

falstaff REZEPTE

PARADIES-FRÜCHTE
SÜSSE VERFÜHRUNG
MIT APFEL, BIRNE
UND QUITTE

DIE FARBE LILA
DER ZARTE
SCHMELZ DER
MELANZANI



SCHMOREN & SCHMURGELN

42 REZEPTE, DIE DEN HERBST FEIERN

ÖSTERREICH € 7,90

WWW.FALSTAFF.COM

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

03/2024



PLACHUTTA

Alles dreht sich...



...um die feinste
Wiener Küche

Plachutta, home of Viennese cuisine.



Sorg für morgen.

Unsere Zukunftsvorsorge.

Auf [wienerstaedtische.at](https://www.wienerstaedtische.at), telefonisch
und natürlich auch persönlich.

#einesorgeweniger

Ihre Sorgen möchten wir haben.

WIENER
STÄDTISCHE
VIENNA INSURANCE GROUP



SCHMOREN IST DIE KUNST DER LANGSAMKEIT

LIEBE GENIESSERINNEN,
LIEBE GENIESSER!

Innehalten, durchatmen, sich auf das konzentrieren, was wirklich wichtig ist – und zulassen, dass manches eben seine Zeit braucht, um wirklich gut zu werden: Ist das nicht der Inbegriff dessen, wofür diese stillen Wochen im Herbst eigentlich da sind?

In der Küche ist das der Moment, den großen Schmortopf herauszuholen und sich jenen Köstlichkeiten zu widmen, die vor allem durch eine Zutat gut werden: Die Zeit, die man ihnen gibt. Das lässt sich ab Seite 56 nachlesen, wo wir uns von Coq au Vin (bitte keinen ganz billigen Wein verwenden, er bestimmt die Qualität der Sauce ganz entscheidend!) bis Kalbstelze genau jene Rezepte vornehmen, die durch Zeit und maßvolle Hitze erst zu dem werden, was sie ausmacht.

Nicht weniger herzlich geht es ab Seite 34 zu, wenn wir uns dem eigentlichen Herzstück der Wiener Küche zuwenden – und das ist natürlich die Suppe! Wir haben einige der besten Wirten der Stadt gebeten, uns ihr liebstes Suppenrezept zu überlassen. Da sind ganz wunderbare Kraftpakete zusammengelassen, vom klassischen Alt-Wiener Suppentopf über Mährische Krautsuppe bis zur herrlichen Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilzen. Lassen Sie sich verführen!

Nicht zuletzt möchte ich Sie auch auf die Story auf Seite 76 hinweisen: Da geht es um zwei türkische Brüder, die den Döner-Grill ihres Vaters in einer wilden Gegend von London zu einer angesagten Adresse hochgekocht haben – und die Herrlichkeiten der türkischen Küche auf zeitgemäße Art funkeln lassen. Das sind Erfolgsgestorys, wie wir sie uns auch bei uns wünschen würden – auch aus Gründen des Genusses!

In diesem Sinne: Genießen Sie letzten warmen Tage – und genießen Sie unser Heft mit ganz vielen köstlichen Ideen für die schönen und, vielleicht, auch stürmischen Wochen, die vor uns liegen.

Ihr
Wolfgang Rosam
Mit den Chefredakteuren Severin Corti & Tobias Müller

W. Rosam
WOLFGANG M. ROSAM
wolfgang.rosam@falstaff.com
@RosamWolfgang



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

»Das eigentliche Herzstück der Wiener Küche ist der Suppentopf! Wir haben einige der ganz klassischen Rezepte bei den besten Wirten der Stadt gesammelt.«

© Niederösterreich Werbung/Franziska Consolati



Der Strom, der Genuss verbindet

Kulinarische Vielfalt
entlang der Donau.



Fotos: © Ian Ehm/friendship.is



Charaktere entdecken.
Neue Ideen finden.



www.donau.com/genuss



Gefördert aus Regionalfördermitteln
des Landes Niederösterreich
auf Empfehlung von ecoplus
Niederösterreichs Wirtschaftsagentur GmbH

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** Maximilian Kamper **PHOTO DIRECTOR** Bianca Demsa **KONZEPT & PRODUKTION REZEPTSTRECKEN** Florence Wibowo **REZEPTE FOTOGRAFIERT VON** Stine Christiansen, Lena Staal **GRAFIK PROMOTIONS & ADVERTORIALS** Isabella Gröller **ADVERTORIAL-MANAGER** Ing. Mag. Dr. Stefan Schreier **LEKTORAT** Angelika Hierzenberger-Gokesch **LEITUNG ABO, VERTRIEB, LESER- UND ABO-SERVICE:** 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



COVER
FOTO: STINE CHRISTIANSEN

10

Zum Dahinschmelzen gut: die Melanzani.



56

Krachend knusprig, cremig weich: Schweinsbauch mit Zitrusalat.

76

Grillen wie im »Mangal II«, einem von Londons angesagtesten Lokalen.



10 — OH WIE SCHMILZT DIE FARBE LILA
Sechs cremige Köstlichkeiten aus der Melanzani

34 — ALT-WIENER SUPPENTÖPFE
Glück zum Löffeln aus allen Winkeln des alten Österreichs

52 — ABENTEUER AUS DEM TOPF
Tobias Müller erklärt, wie Feldhasenbeine richtig gut werden

56 — SO GUT SCHMECKT EINE LANGE WEILE
Köstliche Rezepte, deren wichtigste Zutat die Zeit ist



Die Weintipps der Falstaff Sommelière des Jahres.

74 — DRINK DER STUNDE
Die Falstaff Barkeeperin des Jahres und ihr Drink für einen gemütlichen Herbst.

76 — DIE BRÜDER VOM GRILL
So schmeckt's im »Mangal II«, Londons berühmtestem türkischem Lokal

88 — CORTIS HEIMATLIEBE
Einmal noch den Sommer riechen: Severin Cortis Lob auf die Quitte

92 — FRÜCHTE DER VERSUCHUNG
Paradiesisches aus Äpfeln, Birnen und Quitten

110 — ICH BIN SO FREI
Alkoholfreie Speisenbegleiter, die jedem Spaß machen



Faulmann & Faulmann

Küchen



STONE ist eine Design-Innovation von STRASSER Steine, die als der höchste Maßstab an Perfektion in der Branche gilt und beste Qualität, Individualität sowie edelstes Design mit erstklassiger Mechanik und höchster Funktionalität verbindet. In jedem Küchen- und Wohnbereich bildet STONE einen individuellen Glanzpunkt. Kein Exemplar gleicht dem anderen – die Natur des Steines liefert mit ihrer unverwechselbaren Zeichnung den ganz persönlichen Ausdruck. Die handwerkliche Fertigung erlaubt einen hohen Variantenreichtum bei der Ausführung.

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



116

Niederösterreichs
Nachwuchsstar
Fabian Schasching
kocht für uns auf.

92

Rosenküchlein und
andere Köstlich-
keiten von Apfel,
Birne & Co



- 116 — DIE FALSTAFF STARS VON MORGEN:
NIEDERÖSTERREICH
Fabian Schasching kocht weltoffen
mit Bodenhaftung
- 130 — WO SPITZENKÖCHE ESSEN GEHEN
Gerhard Fuchs verrät uns seine liebste
Buschenschank in der Südsteiermark



Fotos: Sine Christiansen, Lena Staal/STAAL-STUDIO

SCHENKEL

NATÜRLICHE EXTRAVAGANZ

GERÄUCHERTER
WILD LACHS VON
SCHENKEL



APPETIT AUF DIE WELT
SCHENKEL.AT

Miele

Der Tag, an dem Sie Lachs
braten und Ihr Zuhause **nicht**
nach Lachs **riecht**.

Einmal Miele, **immer Miele**.



Die Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

OH WIE SCHMILZT DIE FARBE LILA

Melanzani haben die wunderbare Eigenschaft, beim Garen eine köstlich seidige, zart schmelzende Konsistenz zu bekommen. Die wollen wir in diesem Herbst in Szene setzen!

FOTOS STINE CHRISTIANSEN
FOODSTYLING THOMAS STEINMANN







MELANZANI-OMELETTE

wie auf den Philippinen – Tortang Talong

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Im Ganzen weich gebackene Melanzani, mit würzigem Faschiertem gefüllt, in Ei getaucht und knusprig gebraten – das ist Tortang Talong, eine kulinarische Offenbarung von den Philippinen!

ZUTATEN

- 4 längliche türkische oder kleine Melanzani, ca. 700 g
- 30 ml Pflanzenöl (+ 175 ml zum Herausbraten)
- 1 mittelgroße Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleine gelbe Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Ingwer, fein gehackt
- 200 g Faschiertes, gemischt
- 2 EL Austernsauce
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Sojasauce
- 5 große Eier
- 1 Chilischote
- 1 Limette
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz
- Weißer Reis, gekocht, zum Servieren
- Ketchup oder Bananenketchup zum Servieren
- Frische Kräuter wie Koriander, Minze, Schnittlauch zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf Grillstufe vorheizen und die Melanzani unter dem Grill von allen Seiten rösten, bis die Haut verkohlt ist und die Frucht weich. Abkühlen lassen, dann die Haut abschälen. Es macht nichts, wenn hie und da etwas zurückbleibt. Pfeffern und salzen, die Melanzani mithilfe einer Gabel etwas flach drücken, den Stiel aber dran lassen.
- Währenddessen in einer Pfanne mit Öl Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer anbraten. Faschiertes zugeben und anbraten. Mit den Saucen abschmecken, Einkochen und abkühlen lassen. Drei Eier verschlagen und gut mit der Masse verrühren.
- Die verbliebenen Eier verschlagen und würzen. Die Melanzani darin wenden und in eine heiße Pfanne mit Öl gleiten lassen. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei die Fleischmischung vorsichtig auf die Melanzani häufen. Vorsichtig wenden und flach drücken, langsam weiterbraten, bis auch diese Seite goldbraun ist. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Reis, Ketchup, Chiliringen, Limette und frischen Kräutern servieren.

WEIN-TIPP

THE KRISPELS 2022

WEINGUT KRISPEL

Blasses goldgelb im Glas, in der Nase Toffee, Johannisbeere, Bratapfel, Popcorn und eine gewisse Exotik. Am Gaumen weich, mit wunderbarem Schmelz. Mit Luft und Wärme beginnt dann die Verwandlung: Kaum glaubt man, den Wein erfasst zu haben, taucht wieder ein neues Aroma auf. Wie eine Entdeckungsreise. Das gut eingebundene Holz und die zarte Säure verleihen dem Wein Langlebigkeit.

Erhältlich online und im gut sortierten Fachhandel
€ 17,-



BABA GANOUSH

mit Granatapfel und gebratenen Walnüssen

Für 2 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Melanzani darf man nicht nur, man soll sie sogar über glühenden Kohlen verkohlen lassen – weil ihr seidiges Fleisch dann ganz wunderbar rauchig wird.

GETRÄNKE-TIPP

**BIO MARACUJA
G'SPRITZT,
NATURTRÜB**
FRANZ JOSEF RAUCH

FRANZ JOSEF RAUCH Bio Maracuja G'spritzt bringt richtig Farbe ins Spiel - sowohl im Glas als auch auf der Zunge. Mit 15% Frucht und spritziger Kohlensäure bringt sie den erfrischenden Kick. Naturtrüb, bio-zertifiziert und vegan - einfach ein ehrlicher Genuss.



ZUTATEN

- 1 große Melanzani
- 4 EL Tahini
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen
- 3 EL gutes Olivenöl
- Salz

ZUTATEN FÜR DIE GARNIERUNG

- 3 EL gutes Olivenöl
- 30 g Walnüsse, am besten frisch, gehackt
- 50 g Granatapfelkerne
- Salz
- Etwas Petersilie, gezupft
- Fladenbrot zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf Grillstufe maximal vorheizen und ein Backblech mit Alufolie auslegen.
- Die Melanzani mit einer Gabel anstechen, um den Garprozess zu beschleunigen, und auf das vorbereitete Backblech legen. 30 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen, bis die Melanzani außen verkohlt und innen weich ist. Abkühlen lassen.

- Die Melanzani halbieren und das Innere in eine Küchenmaschine mit Klingenaufsatz löffeln. Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie, Salz und Kreuzkümmel hinzugeben. Etwa 30 Sekunden lang mixen, bis die Masse glatt ist. Bei laufendem Motor das Olivenöl einfließen lassen und weitere 30 Sekunden lang mixen, bis die Masse leicht und schaumig ist. Abschmecken und in eine Servierschüssel umfüllen.
- Für das Topping das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erwärmen. Die Walnüsse hinzugeben und unter häufigem Schwenken 2 Minuten braten, bis sie anfangen, braun zu werden. Vom Herd nehmen, die Pfanne auf einen feuchten Lappen stellen, um die Röstung zu stoppen, und salzen. Die Walnüsse über den Dip geben und das restliche Olivenöl aus der Pfanne darübergießen. Mit Granatapfelkernen und Petersilie garnieren. Bei Zimmertemperatur mit knusprigem Fladenbrot servieren.



IM OFEN GEBACKENE MELANZANI *auf Feta-Rahm mit gerösteten Pistazien*

Für 2–4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ● ○ ○ ○ ○

Das Gute kann so einfach sein! Die knusprig-weich gebratene Melanzani und der würzige Feta sind wie füreinander gemacht!

ZUTATEN

- 2 große Melanzani à 500 g
- 300 g Feta
- 200 g Sauerrahm
- 150 g Pistazien, geschält
- 3–4 Zweige Minze
- Olivenöl
- Chiliflocken nach Geschmack
- Salz

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 230 °C aufheizen. Die Melanzani der Länge nach teilen, mit Olivenöl einpinseln und salzen. Für 40 bis 50 Minuten backen, bis die Melanzani weich und durchgehend gebräunt sind.
- Währenddessen den Feta in eine Rührschüssel bröseln und mit dem Sauerrahm cremig aufmixen. Die Pistazien bei mittlerer Hitze in einer Pfanne unter dauerndem Rühren anrösten.
- Die Käsecreme mithilfe eines Spatels dick auf eine Servierplatte auftragen, die Melanzani in gefällige, dicke Scheiben schneiden und so auf die Creme heben, dass ihre ursprüngliche Form erkennbar bleibt.
- Mit den grob gehackten Pistazien bestreuen, nach Geschmack mit Chiliflocken garnieren und mit ein paar Minzblättern ausdekorieren. Dazu passt großporiges Weizensauerteigbrot oder knuspriges Fladenbrot.





TIPP: Gemüse möglichst mit ähnlichem Durchmesser auswählen, dann sieht der Tian schön gleichmäßig aus!

TIAN D'AUBERGINES

Provenzalisches Melanzanigratin

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 80 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Aubergine, so heißt die Melanzani auf französisch.
Und als kunstvoll geschichteter Tian schmeckt sie
nicht nur Gott in Frankreich!*

ZUTATEN

- 6 kleine Melanzani
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 6 Paradeiser, fest, sonnengereift, gelb und rot
- 1 TL Kräuter der Provence
- 150 g schwarze Oliven
- 1 Rolle Ziegenkäse, 200 g, optional
- ½ Bund Basilikum
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- Die Melanzani in Scheiben schneiden, salzen und 30 Minuten lang abtropfen lassen, dann abspülen und trocken tupfen.
- Die Zwiebeln klein schneiden und 4 bis 5 Minuten mit etwas Olivenöl und 2 zerdrückten Knoblauchzehen in einer Pfanne anlaufen lassen. Salzen und pfeffern.

- Die Paradeiser in Scheiben schneiden.
- Eine Auflaufform mit Knoblauch ausreiben und die gebratenen Zwiebeln hineingeben. Die Melanzani- und Paradeiser-scheiben abwechselnd schräg einschichten, sodass die Farben sich abwechseln.
- Salzen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern der Provence bestreuen. Für 20 Minuten ins Rohr schieben.
- Herausholen, das Gemüse vorsichtig mithilfe eines Pfannenwenders unter die entstandene Flüssigkeit drücken, ohne das Muster zu zerstören. Das Gemüse soll in seinem Saft konfieren, dann wird der Geschmack richtig gut. Die Oliven darauf verteilen und erneut für 40 Minuten in den Ofen schieben.
- Nach Geschmack den in dünne Scheiben geschnittenen Ziegenkäse darübergerben und im Ofen für weitere 10 Minuten schmelzen lassen.
- Lauwarm, mit frischen Basilikumblättern garniert, servieren.



GEBRATENE MELANZANI

*mit frischen Kräutern, Safranjoghurt
und karamellisiertem Knoblauch*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Eine von Persien inspirierte Variante, bei der
duftiger Safran und knusprig karamellisierter
Knoblauch gemeinsam um den Schmelz der
Melanzani buhlen. Raffiniert!*

ZUTATEN

- 3 Melanzani, in 2 ½ cm dicke Scheiben geschnitten
- 250 ml griechisches Joghurt, 10 % Fett
- Abrieb von 1 Biozitrone
- 4 ½ Knoblauchzehen
- 2-3 rote Chilischoten
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Dill
- Einige Safranfäden
- Salz
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 220 °C vorheizen. Die Melanzanischeiben mit Olivenöl einpinseln und salzen, auf einem mit Backpapier ausgeschlagenen Blech verteilen und für 30 bis 35 Minuten goldbraun backen.

- Für das Safranjoghurt die Safranfäden mit 1 Prise Salz im Mörser fein zermahlen. Mit etwas heißem Wasser auflösen und mit dem Joghurt, dem Zitronenabrieb und einer halben geriebenen Knoblauchzehe vermengen. Abschmecken.
- Die restlichen Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und in reichlich Olivenöl bei kleiner Hitze langsam goldbraun braten. Herausheben und die in feine Ringe geschnittenen Chilischoten im selben Öl frittieren.
- Die Melanzanischeiben mit dem Safranjoghurt beträufeln, mit gezupften Kräutern, knusprigem Knoblauch und Chiliringen garnieren und lauwarm servieren.

Mein

BERGER

Schinken

**Da schmeckt
mehr dahinter.**

MIT
recyclingfähiger
Verpackung



Fleisch
zu **100%**
aus Österreich

**Schinkengenuss seit
über 130 Jahren.**



NASU NO DENGAKU

mit Miso glasierte Melanzani

Für 2 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Der Umami-Crunch von karamellisiertem Miso verleiht dieser japanischen Inszenierung des Melanzani-Schmelzes unwiderstehliche Noten.

