca. 15 Kügelchen à 20 Gramm formen, auf einen flachen Teller legen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

ZUBEREITUNG DES SUGOS

– Zwiebeln und Knoblauch schälen, feinwürfelig schneiden. Den Sellerie putzen, waschen, eventuell entfädeln, ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Karotten putzen, schälen und ebenfalls kleinwürfelig schneiden. Die Chilischote fein hacken. Die Paradeiser in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen, die Paradeiser grob hacken.

– Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten glasig rösten. Sellerie, Karotten und Chili beifügen und weitere 10 Minuten mitrösten. Das Paradeismark unterrühren und weitere 30 Sekunden rösten. Dann die Paradeiser mit Saft dazugeben und offen bei geringer Hitze 1 Stunde schwach kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Polpette in den leicht kochenden Sugo geben und offen 10 bis 15 Minuten darin garen, dabei den Topf ab und zu etwas schütteln, statt umzurühren.

– Mit Petersilie bestreut anrichten. Dazu passt Weißbrot.

SCHAUMWEIN KONTOR

DIE ERSTE ADRESSE FÜR PRICKELNDEN GENUSS.

FRANCIACORTA • SPUMANTE
CRÉMANT • CORPINNAT
CHAMPAGNER • PROSECCO
CAVA • LAMBRUSCO
PET-NAT • U.V.M.

schaumweinkontor.com

LÖWENKOPF-MEATBALLS
wie in Shanghai

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Auch die Chinesen lieben Fleischbällchen: Lion's Head Meatballs sind süß, würzig und dank des Dämpfens besonders flaumig-saftig.

ZUTATEN FÜR DIE LÖWENKÖPFE

- 300 g Schweinsfaschiertes mit 30 % Fettanteil
- 1 EL helle Sojasauce
- 1 EL Austernsauce
- 50 g Lotuswurzel, fein gehackt (optional)
- 1 Ei (L)
- 1 EL Maisstärke
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

ZUTATEN FÜR DEN KOCHFOND

- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Öl
- 1 Ingwerstück, daumendick, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Sternanis
- 2 EL helle Sojasauce
- 2 TL dunkle Sojasauce
- 1 EL Austernsauce
- 2 gute Prisen Pfeffer
- Etwa 20 g Kandiszucker
- 1 EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

– Das Faschierte mit Sojasauce, Austernsauce und gehackter Lotuswurzel in einer Rührschüssel gut vermengen, kräftig salzen und pfeffern, das Ei unterrühren. Die Masse mit den Händen so lange gut vermengen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen ist. Zum Schluss die Maisstärke untermengen.

– Die Masse soll eine »klebrig-zusammenhaltende«, aber doch weiche Konsistenz und helle Farbe haben.

– Aus der Masse mit befeuchteten Händen kleine Bällchen (etwa 5 Zentimeter Durchmesser) formen. In reichlich kochendes Wasser einlegen, 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Wichtig: Das Wasser darf nicht mehr kochen!

– Mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Etwa 600 Milliliter Kochwasser aufheben.

– Für die Sauce den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in etwa 5 Zentimeter lange Stücke schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Frühlingszwiebeln, Ingwerscheiben und Sternanis rösten, bis sie zu duften beginnen, mit dem Kochwasser aufgießen. Beide Sojasaucen, Austernsauce, 2 kräftige Prisen Pfeffer und Kandiszucker dazugeben, gut verrühren und alles zum Kochen bringen.

– Die Meatballs einlegen und bei geringer Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit soll um mehr als die Hälfte eingekocht sein.

– Die Meatballs herausheben. Den Fond durch ein Sieb seihen. Die Maisstärke in kaltem Wasser verrühren und unter Rühren zur Sauce geben. So lange kochen lassen, bis die Sauce eine glänzende und dicke Konsistenz hat.

– Löwenkopf-Meatballs mit Sauce auf blanchiertem Pak Choi anrichten und mit Reis servieren.

ARANCINI
mit Mozzarella und Pistazien

Für 20 Stück à etwa 35 g
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Knusprige Hülle, schmelzender Kern aus cremigem Reis, Käse und Pistazien – machen Sie am besten gleich die doppelte Menge, sie werden sie brauchen.

ZUTATEN

- 1 Schalottte
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Butter
- 1 g Safranfäden
- 200 g Risottoreis
- 50 ml Weißwein
- 800 ml Hühnersuppe oder Gemüsesuppe
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 180 g Mozzarella (eventuell geräucherte Mozzarella = Scamorza)
- 50 g Pistazien, gesalzen, fein gehackt
- 2 Eier
- Mehl
- Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Fett zum schwimmend Ausbacken

ZUBEREITUNG

– Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und beides in feine Würfel schneiden. 1 Esslöffel Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anrösten.

– Die Safranfäden und den Reis dazugeben, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Risotto mit etwas heißer Suppe angießen, 1-mal umrühren und einkochen lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Risotto al dente gegart ist. Risotto vom Herd nehmen und mit der restlichen Butter, dem Parmesan sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf ein Blech streichen und auskühlen lassen.

– Die Mozzarella (oder Scamorza) in etwa 1 Zentimeter große Würfel schneiden.

– Den Risotto mit den Händen zu gleichmäßigen Bällchen formen, je 1 Würfel Mozzarella oder Scamorza und etwas von den Pistazien in die Mitte drücken und das Bällchen gut verschließen.

– Die Risottobällchen in Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln panieren und in heißem Fett etwa 3 bis 4 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und sofort servieren.

CO_2 Emissionen kombiniert WLTP: 0 g/km, Stromverbrauch kombiniert WLTP: 15,1 kWh/100 km. Reichweite elektrisch kombiniert (WLTP): 406 – 409 km. Symbolfoto. *Berechnungsbeispiel: Restwertleasingangebot für Verbraucher gemäß §1 KSchG für: FIAT 600 Elektro. Kaufpreis 32.100 €; Eigenleistung 9.630 €; Laufzeit 48 Monate; Sollzinssatz fix 6,49%; monatliches Leasingentgelt 139 €; Gesamtleasingbetrag 22.470 €; Effektivzinssatz 6,58%; Kilometerleistung 7.500 km pro Jahr; Restwert 21.183 €; einmalige Bearbeitungsgebühr 0 €; einmalige Rechtsgeschäftsgebühr 146,34 €; Gesamtbetrag 28.002 €.Kaufpreis beinhaltet modellabhängigen Boni der FCA Austria GmbH; 2.400 € E-Mobilitätsbonus, 1.000 € Finanzierungsbonus (bei Finanzierung über die Stellantis Bank), 500 € Versicherungsbonus (bei Abschluss eines Versicherungs-Vorteilssets, bestehend aus Kfz-Haftpflicht-, Kasko- und Insassenunfallversicherung, über die Garanta Versicherungs-AG Österreich) Mindestvertragsdauer 36 Monate. Neuwagenangebot von Stellantis Bank SA Niederlassung Österreich gültig bis 29.02.2024. Weitere Details bei Ihrem Fiat-Händler. Keine Barablöse möglich. Alle Beträge verstehen sich inkl. USt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Satzfehler vorbehalten. Stand 01/2024.

STELLANTIS FINANCIAL SERVICES

MVC WIEN-NORD
Brünner Straße 66
1210 Wien
T +43 1 277 80-0
www.mvcmotors.at

MVC BRUNN
Wiener Straße 152
2345 Brunn am Gebirge
T +43 2236 31 600-0
www.mvcmotors.at

FLEISCHBÄLLCHEN

Fünf Tipps, mit denen Sie sich und Ihren Liebsten noch köstlichere Kugeln geben können.

Die Mischung macht's

Oft verlangen Rezepte nach gemischtem Faschierten, und jede Mischung ist etwas anders. Kalbfleisch ist recht mild im Geschmack, enthält aber jede Menge Kollagen, das das Fleisch nach dem Garen besonders saftig macht und für dieses unvergleichlich klebrige Mundgefühl sorgt. Schwein schmeckt kräftiger und Stücke wie Bauch oder Schulter enthalten außerdem jede Menge Fett und Bindegewebe für ein üppiges Ergebnis. Lammfaschiertes ist besonders geschmacksintensiv – auch wer Lamm pur nicht mag, kann kleine Mengen sehr gut zum Würzen verwenden.