ZUTATEN

- Je 3 EL Mirin und Sake, alternativ Sherry
- 4 EL Misopaste
- 2 EL Zucker
- 4 Melanzani, entstielt, der Länge nach halbiert (ca. 700 g)
- 2 EL Pflanzenöl
- 3 TL Sesam, geröstet
- 3 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 3 Chili, rot, in Scheiben geschnitten
- Koriander nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Mirin, Sake, Miso und Zucker in einer kleinen Schüssel mithilfe einer Gabel verrühren, bis eine homogene Paste entstanden ist.
- Die Melanzani auf allen Oberflächen mit Pflanzenöl einreiben. Eine Grillpfanne erhitzen oder einen Gas- oder Holzkohlegrill vorheizen. Die Melanzani mit der Schnittfläche nach unten etwa 2 ½ Minuten grillen, bis sie verkohlte Grillspuren aufweisen. Um 45 Grad drehen und nochmals 2 ½ Minuten grillen, bis ihnen der Grill ein Rautenmuster eingebrannt hat. Umdrehen und weitergaren, bis sie fast zart sind, etwa 6 Minuten oder länger.
- Die Melanzani auf einen großen Teller geben und leicht abkühlen lassen.
- Den Oberhitze-Grill des Rohrs auf hohe Hitze vorheizen. Die Miso-Glasur vorsichtig auf die Schnittfläche jeder Melanzani streichen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen. Etwa 4 bis 6 Minuten grillen, bis sie ganz weich und zart sind und die Glasur zu karamellisieren beginnt.
- Auf eine Servierplatte geben, mit Sesamsamen, Chili, Kräutern und Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

Rapso®

DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich



Natürlich aus Österreich

Weitere Informationen können angefordert werden bei:
VOG AG, Bäckermühlweg 44,
A-4030 Linz oder unter www.rapso.at

MELANZANI

Salzen und quetschen, ausreichend Hitze und genug Gewürz – mit diesen Tipps gelingen Ihre Melanzanigerichte besser.

Vielfalt genießen

Melanzani gibt es in allen möglichen Formen, Farben und Größen. Lange, dünne asiatische Varianten sind oft besonders geschmacksintensiv, kleine knackige Thai-Sorten sind ideal, um im Ganzen im Curry gekocht zu werden, unsere klassischen großen, dicken Varianten lassen sich gut zu Steaks oder Schnitzel schneiden. Kosten Sie sich durch und finden Sie Ihren Liebling für jedes Gericht!

Burn, Baby, Burn

Die Melanzani liebt ordentlich Hitze – sei es beim Braten, Grillen oder Backen. Manche meinen, am allerbesten schmeckt sie sogar, wenn sie außen verbrannt ist. Dann kann man ihr köstlich cremig-rauchiges Fleisch aus der Schale löffeln und als Creme oder Dip genießen.

Well-done

Melanzani sollten immer lange genug gegart werden, bis sie cremig weich sind, und schmecken scheußlich, wenn sie nicht ganz durch sind. Heben Sie sich medium rare für das nächste Steak auf.

Die nötige Würze

Melanzani sind eher zurückhaltend im Geschmack und können und dürfen daher großzügig gewürzt werden. Salz, Käse, Paradeiser, Miso, Sojasauce – was auch immer Sie verwenden, sparen Sie nicht bei der Würzkraft.



Unter Druck

Sie wollen verhindern, dass sich Melanzani beim Braten mit Öl vollsaugen? Salzen Sie sie nach dem Schneiden etwa 20 Minuten ein und drücken Sie sie dann richtig gut aus. Das konzentriert nicht nur den Geschmack und sorgt beim Braten für Röstaromen, sondern zerstört auch die schwammartige Struktur, die gern das ganze Öl aufsaugt. Win-win-win.

Achtung, Explosionsgefahr

Wenn Sie Melanzani im Ganzen grillen oder im Rohr backen (was köstliche Ergebnisse bringen kann!), stechen Sie sie vorher unbedingt mit einem spitzen Messer rundherum ein paar Mal an. Sonst kann es passieren, dass die Frucht in der Hitze explodiert, statt einem Essen haben Sie dann ordentlich Arbeit beim Putzen.

! **Mehr über Melanzani**
online unter:
• falstaff.at

BIO ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS



GUT FÜR DIE
ARTENVIELFALT
durch striktes Verbot
von Pestiziden*

GUT FÜRS
TIERWOHL
Rund um die
Uhr Freiauf



GUT FÜR
DEN GESUNDEN
BODEN
Wasserspeicher Hummus
schützt vor Dürre

GUT FÜRS
KLIMA
Kurze Transportwege
durch regionale
Produkte

Gibt's nur bei:



*Gemäß EU-Bio-Verordnung. Ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemittel)

MEHR
INFOS HIER



EIN TOPF VOLL GLÜCK

Großer Geschmack wird am besten mit dem großen Löffel genossen – so wie diese herrlich kraftvolle Suppe.

Die Bohne ist eines der tollsten Lebensmittel überhaupt und steht in den kulinarischen Hochkulturen von Italien bis China ganz hoch im Kurs. Das ist kein Zufall, auch bei uns war das über Jahrhunderte nicht anders. Erst in den vergangenen Jahrzehnten hat sie (außer in der Steiermark!) ein wenig an Glanz verloren. Höchste Zeit, uns ihrer wieder zu besinnen, und am besten mit einer ganz wunderbar aromatischen Suppe, die an kalten Tagen so richtig einheizt. Und ganz schnell am Tisch ist sie obendrein!

KOKOSCREME- SUPPE

MIT WEISSEN
BOHNEN UND
ROTEM PAPRIKA

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

- 150 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 cm Ingwer, fein gehackt
- 2 EL Misopaste, weiß
- 1 Dose Kokosmilch
- 250 ml Gemüsefond
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 3 Biolimetten
- 1 roter Paprika
- 1 Bund Koriander
- Pflanzenöl
- Salz, Cayennepfeffer



ZUBEREITUNG

– Schalotten und Knoblauch fein hacken, mit dem Ingwer in Öl sanft anschwitzen, ca. 5 bis 10 Minuten. Miso zugeben, kurz durchrösten und mit der Kokosmilch und dem Gemüsefond aufgießen. Aufkochen, abschmecken und fein passieren. Die Bohnen abspülen, abtropfen und zur Suppe geben. Kurz aufkochen, mit geriebener Limettenschale und -saft pikant-sauer abschmecken. Mit in feine Streifen geschnittenem Paprika, Koriander und Limettenachteln servieren.

KEIN KORIANDER?

Wer das asiatische Kraut nicht riechen kann, der verwendet hier am Besten Estragon – oder Thai-Basilikum!

LEDER ZU TISCH

Naturmaterialien erleben in der Tischkultur ein bemerkenswertes Comeback. Doch wie schlägt sich Leder im Vergleich zu synthetischen Alternativen?



Langlebige, handgemachte Produkte aus Österreich. Auf Wunsch auch personalisierbar!

Ledertischsets waren lange Zeit in Haushalten weit verbreitet, wurden jedoch weitestgehend durch günstige Kunststoffe verdrängt. Diese Alternativen genügen aber oft nur auf den ersten Blick – im Langzeittest kann sich Leder mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis beweisen.

Es bringt nämlich so einiges zu Tisch: Die natürliche, leicht unregelmäßige Oberfläche harmonisiert hervorragend mit Holz und birgt einen Charme, der für die Gegenspieler aus dem Labor selbst nach einem Jahrhundert Entwicklung unerreichbar bleibt. Und nicht nur die Optik, auch die samtig-warme Haptik von Echtleder spielt in einer anderen Liga – wie auch

Massivholz im Handgefühl durch Furnier nicht repliziert werden kann.

LEDER ABSORBIERT FETT

Nebenbei hat Echtleder noch einen anderen, kaum bekannten Vorteil: Es absorbiert Fettflecken. Wo bei anderen Materialien unschöne Rückstände bleiben, verschwinden diese auf Ledertischsets und verstärken dabei die wasserabweisende Patina, die auch für die guten Reinigungseigenschaften verantwortlich ist.

Echtleder ist wie geöltes Holz, es benötigt gelegentlich etwas Zuwendung. Schenkt man ihm diese, hält es ewig – im

Gegensatz zu Kunststoff, der mit der Zeit bricht. Und wer isst schon gerne von Plastik?

INFO

ROHLEDER ist ein kleines Unternehmen dreier Ledertechniker, die sich der Herstellung hochqualitativer Lederwaren verschrieben haben. Schauen Sie vorbei! [ROHLEDER.at/falstaff](https://rohleder.at/falstaff)

RABATTCODE (5% Rabatt) »falstaff-5«



KOCHIDEEN FÜR KALTE TAGE

Charakterstarke Rotweine verleihen herbstlichen Gerichten wie Rindsrouladen eine besondere Note und sorgen für gemütliche Genussmomente in den eigenen vier Wänden.

Ein Glas Rotwein, saisonales Gemüse und dunkles Fleisch – die perfekte Kombination für den goldenen Herbst.



In der kalten Jahreszeit zieht es viele wieder in die eigenen vier Wände. Die kürzeren Tage bieten mehr Gelegenheit, sich Zeit für aufwendiges Kochen und den Genuss von vollmundigen Rotweinen zu nehmen, die besonders gut zu herbstlichen Gerichten passen. Wenn draußen der kalte Wind pfeift, wird das Zusammenspiel aus gutem Essen und einem Glas Rotwein zum Inbegriff von Gemütlichkeit.

FRUCHT UND FINESSE: ZWEI CUVÉES IM RAMPENLICHT

Das Weingut IBY aus Horitschon setzt seit Generationen Maßstäbe im Burgenland. Die Familie widmet sich mit großer Hingabe der Sorte Blaufränkisch und gründete 2009 EmotionWine, um kleinere Winzer zu unterstützen. Die IBY Emotion SIR Premium Cuvée ist ein Paradebeispiel für die Qualität dieser Zusammenarbeit: ein dichter, fruchtbetonter Rotwein, der durch seine geschmeidige Eleganz und Finesse begeistert.

Auch die Weinkellerei Lenz Moser verbindet seit Jahrzehnten Tradition mit Innovation. In den Weingütern Mailberg und Siegendorf entstehen hochwertige Weine, die national und international ausgezeichnet werden. Die Cuvée Dora Exclusiv Reserve Barrique beeindruckt durch ihre Barrique-Reifung, die dem Wein eine feine Holznote und eine komplexe, tiefgründige Struktur verleiht.

PERFEKTE BEGLEITER FÜR HERBSTLICHE GERICHTE

Beide Cuvées bieten herbstliche Genussmomente, die besonders gut mit traditionellen Gerichten harmonieren. Zu Rindsrouladen entfalten diese Weine ihr volles Potenzial, indem sie die kräftigen Aromen des Fleisches wunderbar unterstreichen und für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis sorgen. So wird der Herbst zum kulinarischen Hochgenuss – auch in den eigenen vier Wänden.



Das »Genuss 100 % aus Österreich Rindschnitzel« und alle weiteren Zutaten für besonders schmackhafte Rindsrouladen sowie die passende Weinbegleitung erhältlich in allen HOFER-Märkten.

REZEPT

Gefüllte Rindsroulade

ZUTATEN (FÜR VIER PERSONEN)

- 4 Genuss 100 % aus Österreich Rindschnitzel, à 160–180 g
- 150 g Kalbsfond
- 1 TL Senf, scharf
- 3 EL Milfina Schlagobers
- 1 ½ Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Essigkurkerl
- 2 Scheiben Schinken
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Öl
- 1 TL Wiener Zucker Staubzucker
- 2 EL Carloni Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 400 ml Geflügelbrühe
- 1 EL Speisestärke
- Chillialz

ZUBEREITUNG

- Das Fleisch auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Kalbsfond mit Senf und Schlagobers verrühren und mit Chillialz würzen. Das Brät auf die Rindfleischschnitzel streichen. Die Karotten und den Sellerie putzen, Karotten schälen. Zwei Drittel der Karotten, die Hälfte des Selleries und die Essigkurke in Stifte schneiden und quer auf den Fleischscheiben verteilen.
- Die Schinkenscheiben halbieren, einrollen und auf die Gemüsestifte legen. Die Längsseiten der Rindfleischschnitzel etwas einschlagen und das Fleisch von der schmalen Seite her aufrollen. Mit Rouladennadeln oder kleinen Holzspießen feststecken.
- Die Zwiebeln schälen und mit der übrigen

- Karotte und dem übrigen Sellerie in ½ Zentimeter große Würfel schneiden.
- Eine große tiefe Pfanne oder einen Schmortopf bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Rouladen darin rundum anbraten und herausnehmen. Den Staubzucker hineinstäuben, hell karamellisieren, das Gemüse hinzufügen und ohne Fett darin anbraten.
- Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen, sämig einköcheln lassen und mit der Brühe auffüllen. Die Rouladen in die Sauce legen, mit einem Blatt Backpapier bedecken, wahlweise einen Deckel spaltbreit geöffnet auflegen und 2 bis 2 ½ Stunden schmoren.
- Die Rouladen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die Rouladennadeln entfernen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, das Gemüse dabei auf dem Sieb kräftig ausdrücken. Das Bratengewürz in die Sauce rühren.
- Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und mit einem Schneebesen nach und nach in die Sauce rühren, bis diese leicht sämig bindet.
- Die Rouladen in der Sauce nochmals kurz erwärmen, dann in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Eierspätzle, Nudeln oder Erdäpfelpüree zu den Rindsrouladen servieren.

Weitere Informationen unter
hofer.at/rezeptwelt

DIE FALSTAFF SOMMELIÈRE DES JAHRES EMPFIEHLT

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

Nasu Dengaku

Die japanischen Miso-Melanzani (S. 22) sind auch bei mir zu Hause immer regelmäßig am Tisch. Zuletzt hatte ich dazu den Hibiskus Pet Nat Kombucha von Bouche aus Berlin im Glas. Das war eine spätsommerliche Offenbarung. Die würzige Süße vom Miso und die Fleischigkeit der Melanzani spielen mit den floralen Noten, der Säure und dem Sprudel.

**Bouche –
Hibiskus
Pet Nat,
€ 14,90 zum
Beispiel bei
keinundlow.at**



»DER AROMATISCHE
FLOR DE PINOT VON
LICHTENBERGER
GONZALEZ ERGÄNZT SICH
MIT ELEGANTEM SÄURE-
NERV UND FLORALEM
CHARAKTER WUNDERBAR
MIT DEM OKTOPUS.«

FRIEDERIKE DUHME
FALSTAFF SOMMELIÈRE DES JAHRES

Oktopus alla Luciana

Ein Gericht, das sich zwischen kräftigem Weißwein und leichtem Rotwein nicht entscheiden mag, findet sich in der Mitte wieder: beim Rosé. So sehe ich auch den Oktopus alla Luciana (S. 66) – dieses Gericht will nicht überkontextualisiert werden: Oktopus ist Soulfood! So gehen wir es auch beim Wein an. Der aromatische Flor de Pinot 2022 (»Blume des Pinots«) kommt mit elegantem Säurenerv und Frische, viel Frucht und floralem Charakter. Das ergänzt sich wunderbar mit Meerestier, Paradeisern und den salzigen Condiments.

**Lichtenberger Gonzalez
Flor De Pinot Rose,
€ 21,50, zum
Beispiel bei
shop.pubklemo.at**



Fischbeuschelsuppe

Ich bin frisch ins Kamptal zugezogen und möchte hiermit eine meiner schönsten Entdeckungen in diesem Jahr kundtun: den 2023er-Jahrgang vom Weingut Hirsch. Diese wunderbare Säure, die Aromatik und die teeeige Charakteristik machen mich schwach. Das passt auch hervorragend zu Fisch und vor allem zu dieser cremigen Fischbeuschelsuppe (S. 36). Gerade der Zöbinger Ortswein 2023 ist, nicht zuletzt dank herausragendem Preis-Leistungs-Verhältnis, dazu eine absolute Empfehlung.

Zöbing Riesling 2023, € 17,-, direkt beim Weingut weingut-hirsch.at



Detail Nr. 1: Die Selektion

Nur 1 % der allerbesten Arabica-Bohnen.

Es mag wie eine Kleinigkeit erscheinen, doch dank unserer Detailversessenheit können wir Ihnen Tag für Tag den besten Kaffee bieten, und zwar weltweit.

Denn Qualität liebt Details.



LIVE HAPPILLY

Zertifizierte



Corporation

WO BIER TRADITION HAT

Die Geschichte von Budweiser Budvar ist nicht nur die eines Bieres, sondern die einer Stadt, die sich seit Jahrhunderten dem Brauhandwerk verschrieben hat. Und auch heute noch, nach mehr als 750 Jahren, bleibt České Budějovice das Herz dieser stolzen Tradition.

Noten von schwarzem Kaffee und dunkler Schokolade geben dem dunklen Lager eine unverwechselbare Tiefe, während der erfrischende Charakter eines klassischen Lagers erhalten bleibt.



Ceské Budejovice, auch bekannt als Budweis, ist seit Jahrhunderten ein Zentrum der Bierkultur. Es war im Jahr 1265, als der böhmische König Ottokar II. Přemysl die Stadt gründete und ihr das Privileg verlieh, Bier zu brauen. Diese Tradition hat sich bis heute erhalten und Budweiser Budvar, die berühmteste Brauerei der Stadt, braut nach wie vor jeden Tropfen ihres Bieres an diesem historischen Ort.

DIE ANFÄNGE DER BIERMETROPOLE BUDWEIS

Die Geschichte des Bieres aus Budweis ist eine Geschichte von Qualität und Stolz. Bereits 1410 sorgte sich König Wenzel IV. um den Ruf des örtlichen Biers und erließ ein Gesetz, das ausländischen Brauereien den Zugang zur Stadt verbot, um den guten Namen von Budweis zu schützen. Dieser Schutz des heimischen Bieres setzte sich durch die Jahrhunderte fort.

Im 15. Jahrhundert etablierte sich die Stadtbrauerei, die fortan das begehrte Weißbier braute, das bis weit über die Stadtgrenzen hinaus geschätzt wurde. Unter Kaiser Ferdinand I. wurde die Brauerei zum Hoflieferanten, und Budweis wurde zur Biermetropole des Heiligen Römischen Reiches.

MARKE UND IDENTITÄT

Die moderne Geschichte von Budweiser Budvar beginnt 1895, als die tschechischen Brauer, inspiriert von nationalem Stolz, die »Tschechische Aktienbrauerei« gründeten. Ihr Ziel war es, das Erbe der Stadt in die Moderne zu führen und weiterhin hochwertiges Bier für die Welt zu brauen. Das Ergebnis war ein Bier von außergewöhnlicher Qualität, das bereits kurz nach seiner Gründung internationale Anerkennung erlangte.

Ein Meilenstein in der Geschichte von Budweiser Budvar war die Entwicklung des Markennamens »Budvar«, der 1930 registriert wurde und seitdem Teil der Identität der Brauerei ist. Während des Zweiten Weltkriegs erlitt die Brauerei schwere Rückschläge, konnte sich aber in den Nachkriegsjahren wieder erholen und wuchs stetig weiter.

Im 21. Jahrhundert setzte Budweiser Budvar erneut Maßstäbe. Seit 2004 genießt das Bier den Status einer »geschützten geografischen Angabe« durch die EU – eine Anerkennung, die nur wenige Biere weltweit



Budweiser Budvar enthält nur vier Zutaten: Saazer Doldenhopfen, mährisches Malz, traditionelle Hefe und reines Wasser aus einem 300 Meter tiefen, eiszeitlichen Grundwasserleiter.

erhalten. Der Ruf des Biers, aus den besten regionalen Zutaten und nach traditionellen Methoden gebraut zu werden, ist fester Bestandteil der Marke.

LANGSAME REIFUNG, GROSSER GESCHMACK

Budweiser Budvar Original – das ikonische Lagerbier – verkörpert die Essenz der böhmischen Braukunst. Hergestellt aus nur vier Zutaten – Saazer Doldenhopfen, mährischem Malz, reinem Wasser und traditioneller Hefe – zeichnet es sich durch seine goldene Farbe, einen feinperligen Schaum

und einen vollmundigen Geschmack aus. Durch die besonders lange Reifung in den kühlen Kellern der Brauerei gewinnt das Bier an Tiefe und Balance. Es bietet eine perfekte Harmonie aus Süße, bitteren Noten und einem blumigen Hopfenaroma. Budweiser Budvar Original ist das Aushängeschild der Brauerei und weltweit ein Symbol für tschechische Braukunst.

INFO

Weitere Informationen unter budweiserbudvar.com

Ob hell oder dunkel, von kräftig bis leicht – jedes Bier von Budweiser Budvar entsteht aus ehrlicher Braukunst und natürlichen Rohstoffen.







ALT- WIENER SUPPENTÖPFE

Wien, das ist die Hauptstadt des Tafelspitzes, aber auch der kraftvollen Suppentöpfe. Wir haben einige der besten Wirtshausköche der Stadt gebeten, uns ihre klassischen Rezepte zu überlassen.

FOTOS LENA STAAL/STAAL STUDIO
FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN

FISCHBEUSCHELSUPPE *wie im »Gasthaus Stern«*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Christian Werner vom »Gasthaus Stern« zelebriert diesen
Klassiker der Wiener Küche so herzlich, wie er gehört.*

ZUTATEN

- Kopf, Schwanzstück, Gräten, Rogen und Milchner eines frischen Karpfens
- 1 ½ l Wasser
- 2 EL Essig
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 8 Pfefferkörner
- 1 EL Zucker
- 75 g Butter
- 75 g Mehl
- 200 g Wurzelwerk, fein geschnitten
- 2 EL Sauerrahm
- Etwas Weißwein
- Thymian, frisch
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Zitronensaft
- Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- Die Fischstücke kalt abschwemmen, im Wasser mit Essig, Salz, der Zwiebel, dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und dem Thymian ansetzen, ca. 90 Minuten bei niedriger Hitze weich ziehen lassen. Danach die Fischstücke aus dem Sud heben und das Fischfleisch von den Karkassen zupfen. Den Sud aufbewahren.
- Den Rogen in etwas Wasser und Essig, gewürzt mit Salz und dem Zucker, gar ziehen lassen (ca. 15 Minuten), bis er fest ist. Danach in kleinere Stücke schneiden.
- Den Sud der Karkassen durch ein feines Sieb seihen. Mit der Butter und dem Mehl eine Einbrenn herstellen, mit Weißwein ablöschen und mit dem überkühlten Sud aufgießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Für 30 Minuten leicht köcheln lassen, vor dem Servieren mit Salz, weißem Pfeffer und Sauerrahm abschmecken.
- Die Fischstücke und den Rogen kurz mitkochen, beim Servieren mit gehackter Petersilie servieren.







ERDÄPFEL-STEINPILZ-SUPPE

wie im »Gasthaus Grünauer«

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Katja Grünauer gilt Kennern als Bewahrerin der feinen Wiener Küche. Mit dieser Suppe schmeckt man, warum!

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 300 g Erdäpfel, festkochend (+ 2-3 Stück extra als Einlage)
- 2 Erdäpfel, mittelgroß, mehlig
- 1 l Gemüsesuppe
- 100 ml Schlagobers
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Steinpilze, getrocknet, als Einlage

ZUBEREITUNG

- Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, die geschälten, grob gewürfelten festkochenden und mehligten Erdäpfel dazugeben, mit Suppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und weich kochen. Das Schlagobers beifügen, nochmals aufkochen lassen, mixen und durch ein Sieb passieren.
- In der Zwischenzeit die Erdäpfel für die Einlage schälen, klein würfeln und in Salzwasser weich kochen. Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die Suppe mit der Einlage anrichten.

BIER-TIPP

BUDVAR ORIGINAL LAGER BUDWEISER

Dunkles Gold und solide Schaumdeckung in Elfenbein, gefolgt von einem balancierten Duftbild mit Säure, Hopfenblume und etwas hellem Getreide. Schaumiges Mundgefühl zu Beginn, aufgrund der intensiven Malznote recht mild und mit einem cremigen Finish.



ALT-WIENER SUPPENTOPF *wie im Gasthaus »Plachutta«*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 3 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

*Der »Plachutta« hat das Rindfleisch
für sich gepachtet – das schmeckt
man in diesem Suppentopf!*

ZUTATEN

- 2 Karotten
- 1 Gelbe Rübe
- ½ Sellerieknolle
- ½ Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 500 g Rindfleisch (Beinflisch, Schulterscherzel oder Hüferschwanzel)
- Ca. 10 Pfefferkörner
- 2 Hühnerkeulen
- 100 g Suppennudeln, gekocht
- Salz
- Etwas Liebstöckel
- Gekörnte Brühe nach Bedarf
- Schnittlauch zum Bestreuen
- Markscheiben als zusätzliche Einlage (optional)

ZUBEREITUNG

- Die Karotten, die Gelbe Rübe und die Sellerieknolle schälen. Den Lauch putzen, längs halbieren, gut waschen, in Stücke schneiden.
- Die Zwiebel mit der Schale waschen, abtrocknen, halbieren, die Schnittfläche in einer Pfanne trocken sehr braun rösten.
- Das Fleisch lauwarm waschen, in einen Topf mit ca. 3,5 Liter siedendem Wasser einlegen. Aufsteigenden Schaum ständig abschöpfen. Die Pfefferkörner, etwas Salz und die geröstete Zwiebel dazugeben. Circa 2 Stunden kochen.
- Die Hühnerkeulen hinzufügen, nach weiteren 10 Minuten die Karotten, die Gelbe Rübe, den Sellerie, den Lauch und den Liebstöckel beifügen.
- Nach insgesamt 2 ½ Stunden die Suppe abseihen, mit Salz und nach Bedarf mit gekörnter Brühe würzen. Währenddessen die Suppennudeln in Salzwasser kochen.
- Das Hühnerfleisch von Haut und Knochen lösen. Rindfleisch, Hühnerfleisch und Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, mit Lauchstücken und Suppennudeln in der heißen Suppe nochmals erhitzen.
- Abschließend mit Schnittlauch bestreuen.







GULASCHSUPPE

wie in »Heidingers Gasthaus«

Für 8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

*Alexander Heidinger
macht die Gulaschsuppe
ganz klassisch mit
Erdäpfeln –
gibt aber am
Schluss feurige
Debreziner dazu.*

ZUTATEN

- 800 g Zwiebeln, gewürfelt
- 2 EL Paradeismark
- 4 EL Paprikapulver, edelsüß
- Ca. 2,5 l Rindsuppe
- 1 kg Rindfleisch, am besten von der Wade, in 15 mal 15 mm große Würfel geschnitten
- 8 Knoblauchzehen
- Abrieb von 1 Zitrone
- 1 TL Chili
- 3 EL Majoran
- 1 EL Kümmel, ganz
- 600 g Erdäpfel, festkochend
- 3 Paar Debreziner, geschnitten
- Schweineschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie, frisch, gehackt

ZUBEREITUNG

- Das Schweineschmalz erhitzen, die Zwiebeln goldgelb anschwitzen. Das Paradeismark kurz mitrösten, dann das Paprikapulver zugeben und ebenfalls ganz kurz anschwitzen.
- Mit der Rindsuppe aufgießen. Die Fleischwürfel, den Knoblauch, den Zitronenabrieb und die Gewürze unterheben. 80 Minuten leicht köcheln lassen.
- Danach die Erdäpfel würfeln und gemeinsam mit den in Scheiben geschnittenen Debrezinern zugeben. Die Gulaschsuppe weitere 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehackter Petersilie bestreuen und gleich servieren.

MÄHRISCHE KRAUTSUPPE

wie im Gasthaus »Stromwärts«

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1,5 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Lorenz Mang zelebriert die böhmische Küche, so wie bei dieser kraftvollen Krautsuppe mit frischem Estragon.

ZUTATEN

- 1 kg Sauerkraut
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2–3 EL Schweineschmalz
- 4–5 EL Zucker
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- 1 TL Pfefferkörner
- 2–3 Lorbeerblätter
- 2–3 Erdäpfel, mehlig
- 500 ml Schlagobers
- 250 g Sauerrahm
- 300 g Frühstücksspeck oder geräucherte Würste (optional)
- Einige Wacholderbeeren, angedrückt
- Estragon, frisch, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Das Sauerkraut gut waschen und ausdrücken. Die fein gewiegte Zwiebel und den Knoblauch im Schmalz anschwitzen, bis alles glasig ist. Ausgedrücktes Sauerkraut, Zucker und Gewürze dazugeben. Mit Wasser bedecken und das Sauerkraut gut weich dünsten – mindestens 1 Stunde.
- Dann die gewürfelten Erdäpfel dazugeben und weiterköcheln lassen, bis sie weich sind, ca. 10 Minuten. Schlagobers und Sauerrahm unterrühren, kurz durchwärmen und abschmecken.
- Optional vor dem Servieren mit geröstetem Speck oder rauchigen Würsten (Waldviertlern) anreichern.
- Mit gezupftem Estragon garnieren und servieren.

WEIN-TIPP

BUDVAR RESERVE BUDWEISER

Budvar Reserve ist eines der am längsten gereiften Lagerbiere der Welt. Durch die mindestens 200-tägige Reifezeit entsteht eine einzigartige Vielschichtigkeit und Komplexität – so überrascht es nicht, dass dieses Bier zum „Besten Starkbier der Welt“ gekürt wurde. Der satte Goldton, das intensiv malzige Aroma und die dezente Süße vereinen sich zu einem Bier, das langsam genossen werden will.







BOHNENSUPPE MIT GESELCHTEM

wie im Beisl »Duspara«

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN + 1 NACHT ZUM EINWEICHEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN

- 500 g Wachtelbohnen
- 300 g Wildschweinschinken, Speck oder Selchripperl
- 2,5 l Wasser
- 1 Zwiebel, geschält
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 2 Topinamburknollen, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Paradeiser, geteilt
- 100 g Sellerie, gewürfelt
- 1 Fenchelknolle, gewürfelt
- 1 Karotte, gewürfelt
- 2 EL Schweineschmalz
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2-3 EL Mehl
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Vegeta-Speisewürze
- Salz,
- Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- Majoran, frisch

ZUBEREITUNG

- Die Bohnen abspülen und am Vortag in reichlich kaltem Wasser einweichen. Tags darauf abgießen und abermals abspülen. Wildschweinschinken und/oder Speck kurz in kochendem Wasser blanchieren, anschließend in 2 Liter kaltem Wasser mit den Bohnen zum Kochen bringen. Den entstehenden Schaum abschöpfen. Zwiebel, Lorbeerblatt, Paprika und Topinambur zugeben und bei kleiner Flamme köcheln. Nach etwa 35 Minuten Kochzeit den Paradeiser, Sellerie, Fenchel und Karotte zugeben. Weitere 35 Minuten köcheln, dann die Bohnen kosten – sie sind gar, wenn man sie mit der Zunge am Gaumen zerdrücken kann. Den Schinken herausheben, würfeln und zur Suppe zurückgeben.

Danijel Duspara hat im »Steirereck« aufgekocht, das schmeckt man auch in seiner klassischen Bohnensuppe!

- Vor Ende der Kochzeit, wenn die Bohnen schön langsam weich werden, die Einbrenn zubereiten: Das Schweineschmalz zerlassen, den Knoblauch dazugeben, mit Mehl stauben und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun rösten. Zum Schluss das Paprikapulver und etwas Vegeta dazugeben.
- Verrühren und mit der Bohnensuppe aufgießen – dabei ist ein hoher Topf empfehlenswert, da es sehr stark brodelt, bis sich die Einbrenn mit der Flüssigkeit verbindet. Salzen, pfeffern und ca. 10 Minuten langsam kochen.
- Die Suppe sollte einige Stunden rasten und zum Servieren langsam wieder erwärmt werden. Dabei reichlich frischen Majoran zugeben und verrühren.

WEIN-TIPP

BUDVAR DARK LAGER BUDWEISER

Mahagoni mit schönen Rotreflexen und einem beigefarbenen, stabilen Schaum. Nussmix mit Pekannuss, Walnuss und Salzmandeln. Feine Süße im Antrunk, die in Kaffee- und Kakaoakzente übergeht. Dabei auch gute Rezenz und eine trinkanimierende Charakteristik.



VON PARMESANRINDE BIS SUPPENEISWÜRFEL

Sechs Tipps, wie sie noch mehr von Ihren Suppen haben.

Fonds ziehen

Wer beim Fleischkauf auf Qualität achtet, kann hinterher aus den Knochen köstliche Fonds ziehen, die jede Suppe mit Kraft und Wohlgeschmack befeuern. Aus den Knochen eines Biohendls, aber auch aus Gemüseabschnitten und jenen Karotten und Sellerieknollen, die schon über der Zeit sind, lassen sich köstliche Fonds köcheln. Ein paar Gewürze dazu – Sternanis, Kardamom, Nelken, Lorbeer und Pfeffer etwa, eine Zwiebel und jede Menge Zeit, das ist alles was es außerdem braucht. Und Wasser natürlich!

Die Rinde des Parmesan

Parmesan ist, im Unterschied zu Grana, nicht chemisch behandelt. Deshalb eignet sich auch die Rinde zur Resteverwertung: Im Suppenfond gibt sie über die Stunden des Kochens noch jede Menge hintergründiges Umami ab! Nicht nur für Risottofonds oder Ragù-Basis – der Parmesanfond ist auch bei klassisch österreichischen Gerichten ein Bringer - von Paprikahendl bis Krautrouladen...

Suppe aus dem Tiefkühler

Heben Sie jedes Mal, wenn Sie ein Huhn braten oder ein Schweinskotelett in die Pfanne hauen die Knochen auf. Im Tiefkühler können Sie wunderbar gesammelt werden, bis sie genug für eine gute Suppe zusammen haben. Und nein, Tiere mischen ist auch kein Problem.



Portionierte Köstlichkeit

Wenn Sie einmal zu viel Suppe gekocht haben, frieren Sie den Rest in Eiswürfelbehältern ein. So haben Sie jederzeit die passende Menge parat, um Pfannen zu deglacieren oder Saucen etwas aufzupeppen.

Knochen kochen

In den USA haben sie vor gar nicht langer Zeit den "Bone broth" entdeckt – der Wohlgeschmack und das wertvolle Kollagen, das sich nach langem Kochen aus den Knochen von Kalb, Huhn, aber auch Freilandschwein löst, ist die Geheimzutat zahlloser Trendküche. Mit etwas Wurzelgemüse und Gewürzen angesetzt ist das tatsächlich eine köstliche Bereicherung. Wichtig: Die Knochen vor dem Zustellen einmal kurz aufkochen und kalt abspülen, dann bleibt der Fond klar!

Schaum Schöpfen muss nicht sein

Alten Küchenweisheiten zum Trotz ist das Abschöpfen des Schaums von lang kochenden Suppen nicht nötig - er verkocht sich mit der Zeit ohnehin. Viel wichtiger für ein später klares Produkt ist es, den Bodensatz nicht hinein zu mischen. Suppe entweder langsam von oben abschöpfen und/oder Suppe durch ein feines Sehtuch gießen.

! Mehr über Suppen
online unter:
• falstaff.at

BUDWEISER
Budvar



**IN BUDWEIS GEBRAUT,
VON KENNERN
GESCHÄTZT.**



Wir sind das Bier der Tschechischen Republik. Als einzige Staatsbrauerei dieser durch und durch mit Bier verbundenen Nation wissen wir, worauf es beim Brauvorgang für ein hervorragendes Lagerbier ankommt. Darum lagert Budweiser Budvar länger als das Bier der meisten anderen Brauereien. Nur so bekommt es seinen vollen, tiefgründigen und ausbalancierten Geschmack. Na zdraví!



www.budweiser.at

JETZT LASSEN WIR ES KRACHEN

Der Flammkuchen ist der knusprige Cousin der Pizza. Weil er so schön dünn ist, bäckt er auch in ganz normalen Öfen zu krachender Perfektion - und dank Fertigteig auch unter der Woche schnell gemacht.

Ersonnen wurde er einst als eine Art Temperaturtest: Vor dem Backen des Brotes schoßen die findigen Bäcker des Elsass dünne Teigfladen in ihre Holzöfen ein - buken die in wenigen Sekunden zu knuspriger Perfektion, war der Ofen bereit für die Laibe. Die noch heißen Testobjekte wurden dann mit saurer Milch und knusprigen Speck belegt und verspeist. Der erste Flammkuchen war geboren (und gleich wieder aufgegessen). Glücklicherweise brauchen wir heute keine Holzöfen und lang vergangene Brotsauerteige mehr, um Flammkuchen zu genießen.

Dank Fertigteigen wird aus ihnen ein herrlich schnelles Essen für jeden Tag. Belegbar sind sie genauso vielfältig wie ihre Cousine, die Pizza. Wir toppen unseren hier herbstlich mit geschmortem Kürbis und dem letzten Ziegenfrischkäse der Saison. Das ist aber nur eine von fast endlos vielen Möglichkeiten, etwa den letzten Tomaten und Parmesan oder Zwetschken und Blauschimmelkäse. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



KNUSPER
KNUSPER

Ob Sauer- oder Blätterteig,
knusprig geht immer.

HERBSTLICHER GEMÜSE-FLAMMKUCHEN

MIT KÜRBIS
ZIEGENKÄSE

FÜR 4
PERSONEN

ZUTATEN

- 300 g Hokkaido- oder Butternusskürbis
- 1 Fertig-Flammkuchenteig, aufgetaut
- 1 rote Zwiebel
- 300 g Ziegenfrischkäse nach Wahl
- Olivenöl
- Etwas Honig
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 220 °C vorheizen.
- Kürbis und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Flammkuchenteig ausrollen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Kürbis, Ziegenkäse, und Zwiebel gleichmäßig darauf verteilen. Honig und Olivenöl darüberträufeln und gut salzen und pfeffern.

- Im Rohr 10 Minuten backen, bis der Teig knusprig und der Kürbis und die Zwiebel weich sind. Sollte mehr Bräunung gewünscht sein, am Ende das Backrohr für ein paar Minuten auf Oberhitze schalten.





In der »1870 – Restaurant Terrace Lounge« des Grand Hotel Wien interpretiert Executive Chef Jürgen Lengauer die klassische Wiener Küche auf besondere Weise.



»RENT A CHEF«

Haubenküche in den eigenen vier Wänden – Executive Chef Jürgen Lengauer sorgt für ein kulinarisches Erlebnis, das unvergessliche Genussmomente bietet.

Mit dem exklusiven »Rent a Chef«-Service bringt Executive Chef Jürgen Lengauer Spitzenkulinarik direkt nach Hause.

Ob romantisches Dinner zu zweit, geselliger Abend mit Freunden oder stilvolles Businessdinner – Jürgen Lengauer sorgt für das perfekte Geschmackserlebnis, abgestimmt auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse.