Je frischer, desto besser

Faschiertes Fleisch hält nicht gut – je schneller es nach dem Faschieren verarbeitet wird, desto besser. Idealerweise faschieren Sie selbst zu Hause mit einem Fleischwolf oder lassen es frisch vom Fleischer am Tag des Kochens faschieren. So können Sie außerdem selbst ganz genau entscheiden, was hineinkommt.

Wann salzen

Je nachdem, wann Sie Ihr Faschiertes salzen, wird das Ergebnis etwas anders sein. Wer das Fleisch schon vor dem Faschieren oder vorm Durchkneten des Faschierten salzt, wird später eine festere, kompaktere Masse bekommen, die in der Konsistenz eher an eine Wurst erinnert. Werden die Bällchen erst nach dem Formen nur außen gesalzen, bleiben sie loser wie ein Burgerpatty.

Nicht beim Brot geizen

In vielen Fleischbällchenrezepten wird das Faschierte mit Brot oder Bröseln gemischt. Auch Fleischtiger sollten hier nicht sparen: Das Brot macht das Ergebnis fluffiger, leichter und saftiger – mehr Fleisch ist nicht immer automatisch besser.

Nass klebt nicht

Das Formen von sehr klebrigen Fleischmischungen geht deutlich leichter mit nassen Händen. Auch zwei nasse, kalte Löffel machen das Formen leichter, vor allem von Farcen wie für die Hechtnockerl.

Mehr über Fleischbällchen online unter:
falstaff.at

Foto: Shutterstock

SÁNGUCHE DE PESCADO – DAS SANDWICH AUS PERU

Dieses Sandwich vereint Fisch und Fleisch, feine Würzigkeit und tolle Röstaromen vom Grill.

VORBEREITUNG 10–15 Min. zubereiten

GRILLZEIT 15–20 Min.

GRILLMETHODE direkte und indirekte Hitze

HITZE stark

RUHEZEIT 3–5 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN
1 Tomahawk-Steak vom Rind
(ca. 1,2–1,6 kg und 2–3 cm dick)
2 rote Zwiebeln
2 rote Spitzpaprika
80 g Wildkräutersalat
8 Stängel Koriandergrün
400 g weiße Fischfilets
(mit Haut, küchenfertig vorbereitet, ohne Gräten)
4–6 EL Rapsöl
Meersalz
Chili aus der Mühle
Saft von 2 Limetten
8 Scheiben Sandwichtoast
Chipotle-Chili-Mayonnaise
Plancha
Backpapier

ZUBEREITUNG (CA. 45 MINUTEN)

1. Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (240–260 °C) vorbereiten, die Plancha einsetzen und über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 12 bis 15 Minuten vorheizen. Das Steak mit Backpapier abdecken und 12 bis 15 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen.

2. Die Zwiebeln schälen und in fingerdicke Spalten schneiden. Die Spitzpaprika waschen und trocken tupfen. Jeweils den Deckel abschneiden, mit einem Esslöffelrücken das Kerngehäuse herausschaben und die Schoten in fingerdicke Ringe schneiden. Den Kräutersalat und den Koriander verlesen, kalt abbrausen und trocken schleudern. Die Fischfilets ebenfalls abbrausen, trocken tupfen und in 3 bis 4 Zentimeter große Stücke schneiden.

3. Das Tomahawk-Steak rundherum dünn mit 1 Esslöffel Rapsöl einpinseln und auf beiden Seiten salzen. Das Steak auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel 4 bis 6 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Danach über indirekte Hitze legen und 6 bis 8 Minuten weitergrillen (Kerntemperatur 50 bis 52 °C).

4. Nach dem Umplatzieren des Steaks die Hälfte des restlichen Rapsöls auf die Plancha gießen und darauf Zwiebeln und Paprika bei geschlossenem Deckel 3 bis 4 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden. Das Gemüse etwas an die Seite schieben, das übrige Öl auf die freie Stelle gießen und die Fischstücke mit der Haut nach unten darauflegen. Bei geschlossenem Deckel 4 bis 5 Minuten grillen, dabei einmal wenden und mit Meersalz, Chili und Limettensaft würzen.

5. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (160 bis 180 °C) vorbereiten. Das Steak vom Grill nehmen und 3 bis 5 Minuten ruhen lassen. Die Zutaten von der Plancha nehmen. 4 Toastscheiben mit der Hälfte der Chipotle-Chili-Mayonnaise bestreichen, Salat und Koriander darauf verteilen. Die Hälfte des Gemüses sowie den Fisch hinzufügen. Das Steak in dünne Scheiben schneiden, ebenso darauflegen und alles mit Meersalz würzen.

6. Mit dem restlichen Gemüse toppen, die übrigen 4 Toastscheiben mit der Mayonnaise bestreichen und den Turm damit bedecken. Die Sandwiches auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel 4 bis 6 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

WEBER'S ULTIMATE HEAT
Beherrsche die Hitze und entdecke eine neue Welt
Dieses und weitere heiße Rezepte finden Sie in dem neuen Kochbuch »WEBER'S ULTIMATE HEAT«, Erscheinungsdatum 6. 5. 2024.
Perfekte Röstaromen, krosse Kruste, zarter, saftiger Kern – die Kombination aus präziser Temperaturregelung und hoher Hitze macht's möglich. Manuel Weyer zeigt, wie's geht.
39,– € (DE) / 40,90 € (AT) / 53,00 CHF (CH)

INFO

Weitere Informationen unter **weber.com**

ADVERTORIAL Fotos: © Mathias Neubauer; beigestellt

gourmet shortlist

LAND DER FEINEN KLINGEN

Ein handgefertigtes Messer ist ein Juwel jeder Küche, das nicht mehr in der Schublade versteckt werden muss. Träumen Sie von so einem Unikat? Dann lassen Sie sich von Klingenland.at inspirieren. Seit 2019 bietet die einzigartige Messer-Plattform Klingenland eine Bühne für die Werke heimischer Messerschmiede und Messermacher. Verleihen Sie Ihrem Lieblingsmesser eine persönliche Note mit einer Gravur, die nach Ihren Wünschen auf der Klinge verewigt wird. Sie können selbstverständlich auch Ihr eigenes Messer kreieren, das in jeder Hinsicht Ihren Vorstellungen entspricht. **klingenland.at**

WEBER SLATE GP PREMIUM PLANCHA

Das mediterrane Plancha-Grillen, also das Grillen auf der heißen Platte liegt voll im Trend – und pünktlich dazu präsentiert Weber den neuen Gasgrill »Weber Slate GP Premium Plancha«. Die Plancha, hergestellt aus porzellanemailliertem Gusseisen, kommt innerhalb von zehn Minuten auf hohe Temperaturen von über 260 °C – durchgehend gleichmäßig verteilt auf der gesamten Grillfläche. Die Grillfläche ist außerdem korrosionsbeständig, rostabweisend und die spezielle Oberfläche verhindert das Festkleben von Speisen – dadurch ist sie besonders leicht zu reinigen. **weber.com**

ABSOLUT ESPRESSO MARTINI

Zutaten:
- Eiswürfel
- 1 1/3 Teile Absolut Vodka
- 2/3 Teil Kahlúa
- 2/3 Teil Espresso
- 3 Ganze Kaffeebohnen

Zubereitung: Einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln füllen. Alle Zutaten zugeben, shaken und in ein Cocktailglas abseihen. Danach mit Kaffeebohnen garnieren.

Der Absolut Espresso Martini ist der perfekte After-Dinner Drink.

MONKEY BUBBLE BEES KNEES

Zutaten:
- 50 ml Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
- 25 ml Zitronensaft
- 20 ml flüssiger Honig

Zubereitung: Die Zutaten zusammen mit Eis shaken und anschließend in eine Coupette oder ein Champagnerglas seihen. Mit einem Lavendelzweig dekorieren. Mehr Informationen unter **pernod-ricard.at**

Fotos: beigestellt

Verbund

Aus eigener Kraft.

Mit der Natur.
Seit mehr als 70 Jahren und in Zukunft.

verbund.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**

DIE KÜCHE: DAS HERZSTÜCK EINES JEDEN ZUHAUSES

ewe stellt seit über 50 Jahren Qualitätsküchen für höchste Ansprüche und für jeden Geschmack her. Durch perfekte und individuelle Planung entsteht so für jeden Koch und jede Köchin der perfekte Raum, um kulinarische Köstlichkeiten für die Liebsten zuzubereiten. Einzigartiges Design, perfekte Ergonomie, kurze Wege und die optimale Nutzung des Stauraums mit durchdachter Inneneinrichtung machen die Küche zum Zentrum des kulinarischen Beisammenseins. **ewe.at**

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**

EINFACH. SELBST. GEMACHT.