PRIVATE GOURMET-ABENDE

Jürgen Lengauer vereint jahrelange Erfahrung und eine leidenschaftliche Hingabe zur hohen Kochkunst. Mit einem besonderen Fokus auf Qualität und Geschmack entstehen Menüs, die begeistern. Vom Amuse-Bouche bis zum Dessert – jedes Gericht wird mit Präzision und Kreativität zubereitet, und der gesamte Ablauf perfekt organisiert. Von der Menüzusammenstellung über den Einkauf

der besten und frischesten Zutaten bis hin zur kunstvollen Zubereitung und Präsentation auf dem Teller übernimmt der Chef alle Schritte – so wird der Abend zum Genuss, während meisterhaft kreierte Speisen für ein besonderes Erlebnis sorgen.

**FÜR UNS IST ES WICHTIG
DIE KULINARISCHEN
TRADITIONEN ZU
PFLEGEN UND AUS DEN
WURZELN DER REZEPTE
DAS BESTE MIT NEUEM
ZU KOMBINIEREN.**

JÜRGEN LENGAUER,
EXECUTIVE CHEF GRAND HOTEL WIEN

Mit dem »Rent a Chef«-Service verwandelt sich das Zuhause in ein exklusives Haubenrestaurant, das den Gastgebern ermöglicht, sich voll und ganz auf die Gäste und das kulinarische Erlebnis zu konzentrieren.

Jürgen Lengauer



INFO

Anfragen bitte an:
Angelina Becker
abecker@jjwhotels.com
T: +43 676 4245798

DIE WAHREN ABENTEUER SIND IM TOPF

Tobias Müller widmet sich den nicht alltäglichen Genüssen.
Diesmal: Feldhase, gebraten und geschmort.

Ostösterreich ist ein Hasenparadies – und damit auch ein Paradies für Hasenesser. Vor allem das nördliche Burgenland, das weite, flache Land zwischen Neusiedler See und Bratislava, gilt als eines der besten Hasenjagdgebiete Europas. Hier hat sich noch oft eine kleinteilige Landwirtschaft mit vielen Hecken und Büschen, Beerensträuchern und Obstbäumen zwischen den Feldern erhalten, was die Tiere zu schätzen wissen. Jedes Jahr im Herbst und im Winter können die Jäger daher eine beachtliche Zahl an Hasen zur Strecke bringen.

Verkocht werden die Tiere im Burgenland allerdings selten – stattdessen dürfen sich die Belgier und Franzosen über die reiche Beute freuen. Der Großteil der erlegten Tiere wird nämlich an belgische und französische Supermärkte verkauft. Die Feinschmecker dort wissen das köstliche Fleisch zu schätzen, während es hier bei uns kaum einer will – obwohl die Jäger die ganzen Hasen, abgezogen, aber nicht zerlegt, oft für wenige Euro hergeben.

Wer noch nie Hase probiert hat, darf nicht glauben, er sei dem Kaninchen



Falstaff-Rezepte-Chefredakteur
TOBIAS MÜLLER

ähnlich. Im Gegensatz zu seinem domestizierten Verwandten hat der Feldhase sehr dunkles Fleisch, das nur so vibriert vor Wildgeschmack und, richtig zubereitet, zum Besten gehört, was man aus heimischer Jagd essen kann.

In der klassischen Küche werden Hasen gern im Ganzen geschmort und die Sauce dann mit dem Blut der Tiere eingedickt. Die berühmteste Version dieses Gerichts ist wohl Paul Bocuses Lièvre à la Royale, für den das Tier in edlem Burgunder (»vorzugsweise in Chambertin«, schreibt der Meister) baden darf – aber auch der rustikale deutsche Hasenpfeffer oder der englische Jugged Hare werden ähnlich, wenn auch mit weniger exquisiter Flüssigkeit, zubereitet.

Ich habe das auch schon ein paar Mal so gemacht (selbst Bocuses Kochweinempfehlung bin ich einmal gefolgt), halte den Zugang aber für eine Hasen- und Weinverschwendung. Viel besser ist es, das Tier zu zerlegen und auf zweierlei Arten zuzubereiten. Da ist zunächst einmal der Hasenrücken, ein Stück von sonst selten erreichter geschmacklicher Kraft und Pracht. Schon Arcestratus, der älteste überlieferte Kulinarikautor der westlichen Welt, wusste, dass Hasenrücken nichts hinzuzufügen >



Des Hasen bester
Freund: frische
Eierpasta.

Wer noch nie Hase probiert hat, darf nicht glauben, er sei dem Kaninchen ähnlich. Im Gegensatz zu seinem Verwandten hat der Feldhase sehr dunkles Fleisch, das nur so vibriert vor Wildgeschmack.

> ist. Das Beste sei es, »das Fleisch am Spieß zu braten und während des Trinkens zu servieren. Es sollte heiß sein, nur mit Salz gewürzt, und vom Spieß genommen, solange es noch halb roh ist«, schrieb er im dritten Jahrhundert vor Christus. »Alle anderen Zubereitungsmethoden sind für mich bloße Zeitverschwendung; dicke Saucen, geschmolzener Käse, zu viel Öl – als ob sie versuchten, einen Dornhai köstlich zu bekommen.«

Ich habe keine Ahnung, wie Dornhai schmeckt und ob man ihn geschmacklich wirklich zudecken muss, ich stimme aber voll und ganz zu, dass Hasenrücken puristisch am besten ist: Lösen Sie ihn aus (oder lassen Sie das den Fleischer tun, aber es geht ziemlich einfach), braten ihn auf allen Seiten kurz und scharf an, salzen und pfeffern ihn großzügig und servieren ihn innen schön blutig. Etwas Gemüse, etwa Kohlsprossen in Senfsauce, gutes Brot und ordentlicher Rotwein, mehr braucht es nicht zum kulinarischen Glück.

Die Läufe hingegen verlangen eine ganz andere Behandlung. Es braucht sehr lange, niedrige Hitze, um sie weich und köstlich zu bekommen. Dann aber vibrieren auch sie mit dieser geschmacklichen Kraft, wie sie nur Wildtiere, die viel gerannt sind, zu bieten haben. Mein bestes Hasenragout habe ich in Norditalien gegessen, in der Trattoria »Roma« am Rande der Lagune von Venedig, die für ihre fantastische, bodenständige Wildküche (und leider auch ihre Mussolini-Devotionalien) berühmt ist. Wenn ich Hasenläufe schmore, folge ich daher gerne ihrem Vorbild und serviere das Ergebnis auf dicken, frischen Eiernudeln.

FrISCHE Pasta mit Hasenragout

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN FÜR DIE PASTA

- 120 g Mehl
- 4 Eidotter
- 20 ml Olivenöl
- Salz

ZUTATEN FÜR DAS RAGOUT

- 2 Hasenläufe
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stange Sellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Pimentkörner
- 3–4 Lorbeerblätter
- 1 ordentlicher Schuss Weißwein oder Sherry oder Suppe
- 1 kleines Stück Bitterschokolade
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Pasta zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann dünn ausrollen und in breite Bänder schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten bissfest garen.
- Das Backrohr auf 160 °C vorheizen.
- Zwiebel, Karotte, Sellerie und Knoblauch fein hacken oder in der Küchenmaschine häckseln.
- In einem schweren Bräter etwas Olivenöl heiß werden lassen. Die Hasenläufe auf beiden Seiten darin bräunen. Herausheben.
- In der gleichen Pfanne das Gemüse und die Gewürze gut anbraten, bis das Gemüse weich ist und Farbe genommen hat. Mit Weißwein oder Suppe ablöschen.
- Die Hasenläufe dazugeben – sie sollten ungefähr bis zur Hälfte in der Suppe liegen. Gut salzen und pfeffern und bei geschlossenem Deckel im Rohr garen, bis das Fleisch von den Knochen fällt, etwa 1 ½ bis 2 Stunden. Eventuell während der Garzeit etwas Flüssigkeit nachgießen.
- Das Fleisch ablösen, mit Gabeln zerteilen und mit der Sauce mischen. Die gegarte Pasta, reichlich Käse und etwas Pastakochwasser zugeben, gut durchmischen und mit gutem Rotwein servieren.

<

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. Filetirmesser 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.

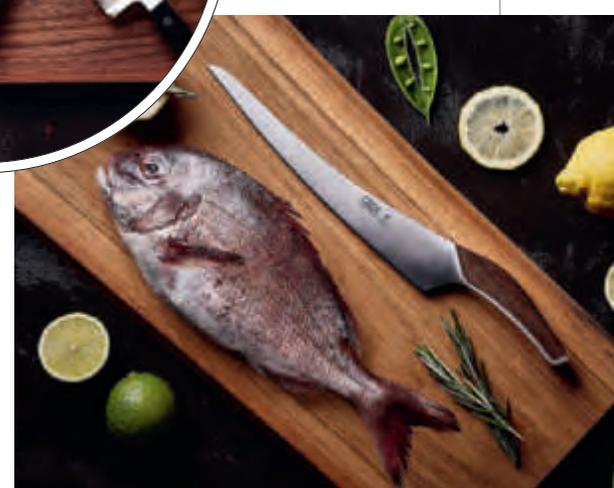
GESCHMIEDET FÜRS LEBEN

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 herausragenden Messern von Güde werden Kochkünste auf ein neues Niveau gehoben

und zu Hause Gerichte kreiert, die eines Sterne-Chefs würdig sind.

Übrigens: In Zusammenarbeit mit dem Weinlaubenhof Kracher aus Illmitz wurden einzigartige Koch- und Brotmesser(griffe) aus Eichenholz von einem Fass gefertigt und exklusiv mit dem Falstaff-Logo gebrandet.



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

UNSER ANGEBOT

FALSTAFF x GÜDE SOLINGEN



KOCHMESSER

21cm Alpha Fasseiche
Edles Eichenholz aus Weinfässern
mit handgeschmiedeter Klinge: eine
Meisterklasse der Messerkunst.

-30% FÜR GOURMETCLUB-MITGLIEDER & ABONNENTEN

NUR € 125 STATT € 179



BROTMESSER

21cm Alpha Fasseiche. Edles Eichenholz
aus Weinfässern mit dem legendären GÜDE-
Wellenschliff: ideal für präzises Schneiden.

-30% FÜR GOURMETCLUB-MITGLIEDER & ABONNENTEN

NUR € 109 STATT € 156

Jetzt bestellen unter: shop.falstaff.at

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

@falstaff.magazin





SO GUT SCHMECKT EINE LANGE WEILE

Was haben köstlicher Oktopus wie in Süditalien, schmelzend zarte Stelzen und das vielleicht beste Hühnerrezept der Welt miteinander gemeinsam? Zeit ist die vielleicht wichtigste Zutat!

FOTOS STINE CHRISTIANSEN
FOODSTYLING THOMAS STEINMANN

COQ AU VIN *ganz klassisch*

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN + 1 NACHT ZUM MARINIEREN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Pilze, Speck, Rotwein und köstliches Geflügel vereinigen sich zu einem Ganzen, das weit mehr ist als die Summe seiner Teile. Wer kann, nimmt einen Hahn, eine Henne ist aber fast genauso köstlich.

ZUTATEN

- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 1 Karotte, grob gehackt
- 1 Stange Sellerie, grob gehackt
- 4 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 1 Flasche Rotwein
- 1 Hahn oder 1 großes Huhn von mindestens 1 ½ kg, besser 2 kg, am Knochen zerteilt
- 1 EL Butter, Schmalz oder ausgelassenes Geflügelschmalz
- 200 g Speck, ungeräuchert (z. B. Pancetta), in Lardons geschnitten
- 20 Perlzwiebeln oder große Schalotten, geschält
- 500 g braune Champignons
- 4 Knoblauchzehen, geschält
- 1 gehäufte EL Mehl
- 1 Schuss Cognac
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Frischer Petersil zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Am Tag vor dem Schmoren das Wurzelgemüse, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und den Rotwein in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen. Wenn es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, die Geflügelteile zugeben und über Nacht marinieren lassen.
- Am nächsten Tag das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Das Huhn aus der Marinade heben und die Marinade durch ein Sieb abseihen. Gemüse und Gewürze entsorgen, die Marinade aufheben.
- In einer schweren Pfanne etwas Fett heiß werden lassen und den Speck darin knusprig braten. Herausheben und für später zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne die Geflügelteile auf allen Seiten bräunen. Herausheben. Mit Perlzwiebeln und Champignons ebenso verfahren.
- Die Knoblauchzehen kurz Farbe nehmen lassen, mit etwas Mehl stauben und dann die Pfanne mit einem ordentlichen Schuss Cognac deglacieren. Die Geflügelteile zugeben, gut salzen und pfeffern und mit der Marinade angießen. Zugedeckt im Backrohr 1 bis 1 ½ Stunden schmoren lassen. Etwa ½ Stunde vor Ende der Garzeit die Zwiebeln zugeben, 15 Minuten später die Champignons. Wer mag, kann auch die Haut des Huhns unter dem Grill noch kurz knusprig werden lassen.
- Kurz vor dem Servieren den knusprigen Speck und den gehackten Petersil darüberstreuen.





LAMMSTELZEN mit Polenta und Kohl

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Wenige Cuts werden beim Schmoren so mollig weich, so cremig zart wie Lammstelzen. Wir betten sie auf ebenso verführerische Polenta und, für Biss und Farbe, auf köstlichen Kohl.

ZUTATEN FÜR DIE STELZEN

- 4 kleine Lammstelzen
- 2 EL Paradeisermark
- 1 Bund Suppengemüse (Karotten, Zwiebeln, Sellerie), klein gewürfelt
- 4 Sardellenfilets
- 4 Zweige Rosmarin
- 500 ml Rindsuppe oder Wasser
- Butter zum Braten
- Salz

ZUTATEN FÜR DIE POLENTA

- 1,3 l Milch oder Suppe
- 250 g Polenta
- 50 g Butter
- 100 ml Sauerrahm
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz

ZUTATEN FÜR DEN KOHL

- 500 g Kohl, die dicken Stängel herausgeschnitten
- 2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 4 Sardellenfilets
- Olivenöl
- Chiliflocken nach Geschmack
- Schale von ½ Zitrone

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 160 °C vorheizen. In einem großen, schweren Topf das Fett heiß werden lassen und die Lammstelzen von allen Seiten darin bräunen. Herausheben. Erst das Paradeisermark etwas anbraten, dann das Gemüse und die Sardellen zugeben und braten, bis das Gemüse ebenfalls braun ist. Die Lammstelze darauf betten, den Rosmarin dazulegen und mit der Suppe angießen. Gut salzen und im Rohr schmoren, bis das Lamm ganz weich ist, etwa 1 Stunde. Das Fleisch aus dem Topf heben, die Sauce durch ein Sieb passieren und das Fleisch darin etwas auskühlen lassen. Auf Wunsch kann es nun auch mehrere Tage im Kühlschrank aufgehoben und später wieder aufgewärmt werden.
- Die Backrohrtemperatur auf 110 °C reduzieren. Das Lamm darin warm stellen.
- Die Milch zum Köcheln bringen, gut salzen und die Polenta einrühren, bis sie eindickt. Den Topf mit einem Deckel schließen und zum Lamm ins Rohr stellen, etwa 1 Stunde, bis die Polenta gar ist. Gelegentlich umrühren.
- Inzwischen den Kohl zubereiten. Salzwasser zum Kochen bringen und die Blätter darin kurz blanchieren. Herausheben, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Knoblauch und Sardellen in Olivenöl

schmelzen lassen, die Chiliflocken kurz mitbraten, dann den Kohl kurz darin durchwärmen und Zitronenschale darüberreiben.

- Butter, Sauerrahm und Käse unter die Polenta rühren. Auf Teller verteilen, die Lammstelzen und den Kohl daraufsetzen und sofort servieren.

PRODUKT-TIPP

FEINE POLENTA PLANGGER

Planggers feiner Polenta: goldgelbe Polenta aus den besten Maiskörnern – fein gemahlen und einfach köstlich zubereitet mit geriebenem Käse.

Erhältlich unter: plangger.net/webshop



GESCHMORTE KALBSHAXE mit Risi-Pisi

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 3 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Kalbshaxen enthalten besonders viel Gelatine, die ihnen beim Schmoren diese unvergleichlich lippenklebrige Konsistenz verleiht. Und unwiderstehlich aussehen tun sie sowieso!

ZUTATEN FÜR DIE STELZEN

- 2 Kalbsstelzen, zugeputzt
- Suppengemüse (Karotten, Zwiebeln, Sellerie), geputzt und grob geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, geschält und angedrückt
- ⅛ Weißwein, trocken
- 4 Lorbeerblätter
- 2 Rosmarinzwige
- 2 Thymianzwige
- Zeste von ½ Zitrone
- 1 l Kalbs- oder Hühnerfond
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUTATEN FÜR DAS RISI-PISI

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 300 g Arborio-Reis
- 750 ml Schmorflüssigkeit oder Suppe
- 500 g Erbsen, tiefgekühlt
- ¼ l Weißwein
- 100 g Parmesan, gerieben
- Butter
- Erbsensprossen zum Garnieren (optional)

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 160 °C vorheizen.
- Olivenöl in einem großen Brätererhitzen. Die Stelzen darin auf allen Seiten gut Farbe nehmen lassen. Für später zur Seite stellen.
- Im gleichen Topf das Suppengemüse und den Knoblauch braten, bis alles etwas Farbe genommen hat. Mit dem Wein ablöschen und kurz einkochen, dann die Gewürze zugeben und mit der Suppe aufgießen. Die Stelzen hineinlegen, gut salzen und pfeffern und bei geschlossenem Deckel im Rohr schmoren, bis die Stelzen ganz weich

- sind, ca. 2 Stunden. Die Schmorflüssigkeit abseihen und für das Risi-Pisi aufheben – es werden etwa 750 Milliliter benötigt, falls es zu wenig ist, mit Suppe aufgießen.
- Die Stelzen warm stellen. Für das Risi-Pisi die Zwiebel in Butter glasig anbraten. Den Reis hinzufügen und kurz mitbraten. Heiße Schmorflüssigkeit nach und nach unter ständigem Rühren zugeben, bis der Reis al dente ist (ca. 18 bis 20 Minuten). Die Erbsen und den Wein kurz vor Ende der Garzeit hinzufügen und etwa 5 Minuten mitkochen. Die Hälfte der Butter und Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Risi-Pisi auf Tellern verteilen. Die Kalbsstelzen rundum mit Zitronenzeste und gehacktem Petersil bestreuen, auf den Reis setzen und servieren.

WEIN-TIPP

FRANCIACORTA VILLA D.O.C.G. BLU EXTRA BRUT 2018 BIO VILLA FRANCIACORTA

Leuchtend strohgelbe Farbe. Feine und anhaltende Perlage. In der Nase elegant und komplex, das Bukett ist breit und elegant zugleich. Im Mund besticht er durch Frische, Würze und Struktur. Ideal als Speisenbegleiter und passt dank seiner großen Dynamik auch hervorragend zu Kalbsgerichten und Trüffelpasta!

€ 39,90
schaumweinkontor.at







HIRSCHRAGOUT mit Schokolade

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Schokohirsch mit Nudeln?
Klingt komisch, ist aber
unwiderstehlich zartbitter
köstlich. Ausprobieren!*

WEIN-TIPP

**GRAUBURGUNDER
RIED NEUSETZBERG
DAC 2021**
WEINGUT KRISPEL

Der Wein ist strahlend klar und erscheint mit blassem goldgelb mit kupfernen Reflexen. In der Nase zuerst Bratpfel und Röstaromen, später Datteln und Röstaromen. Am Gaumen betört er mit der Opulenz des vulkanischen Rotlehms und der Eleganz des im Untergrund schlummernden Kalks: Zuerst füllig und rund mit sehr gut balancierter Säure, wird nach hinten immer schlanker und mineralischer, langer Abgang, kräftige Würze im Nachhall.

**Erhältlich online und im gut
sortierten Fachhandel**
€ 26,-



ZUTATEN

- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Stange Sellerie
- 1 kg Hirschschulter, ausgelöst und würfelig geschnitten
- 7 Wacholderbeeren, angequetscht
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Körner Neugewürz, gemahlen oder gemörsert
- ¼ l Rotwein oder Suppe
- 2 Stück Bitterschokolade, mindestens 80 %
- Cognac zum Ablöschen
- Butter zum Anbraten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 160 °C vorheizen. Zwiebeln, Karotte und Sellerie fein schneiden oder in der Küchenmaschine kurz mixen.
- Die Butter in einem Bräter mit Deckel schmelzen. Die Fleischstücke darin anbraten, bis sie auf allen Seiten Farbe genommen haben. Herausheben. In der gleichen Pfanne das klein gehackte Wurzelgemüse anbraten, bis es Farbe genommen hat. Mit einem kräftigen Schuss Cognac ablöschen und einkochen.
- Das Fleisch und die Gewürze zugeben, gut salzen und pfeffern und den Rotwein bzw. die Suppe angießen. Zum Köcheln bringen, den Deckel schließen und im Rohr schmoren, bis das Fleisch ganz weich ist, etwa 90 Minuten.
- Aus dem Rohr nehmen. Die Schokolade mit einem Messer grob hacken und in die Sauce rühren. Bei sanfter Hitze auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit breiten Eiernudeln oder Semmelknödeln servieren.

OKTOPUS ALLA LUCIANA *mit Kapern und Oliven*

Für 2 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Neapolitaner lieben Oktopus – und so essen sie ihn wahrscheinlich am allerliebsten. In Süditalien wird er meist recht al dente genossen, wer ihn gern weicher hat, friert ihn vorher ein oder gart ihn etwas länger.

ZUTATEN

- 3 Knoblauchzehen, geschält und angedrückt
- 1 Dose geschälte Paradeiser
- 1 Handvoll schwarze Oliven, am besten mit Kern
- 2 EL Salzkapern, gut gewaschen und etwa 15 Minuten im Wasser eingeweicht
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Oktopus von etwa 700 g, aufgetaut oder frisch
- Olivenöl
- Chili nach Geschmack
- Ein paar Stängel Petersil
- Frisches Weißbrot zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Olivenöl in der Pfanne heiß werden lassen. Die Knoblauchzehen kurz Farbe nehmen lassen, dann die Paradeiser zugeben und zerdrücken.
- Oliven, Kapern, Chili, Lorbeerblätter und Oktopus ebenfalls in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel auf niedriger Hitze schmoren, bis der Oktopus weich ist, etwa 45 Minuten. Achtung: nicht salzen oder mehr Flüssigkeit zugeben, der Oktopus ist von sich aus bereits sehr salzig und lässt beim Garen viel Wasser.
- Mit frisch gehacktem Petersil bestreuen und mit frischem Weißbrot servieren.





KNUSPRIG-WEICHE SCHWEINSSCHULTER mit Zitrus-Rotkraut-Salat

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 3,5 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Außen krachknusprig, innen löffelweich – dieser Braten bekehrt auch überzeugte Schweinsbauchskeptiker. Und der Zitrusalat ist schon ganz für sich allein zum Dahinschmelzen gut.

ZUTATEN

- Etwa 1 ½ Schweinsschultern am Stück, mit Haut, am besten schon geschröpft
- Reis zum Servieren
- Salz

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 2 Grapefruits
- ¼ Rotkraut
- Frische Thaichili nach Geschmack
- Fischesauce,
- Sesamöl
- Koriander
- Minze
- Sesamsamen

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 50 g Powidl
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Erdnussbutter
- 200 ml Kokosmilch
- Reissessig
- Zucker nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 160 °C vorheizen. Falls die Schulter nicht geschröpft ist, die Haut mit einem sehr scharfen Messer (am besten mit einem Stanley-Messer) in Karos bis zum Fleisch einschneiden. Gut salzen. Das Fleisch mit der Haut nach oben auf einem Rost über einer Pfanne ins Rohr stellen und braten lassen, bis es ganz weich ist, etwa 3 Stunden. Kurz vor Ende der Garzeit

auf Grillstufe schalten und braten, bis die Haut poppt und ganz knusprig wird. Achtung: verbrennt leicht!

- Die Grapefruits filetieren und den Saft auffangen. Das Rotkraut auf einer Mandoline oder mit einem sehr scharfen Messer in ganz dünne Streifen schneiden. Mit Chili, Fischesauce, Grapefruitsaft und Sesamöl gut mischen. Auf einem Teller anrichten und mit Grapefruitfilets, den frischen Kräutern und Sesamsamen garnieren.
- Für die Sauce den Knoblauch in einem kleinen Topf kurz anbraten, dann alle anderen Zutaten zugeben und köcheln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Saft, der sich beim Braten in der Pfanne gesammelt hat, ebenfalls zugießen.
- Den Salat mit Fleisch, Sauce und warmem Reis servieren.

DER NEUE FIAT 600 HYBRID



FIAT

600 Hybrid (WLTP): Kraftstoffverbrauch 4,8 - 4,9l/100km, CO₂-Emissionen 109g/km. Weitere Details bei Ihrem Fiat-Partner. Keine Barablässe möglich. Alle Beträge verstehen sich inkl. USt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Symbolfoto. Satzfehler vorbehalten.

MVC
MOTORS

Guldengasse 1A, 1140 Wien, wienwest@mvcmotors.at, Tel: 01/878 11-0

Brünner Straße 66, 1210 Wien, wiennord@mvcmotors.at, Tel: 01/277 80-0

Wiener Straße 152, 2345 Brunn am Gebirge, brunn@mvcmotors.at, Tel. 02236/31600-0, www.mvc-fcagroup.at

FLEISCH & FISCH SCHMOREN

Die Kunst des Schmorens besteht darin, Fleisch, Gemüse, Schmorflüssigkeit und Gewürze ganz langsam zu einem Gesamtkunstwerk zu vereinen. Hier steht, wie's geht!

Hitze ist Geschmack

Bloß keine falsche Zurückhaltung beim Anbraten von Fleisch oder Wurzelgemüse! Kräftige Röstaromen sind bei Geschmortem unerlässlich. Vor dem Schmoren kommt der Geschmack am besten durch resches Anbraten ins Gericht. Zwiebeln sollten hingegen langsam weich werden dürfen.

Geschmack anrösten

Gewürze wie Sternanis, Kümmel, Anis oder auch Sichuanpfeffer entwickeln die ganze Wärme ihrer Würze erst, wenn sie vor dem Schmoren trocken geröstet werden. So geht's: In einer Pfanne mit dickem Boden bei mittlerer Hitze rösten, bis es zu knacken beginnt und betörender Duft aufsteigt. Dann erst zum Schmorgut geben.

Gefühlsvolles Blubbern

Nach dem kraftvollen Anbraten und Karamellisieren des Fleisches ist aber die umgekehrte Herangehensweise angezeigt: Sobald die Schmorflüssigkeit zugegeben wurde und alles einmal aufgekocht ist, darf das Gericht nur noch ganz sanft köcheln. So lösen sich die Kollagene im Bindegewebe und in den Knochen, so kann das Fleisch ganz langsam zart und saftig werden. Tipp: Bei 130 °C im Rohr ist sanftes Schmurgeln garantiert! Aber bitte den kochend heißen Topf zugedeckt einschieben!



Die Kunst des Finalisierens

Gewürze wie Zitruszesten oder frische Kräuter wie Basilikum, Koriander, aber auch Petersilie sollten erst kurz vor Ende des Garvorgangs eingerührt werden, sonst verflüchtigen sich die flüchtigen essenziellen Öle in den Inhaltsstoffen. Manche Kräuter wie Lorbeer oder Rosmarin hingegen geben ihren Duft nur langsam ab – die sollten schon während des Schmorens dabei sein.

! Mehr über Schmoren
online unter:
• falstaff.at



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

WENN DAS MEER DAS LAND KÜSST

Diese herrlich herbstlichen Ravioli stecken voller maritimer Überraschungen.

Kürbis und Krustentiere harmonieren ganz wunderbar. Vielleicht, weil die einen knackig, der andere cremig ist, vielleicht, weil sie sich eine gewisse Süße teilen, oder einfach, weil oft fantastische Dinge entstehen, wenn Meer und Land aufeinandertreffen. Pasta, vor allem Ravioli, sind eine besonders elegante und befriedigende Möglichkeit, die beiden zusammenzubringen. Wer frische, ungeschälte Shrimps verwendet, hat zwar mehr Arbeit, aber auch den Vorteil, dass er den Wohlgeschmack der Köpfe und Schalen gleich für die Sauce nutzen kann. Mit gefrorenen, geschälten Krustentieren geht's aber natürlich auch. Und wundern Sie sich nicht über den Käse. Es ist ein genauso hartnäckiger wie falscher Mythos, dass Italiener den nicht mit Meerestieren mischen. Sie tun es ständig, und das ist gut so.



VON AUSSEN NACH INNEN

Köpfe und Schalen der Shrimps sorgen für Extraaroma in der Sauce.



WER LIEBER KEINE KREISE AUSSTICHT

Gefaltet und eckig sind diese Teigtaschen genauso gut.

SHRIMP-RAVIOLI IN KÜRBISSAUCE

MIT STEINPILZEN

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

- 120 g Mehl
- 4 Eigelb
- 20 ml Olivenöl oder Milch
- 150 g kleine Shrimp, geschält, die Köpfe aufgehoben (falls vorhanden)
- 1 Schuss Fischsauce
- Schale von ½ Zitrone
- 300 g Kürbis, in Spalten geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 100 ml Obers
- geriebener Parmesan, nach Geschmack
- Butter zum Braten
- Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für den Teig gut verkneten, mindestens 10 Minuten. In Frischhaltefolie schlagen und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen. Inzwischen die Füllung und die Sauce zubereiten. Backrohr auf 220 °C vorheizen.
- Die Shrimps fein hacken und mit etwas Fischsauce, dem Parmesan und der Zitronenschale mischen. Den Kürbis im Backrohr backen, bis er ganz weich und etwas gebräunt ist, etwa ½ Stunde. Die Shrimpsköpfe (falls vorhanden) und den Knoblauch in reichlich Butter braten, bis sie eine schöne Farbe genommen haben, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und wegwerfen. Den Kürbis zugeben, zerdrücken und das Obers zugeben. Fein pürieren.
- Den Pastateig ausrollen. Kreisrund ausstechen, auf einen Kreis etwas Füllung setzen und mit einem zweiten Kreis bedecken. So lange wiederholen, bis der Teig und die Füllung aufgebraucht sind. In kochendem Salzwasser etwa drei Minuten garen, dann direkt in die Pfanne mit der Kürbissauce transferieren. Mit Pastakochwasser die Sauce auf die gewünschte Konsistenz bringen, die Ravioli darin durchschwenken und sofort mit Kräutern garniert servieren.



AL BRONZO
DAL 1877
Barilla[®]



**PERFEKTE
SAUCENHAFTUNG**
AUF DIE ITALIENISCHE ART

NEUE GRÖSSE 500g

AUF DEN HERBST!

Falstaff Barkeeperin des Jahres Aylin Stadlwieser serviert uns an dieser Stelle in jeder Ausgabe einen exklusiven Drink passend zur Saison. Diesmal: der Old Cuban.



AYLIN STADLWIESER
IST DIE FALSTAFF
BARKEEPERIN DES JAHRES.

Aylin Stadlwieser hat unter anderem in der »Roberto American Bar« in Wien gearbeitet, bevor sie ins Team des »Truth and Dare« wechselte. Die Bar wurde 2023 vom deutschen Branchenmagazin »Mixology« zur besten Bar Österreichs gewählt, Stadlwieser selbst ist 2024 Falstaff Barkeeperin des Jahres.



OLD CUBAN

Der Cocktail ist eine moderne Version des Mojito, der auf die legendäre New Yorker Barkeeperin Audrey Saunders zurückgeht. Sie habe einen »Mojito im kleinen Schwarzen« entwickeln wollen, sagte Saunders einmal. Der Drink hat sich in den vergangenen 20 Jahren zu einem weltweiten Hit entwickelt und gilt als moderner Klassiker.

ZUTATEN

- 2 Dash Angostura Bitters
- 5 cl dunkler Rum
- 2,5 cl Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- Ca. 6 Blätter Minze
- Champagner zum Toppen

Alle Zutaten bis auf den Champagner mit Eis in einen Cocktailshaker geben und ordentlich mixen. Dann durch ein feines Sieb in ein Coupette-Glas abseihen. Mit einem Schuss Champagner toppen und fertig ist ein wunderbarer Herbst-Cocktail.

Ihr Lesevergnügen zur Entschleunigung

Abonnieren Sie eine entspannte Auszeit jetzt zum Sonderpreis.



SONNTAGS-ABO

Inhalte, die Ihnen guttun

- ✓ Sonntags die gedruckte Zeitung
- ✓ Porträts, Kolumnen, Debatten
- ✓ Exklusive Einblicke und Interviews
- ✓ Vergünstigtes Angebot für 6 Monate

Die Presse
am Sonntag

30€
STATT 90€
für 6 Monate

Jetzt abonnieren:
diepresse.com/aktion





Blaumachen: Ferhat (L) und Sertaç Dirik mit ihrem Vater Ali (Mitte) vor dem Eingang zum Restaurant.

DIE BRÜDER VOM GRILL

Das »Mangal II« im rauhen Osten von London ist eines der angesagtesten Restaurants der Gourmetmetropole – dabei ist es nichts weiter als eine simple, seit Jahrzehnten etablierte türkische Grillhütte. Seit die Söhne des Gründers mit eingestiegen sind, stehen Restaurantkritiker, Rockstars und Schauspieler an, um hier zu speisen. Jetzt haben Sertaç und Ferhat Dirik ein wunderbares Kochbuch herausgebracht.

FOTOS JUSTIN DE SOUZA/ PHAIDON TEXT SEVRIN CORTI



FERHAT UND SERTAÇ DIRIK,
»MANGAL II«,
Phaidon 2024,
€ 40,95.



Die Stoke Newington Road in Dalston, weit im Nordosten von London, ist bekannt für ihre Döner-Hütten und türkischen Mangal- oder Grillrestaurants. Eines reiht sich da ans andere, mit grellen Neonreklamen und mächtigen Drehspeisen im Fenster. Auf Nummer vier war über Jahrzehnte genau so eine Bude, das zweite Restaurant von Ali Dirik, der 1987 von Istanbul nach London emigriert war. Daher der Name: »Mangal II«. Das Restaurant heißt immer noch so, nur wird es heute von Alis Söhnen Ferhat und Sertaç betrieben, Restaurantleiter der eine und Küchen-Mastermind der andere. Es ist auch immer noch ein türkisches Grillrestaurant, mit Hummus, Ezme-Salat, gefüllten Weinblättern und anderen Meze als Vorspeise und Grillgerichten vom Rost für hinterher. Der Unterschied: Heute ist es eines der angesagtesten Restaurants der britischen Hauptstadt. Rockstars und Schauspieler geben sich die Türe in die Hand, dabei ist der Ort alles andere als glamourös. Sertaç, der zwei Jahre im »Noma«-Spin-off »108« in Kopenhagen kochte, hat sich zur Küche seiner Vorväter und Großmütter heruntergebeugt und ehrt die Tradition und die klassischen Gerichte der türkischen Küche, kocht sie mit erstklassigen Produkten wie Lamm aus Cornwall und >

Dreierlei erntefrische Bohnen (Cannellini, Borlotti und Fisolen) mit frischen Tomaten und Meeresspargel – für Sertaç Dirik der „Inbegriff des Sommers“.



STARKOCH MIT BRUDER



Sertac (l.) ist der Star, Bruder Ferhat werkt im Hintergrund.

leinengeangeltem Fisch – und setzt wohl-dosierte individuelle, moderne Akzente. So sind etwa die – völlig unwiderstehlichen – Weinblätter mit Taschenkrebs gefüllt, der Hummus aus zuvor gegrillten Kichererbsen wird mit geräuchertem Olivenöl garniert, die unwirklich saftigen Spieße bekommen einen unwiderstehlichen, warmen Salat aus gegrillter Zwiebel mit einem Dressing aus Granatapfelmelasse, Zitronensaft, Olivenöl und allerhand Kräutern an die Seite. Sertac hat die Küchenleitung jetzt an seinen lang-jährigen Souschef, den aus Israel gebürtigen Amit Alafi, abgegeben und plant ein neues Restaurant. Zuvor aber hat er mit seinem Bruder ein prächtiges und sehr persönliches Kochbuch geschrieben, das soeben bei Phaidon erschienen ist – einstweilen nur auf Englisch. Auf den folgenden Seiten haben wir einige der ikonischen Gerichte aus dem »Mangal II« zum Nachkochen abgedruckt. Aber: Einen Trip nach London und in die Stoke Newington Road erspart einem das nicht! <





BEEF EZME

Ezme-Salat mit Rinder-Tatar im Salatblatt

Für 2–4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN + 2 STUNDEN ZUM EINFRIEREN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Die Kombination aus klassischem Ezme-Salat und Beef Tatar ist ein Fixpunkt auf der »Mangal II«-Karte.

ZUTATEN FÜR DEN EZME-SALAT

- 2 Paradeiser, fein gehackt
- 50 g Kapsa- oder rote Paprika, entkernt, entstielt und fein gehackt
- 1 Sivri-Paprika (50 g), fein gehackt
- 1 ½ EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 ½ TL Salz, fein
- ½ TL Paprikaflocken, süß (tatli pul biber)
- ½ TL Sumach
- ½ TL Minze, getrocknet
- ½ TL violettes Basilikum, getrocknet (Reyhan, Türkenshop)
- 4 TL Şalgam (Rübensaft, Türkenshop)
- 4 TL Granatapfelsirup
- 4 TL Olivenöl
- 2 TL Zitronensaft

ZUTATEN FÜR DAS FLEISCH

- 80 g Rinderfilet-Endstück, gereift
- 10 g Hammelfett, geräuchert
- 1 TL Olivenöl, geräuchert (optional, sonst Olivenöl)
- 1 TL Melasse
- Salatherzen

ZUBEREITUNG

- Für den Salat Paradeiser, Paprika, Petersilie und Zwiebel gut vermischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut umrühren. Für das Tatar werden nur 70 Gramm verwendet – den Rest als Vorspeise reichen.
- Das Rinderfilet und das Hammelfett für 2 Stunden einfrieren, bis sie gefroren sind.
- Das Fleisch und das Fett in gleichmäßige, feine Würfel schneiden. In einer Schüssel vermischen und anschließend den Ezme-Salat (70 Gramm), das geräucherte Olivenöl und die Melasse unterheben.
- In einer kalten Servierschüssel servieren. Und die Salatblätter vor dem Genießen damit füllen.