Kochen mit dem Thermomix® TM6 ist einfach, schnell und macht Spaß! Seine intelligente Technologie und vielfältigen Kochfunktionen machen ihn zu einem einzigartigen Multitalent in jeder Küche. Der Thermomix® erleichtert das Leben und passt sich den Ernährungswünschen an. Ob klassische Gerichte oder neueste Foodtrends, mit oder ohne Anleitung – ganz gleich, wie die Vorlieben beim Kochen sind – der Thermomix® TM6 bietet die passende Inspiration und ist seit über 50 Jahren der perfekte Partner in der Küche. **vorwerk.at**

Fotos: beigestellt, sophiebalber.com, eos-fotografie.at

MEGA COOLE SAISON, MANU!

Manuel Feller
Slalom Weltcupsieger 2024

MEGA ERFRISCHEND!

Pfanner PREMIUM SINCE 1856

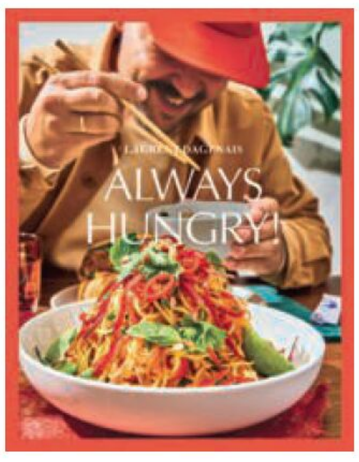
Bild: GEPA pictures

Instagram-Superstar Laurent Dagenais ist um einen Scherz nie verlegen – ein großartiger Koch ist der Frankokanadier aber auch. Jetzt hat er ein Kochbuch geschrieben.

INSTA KANN KOCHEN!

Der Frankokanadier Laurent Dagenais ist mit Millionen Fans auf TikTok und Instagram einer der Topstars der Social-Media-Chefs weltweit. Der junge Mann zieht – auch vor der Kamera – gerne an dem einen oder anderen Joint, hat eine Ausbildung in Sternerestaurants hinter sich und versteht es, die Freude an gutem Essen und freudvollem Kochen auf hoch ansteckende Weise zu vermitteln. Sein neues Kochbuch kann das auch, und diesmal sogar mit richtigen Rezepten!

TEXT SEVERIN CORTI



»ALWAYS HUNGRY!«,
Laurent Dagenais, Robert Rose, Inc., 224 Seiten,
€ 29,99

Fotos: beigestellt

Brot selber backen, BBQ-Sauce selber anrühren: Dagenais geht die Dinge von Grund auf gut an.

»DAGENAIS ARBEITETE ALS KOCH IN STERNERESTAURANTS – DANN KAM COVID, UND ER SPIELTE EIN WENIG VOR DER VIDEOKAMERA HERUM. DER REST IST EINE ERFOLGSGESCHICHTE.«

In der Schule war Laurent Dagenais ein ziemlich hoffnungsloser Fall: »Ich bin buchstäblich rausgeflogen und hab dann begonnen, in einem Skateboardshop zu arbeiten«, sagt er, »irgendwann hatten meine Eltern es satt und haben mich quasi gezwungen, eine Kochschule zu besuchen.« Der Junge sollte zumindest nicht verhungern, wenn schon sonst nichts aus ihm werden konnte. War keine schlechte Idee, schließlich bekam Laurent Freude am Kochen und arbeitete sich bis in die Küchen von zwei Sternerestaurants hoch. >

Fotos: beigestellt

BIO GIBT JETZT STOFF

JETZT NEU!

biostoff.goesser.at
verantwortungsvoll genießen

Gösser BIOSTOFF

> Dann kamen Covid und die große Ratlosigkeit. Irgendwann schaltete seine Freundin die Kamera ein, als er daheim kochte, und der Rest ist Geschichte. Heute hat der junge Mann auf TikTok und Instagram je zwei Millionen Follower, kocht zwischen Croque Monsieur (über zwölf Millionen Views) und Risotto alla milanese (3,6 Millionen), zwischen Muschelcurry (2,2 Millionen) und Snow Crab Bake (412.000) ziemlich bodenständige, voll aufs Produkt fokussierte Küche. Ziemlich viel Klassik wie Entenconfit oder Steak au poivre, aber natürlich auch asiatische Salate und Pasta, unvernünftig reichhaltig belegte Sandwiches und jede Menge Frittiertes. Die Mischung gefällt den Jungen.

Dagenais zelebriert die Erotik der Zutaten, legt höchsten Wert auf die Details – und er zeigt, dass er eben richtig kochen kann. Fische werden grundsätzlich im Ganzen gekauft (oder überhaupt selbst gefischt) und, falls erforderlich, virtuos zerlegt. Ihm beim Zwiebelschneiden zuzusehen hat durchaus auch eine süchtig machende Komponente: Es gefällt, wenn die Scheibchen und Würfelchen gar so ebenmäßig und wie im Zeitraffer entstehen. Zwischen den Arbeitsgängen muss unbedingt das eine oder andere Fläschchen aufgerissen werden, mindestens ein Joint gerollt werden sowieso. Dazu spielt mal klassische, mal Ethno-, mal Hitparadenmusik, und die gute Laune scheint bei jedem Gericht ganz selbstverständlich die eigentliche Hauptzutat zu sein.

Laurent Dagenais hat an die vier Millionen Abonnenten auf Insta und TikTok.

Man bekommt jedenfalls unbändige Lust, sich selbst unverzüglich an den Griller oder den Herd zu verfügen und es dem jungen Mann mit dem charmanten französischen Akzent nachzumachen. Oder, zumindest, noch ein wenig weiter zu prokrastinieren und sich noch ein paar seiner köstlich kurzweiligen Kochfilmchen reinzuziehen. >

Fotos: beigestellt

Ich wi// einfach ein gutes Gefühl haben.

Ich wi// zur DONAU.

donau
VIENNA INSURANCE GROUP

Foto: beigestellt

CRUDO
von Jakobsmuscheln und Clementinen

Für 2–4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Jakobsmuscheln und Clementinen als geniale Kombination für eine Art Ceviche – plus eine Idee Ahornsirup für die kanadische Note!

ZUTATEN

- 4 Clementinen
- 1 Thai-Chili, fein gehackt
- 1 kleine Schalotte, fein gehackt
- 2 EL (30 ml) Frühlingszwiebel, gehackt
- 1 TL (5 ml) Ingwer, gerieben oder gehackt
- 3 EL (45 ml) Olivenöl extra vergine
- 2 TL (10 ml) Ahornsirup oder Rohrzucker
- 6 hochwertige U-10-Jakobsmuscheln, frisch
- Schale von 1 Bioclementine
- 1 EL (15 ml) Forellenkaviar
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Top-Olivenöl zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

– Den Saft von 2 Clementinen in eine kleine Schüssel pressen. Die anderen Clementinen schälen und in Filets schneiden: Mit einem scharfen Schälmesser erst die Ober- und die Unterseite abschneiden. Dann die Zitrusfrucht aufrecht aufs Brett setzen und die Schale vorsichtig abschneiden, dabei der Form der Frucht folgen. So viel wie möglich vom weißen Häutchen entfernen. Die geschälte Frucht in der Handfläche halten und vorsichtig zwei Schnitte innerhalb der Membranwände setzen, um das erste Segment herauszuschneiden. Die Zitrusfrucht drehen und den Vorgang wiederholen, bis alle Segmente ohne Zwischenwand filetiert sind.

– Clementinensaft, Chili, Schalotte, Frühlingszwiebel, Ingwer, Öl und Ahornsirup in einer Schüssel vermengen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank aufbewahren.

– Die Jakobsmuscheln mit einem scharfen Filetiermesser in dünne Scheiben schneiden und mit den Clementinenfilets auf einem Teller anrichten. Mit Fleur de Sel würzen. Vinaigrette darüberträufeln. Mit Clementinenschale, Forelleneiern und einem Spritzer Öl garnieren.

WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: **92-94**

„RIED RODAUNER 1ÖTW 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.

alphart.com
€ 17,50

ERDBEER-TARTE
mit gehackten Pistazien

Für 6–8 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 70 MINUTEN + 90 MINUTEN ZUM DURCHKÜHLEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Pistazie und Erdbeere, das ist nicht nur beim Eissalon eine göttliche Kombination!

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 2 EL (30 ml) Pistazien, gemahlen
- 210 g Mehl, universal (+ extra zum Bestäuben)
- 130 g Staubzucker
- 150 g Butter, gewürfelt
- 1 großes Ei
- Backbohnen oder Kuchengewichte

ZUTATEN FÜR DIE PISTAZIENFÜLLUNG

- 120 g Pistazien, gemahlen
- 150 g Staubzucker
- 120 g Butter
- 3 EL Mehl, universal
- 2 große Eier

ZUTATEN ZUM GARNIEREN

- 400 g Erdbeeren, geviertelt
- 2 EL Kristallzucker
- 200 ml Schlagobers, steif geschlagen
- Gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

– Für den Teig in einer Küchenmaschine gemahlene Pistazien, Mehl und Zucker vermengen. Die Butter hinzufügen und immer wieder kurz mixen, bis die Mischung eine sandige Konsistenz hat. Das Ei hinzufügen und ein paar Mal kurz mixen, bis der Teig zusammenhält. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank kalt stellen.

– Für die Pistazienfüllung alle Zutaten in einer Küchenmaschine glatt mixen und beiseitestellen. Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.

– Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 Millimeter dick ausrollen. Eine 25 Zentimeter große Kuchenplatte mit dem Teig auslegen. Mit einem Messer die Ränder abschneiden. 30 Minuten lang kühl stellen.

– Ein Stück Pergamentpapier über den Teig legen und Backbohnen oder Kuchengewichte darauflegen, damit sich der Teig beim Backen nicht aufbläht. Für 15 Minuten blind backen. Das Papier und die Gewichte entfernen. Die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren.

– Die Pistazienfüllung in der Pie-Kruste verteilen und 12 Minuten backen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

– Für die Garnierung Erdbeeren und Zucker vermischen und 3 Minuten lang ziehen lassen. Die Tarte mit Schlagobers überziehen, dann die Erdbeeren hinzufügen. Mit gehackten Pistazien garnieren.

Foto: beigestellt

@mionetto_at

MIONETTO

FONDATA NEL 1887

Mehr als nur ein Prosecco.

Seit 1887 steht Mionetto Prosecco für Qualität, Tradition und italienische Lebensfreude. Mit seiner leuchtend strohgelben Farbe, seinen intensiven Perlen und seinem Apfelduft zählt er geschmacklich zu den feinsten seiner Klasse.

BEIRIED VOM GRILL
mit Burgunderschnecken und Rotweinschalotten

Für 4–6 Portionen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN + 2 STUNDEN RUHEZEIT
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Das französische Erbe ist beim Frankokanadier Dagenais stets gegenwärtig. So wie bei diesem Steak mit Schnecken und Rotwein!

ZUTATEN

- 1 kg Beiried-Steak, gut 5 cm dick
- 10 Schalotten, geviertelt
- 0,7 l Rotwein
- 1 EL (15 ml) Rotweinessig
- 125 g Butter, erweicht
- ¼ Bund Petersilie, gehackt
- 3 Knoblauchzehen
- 1 125-Gramm-Dose Schnecken, gespült und abgetropft
- In der Pfanne angebratener Thymian zum Garnieren (optional)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

– Das Beiried vor dem Grillen 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

– Schalotten, Wein und Essig in einem Topf vermengen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und kochen, bis der Wein fast vollständig verdampft ist.

– In einer Schüssel Butter, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. 60 Milliliter dieser Mischung für die Schnecken beiseitestellen und den Rest zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Kühl stellen.

– Die Schnecken und die zurückbehaltene Knoblauch-Butter-Mischung in Alufolie einwickeln, beiseitestellen. Den Grill auf höchste Stufe vorheizen. Das Beiried großzügig salzen, dann kräftig angrillen. Bei geringer Hitze auf dem oberen Grillrost 8 Minuten pro Seite weitergaren lassen.

– Die in Folie eingewickelten Schnecken auf den oberen Grillrost legen und 9 Minuten lang garen, bis sie durchgebraten sind. In der Zwischenzeit das Rindfleisch vom Grill nehmen und mit Folie abgedeckt 12 Minuten ruhen lassen. Die gekühlte Knoblauchbutter in Scheiben schneiden. Das Steak in Scheiben schneiden und mit der Butter, Thymian (falls verwendet) und den Schnecken garnieren.

WEIN-TIPP

CABERNET SAUVIGNON RIED HOFWEINGARTEN 2020
ACHS-WENDELIN

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. Zart nach Nougat und Tabak, schwarze Kirschen, ein Hauch von Cassis, etwas Karamell. Saftig, elegant, süße Zwetschkenfrucht, runde, seidige Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, gut entwickelt, vielfältig einsetzbar.

€ 14,90
achs-wendelin.at

Foto: beigestellt

DAS KRIEGEN WIR GEBACKEN!

Wie schön, dass das erste Grün des Frühlings so köstlich ist! Wir backen mit Bärlauch herrlich flaumige wilde Knoblauchknöpfe, wie sie in der Ukraine höchst beliebt sind – inspiriert von einem Rezept aus Olia Hercules' tollem Buch »Mamuschka«. Wunderbar zu allen Saucen und Suppen!

PAMPUSCHKA (UKRAINISCHES HEFEBROT) MIT BÄRLAUCH

Für 1 Brot für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE + 1 NACHT ZUM RASTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 15g Hefe, frisch
- 2 TL Kristallzucker
- 225 ml Wasser, lauwarm
- 400 g Weizenmehl, universal
- 8 g Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- Öl zum Fetten der Pfanne

ZUTATEN FÜR DAS KRÄUTERÖL

- 20 g Bärlauch
- Ein paar Stängel Petersil
- 30 ml Sonnenblumenöl
- Salz

ZUBEREITUNG

– In einer Schüssel Hefe, Zucker und Wasser mischen und 200 Gramm Mehl einrühren. Mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

– Den Rest des Mehls und das Salz einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In acht gleich große Stücke teilen. Eine Pfanne mit 24 Zentimeter Durchmesser einölen und die Teigstücke hineinsetzen. An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat und sich die Stücke berühren.

– Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Bärlauch und Petersil fein hacken oder in der Küchenmaschine kurz mixen. Mit dem Öl und dem Salz mischen.

– Den Teig mit dem verquirlten Ei einpinseln und etwa 20 bis 25 Minuten backen. Noch heiß mit dem Kräuteröl bestreichen und servieren. <

Foto: StockFood / Seefoodstudio

Mein BERGER Schinken

Da schmeckt mehr dahinter.

MIT recyclingfähiger Verpackung

Schinkengenuss seit über 130 Jahren.

Fleisch zu 100% aus Österreich

KANN EIN WASSER EIN ESSEN VERBESSERN?

Der eleganteste Begleiter feiner Speisen ist ein wenig in die Jahre gekommen: Im steirischen Thalheim steigt einzigartiges Wasser nach 25.000 Jahren Reifezeit aus eigener Kraft aus 300 Metern Tiefe an die Oberfläche. Aus diesem Wasser wird auch ein Bier gebraut, das es eigentlich gar nicht geben dürfte.

Ein solches Wasser gibt's kein zweites Mal auf der Welt«, sagt Gerlinde Mock. Sie weiß, wovon sie spricht: Gerlinde Mock ist zertifizierte Wasser-Sommelière – sie hat das steirische Wohlfühlwasser aus Thalheim Dutzende Male verkostet, gemessen, analysiert. »Das Thalheimer ist so etwas wie der Champagner unter den Wässern: Es enthält lebenswichtige Mineralstoffe in ausgewogener Balance und hoher Konzentration, es schmeckt zugleich mineralisch, elegant und fein.« Das wissenschaftliche Urteil von Gerlinde Mock unterstützen in der Praxis viele Spitzenköchinnen und -köche, darunter Juan Amador, der den Gästen seines Wiener Restaurants ausschließlich Wasser aus Thalheim serviert.