MANTI MIT PILZFÜLLE

mit Joghurt und Paradeissauce

Für 2 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN + 2 STUNDEN RASTZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g Portobello-Pilze
- 200 g Champignons
- 150 g Austernpilze
- 1 EL Öl zum Braten
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Zitronensaft
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 100 ml Wasser, kochend

ZUTATEN FÜR DAS JOGHURT

- 200 g Joghurt (griechisches Joghurt oder Naturjoghurt)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Zitronensaft
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE PARADEISSAUCE

- 3 Paradeiser, reif
- 1 EL Sonnenblumenöl (oder anderes Pflanzenöl)
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Olivenöl, geräuchert (optional)
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- Butter, geschmolzen, zum Beträufeln
- Paprikaflocken, süß (tatlı pul biber) zum Bestreuen
- Minze, getrocknet, zum Bestreuen
- Saisonale Bittersalate, Wildpilze oder essbare Blüten zur Garnierung

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Die Portobellos und die Champignons auf ein Backblech legen und 20 Minuten rösten.
- Die Austernpilze vorsichtig in 160 °C heißem Öl 3 bis 4 Minuten lang frittieren, bis sie goldbraun sind.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch in 1 Esslöffel Öl 5 Minuten lang sanft braten, bis die Zwiebeln glasig sind.
- Pilze, Zwiebelmischung und Petersilie in einem Mixer fein hacken (nicht pürieren).
- Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
- Für den Teig Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen und eine Mulde in die Mitte drücken.
- Nach und nach 100 Milliliter kochendes Wasser dazugeben und mit einer Gabel 3 Minuten lang mischen, bis der Teig zusammenkommt.

- Auf einer sauberen, mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 10 Minuten kneten, bis er glatt ist.
- Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig auf etwa 2 Millimeter Dicke ausrollen oder durch eine Nudelmaschine drehen.
- In 5 Zentimeter große Quadrate schneiden.
- Mit Mehl bestäuben und die Quadrate in einem luftdichten Behälter 2 bis 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Joghurtsauce alle Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen und gut durchmischen.
- Für die Paradeissauce einen Holzkohlegrill auf mittlerer Hitze vorheizen, bis die Kohlen weiß glühend sind.
- Die Paradeiser halbieren, mit Sonnenblumenöl bestreichen und salzen.
- 15 Minuten lang grillen, bis sie rundherum verkoht sind.
- Die Paradeiser in einem Mixer grob pürieren.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch in 1 Esslöffel Öl 5 Minuten lang sanft braten, bis die Zwiebeln glasig sind.
- Die pürierten Paradeiser und das geräucherte Olivenöl hinzufügen und 20 Minuten lang köcheln lassen, bis die Sauce auf die Hälfte reduziert ist.
- Zum Anrichten die Teigquadrate aus dem Kühlschrank nehmen.
- 1 gehäuften Teelöffel der Pilzfüllung in die Mitte jedes Teigquadrats geben.
- Die Teigränder zusammenfalten und gut verschließen.
- Die Manti in reichlich Salzwasser 3 bis 4 Minuten lang kochen, bis sie gar sind.
- Mit der Joghurtsauce und der Paradeissauce, garniert mit Blüten und Blättern, servieren.



WEINBLATT-SARMA VOM GRILL *mit Makrelenfilets*

Für 2 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 1 TAG PÖKELZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Makrele in Weinblättern grillen – so einfach
kann kreatives Kochen sein!*

ZUTATEN

- 6 Weinblätter, eingelegt, Stiele entfernt
- 2 Makrelenfilets, Gräten entfernt
- 100 g Butter
- 3 ½ EL Olivenöl, geräuchert (optional)
- 1 TL Paprikaflocken, süß (tatli pul biber)
- Sonnenblumenöl zum Einpinseln

ZUBEREITUNG

- 3 Weinblätter auf einer sauberen Arbeitsfläche überlappen. Mit den anderen 3 Weinblättern wiederholen.
- Die Makrelenfilets mit der Hautseite nach unten in die Mitte legen und die Weinblätter über die Makrele rollen, dabei die Seiten einschlagen.
- Mit den restlichen Weinblättern und der zweiten Makrele wiederholen. 1 Tag im Kühlschrank lagern. Das Salz aus den eingelegten Blättern sollte die Blätter trocknen und die Makrele leicht pökeln.
- Einen Holzkohlegrill (oder eine Grillpfanne aus Gusseisen) auf mittlerer Hitze vorheizen, bis die Kohlen weiß glühend sind.
- Die in Weinblätter gewickelten Filets mit Öl bestreichen und auf den Grill legen. Jeweils 30 Sekunden von jeder Seite anbraten.
- In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter, das geräucherte Olivenöl und die Paprikaflocken (tatli pul biber) vermischen. Bei mittelhoher Hitze erhitzen, bis die Mischung anfängt zu schäumen.
- Die Makrelen auf 2 Servierteller legen. Die schäumende Butter darübergeben und heiß servieren.



JETZT NEU

DAS FALSTAFF KOCHBUCH

REZEPTE VON DEN BESTEN KÖCHEN WIENS



FÜR
NUR
€ 39,90



*GLEICH
BESTELLEN UNTER*

[GO.FALSTAFF.COM/KWK](https://go.falstaff.com/kwk)

FALSTAFF.COM

STEINPILZE SATT

Ein Gratin ist Winterwohlfühlessen pur. Und dank Erdäpfel und molliger Sauce wird hier aus einer handvoll Pilzen ein üppiges Festmahl.

Fast alle Pilze gewinnen an Geschmack, wenn sie getrocknet werden. Der Steinpilz ist da keine Ausnahme, im Gegenteil: er entwickelt so richtig kräftige, herrlich tiefe Pilz- und Röstaromen. Ein Gratin ist die ideal, um sich an diesem herrlichen Geschmack sattessen zu können: die Karoffel, der Käse und die üppige Sauce saugen sich mit dem Duft der Pilze voll und werden zu einem unwiderstehlichen Wohlfühlessen. Ein erfrischender Salat dazu und fertig ist das perfekte Spätherbstdinner. Wer will und hat, kann natürlich noch ein paar frische gebratene Pilze untermischen - in guten Jahren findet man Steinpilze schließlich bis weit hinein in den November, aber auch Parasole, Herbsttrompeten oder Eierschwammerl als Beigabe machen sich hier tadellos und sorgen für Abwechslung.



GRATIN À LA MINUTE

Das Gratin kann wunderbar vorbereitet und wieder aufgewärmt werden – schmeckt am nächsten Tag noch besser!



DOPPELT KNUSPERT BESSER

Eine Mischung aus Parmesan und Pecorino (oder Käse ihrer Wahl) sorgt für noch mehr Aroma.

STEINPILZ- ERDÄPFEL- GRATIN



MIT GETROCKNETEN
STEINPILZEN

FÜR 6 PERSONEN
ALS BEILAGE

ZUTATEN

- 250 ml Milch
- 250 ml Obers
- 1 gute Handvoll getrocknete Steinpilze
- 1 EL gehackter Thymian
- 800 g festkochende Erdäpfel
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- Butter

ZUBEREITUNG

- Milch, Obers und Steinpilze in einen Topf geben, zum Köcheln bringen und auf $\frac{2}{3}$ der Flüssigkeit einkochen. Die Steinpilze herausheben und für später zur Seite stellen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Esslöffel gehacktem Thymian würzen.
- Die 800 Gramm Erdäpfel schälen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
- Einen Auflaufform (700 Milliliter Inhalt) mit der Knoblauchzehe einreiben und mit Butter fetten. Erdäpfel schuppenförmig einschichten und dabei immer wieder einen der Pilze dazwischenstecken. Mit der Obersmischung übergießen, mit dem Käse bestreuen und Butterflöckchen daraufsetzen.
- Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Minuten backen, bis das Gratin oben goldbraun und knusprig ist.

gourmet shortlist

CREMIGE PROTEIN-POWER

Wenn cremiger Genuss auf die extra Portion Protein trifft, dann ist das das neue NÖM PRO Protein-Naturjoghurt. Mit 50 g Protein pro Becher bei 0% Fett, darf sich der ernährungsbewusste oder sportbegeisterte Genießer eine samtig weiche Textur bei vollmundigem Joghurtgeschmack mit voller Proteinpower erwarten. Egal ob pur, zum Frühstück mit frischem Obst, als Basis in der Küche oder zum Zubereiten von Dips für Gemüsesticks – das neue NÖM PRO Naturjoghurt sorgt für die extra Portion PROteinpower, ist vielseitig einsetzbar und so auch ein echter Alleskönner. Ab jetzt im 500g Becher bei Billa und Billa Plus erhältlich. noem.at



Fotos: © Shutterstock, Dieter Kühl, beige stellt



VULCANO PROSCIUTTO 18 MONATE LUFTGETROCKNET

Der Vulcano Prosciutto wird 18 Monate lang gereift, wodurch er seinen unverwechselbaren, mild-nussigen Geschmack entwickelt. Mit höchster Sorgfalt hergestellt, verkörpert dieser Schinken die handwerkliche Tradition und Qualität von Vulcano. vulcano.at



Gutschein*
exklusiv für
Falstaff-LeserInnen

€ 20.-

*Gutschein-Code:
245281F

Geschirrserie Saisons

Minimalistische Formen. Natürliche Ausstrahlung.
Individuelle Optik. Modern und doch zeitlos.
Erhältlich bei www.proidee.at



Bestellen leicht gemacht
telefonisch unter
0810-900 696** oder im Webshop
unter www.proidee.at



*Bitte die Gutschein-Nummer bei Ihrer Bestellung angeben. Natürlich können Sie Ihren € 20.- Gutschein auch im Internet unter www.proidee.at einlösen.
Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Gutschein ist für das gesamte Sortiment gültig und einmalig einlösbar. Mindestbestellwert € 200.-. Gültig bis 31.10.2024.
**Anrufe: 0,044 €/Min.

EINMAL NOCH DEN SOMMER RIECHEN

Der Duft vollreifer Quitten ist wie exquisites Parfum. Jetzt gibt es sie auf unseren Märkten, jetzt sollten sie zu leuchtend rosa Quittengelee verkocht werden. Und zu Quittenbrot!

Die Quitte ist ein uraltes, seit Jahrhunderten in unseren Breiten heimisches Obst. Sie verströmt unvergleichlich verführerischen Duft, sie ist in süßen wie salzigen Gerichten gleichermaßen unwiderstehlich. Dennoch wird man sie nicht im Supermarkt finden. Es gibt sie dieser Tage auf den Märkten, und da vorzugsweise bei jenen Händlern, die die türkische Community mindestens so im Auge haben wie die einheimische. Es ist, man kann es nicht anders sagen, ganz eindeutig das Verdienst unserer Mitbürger aus der Türkei, dass wir der Quitte in unseren Breiten noch einigermaßen habhaft werden. Dabei gibt es kaum einen köstlicheren Duft in der Wohnung, als wenn eine Schüssel frisch gekaufter Quitten dasteht. Greifen Sie zu, wenn Sie sie am Markt entdecken, leuchtend, fast giftig gelb und von scheinbar keuschem Flaum überzogen. Quitten sind in jedem Fall eine Bereicherung der Küche – sogar dann, wenn man gar nicht vorhat, sie zu verkochen. So unnahbar hart und ungenießbar (Quitten müssen vor dem Essen gegart werden) sie sich dem fruchtlüsternen Blick aufs Erste präsentieren, so wollüstig entfalten sich nämlich ihre Wohlgerüche, sobald sie zu Hause in der Obstschüssel zu liegen kommen.



Falstaff-Rezepte-Chefredakteur
SEVERIN CORTI

Die Quitte verströmt einen subtilen, zart an Rosen und irgendwie auch an Gummibärchen gemahnenden Duft, der ebenso fein strukturiert wie lockend ist und die Küche über Tage mit ihrem Aroma erfüllen kann. Quitten sind auch deshalb ein ideales Lagerobst, wie gemacht, um noch an kargen Wintertagen von der vergangenen Pracht der Erntezeit zu künden. Aber sie offenbaren diese Pracht erst auf den zweiten Blick – vielleicht ist das der Grund, warum die einst so häufige Frucht aus unseren Obstgärten beinahe verschwunden ist. In der Levante hingegen, speziell im

Osten der Türkei, ist die Quitte aus der herbstlichen Küche aber nach wie vor nicht wegzudenken. Das ist unser Glück: In türkischen Obst- und Gemischtwarengeschäften sind Quitten bis weit in den Winter hinein Teil des Standardangebots.

Frisch vom Baum, in dichten Flaum gehüllt, kann sie schnell einmal für die allzu rustikale Schwester der Birne gehalten werden. Wie anmutig und füllig ihre Rundungen gezeichnet sind, wie lockend ihre goldene Schale glänzt – das zeigt sich erst, wenn man sie in die Hand nimmt und mit einem weichen Tuch poliert. Dann wird auch offenbar, warum man ihr nachsagt, dass Rubens sie als Vorbild für viele seiner so prachtvoll im Fleisch stehenden Hinterteile hergenommen habe.

Die außerordentliche Härte ihres Fruchtfleisches macht sie schwierig in der Handhabung – schälen, entkernen sollte man nur mit einem wirklich scharfen Messer und entsprechender Vorsicht ins Auge fassen. Ist aber für viele Zubereitungen gar nicht notwendig. Im Gegenteil: Für Quittengelee, das mit seiner leuchtend rosa Farbe und dem himmlischen Duft geradezu kitschig köstlich schmeckt, ist das in Schale und Kernen reichlich enthaltene Pektin ein Segen. Ganz ohne Gelierzucker erstarrt es zu sanft wabbelnder Perfektion. >



Das Gelb der reifen Quitte ist ganz besonders intensiv – wie ihr Duft.

Die Quitte verströmt einen subtilen, zart an Rosen und irgendwie auch an Gummibärchen gemahnenden Duft, der die Küche über Tage mit ihrem Aroma erfüllen kann.

> Und so geht's: Als Erstes werden die Quitten von ihrem sympathischen Flaum befreit, dann gewaschen und mithilfe eines scharfen Messers geachtelt. Die Fruchtstücke mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und zugedeckt etwa zwei Stunden köcheln lassen, bis die Quitten richtig weich sind. Die Mischung in ein Sieb oder ein Tuch gießen und über Nacht abtropfen lassen. Nicht ausdrücken, sonst wird das Gelee nicht schön durchsichtig. Pro 600 Milliliter Quittensaft 500 Gramm Zucker und den Saft einer Zitrone zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Schaum, der sich bildet, abschöpfen und so lange kochen, bis es die richtige Konsistenz erreicht hat. Das merkt man einerseits an der Farbe (Dunkelrot), an der Art des Blasenwurfs (schwer zu beschreiben) und am Geliertest: einen kleinen Tropfen auf einen eiskalten Teller geben, kurz warten und dann sehen, ob der Saft Falten wirft, wenn man mit dem Finger durchfährt. Wenn es so weit ist, kochend heiß in sterilisierte Gläser abfüllen, dicht verschließen und umgedreht 24 Stunden in Ruhe stehen lassen. So bildet sich ein Vakuum im Glas, was die Haltbarkeit drastisch erhöht. Quittengelee schmeckt göttlich auf einer Scheibe frischem Sauerteigbrot, das mit gesalzener Butter dick beschmiert wurde.

Wer sich die Mühe gemacht hat, die Quitten vor dem Kochen sorgfältig zu entkernen (und die Kerngehäuse in ein Mulltuch gebunden mitgekocht hat), der kann das verbliebene Fruchtfleisch zu Quittenkäse weiterverarbeiten. Dafür das Fruchtfleisch zerstampfen, pürieren oder sonst wie zerkleinern und eins zu eins mit Zucker mischen. Die Masse unter häufigem Rühren und auf nicht zu hoher Temperatur etwa drei Stunden köcheln lassen. Vorsicht: Es brennt leicht an!

Wenn das Mus fast so rot ist wie das Gelee (ganz so rot habe ich es leider nicht hinbekommen), es etwa einen Zentimeter dick auf Backpapier streichen. Über Nacht an einem kühlen Ort stehen und trocknen lassen, dann wenden und nochmals stehen lassen. Danach lässt das Quittenbrot sich in Quadrate schneiden und, idealerweise mit frischem Lorbeer, ebenso dekorativ wie aromatisch verzieren und in Backpapier

schlagen. Schmeckt ideal gut zu Hartkäse, lässt sich sehr gut verschenken. In diesem Sinne: schönen, köstlich duftenden Herbst!

Tajine von der Wildschweinschulter mit Quitten

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 EL Olivenöl
- 1 kg Wildschweinschulter, in 4 cm große Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 2–3 Zwiebeln, geschält und geachtelt
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Biozitrone
- 5 EL Ras-el-Hanout-Gewürz
- 8 Wacholderbeeren, gehackt
- 1 EL Paradeismark
- 1 EL Honig
- 400 ml Geflügelfond oder Wasser
- 2 Quitten, geschält und entkernt
- Je ½ Bund Petersilie und Minze
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 140 °C vorheizen. Öl in einem großen ofenfesten Topf (idealerweise aus Gusseisen) erhitzen. Das Wildschwein salzen, pfeffern und im Öl gut Farbe nehmen lassen. In 2 bis 3 Durchgängen arbeiten, damit nicht zuviel Fleisch in der Pfanne ist – sonst dünstet das Fleisch mehr, als es brät. Herausheben und warm stellen.
- Butter in den Topf geben, die Zwiebelachteln 10 Minuten darin weich werden lassen, bis sie etwas Farbe genommen haben. Den gehackten Knoblauch zugeben. Mit geriebener Schale einer Zitrone, Wacholder und der Gewürzmischung Ras el-Hanout 1 Minute durchrösten, dann mit Paradeismark, Honig, Fond oder Wasser und dem Saft von ½ Zitrone ablöschen. Das Fleisch und die geviertelten Quitten zugeben, zudecken, zum Kochen bringen und in den Ofen schieben. Nach etwa 2 Stunden den Deckel abnehmen, auf 160 °C hochdrehen und noch 30 Minuten schmurgeln lassen. Herausnehmen, Fleisch und Quitten vorsichtig aus dem Bratensaft heben. Den Schmorsaft bei hoher Hitze einkochen lassen, bis er gute Konsistenz hat. Abschmecken, mit Zitronensaft würzen, mit gezupfter Minze und Petersilie garnieren und mit Couscous oder Reis auftragen. <



DAS CHRISTKIND BACKT

ZUM

**HOFER
PREIS,**

WIENER ZUCKER
STAUBZUCKER
500 g



-13%
per Packung ~~1,15~~
0,99
1,98/kg

GÜNTIGER SEIT 30.09.2024

BELLA
BOURBON
VANILLESCHOTEN
2 Stk.



per Packung
1,99

BELLA
BACKPULVER
10 x 15 g



per Packung
0,59
0,39/100 g

Hergestellt in
Österreich

NUSETT
KOKOSFETT
250 g



per Stück
1,49
5,96/kg

Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Kein Flaschenpfand, sofern nicht ausdrücklich ausgewiesen. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge bzw. Symbolfotos. Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise. Bitte beachten Sie, dass vereinzelte Filialen ein abweichendes Sortiments- und Aktionsartikelangebot führen. Diese sind auf hofer.at/filialen zu finden sowie vor Ort entsprechend gekennzeichnet. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Vanillekipferl

einfach | Zubereitung 15 min | Kochzeit 8 min | Gesamtzeit 23 min

- 100 g BELLA Mandeln, gemahlen
- 140 g MILFINA Teebutter
- 100 g WIENER ZUCKER Feinkristallzucker
- 1 BELLA Vanilleschote
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freiland-Eier
- 200 g KORNGOLD Weizenmehl, glatt
- 3 EL WIENER ZUCKER Staubzucker
- 1 EL WIENER ZUCKER Feinkristallzucker
- Küchengeräte
- Backpapier

Zubereitungsart

Die weiche Butter schaumig schlagen und mit dem Zucker verrühren. Die Vanillestange längs halbieren und das Mark herauschaben. Die Hälfte des Vanillemarks zur Masse geben, Eigelb unterheben und gut verrühren. Mehl und Mandeln untermischen. Die Hände bemehlen und den Teig zu drei Rollen mit etwa 2 cm Durchmesser formen. In eine Folie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigrollen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Kleine Rollen mit spitz zulaufenden Enden formen und zu Halbmonden verbiegen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kipferl darauf setzen und etwa 12-14 Minuten backen. Die Kipferl sollen hell bleiben. Das restliche Vanillemark mit Staubzucker und Zucker vermischen und die warmen Kipferl darin wälzen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen.

Tipp:

Die Enden der Kipferl nicht zu spitz formen, sonst werden sie beim Backen schnell zu dunkel.

BELLA
VANILLINZUCKER
15 x 8 g



per Packung

0,44

0,37/100 g



Da bin ich mir sicher.

GRANDESSA FRUCHTAUFSTRICH ZUM BACKEN

- Marille oder
 - Ribisel
- 675 g



per Glas

2,79

4,13/kg

RIQUET INLÄNDER RUM

38 % Vol.
1 l



per Flasche

9,49

HAPPY HARVEST FEINKRISTALL- ZUCKER

1 kg



-13%

per Packung ~~1,15~~

0,99

GÜNSTIGER SEIT 30.09.2024

BELLASAN DELIKATESSE- WÜRFEL

250 g



per Stück

0,89

3,56/kg

BELLA HASELNÜSSE GEMAHLEN

200 g



per Packung

2,49

1,25/100 g

BELLA MANDELN GEMAHLEN

200 g



per Packung

1,99

1,00/100 g

Der neue backen-
katalog ist da!

JETZT ONLINE
BLÄTTERN





FRÜCHTE DER VERSUCHUNG

Apfel, Quitte oder gar doch eine Birne? Die Bibel sagt nicht, welche die Frucht war, der Eva nicht widerstehen konnte. Verführerisch genug sind sie alle drei.

FOTOS LENA STAAL/STAAL STUDIO FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



SCHOKOKUCHEN

mit pochierten Birnen und Karamell-Fudge

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 ½ STUNDEN + 2 STUNDEN ZUM AUSKÜHLEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Birnen und Schokolade sind eine Verbindung direkt aus dem Paradies. Kein Wunder, dass dieser Kuchen einfach unwiderstehlich ist.

PRODUKT-TIPP

DARBO HASELKUSS NOUGATCREME

Eine verführerische Nougatcreme mit 13 Prozent Haselnüssen, ohne Palmöl und in einer praktischen Dosierflasche. Perfekt für Brot, Crêpes, Müsli oder Früchte – sauberes Portionieren garantiert! Probieren Sie den „Haselkuss“ im Handel!

Erhältlich im Lebensmittelhandel



ZUTATEN

- 330 g brauner Zucker
- 1 EL Instantkaffeepulver
- 250 g Butter, gehackt (+ etwas mehr zum Ausfetten der Form)
- 200 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 2 Eier
- 250 g Weizenmehl, glatt
- 1 TL Backpulver
- 30 g Kakaopulver
- 50 g Haselnüsse, geröstet, grob gehackt
- Zartbitterschokolade, grob gehackt
- Schlagobers zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE KARAMELLEBIRNEN MIT OBERS

- 4 Birnen, klein, fest, geschält
- 200 g brauner Zucker
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 200 ml Schlagobers
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 150 °C vorheizen. Eine runde Kuchenform (17 Zentimeter Durchmesser) ausbuttern.
- Zucker, Kaffeepulver, Butter, Schokolade und 370 Milliliter heißes Wasser in einem großen Topf bei niedriger Hitze vermengen. Unter Rühren 5 bis 7 Minuten schmelzen

lassen, bis die Mischung glatt ist. In eine hitzebeständige Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Eier zugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Mehl, Back- und Kakaopulver unterrühren. In die vorbereitete Form gießen. 1 Stunde backen oder bis ein eingesteckter Holzspieß sauber herauskommt. Abkühlen lassen.

- Währenddessen die Birnen, den Zucker und die Gewürze in einem mittelgroßen Topf mit kaltem Wasser bedecken und zugedeckt köcheln, bis die Birnen weich sind, ca. 40 bis 60 Minuten. Die Birnen herausheben. Die Hitze erhöhen und den Sirup zum Kochen bringen. Gelegentlich umrühren und 10 Minuten kochen, bis der Sirup auf ein Viertel reduziert ist. Obers hinzufügen. 5 Minuten weiterkochen, bis die Sauce eindickt. Das Salz einrühren. 10 Minuten abkühlen lassen, dann in eine hitzebeständige Schüssel umfüllen und 1 Stunde im Kühlschrank eindicken lassen.
- Das geschlagene Schlagobers in einer Schüssel mit etwas Karamellsauce beträufeln und vorsichtig umrühren, damit ein Marmoriereffekt entsteht. Den Kuchen auf eine Servierplatte setzen. Das Obers darübergeben und die Birnen darauf anrichten. Mit Haselnüssen und extra Schokolade bestreuen. Mit der restlichen Karamellsauce beträufeln und servieren.







KARAMELLISIERTE APFELKÜCHLEIN *mit Blätterteig*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Blüten zum Dessert? Klar, Äpfel gehören schließlich zu den Rosengewächsen! Wir machen die Verwandtschaft sicht- und schmeckbar.

ZUTATEN

- 2–3 rote Äpfel
- 2 Rollen Blätterteig
- 2–3 EL Marillenmarmelade, passiert
- ½ Zitrone
- Staubzucker

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eine Muffinform großzügig einfetten. Die Äpfel in zwei Hälften schneiden, das Kerngehäuse mit einem Melonenausstecher entfernen und die Äpfel mit einer Mandoline in etwa 2 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Eine mikrowelleneignete Schüssel mit dem Saft einer halben Zitrone und mit Wasser füllen und die Scheiben einlegen, damit sie sich nicht verfärben. Die Scheiben 4 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, damit sie biegsam werden, abtropfen lassen.
- Den Teig in 6 Streifen schneiden, die knapp doppelt so breit sind wie die Apfelscheiben. Dünn mit Marillenmarmelade bestreichen. Die Apfelscheiben mit der Hautseite nach oben auf die obere Hälfte des Streifens legen, sodass sie über den Teigrand hinausragen und sich überlappen. Den unteren Teil des Teigs über die Äpfel klappen. Den Streifen vorsichtig aufrollen und dabei fest zusammendrücken. Sofort in die Muffinform legen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- Für 30 Minuten backen, bis die Apfelscheiben karamellisiert sind und der Teig goldbraun gebacken ist. Vor dem Servieren reichlich mit Staubzucker bestreuen. Dazu passt mit Vanillezucker geschlagenes Obers.

APFEL-ZIMT-SCHNECKEN mit Zuckerfondant

Für 12 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 3 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Flauschig weich, saftig und herrlich apfelig –
so verführerisch herbstlich haben Zimtschnecken
noch nie geschmeckt!*

ZUTATEN

- 90 g Zucker
- 7 g Salz
- 80 g Butter, zimmerwarm, plus ein wenig zum Anbraten der Äpfel
- 1 großes Ei
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 450 g Mehl, universal
- 6 g Trockengerm
- 250 ml Milch, zimmerwarm
- 3 Äpfel, am besten eine feste, säuerliche Sorte, geschält und klein gewürfelt
- 100 g Zimtzucker (Kristallzucker, mit reichlich gemahlenem Zimt gemischt)
- Öl

ZUTATEN FÜR DAS FONDANT

- 240 g Staubzucker, gesiebt
- 2 EL Milch oder Wasser

ZUBEREITUNG

- Zucker, Salz und Butter in der Küchenmaschine mit einem Teighaken cremig rühren. Das Ei und die Zitronenschale unterheben, dann Mehl, Germ und Milch zugeben. Auf niedriger Stufe mixen, bis der Teig eine Kugel bildet. Geschwindigkeit erhöhen und 10 Minuten weiterkneten, bis der Teig seidig und geschmeidig ist. Eventuell während des Mischens etwas Mehl oder Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Die Teigkugel in eine geölte Schüssel legen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden gehen lassen, oder bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Inzwischen die Äpfel in einer Pfanne in der restlichen Butter braten, bis sie weich sind und etwas Farbe genommen haben. Auskühlen lassen.
- Die Arbeitsfläche mit etwas Öl einsprühen oder einpinseln. Den Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen, etwa 1,5 Zentimeter dick, 35 Zentimeter breit und 30 Zentimeter lang. Die Oberfläche des Teigs mit dem Zimtzucker bestreuen, die Apfelstücke darauf verteilen und den Teig zigarrenförmig einrollen. Mit der Nahtseite nach unten in 8 bis 12 gleichmäßige Stücke schneiden, jedes etwa 4,5 Zentimeter dick.
- Auf einem Backblech mit Backpapier so platzieren, dass etwa 1,5 Zentimeter Platz zwischen den Schnecken ist. Locker mit Frischhaltefolie bedecken und bei Zimmertemperatur 75 bis 90 Minuten

- gehen lassen, bis sie sich fast verdoppelt haben und zusammengewachsen sind.
- Für das Fondant die Zutaten mit einem Schneebesen oder einer Gabel gut verrühren, bis eine glatte, dickflüssige Masse entsteht. Falls die Glasur zu dick ist, ein paar Tropfen mehr Milch oder Wasser hinzufügen. Ist sie zu dünn, einfach mehr Zucker einrühren.
- Das Backrohr auf 175 °C vorheizen. Die Schnecken 20 bis 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Etwa 10 Minuten in der Form abkühlen und dann mit weißer Fondantglasur beträufeln, während sie warm, aber nicht zu heiß sind.







GEBACKENE APFELKNÖDEL mit Rum und Kanarimilch

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Der Apfelknödel ist der älteste österreichische Fruchtknödel und wurde schon lange vor Marillen- oder Zwetschgenknödel genossen. In letzter Zeit ist es still um ihn geworden – höchste Zeit, dieses uralte Rezept wiederzubeleben!

ZUTATEN

- ¼ l Weißwein
- 2 cl Rum
- 100 g Zucker
- 350 g säuerliche Äpfel, geschält und in ca. 1 cm große Würfel geschnitten
- Mark von ½ Vanilleschote
- 80 g Butter, zimmerwarm
- 2 Eier
- 250 g Weißbrot vom Vortag, entrindet, oder, noch besser, Striezel oder Brioche
- Etwas gemahlener Zimt
- Butterschmalz zum Frittieren
- Mehl, Eier und Brösel zum Panieren
- Kristallzucker zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE KANARIMILCH

- 250 ml Obers
- 250 ml Milch
- Mark von ½ Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 Schuss Cognac

ZUBEREITUNG

- Weißwein, Rum, halbe Vanilleschote und Zucker in einem Topf zum Köcheln bringen, Äpfel zugeben und sieden, bis sie weich sind, etwa 5 Minuten. Abseihen und Sud aufheben. Die Äpfel etwas auskühlen lassen.

- Inzwischen die Kanarimilch zubereiten. Obers, Milch und geöffnete Vanilleschote samt ihrem Mark zum Sieden bringen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Milch-Obers-Mischung unter ständigem Rühren zum Eigelb gießen, dann alles zurück in den Topf geben und auf niedriger Flamme ständig rühren, bis es eindickt, aber bevor das Ei ausflockt. Am besten behilft man sich mit einem Thermometer: die Zieltemperatur ist etwa 80 °C. Von der Hitze nehmen und einen guten Schuss Cognac einrühren.
- Die Butter und die Eier schaumig rühren und dann die Äpfel, den Zimt und das Brot bzw. Brioche unterheben. 15 Minuten ziehen lassen und, wenn die Masse sehr trocken ist, mit etwas von dem Sud auf die gewünschte Konsistenz bringen.
- Das Butterschmalz auf die passende Temperatur zum Frittieren bringen. Kleine Knödel von etwa 4 Zentimeter Durchmesser formen. In Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und schwimmend im Fett herausbacken, bis sie rundum knusprig sind. Noch heiß in Kristallzucker wälzen und mit Kanarimilch servieren.

KANDIERTE QUITTEN mit Mascarpone und Pistazien

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 3 Quitten, geschält, halbiert und entkernt
- 350 ml Wasser
- Saft von 1 Zitrone
- 150 g Zucker
- 2 Zimtstangen
- 7–8 Nelken
- Schale von ½ Zitrone
- 75 g Butter
- 120 ml Mascarpone zum Servieren
- 4 EL Staubzucker
- 4 EL Pistazien, gehackte, und Rosenblätter, getrocknet, zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Die Quitten halbieren und entkernen. Wasser, Zitrone, Zucker, Zimt, Nelken und Zitronenschale in einem Topf zum Köcheln bringen. Die Quitten hineinlegen und bei geschlossenem Deckel sanft schmoren, bis die Quitten weich sind, etwa 45 Minuten.
- Kurz im Sirup auskühlen lassen. Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen und braun werden lassen, bis sie herrlich nussig duftet. Mascarpone mit dem Staubzucker glatt rühren.
- Die Quitten auf einem tiefen Teller anrichten und etwas Sirup angießen. Mit der braunen Butter beträufeln, dann einen großen Klecks der Mascarpone Mischung daraufsetzen. Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien und Rosenblättern bestreuen.

Ein Klassiker aus der Türkei, einem Land, dessen Bewohner die Quitte lieben wie sonst nur wenige.

PRODUKT-TIPP

HASELNUSS & KAKAO CREME BONNE MAMAN

Bonne Maman gewinnt die Herzen von Groß und Klein mit ihrer süßen Haselnuss & Kakao Creme, zartschmelzend und reich an Haselnüssen, aber natürlich ohne Palmöl.

€ 4,49

bonnemaman.at







IN SCHMALZ GEBACKENE APFELRADELN *in Kardamom-Zimt-Zucker*

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

Ein immer wieder köstlicher Klassiker. Wir peppen ihn mit etwas Kardamom im Zimtzucker auf.

ZUTATEN

- 200 ml Vollmilch
- 1 Ei
- 2 cl Calvados oder Apfelschnaps
- 160 g Mehl, universal
- 4 Äpfel, säuerlich, geschält und entkernt
- 700 ml Schweineschmalz zum Frittieren
- 90 g Zucker
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- Staubzucker nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Milch und Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen. Den Calvados hinzufügen und die Mischung zum Mehl geben. Kräftig rühren, bis der Teig glatt ist. Die Textur sollte der eines Palatschinkenteigs ähneln.
- Die Äpfel in je 5 Scheiben schneiden (½ Zentimeter dick).
- Das Schmalz auf 190 °C erhitzen.
- Die Apfelscheiben portionsweise in den Teig tauchen. Maximal 5 Apfelscheiben in das Schmalz legen und 3 Minuten auf der ersten Seite backen.
- In der Zwischenzeit Zucker mit Kardamom und Zimt in einer Schüssel vermischen und beiseitestellen.
- Die Apfelringe im Schmalz wenden und weitere 2 Minuten backen.
- Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Fett zu entfernen.
- Die Apfelringe auf beiden Seiten in die Zuckermischung tauchen. Mit dem Rest der Apfelringe wiederholen.
- Nach Geschmack mit Staubzucker bestreuen.



Eine grandiose Darbietung.

Sobald man ein Glas dieser Seltenheit öffnet, weiß man um ihre Einzigartigkeit – Seville Bitter Orange macht sich hervorragend am Butterbrot sowie in der Crêpe.

ÄPFEL, BIRNEN & QUITTEN

Von der richtigen Sorte bis zur richtigen Zubereitung: fünf Tipps für mehr Freude mit Äpfeln, Birnen und Quitten.

Früher war nicht alles schlechter

Alte Apfelsorten, scheint es, enthalten tatsächlich oft mehr gesunde Inhaltsstoffe als moderne. Das liegt unter anderem daran, dass bei neuen Sorten jene Stoffe weggezüchtet wurden, die dafür sorgen, dass sich Äpfel nach dem Anschneiden oder Anbeißen braun verfärben. Genau diese Stoffe aber könnten sehr gut für uns sein. Klingt komisch, ist aber so: Alte Apfelsorten werden oft auch von Menschen vertragen, die auf Äpfel allergisch sind.

Marmelade kommt von Quitte

Quittenschalen und -kerngehäuse enthalten ganz besonders viel Pektin, jenen Stoff, der Marmelade ihre schöne geleeartige Konsistenz gibt. Sogar unser Wort Marmelade geht auf das portugiesische Wort für Quitte, »marmelo«, zurück. Heben Sie Schalen und Abschnitte daher auf (etwa auch im Tiefkühler) und verwenden Sie sie beim nächsten Einkochen als Gelierzuckerersatz.

Innere Reife

Birnen reifen von innen nach außen, nicht von außen nach innen – weswegen es mitunter schwierig sein kann, zu wissen, wann sie perfekt sind. Riechen Sie an ihnen und drücken Sie sie sanft, um einen besseren Eindruck zu bekommen.



Roh ungenießbar

Die allermeisten Quittensorten sind roh steinhart und ungenießbar. Moderne Sorten garen zwar etwas schneller als alte, aber auch sie brauchen fast immer mindestens 15 Minuten Hitze, bis sie gut werden.

Die richtige Sorte

Es gibt Tausende verschiedene Apfelsorten, und alle haben unterschiedliche Eigenschaften. Der Boskoop gilt in Österreich aufgrund seines tollen Aromas als bester Strudelapfel, zerfällt aber beim Kochen. Der Topaz ist ein toller Allrounder, der auch gegart seine Form behält, etwa im Kompott. Gravensteiner, Kronprinz Rudolf, Cox Orange, Rubinette, Elstar und Kanzi sind ebenfalls wunderbar zum Kochen geeignet.