Neben dem Champagner-artig feinen, perlenden Geschmack und seinem reifen, mineralischen Charakter zeichnet Thalheimer Heilwasser noch etwas ganz Besonderes aus: sein Gehalt an Lithium. Das Spurenelement Lithium zieht immer mehr wissenschaftliche Aufmerksamkeit auf sich, denn es gilt als das natürliche Gute-Laune-Mineral: Lithium hebt nachweislich

DAS THALHEIMER IST SO ETWAS WIE DER CHAMPAGNER UNTER DEN WÄSSERN.

WASSER-SOMMELIÈRE GERLINDE MOCK

WIR MUSSTEN ALLE AUSGETRETENEN WEGE DES BIERBRAUENS VERLASSEN.

THALHEIMER BRAUMEISTER
KOLOMAN STROHMEIER

Das Thalheimer Heilwasser verleiht den Thalheimer Bieren ihren vollmundigen und charakterstarken Geschmack.

die Stimmung – und verleiht der Marke Thalheim damit auch ihren Leitspruch »Quell steirischer Lebensfreude«.

EIN »UNMÖGLICHES« BIER ...

Aus speziellem Wasser lassen sich besondere Limonaden produzieren: Dank der ausgeprägten Mineralik des Thalheimer Heilwassers kommen Thalheimer Limonaden mit bis zu zwei Drittel weniger Zucker aus als vergleichbare Getränke – und das bei dem gleichen intensiv fruchtigen, angenehm süßen Geschmack. Der Grund dafür? Die Mineralstoffe wirken wie natürliche Aromaverstärker.

Während die Eigenschaften des Thalheimer Wassers die Herstellung von Limonaden begünstigen, erschweren sie etwas anderes: das Brauen von Bier. Bierbrauer wünschen sich besonders weiches Wasser, im Idealfall im niedrigen einstelligen Bereich deutscher Härtegrade. Thalheimer Heilwasser ist wegen seines hohen Gehalts an essenziellen Mineralstoffen ein Wasser mit bis zu 70 Grad deutscher Härte.

»70 Grad deutscher Härte sind eigentlich ein Albtraum für jeden Brauer«, erzählt Koloman Strohmeier, Braumeister in Thalheim. »Als wir vor sechs Jahren das Projekt ›Thalheimer Bier‹ gestartet haben, wurden wir von Brauexperten für verrückt erklärt.«

... AUS WASSER, DAS SEINEN EIGENEN KOPF HAT

Doch nach mehr als zweieinhalb Jahren Entwicklungsarbeit gelang es Strohmeier, aus dem Thalheimer Heilwasser einzigartig charaktervolle Biere in höchster Qualität zu brauen: »Wir mussten in diesen ersten Jahren alle ausgetretenen Wege des Bierbrauens verlassen und alles über Bord werfen, was man auf den Hochschulen übers Brauen lernt. Wir mussten ganz neue Wege gehen.« Sogar spezielle Brauanlagen wurden in Thalheim konzipiert und konstruiert, um das große Ziel zu erreichen: den weltweit einzigartigen Charakter des Thalheimer Heilwassers, das schon Kelten und Römer geschätzt hatten, in Bier einzufangen. Strohmeier ist nach wie vor fasziniert von dem Wasser, das das Bierbrauen zugleich so schwierig, aber auch so lohnend macht: »Es war so, als müssten wir einen Schlüssel zum Wasser finden. Das Thalheimer Heilwasser verhält sich manchmal stur, manchmal ist es ganz zugänglich. Es ist, als hätte das Wasser aus Thalheim seinen eigenen Kopf.«

In Fachkreisen genießen die Thalheimer Biere mittlerweile auch international einen besonderen Ruf: Denn es gibt weltweit kein zweites Bier, das eine so hohe Dichte an wertvollen Mineralstoffen enthält, von Magnesium und Calcium – bis eben zu jenem geheimnisvollen Spurenelement Lithium.

INFO

Weitere Informationen unter
thalheim.com

ADVERTORIAL Fotos: beigestellt

Brunch auf die feine Art: Im »Le Petit Jeudi« werden erstklassige Zutaten zu sehr verlockenden All-Day-Brunch-Gerichten geformt.

WIR BITTEN ZUM BRUNCH

Paul Schödl war Küchenchef im Top-Weinbistro »Mast« und macht jetzt mit dem »Le Petit Jeudi« in Wien-Brigittenau ein richtig cooles All-Day-Brunch-Lokal mit ausgesucht guten Gerichten und guten Weinen. Dem Falstaff hat er exklusiv ein paar seiner besten Rezepte verraten.

TEXT SEVERIN CORTI **FOTOS** IAN EHM

Paul Schödl ist ein Spross der gleichnamigen Naturwinzerfamilie und war zuvor im »Mast« engagiert – kein Wunder, dass Wein auch in seinem eigenen Lokal eine prominente Rolle einnimmt.

Die Zukunft heißt Brunch. So sieht das zumindest Paul Schödl, der Weinkennern nicht nur als früherer Küchenchef im Sommelier-Restaurant »Mast« ein Begriff ist, sondern auch als Spross der Winzerfamilie Schödl mit ihrem nicht nur international sehr angesagten Naturweingut. Der junge Mann legt in seinem eigenen Lokal »Le Petit Jeudi« (lässt sich, augenzwinkernd, mit »der kleine Schödl« übersetzen) eine bemerkenswerte Speisekarte voll kleiner, mit Finesse zusammengestellter und mit hochklassigen Produkten gekochter Speisen vor. Auch die Weine sind, wie nicht anders zu erwarten, mit Kennerschaft ausgewählt. Aber das Lokal macht allabendlich schon um 19 Uhr die Schotten dicht.

Personalmangel einerseits, der eigene Wunsch nach sozial und familiär verträglichen Arbeitszeiten anderseits hat Schödl und sein Team dazu bewogen, diesen ungewöhnlichen Schritt zu setzen. Im 20. Bezirk ein Restaurant mit hochstehender Küche aufzusperren, das sich ausschließlich auf die (in Wien notorisch preissensible) Tageskundschaft verlässt – das verlangt nach besonderem Mut und Innovationsgeist.

Beide werden im »Le Petit Jeudi« auf eindrucksvolle Weise belohnt. Schödls Küche, die sich mit Eleganz und Hingabe nicht >

Frische ohne Kompromisse

10 Jahre Herstellergarantie

A↑G A

Made in Germany

Die besten Dinge im Leben wünschen wir uns ohne Kompromisse! Das gilt auch für Ihr neues Liebherr-Gerät. Als Zeichen unserer kompromisslosen Qualität erhalten Sie jetzt kostenlos eine 10 Jahre Herstellergarantie*.

Genießen Sie einfach erstklassige Energieeinsparungen und unsere Frische-Technologie, die Ihnen hilft, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Alle Informationen, Registrierung und Garantiebedingungen unter:
home.liebherr.com/garantie

LIEBHERR

Topfenschmarren mit Quitten ist ein typisches Gericht im »Le Petit Jeudi«: einerseits klassisch, aber mit einem köstlichen Twist!

»PAUL SCHÖDL LEGT EINE BEMERKENSWERTE SPEISEKARTE VOLL KLEINER, MIT FINESSE ZUSAMMENGESTELLTER UND MIT HOCHKLASSIGEN PRODUKTEN GEKOCHTER SPEISEN VOR.«

> zuletzt auch vegetarischen Kreationen widmet und auch bei Fleisch und Fisch auf beste Qualität setzt, hat sich binnen weniger Monate eine breite Fangemeinde erkocht. Auch unter der Woche ist Reservierung angesagt, um in dem sonnendurchfluteten Ecklokal in den Genuss der Kreationen von Paul Schödl zu kommen.

Die Freude am Brunch, die Sehnsucht, es sich untertags einmal so richtig gut gehen zu lassen, hat ganz offenbar eine breite Resonanz – darf wohl als eine positive Konsequenz der nicht ganz freiwilligen Kasteiungen in den Jahren der Pandemie verbucht werden.

Im »Le Petit Jeudi« spielen naturgemäß aufwendige Eierspeisen eine wichtige Rolle auf der Karte. Es gibt ein »over easy« gebratenes Ei, das mit Grünkohlcreme und Schnittlauch auf einen hoch aufgegangenen, in ordentlich Butter ebenso knusprig wie luftig gebackenen Pfannkuchen aus Germteig gebettet und mit reichlich Bottarga zugehobelt wird. Rührei, mit gebratener Salsiccia zwischen zwei English-Muffin-Hälften gepackt, ist noch deutlicher auf Frühstück gepolt, aber auch sehr gut – vor allem wegen der hierorts seltenen, in diesem Fall Joseph Brot geschuldeten Freude, einen wirklich guten Breakfast-Muffin unters Ei geschoben zu bekommen. Oder die Käferbohnen-Shakshuka: Wie da das heimische mit dem levantinischen Erbe vermählt wird, das hat schon große Klasse (siehe Rezept S. 122). Aber auch die anderen Gerichte, die sich auf sehr gefinkelte Art und Weise sowohl zum Brunch wie auch sonst in einen genussvollen Tag flechten lassen, sind den Versuch wert! Lassen Sie sich inspirieren! >

Doltschis

AUS BELLA AUSTRIA

BONBON DSCHORNO

Unsere Doltschis schmecken so unverschämt süß, dass jeder sofortissimo mehr Obst und Gemüse essen will. Und zwar gleichzeitig! Denn Tomaten sind genau genommen Obst. Also Obst, das molto wie Gemüse aussieht, aber tutti nach frutti schmeckt.

JETZT PROBIEREN

FÜR URLAUB DI TERRAZZA

Echt molto köstlich, da könnte man ja schon fast denken, die sind aus Italien, aber, no no no! Unsere kleinen und frechen Amitschi kommen direkt aus bella Austria. Und zwar 365 Tage per anno.

MIT AMORE AUS BELLA AUSTRIA

DOLTSCHIS.AT

EXKLUSIV BEI HOFER

CHOCOLATE-CHIP-WAFFELN
mit eingelegter Physalis und Ricotta

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Köstliche Waffeln mit Schoko und Früchten – dank Mineralwasser im Teig werden sie besonders flaumig!

ZUTATEN FÜR DIE WAFFELN

- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 100 ml Mineralwasser
- 100 g Schokolade
- 180 g Zucker
- 200 g Physalis (ausgelöst)

ZUTATEN FÜR DIE WAFFELN

- 2 EL Zucker
- 1 Stange Zimt

ZUTATEN FÜR DEN RICOTTA

- 100 ml Obers
- 2 EL Staubzucker
- 1 Vanilleschote
- Abrieb von 1 Zitrone
- 250 g Ricotta

ZUBEREITUNG

– Für die eingelegten Physalis Zucker mit Zimt karamellisieren lassen, die Physalis dazugeben, umrühren und einmal aufkochen lassen.

– Für die aufgeschlagene Ricotta Obers, Staubzucker, das Mark der Vanilleschote und den Zitronenabrieb cremig aufschlagen, die Ricotta unterheben und abschmecken.

– Für die Waffeln das Mehl mit Backpulver, Vanille und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier, warme Butter, Mineralwasser und gesplitterte Schokolade hinzugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend in einem heißen Waffeleisen nacheinander 3 bis 4 Minuten backen.

– Die warmen Waffeln mit einem Löffel Ricottacreme und Physalis garnieren und sofort servieren.

KÄFERBOHNEN-SHAKSHUKA
mit Melanzani und Paprika

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Shakshuka, das berühmte Ei-Paprika-Frühstückspfandl des östlichen Mittelmeers, schmeckt mit cremigen Käferbohnen gleich noch einmal besser – nicht nur in der Steiermark.

WEIN-TIPP

PET NAT
WEINGUT SCHÖDL

Dieser erfrischend-trinkige Non-Vintage-Pet Nat ist eine Cuvée aus 40% Grünem Veltliner, 40% Riesling und 20% Weißburgunder. Gewachsen auf Löss, Lehm und sandigen Böden. Natürlich biodynamisch bewirtschaftet und per Hand gelesen. Unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt, auf der Flasche trocken durchgegoren. Dadurch entsteht die feine, natürliche Kohlensäure. Zitrischkräuterig geprägt. Reife Zitronen- und Mandarinenschale, Traube, Melisse und etwas Waldmeister. Am Gaumen dann enorm erfrischend. Limette und grüne Traube mit feinem Salz, kreidiger Mineralität und einem Touch heller Exotik. Fein und tänzelnd mit angenehmer Perlage, großartiger Saftigkeit und etwas Kumquat-Bitterkeit im Nachhall. Ein wunderbar saftiger Pet Nat mit Deluxe-Trinkfluss, dabei klar und sauber mit feinem Biss aus der dezenten Gerbstoffstruktur.

schoedlfamily.at
€ 18,–

ZUTATEN

- 2 Schalotten
- 1 Melanzani
- 2 Spitzpaprika
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Paradeismark
- 1 Stange Zimt
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 250 g Käferbohnen, gekocht
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Eier
- 1 Zweig Minze, frisch
- 250 g Feta

ZUBEREITUNG

– Die Schalotten und die Melanzani schälen und in Würfel schneiden. Die Spitzpaprika entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Melanzaniwürfel leicht salzen und für 10 Minuten beiseitestellen. Danach das entstandene Wasser abgießen.

– Die Schalotten mit den gesalzenen Melanzaniwürfeln in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Das Paradeismark und die Gewürze (Zimt, Paprikapulver, Kreuzkümmel) hinzugeben und mit ca. 100 Milliliter Wasser oder Gemüsefond ablöschen und so lange leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

– Anschließend die geschnittenen Spitzpaprika, die Käferbohnen und eine gepresste Knoblauchzehe einrühren und kurz durchkochen. Die Eier in kleine Vertiefungen der Masse schlagen und im Ofen bei 200 °C Oberhitze für ca. 5 Minuten garen.

– Das Käferbohnen-Shakshuka mit geschnittener Minze und Feta garnieren und mit Weißbrot zu Tisch bringen.

PILZPORRIDGE
mit dreierlei frischen Pilzen

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Wer sagt, dass Porridge immer süß und mit Früchten sein muss? Diese Variante ist das perfekte Frühstück für alle, die den Tag gern würzig beginnen.

ZUTATEN

- 100 g Shiitakepilze
- 200 g Kräuterseitlinge
- 100 g Austernseitlinge
- 2 Schalotten
- 125 g Haferflocken, fein
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 Zitrone
- 2 EL Parmesan, gerieben
- 20 g Butter
- 1 TL Kümmel
- 1–2 Handvoll Rucola
- Olivenöl
- Salz

ZUBEREITUNG

– Die Pilze in ca. 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Pilzwürfel hinzugeben und mitrösten, dann mit 500 Milliliter Wasser ablöschen und ca 5 Minuten leicht köcheln lassen.

– Danach die Haferflocken hinzugeben, umrühren, etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen und danach warm stellen.

– Währenddessen den Liebstöckel fein hacken, die Zitrone abreiben und beides gemeinsam mit 1 Esslöffel Parmesan, der Butter und dem Kümmel in das Porridge einrühren.

– Abschmecken und in Schüsseln anrichten. Die Rucola mit etwas Zitronensaft, Salz und Olivenöl marinieren und den Porridge damit garnieren.

WEIN-TIPP

FRANCIACORTA DOCG
ROSÉ EXTRA BRUT
EDIZIONE 2018 BIO
BARONE PIZZINI

Duft nach roten Früchten, Brioche, Rosenblättern und einem Hauch von Anis. Am Gaumen ein feines Mousseux, Aromen von roten und exotischen Früchten mit pikanter Frische, Mineralik und sanften cremigen Noten.

schaumweinkontor.com
€ 35,55

BERGKÄSE-CROQUE MONSIEUR

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN + 30 MINUTEN ZUM AUSKÜHLEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Paris meets Vorarlberg oder ein Schinken-Käse-Toast wie in der französischen Schweiz. Nach dem Aufstehen genauso gut wie vor dem Schlafengehen.

ZUTATEN

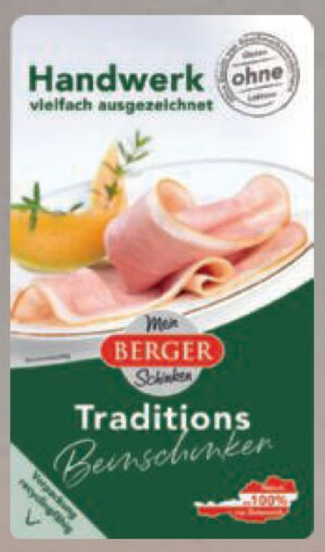
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 200 ml Milch
- 1 EL Dijonsenf
- 8 Scheiben Brioche oder Sandwichtoast
- 150 g Bergkäse
- 8 Scheiben gekochter Beinschinken
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und das Mehl für mindestens 2 Minuten unter Rühren darin anschwitzen. Die Milch eingießen und unter Rühren einkochen lassen. Die fertige Béchamel mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Abkühlen lassen.

– Das Backrohr auf Grillstufe vorheizen. Die Briochescheiben kurz auf beiden Seiten in einer gebutterten Pfanne anbraten. Die Scheiben anschließend mit Béchamel bestreichen, mit geriebenem Bergkäse bestreuen und mit zwei Scheiben Schinken belege. Zuklappen und die Oberseite ebenfalls mit Béchamel bestreichen und mit dem restlichen Käse großzügig bestreuen.

– Den Croque Monsieur für ca. 5 Minuten im Ofen gratinieren, bis der Käse Farbe genommen hat.



PRODUKT-TIPP

TRADITIONS-BEINSCHINKEN
BERGER SCHINKEN

Im Traditions-Beinschinken spiegelt sich die hohe Kunst des Schinkenmachens wieder. Der Star der Schinkenwelt wird von Meisterhand einzeln gefertigt, über Buchenholz geräuchert und überzeugt durch seinen mild-feinen Geschmack. Schinkengenuss auf höchstem Niveau!

bergerschinken.at

MILCHREIS
mit Vanille-Holler-Koch

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Schmeichelnd cremig, zart süß, wollig warm – Milchreis ist das ultimative Wohlfühlfrühstück. Wir veredeln ihn noch mit köstlichem Hollerröster und warmen Gewürzen.

ZUTATEN

- 250 g Rundkornreis
- 2 EL Butter
- 1 l Vollmilch
- 3 EL Honig
- 1 Vanilleschote
- 100 g Haselnüsse
- 230 g Hollerröster, selbst gemacht oder fertig gekauft
- 2 Stangen Zimt
- 1 Apfel, fein gerieben
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver

ZUBEREITUNG

– Für den Milchreis den Reis waschen. Anschließen die Butter in einem Topf schmelzen und den Reis darin kurz anschwitzen. Nun die Vollmilch und den Honig hinzugeben. Das Mark einer Vanilleschote ebenfalls in den Topf geben und unter vorsichtigem Rühren einmal aufkochen lassen. Danach die Temperatur der Herdplatte auf die niedrigste Stufe stellen. Den Milchreis mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Nach 15 Minuten einmal umrühren.

– Die Haselnüsse bei 175 °C Umluft für 8 bis 10 Minuten im Backrohr goldbraun rösten. Nach Geschmack grob hacken.

– Für das Hollerkoch den Röster mit dem Zimt und dem geriebenen Apfel aufkochen. Das Puddingpulver mit Wasser nach Packungsanleitung anrühren, zum Holler geben und einköcheln lassen. Abschmecken. Den Milchreis mit dem Hollerkoch und den gerösteten Haselnüssen anrichten.

WINTERCAPRESE
mit Roter Rübe und Walnusspesto

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Nur weil es noch keine guten Paradeiser gibt, wollen wir nicht auf den rot-weiß-roten Klassiker verzichten – und servieren ihn mit herrlich süßer Roter Rübe.

ZUTATEN

- 500 g kleine bis mittlere Rote Rüben
- 1 Bund Petersilie + etwas mehr zum Garnieren
- 100 g Walnüsse + etwas mehr zum Garnieren
- Saft und Abrieb von 1 Biozitrone
- 50 g Olivenöl
- 1 TL Meersalzflocken
- 2 Burrata oder Büffelmozzarella

ZUBEREITUNG

– Die Roten Rüben ungeschält im Ofen bei 180 °C Umluft für 2 Stunden backen und danach auskühlen lassen.

– Petersilie, Walnüsse, Olivenöl, 1 Prise Salz sowie Saft und Abrieb der Zitrone im Mörser oder in der Küchenmaschine zu einem Pesto verarbeiten.

– Die Rüben schälen, sobald sie lauwarm sind, das geht am besten mit Gummihandschuhen, weil die Farbe sich sonst auf die Finger überträgt. Vierteln und mit dem Pesto beträufeln. Gemeinsam mit der Burrata oder der Büffelmozzarella auf einem Teller anrichten und mit gehackten Walnüssen, etwas Petersilie, Meersalz und Olivenöl garnieren.

WEIN-TIPP

FREE YOUR MIND
WEINGUT SCHÖDL

Frei von Dogmen, frei von jeglicher Konvention – würzig-kräutriger Grüner Veltliner, aber mit dem Twist von exotischer Scheurebe und aromatischem Muskateller. Das alles dann mit Maischekontakt und ausgebaut im 500 Liter Holzfass. »Free your mind« ist damit alles andere als ein gewöhnlicher Veltliner, sondern eher ein aromatisch-dichter, balancierter Texturwein mit feinem Tanninschliff und exotischem Fruchtspiel. In der Nase überwiegt die gelbe Frucht: gelbe Kiwi mit Maracuja, Sternfrucht und reifer Stachelbeere. Das setzt sich dann auch im Mund fort, wobei die saftige Frucht von feiner Säure und geschliffenen Gerbstoffen begleitet wird. Scheurebe und Muskateller ergänzen den Veltliner hier perfekt und das Ergebnis ist ein unheimlich trinkiger, leichtfüßiger Spaßmacher mit samtiger Textur und ohne rauen Gerbstoff.

schoedlfamily.at
€ 17,20

KULINARIK-SCHECKS

Kulinarische Reisen

Erlesene Kostbarkeiten zu zweit genießen, nur einmal bezahlen. Holen Sie sich jetzt die neuen Genuss- und Brunch-Schecks der „Presse“.

Die Presse

Jetzt bestellen:
shop.diepresse.com

APFEL-BIRNEN-AUFLAUF
mit Ricotta und Feigen-Marzipan

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Der Striezel von gestern wird zum Auflauf von heute. Ein fruchtig-süß-flaumiger Genuss!

ZUTATEN

- 5 Birnen (Williams)
- 5 Äpfel (Boskoop)
- 200 g Striezel, alt
- 1 Ei
- 100 g Schlagobers
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kardamom
- 2 EL Marzipan
- 100 g Feigen, getrocknet
- 100 g Mandeln, geröstet
- Saft und Abrieb von 2 Orangen
- 250 g Ricotta

ZUBEREITUNG

– Die Äpfel und die Birnen entkernen und in ca. ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den alten Striezel in gleich breite Scheiben schneiden. Ei, Schlagobers, Zimt und Kardamom verrühren und den alten Striezel damit tränken. In einer Auflaufform abwechselnd Äpfel, Birnen und Striezel schichten und im Ofen bei 180 °C Umluft 40 Minuten lang backen.

– Marzipan, Feigen, Mandeln, Orangensaft und -abrieb mixen. Den Auflauf mit ein paar Klecksen Ricotta und der Marzipan-Orangen-Paste anrichten.

PRODUKT-TIPP

FEIGEN-KONFITÜRE
BONNE MAMAN

Eine genussvolle Kombination von sanfter Süße und zarten Früchten, die nicht nur auf dem Brot, sondern auch in salzigen und süßen Rezepten hervorragend schmeckt.

bonnemaman.at
€ 3,59

DER NEUE FALSTAFF

RESTAURANT- & GASTHAUSGUIDE 2024

Österreichs einziger Restaurantguide mit Gästebewertungen!
Erhältlich im Handel oder online bestellbar unter **go.falstaff.com/RG24**

Jetzt bestellen unter:
go.falstaff.com/RG24

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

TOPFENSCHMARREN
mit Quitten

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN + 1 STUNDE ZUM DURCHFRIEREN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Die Frucht aus dem Paradies war höchstwahrscheinlich kein Apfel, sondern eine Quitte. Wer sie mit flaumigem Topfenschmarren probiert, weiß, dass sie jede Sünde wert ist.

ZUTATEN

- 2 Quitten
- 1 Zitrone
- 3 EL Honig
- 2 Stangen Zimt
- 4 Eier
- 40 g Zucker
- 150 g Mehl, glatt
- 100 ml Milch
- 250 g Topfen
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Butter zum Anrösten des Schmarrens
- Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

– Die Quitten schälen, entkernen und in Zitronenwasser legen, um Oxidation zu vermeiden. Den Honig mit den gefrorenen Quitten und dem Zimt in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, aufkochen lassen und für 30 Minuten leicht köcheln lassen.

– Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Mehl vermengen und danach Milch, Salz, das Mark der Vanilleschote und Topfen hinzugeben. Dann den Schnee unterheben und in einer gebutterten Pfanne im Ofen bei 180 °C Umluft für 25 Minuten backen.

– Den Topfenschmarren zerreißen, in Butter anrösten, mit den Quitten anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

A-NOBIS Sektkellerei

Bilder: www.Malerisch-Untalentiert

Kellerführungen - Verkostungen - Ab Hof Verkauf

TAUCHEN SIE EIN IN DIE PRICKELNDE WELT DER A-NOBIS SEKTKELLEREI

Ein prickelndes und kulturelles Highlight im Nordburgenland - die A-Nobis Sektkellerei in Zurndorf. Hochqualitative Sekte und Champagner werden den Besucherinnen und Besuchern geboten.

Lust auf mehr? Die A-Nobis Sektkellerei bietet wissenswerte Kellerführungen in Kombination mit Verkostungen an. Von der Traube zum Sekt - Erfahren Sie mehr über den Prozess der Entstehung. Die Auswahl von unterschiedlichen Verkostungspaketen garantiert, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst!

KONTAKT
+43 2173 20899
sekt@a-nobis.at
www.a-nobis.at

Freuen Sie sich außerdem auf ein vielfältiges Kulturangebot in der Sektkellerei im Jahr 2024. Das 4. Haydn Brass Konzert, eine Musical Show, Theateraufführungen, Lesungen und Vernissagen erwarten Sie. Als fixer Bestandteil des A-Nobis Eventkalenders dürfen das A-Nobis Frühlingsfest und das A-Nobis Herbstfest auch in diesem Jahr nicht fehlen.

SAVE THE DATE! A-Nobis Frühlingsfest am Samstag, 27. April 2024!

Weitere Informationen zu unseren prämierten Produkten und diversen Events finden Sie auf unserer Website www.a-nobis.at.

LANDESSIEGER 2023
„BEST OF BURGENLAND“
Cuvée 1217 Blanc de Noirs
Sekt 2018

SALON SIEGER 2023
Muskat Ottonel
Sekt 2020

BURGENLAND AWARD GEWINNER 2023
Grande Cuvée
Sekt 2013

PASTA PASST IMMER

Im Handumdrehen richtig gut essen? Das geht am einfachsten mit einem Teller Pasta! Und bekommt mit Jakobsmuscheln einen Hauch von Luxus.

TAGLIATELLE AL LIMONE MIT JAKOBSMUSCHELN

Für 2 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 200 g Tagliatelle oder Pappardelle all'uovo
- 60 g Butter (+ etwas mehr zum Braten)
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Chili, getrocknet, nach Geschmack
- Zesten und Saft von 1 sehr guten Zitrone
- 60 ml Obers
- 220 g Jakobsmuscheln, tiefgekühlt
- 1 Handvoll Parmesan, frisch gerieben
- 1–2 Handvoll Babyspinat, gewaschen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Die Pasta nach Anleitung garen. Währenddessen die Butter schmelzen, Knoblauch und Chili hacken und die Zitronenschale abreiben. Wenn die Butter schäumt, erst Knoblauch und Chili, dann auch die Zitronenschale kurz darin braten, bis alles herrlich duftet, etwa 1 Minute. Das Obers zugießen, gut durchrühren, kurz aufkochen lassen und dann von der Hitze nehmen.

– Eine gusseiserne Pfanne sehr heiß werden lassen, etwas Olivenöl eingießen und die Jakobsmuscheln zugeben. Salzen und Pfeffern und eine Nuss Butter zugeben. Bei höchster Hitze ca. 5 Minuten beidseitig braten. Falls sich Kochwasser bildet, dieses zur Pastasauce kippen und mit etwas frischem Öl und Butter bei maximaler Hitze weiterbraten. Die Muscheln sollen innen noch nicht ganz durch sein.

– Die Pasta abgießen und 1 Tasse Pastawasser aufheben. Die Nudeln in den Topf zur Sauce geben, Parmesan, die halbe Tasse Pastawasser und den Zitronensaft zugießen und über niedriger Hitze rühren, bis sich eine sämige Sauce bildet. Wenn es zu trocken ist, noch etwas Pastawasser zugießen. Den Babyspinat unterheben und in vorgewärmten Tellern mit den daraufgesetzten Muscheln servieren. <

Foto: StockFood / Gräfe & Unzer Verlag / debus

#happylifemagazine

falstaff
happy Life

GRATIS TESTEN

falstaff-happylife.com

@falstaff.happylife

»TOLLE KÜCHE, SUPER WELLNESS, NICHT ÜBERLAUFEN«

INTERVIEW TOBIAS MÜLLER

HANNES MÜLLER (46) ist Chefkoch der »Forelle« am Weißensee. In den vergangenen Jahren hat er sich den Ruf eines der spannendsten Köche der österreichischen Alpen erarbeitet und ist für seine fantastische, fest in der Kärntner Bergwelt verankerte Küche berühmt. Im Sommer 2024 wird sein neues Kochbuch, »Wie schmeckt der Weißensee?«, über die Esskultur der Gailtaler Alpen erscheinen.

FALSTAFF *Im Winter ist bei Ihnen am Weißensee Hochsaison – schaffen Sie es trotzdem manchmal, Ski fahren zu gehen?*
HANNES MÜLLER Wir sind viele Jahre zu Ostern mit den Kindern eine Woche in die »Waldklause« in Längenfeld im Ötztal gefahren. Ich liebe dort das Rundumpaket: Wir kriegen fantastische Zimmer, tolle Küche, super Wellness, nicht überlaufen, und es ist unserer eigenen Philosophie sehr ähnlich. Mittlerweile kommen die Kinder nicht mehr immer mit, aber auch zu zweit ist die »Waldklause« super.

FALSTAFF *Essen Sie dann auch gleich im Hotel?*
HANNES MÜLLER Ja, wir nehmen immer Halbpension. Es ist selten, dass man in einem Hotelrestaurant so gut isst wie dort!

FALSTAFF *Gibt es da was Besonderes, was Sie gerne essen?*
HANNES MÜLLER Nein, das ist alles gut, vom Frühstück bis zum Abendessen. Sie entwickeln sich immer weiter, bleiben nicht stehen und loten jedes Jahr aus, was es alles Gutes in der Region gibt. Das ist dort kein Marketing, sondern kommt von Herzen. Und was auch sehr wichtig ist: Sie kochen nicht schwer. Du schläfst sehr gut danach!

FALSTAFF *Und untertags, wenn Sie im Schnee unterwegs sind? Haben Sie da eine Lieblingshütte im Ötztal?*
HANNES MÜLLER Die Skihütten sind ein wenig austauschbar. Aber oberhalb von Gries im Ötztal gibt's eine Hütte, die man im Winter nur zu Fuß und mit der Rodel erreicht, die »Nisslalm«. Die ist noch sehr beschaulich, weil es dort keine Skifahrer gibt, und wird bewirtschaftet von sehr originalen Tirolern. Es gibt nicht viele und nur einfache Sachen, aber die sind alle top.

waldklause.at

Naturhotel Waldklause
Unterlängenfeld 190,
6444 Unterlängenfeld

Fotos: Martin Lugger, beigestellt

© S'INNVIERTEL Tourismus_Matthias Klugsberger

hungrigaufecht.at

Hungrig auf echt.

Echt ehrlicher Genuss.

Oberösterreich bietet der Ess- und Trinkkultur eine einzigartige Bühne. Und das an 366 Tagen im Jahr 2024. Kultur im geselligen Miteinander erleben. In Oberösterreich.

Genussland Oberösterreich

ober österreich

FÜR MEHR LEISTUNG

jetzt **neu!**

high **protein**

zucker **arm**

fett **arm**

Proteinpower, die schmeckt.

Proteine tragen zum Muskelaufbau bei.

nōm PRO