! Mehr über Äpfel und Birnen online unter:
• falstaff.at

EIN GENUSS, DER BLEIBT

Ein Besuch im Mostviertel, inmitten dieser uralten Mostbirnenlandschaft, ist nicht nur eine Reise durch sanfte Hügel, sondern auch ein Eintauchen in Tradition, Geschmack und Entspannung.



Bernadette und Peter Haselberger ernten nur das, was der Birnenbaum selbst fallen lässt – per Hand werden die besten Birnen für den Most ausgewählt.



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union

Europäischer Landwirtschafts- und Entwicklungsfonds
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

LEADER LE 14-20
Entwicklung mit dem Land

Im westlichen Mostviertel, an der Grenze zu Oberösterreich, prägen Birnbäume die sanften Hügel, als wären sie hier schon immer die stillen Hüter der Landschaft gewesen. Die Mostbirne, mit ihrem charaktervollen Geschmack, steht im Mittelpunkt dieser Region, der sogenannten Moststraße – sowohl landschaftlich als auch kulturell. Familie Haselberger kennt das Geheimnis dieser besonderen Frucht und hat es sich zur Aufgabe gemacht, das volle Potential der Mostbirne zu zeigen.

Ihr Mostproduktionsbetrieb beherbergt wahre Schätze, wie ein über 160 Jahre alter Birnbaum beweist. Mit Respekt vor der Natur greift die Familie nur wenig ein: Ein Baumschnitt hier, ein junger Setzling dort, der Rest wird dem natürlichen Kreislauf überlassen. So entsteht ihr sortenreiner Bir-

WIR HABEN EINEN BAUM, DER 163 JAHRE ALT IST. JEDES JAHR GIBT ES EINE ABFÜLLUNG NUR VON DIESEM EINEN BAUM.

BERNADETTE HASELBERGER

nenmost – trocken ausgebaut, naturbelassen und teils in Holzfässern gereift. Die Haselbergers haben durch jahrelanges Experimentieren den Weg von traditionellem Birnenmost hin zu einem Qualitätsprodukt gefunden, das selbst Sommeliers begeistert. Ihre Erfolge bei der Falstaff Most Trophy zeugen von der Hingabe und dem handwerklichen Geschick, mit dem sie ihre Produkte kreieren.

MOSTVIERTLER GENUSSREISE
Für Genussreisende ist das Mostviertel mehr als nur eine Region – es ist ein Erlebnis. Die sanft-hügelige Landschaft der Moststraße eignet sich ideal zum Radfahren oder E-Biken, vorbei an imposanten Vierkanthöfen und den majestätischen Birnbäumen. Kleine Heurigen laden zur Verkostung ein, und wer länger bleiben möchte, kann zum Beispiel im RelaxResort Kothmühle übernachten. Hier wartet ein 20.000 m² großer Garten, eine exquisite Mostviertler Küche und ein Wellnessbereich, der Erholung auf höchstem Niveau verspricht.

INFO

Weitere Informationen unter mostviertel.at

ZUM DAHIN- SCHMELZEN

Die Italiener wissen, dass Toast nicht bloß ein Snack, sondern eine grandiose Mahlzeit sein kann. So wie dieser!

In unseren Breiten wird Sandwich oft als Jause oder Snack gering geschätzt. Leberkäsemmel, Mohnflesserl mit Käse, Schnittlauchbrot – das sind köstliche kleine Gerichte, aber nicht wirklich Mahlzeiten. In Italien und auch im angelsächsischen Raum hingegen wird dem belegten Brot ganz andere Aufmerksamkeit zuteil. Da wird durchaus Aufwand betrieben, dafür ist das Sandwich, der Toast dann eine echte Mahlzeit. Hier geht es etwa nur darum, ein paar Kirschlordeisen der brüllenden Hitze des Backrohrgrills auszuliefern, auf dass ihre süßen Säfte karamellisieren und sich mit dem Aroma gerösteten Knoblauchs vermählen. Mozzarella und knackigen Rucola dazu, alles zwischen zwei Scheiben Brot packen und langsam toasten. Mehr braucht es nicht für großen Genuss!

CRISPY UND SAFTIG!

Kräftige Röstaromen sind der ideale Kontrast zum fruchtig-geilen Schmelz der Fülle.

GRILLED CHEESE SANDWICH

MIT MOZZARELLA
UND GEGRILLTEN
PARADEISERN

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

- 500 g gelbe und rote Kirschlordeisen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Kugeln Mozzarella
- 4 Scheiben Weizensauerteigbrot
- ½ Packung Rucola, ca. 80–100 g, gewaschen
- Salz
- Olivenöl
- Chiliflocken

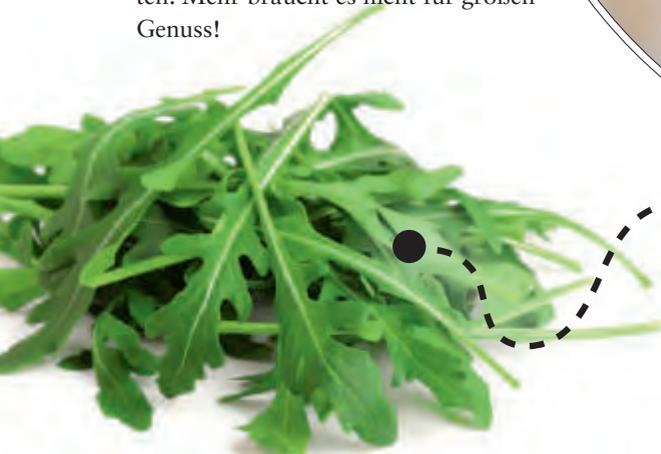
ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf höchster Stufe Grill mit Umluft vorheizen.
- Die Pardeiser auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, mit geriebenen Knoblauchzehen, reichlich Salz und 2 bis 3 Esslöffeln Olivenöl einreiben und direkt unter den Grill schieben, 20 bis 25 Minuten, bis die Pardeiser geplatzt sind und die Haut gut angekockelt ist. Etwas abkühlen lassen.
- Die Mozzarella in dicke Scheiben schneiden und über 2 Scheiben Brot verteilen. Pardeiser daraufschichten. Nach Geschmack mit Chiliflocken würzen.
- Rucola in den Bratensäften der Pardeiser wenden und ebenfalls auf den Toast legen.
- Mit den verbliebenen Brotscheiben verschließen und im Toastgrill für ca. 5 bis 7 Minuten grillen.
- In der Mitte durchschneiden und servieren.



PFEFFRIGES GRÜN

Rucola bildet den idealen Kontrast zur fruchtigen Süße der gegrillten Pardeiser – und zum seidigen Schmelz des Käses!



gourmet shortlist

GRANOLA MIT DARBO HASELKUSS

Zutaten:

- 100 g Darbo Haselkuss
- 100 g Darbo Blüten- oder Waldhonig
- 150 g Nüsse (z. B. Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse)
- 200 g Haferflocken
- 50 g Rosinen
- 50 g Leinsamen
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Kürbiskerne
- 25 g Buchweizenkörner
- 2 EL Sesamsamen
- Saft und 1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Orange
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 70 g Kokosöl

Zubereitung:

Für das Granola den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Honig in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Große Nusskerne grob hacken. Alle Zutaten für das Granola gut in einer Schüssel vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. 25–30 Minuten goldbraun rösten, ca. alle 10–15 Minuten umrühren. Granola abkühlen lassen und in einem Glas mit Deckel luftdicht aufbewahren. darbo.com/at/rezept



Fotos: beige stellt



© Stefan Kristoferitsch, Adobe Stock

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

ICH BIN SO FREI

Höchster Genuss und Freude an herausragendem Handwerk sind längst nicht mehr nur Weintrinkern vorbehalten. Eine neue Szene von Manufakturen edler, nicht alkoholischer Speisenbegleiter formiert sich, um auch jenen, die nicht trinken wollen, herausragend komplexe Freude ins Glas zu schenken.



Falstaff Sommelière des Jahres Friederike Duhme (»Esslokal«, Hadersdorf) freut sich über komplexe, handwerklich hergestellte Speisenbegleiter ohne Alkohol.



Der Teepilz verwandelt gezuckerten Tee in Kombucha.



Für Thomas Grömer ist nicht alkoholische Speisenbegleitung so ziemlich das Normalste überhaupt – dabei ist er einer Flasche edlen Burgunders zum Abendessen keineswegs abgeneigt. Der Mann hat aber auch jahrelang in Japan gelebt, und da ist Tee zu gutem Essen immer noch der Standard. Dass Grömer außerdem Gründer und CEO der auf exklusiven Tee spezialisierten Firma Teepapst ist, hilft wahrscheinlich auch.

»Guter Tee bietet mit seiner Fülle an Nuancen, der Komplexität der Aromen und der Kombination aus Frische und Tiefe, gepaart mit den herben Tannin-Noten und der zarten Bitterkeit eine sensorische Erfahrung, die sonst nur der Wein bieten kann«, sagt der Mann, der im japanischen Shizuoka zwei Jahre lang Teeologie studiert hat – auf Japanisch, wohlgemerkt. Während

in Japan und China Wein immer beliebter wird, etabliert sich in unseren Breiten umgekehrt ein Trend zu alkoholfreier Speisenbegleitung. Einerseits wird seit ein paar Jahren generell weniger Alkohol konsumiert, was sich auch beim Wein bemerkbar macht – und andererseits gibt es immer mehr Menschen, die zwar auch unter der Woche gern sehr gut essen, dies wegen intensiver Herausforderungen am Arbeitsplatz aber nicht immer mit Alkoholgenuss verbinden möchten. Bei jungen Gästen ist die Gleichung, wonach gutes Essen automatisch mit einem »guten Tropfen« der traditionellen (also alkoholischen) Art einhergeht, keineswegs ausgemacht.

Besonders in der gehobenen Gastronomie steht inzwischen die Sommelière oder der Sommelier auf gut Wienerisch ziemlich »nackert« da, wenn es für Gäste, die nicht trinken wollen, bloß Wasser, Limo und >



Thomas Grömer von Teepapst hat in Japan Teeologie studiert und weiß um die komplexen Nuancen von Tee als Speisenbegleiter.



MIONETTO

FONDATA NEL 1887

Aperitivo?

0,0%





Matcha (im Bild rechts mit dem charakteristischen Pinsel für die Zubereitung) ist ein fantastischer Begleiter der edlen Küche. Oben: Gerade im sprudeligen Bereich ist das Angebot nicht alkoholischer Speisenbegleiter inzwischen hochattraktiv.



> Saft zur erlesenen Speisenfolge gibt. »Da hat sich in den vergangenen Jahren ganz unglaublich viel getan«, sagt etwa Falstaff Sommelière des Jahres Friederike Duhme vom »Esslokal« in Hadersdorf am Kamp, »und ich bin so froh, dass ich Gästen, die keinen Alkohol wünschen, mittlerweile eine ganze Fülle an sehr spannenden und tollen Alternativen anbieten kann.« Es sei einfach wunderbar, so Duhme, dass man nun auch Nichttrinkern dasselbe Maß an Zuwendung und individueller Beratung zukommen lassen könne wie Weintrinkern: »Da habe ich mich früher wirklich entsetzlich gefühlt, wenn einerseits die Weintrinker total hingebungsvoll umsorgt und beraten wurden – ich aber andererseits nur Saft oder Wasser oder eben alkoholfreies Bier anbieten konnte, wenn jemand etwas anderes zum Essen trinken wollte.« Entalkoholisierter Wein sein zwar längst erfunden, so Duhme, »da vermittelt mir der Geschmack aber immer noch zu deutlich, dass es sich eben um ein Ersatzprodukt handelt«.

Es überrascht nicht, dass die neuen Weinalternativen sehr oft in sehr weinähnlicher Aufmachung, in der Bouteille, zum Teil sogar mit Korken, präsentiert werden. Fermentierte Auszüge aus Früchten und Gemüse (Rote Rübe zum Beispiel!), oft mit Kombucha angesetzt, um mehr Komplexität herauszukitzeln, bilden da oft den Ausgangspunkt. Dazu kommen Tee und andere Tinkturen, die für komplexe Tannin-Noten sorgen, Kräuterauszüge oder Aufgüsse aromatischer Blätter (sehr vielschichtig etwa wilde Brombeerblätter!) sorgen für würzige Noten, Saft von Früchten aus Wildsammlung (Heidelbeere! Vogelkirsche!) schieben mit mineralischen Noten, lebendiger Säure und verhaltener Süße mit an. Die neuen Weinalternativen haben, im Unterschied zu Wein, oft eine ganze Fülle an Zutaten, die oft mit ausgeklügelten Verfahren gewonnen werden, aber, so Friederike Duhme, »die Komplexität und Dichte eines großen Weins lässt sich eben nicht auf die Schnelle anders darstellen«.

Ausgehend von Skandinavien (wieder einmal), hat sich in den letzten Jahren auch in Italien, Frankreich und Österreich, aber



Das kein & low in der Markterei in Wien-Alsergrund ist ein wichtiger Player im Bereich hochqualitativer alkoholfreier Weinalternativen.

»DIE NEUEN WEIN-ALTERNATIVEN HABEN OFT EINE FÜLLE AN ZUTATEN, DIE MIT AUSGEKLÜGELTEN VERFAHREN GEWONNEN WERDEN – KOMPLEXER GESCHMACK WIE BEIM WEIN IST HALT GANZ SCHWER NACHZUEMPFINDEN.«

auch in Übersee eine Szene formiert, die mit solch ausgeklügelte komponierten Alternativen die Aromenfülle von Wein als Speisebegleiter auf neue Art und ganz ohne Alkohol erlebbar macht. Unter Spitzensommeliers gehört es inzwischen zum guten Ton, enthaltene Gäste mit »derselben Leidenschaft und Expertise« zu beraten und zu umsorgen wie alle anderen, sagt Duhme. »Wie bei gutem Wein verhält es sich auch bei den neuen Alternativen: Wirkliche Qualität bekomme ich nicht aus industrieller Produktion, da sind Nachhaltigkeit und Handwerk gefragt.«

Tee spielt in diesen neuen Alternativen sehr oft eine wichtige Rolle. »Wenn es um elegantes Tannin geht, um differenziert herbe Noten, dann wird man an Tee in solchen Alternativen nicht herumkommen«, erklärt Teepapst Thomas Grömer. »Nicht zufällig wird etwa Matcha, die vielleicht exklusivste Form des Teegenusses, von japanischen Mönchen vor der Meditation sogar als Speisenersatz genossen. Da spielt sich so viel zarte, feine Aromatik ab, dass ein geschulter Gaumen sehr vielschichtig unterhalten wird.«

Restaurants wie das »Tian« in Wien widmen sich schon seit Jahren der Erstellung nicht alkoholischer Kreszenzen. Mit dem stellvertretenden Restaurantleiter Michael Peceny gibt es hier sogar einen eigens für die Kreation solcher edlen Tropfen abgestellten Spezialisten. »So etwas ist natürlich grandios«, sagt Duhme, »aber das kann sich eben nur das »Tian« leisten.« Umso erfrischender, dass auch Sommeliers aus weniger privilegierten Betrieben inzwischen immer mehr Beratung und Anlaufstellen finden. In Wien hat mit dem kein & low erst unlängst ein Fachhandel für Speisebegleiter mit keinem oder stark reduziertem Alkohol aufgemacht. Und selbst heimische Winzer springen auf den Trend auf. So bietet etwa das Weingut Hardegg mit dem Embrizzo einen entalkoholisierten Wein an, der freilich danach noch einmal mit Kombucha fermentiert und schließlich mit Auszügen von Hibiskus und Hagebutte vollendet wird. Wir erkennen: Es ist nur eine Frage der Zeit, bis die Winzer ihre einzigartige Expertise für das Werden hochkomplexer flüssiger Genüsse auch auf das nicht alkoholische Fach ausweiten! <





WELTOFFEN MIT BODENHAFTUNG



Falstaff hat die besten Köche Österreichs gebeten, die Nachwuchsstars von morgen in ihren Regionen zu nominieren. Herausgekommen ist ein Kochbuch mit 56 Rezepten der Topköche von morgen. Diesmal stellen wir Fabian Schasching aus Siegersdorf in Niederösterreich mit seinen Gerichten vor.

FOTOS LENA STAAL/ STAAL STUDIO
STYLING GITTE JAKOBSEN
TEXT ROLAND GRAF



THOMAS DORFER
PRÄSENTIERT

FABIAN SCHASCHING

Wer sich über den rasanten Höhenflug wundert, den Fabian Schasching dem »Markthof« in Siegersdorf beschert hat, muss nur einmal bei Thomas Dorfer nachfragen. Bei ihm im »Landhaus Bacher« ist der »unglaublich motivierte junge Koch« in bester Erinnerung. Dass der Souschef vor Mautern Stationen wie »Floh« und »Steirereck« aufzuweisen hatte, war eine Sache. Doch Thomas Dorfer lobt seine einst »wichtige Stütze« vor allem für sein Arbeitsethos: »Ein junger, ehrgeiziger Mann, dem keine Arbeit zu viel ist.«

Fast drei Jahre blieb Schasching an der Seite eines der besten Köche des Landes, ehe er in den Wienerwald wechselte. Dass man die legendäre Wachauer Adresse nicht ohne Marillenknödel (oder abseits der Saison mit der Marmelade von Doyenne Lisl Wagner-Bacher) verlassen sollte, ist bekannt. Doch wo schlägt Thomas Dorfer zu, wenn er im »Markthof« zu Gast ist? »Auf jeden Fall bei Fabians vegetarischen Gängen, dafür hat er besonders viel Fingerspitzengefühl.« Wer Dorfers großes vegetarisches Menü – konkurrenzlos an der Austro-Spitze – kennt, weiß, wie viel Anerkennung in diesem Lob steckt. >



Fabian Schasching.
Fabian Schasching
kocht im »Markthof«
in Siegersdorf unweit
von Neulengbach echte
Farm-to-Table-Küche.

Farm-to-Table-Küche im westlichen Wienerwald.

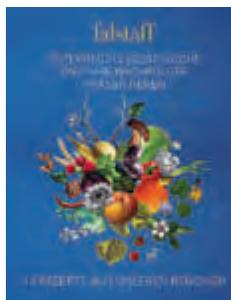


»Restaurant Markthof«

Küche von Welt, Zutaten vom familieneigenen Hof.

> Ein großer Bauernhof mit Black-Angus-Rindern auf der Weide und jeder Menge Hendln auf den Wiesen – das ist doch das ideale Setting für ein Restaurant mit echt regionaler Küche! Dachte sich die Landwirtin Angelika Strasser-Edhofer – und setzte es um.

Im westlichen Wienerwald, zwischen Neulengbach und Tulln, ist dafür auch richtig viel Interesse vorhanden. Mit Fabian Schasching und Max Eichberger, die in absoluten Spitzenküchen wie jenen von Thomas Dorfer und Josef Floh ausgebildet wurden, fand die Unternehmerin die richtigen Köche, um ihre Idee mit köstlichem Leben zu erfüllen. Schasching



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

ist dementsprechend begeistert vom Umfeld, das ihm hier geboten wird: »Wir dürfen tagtäglich mit unseren eigenen Tieren arbeiten, sei es auf der Weide oder in der Küche. Es ist für mich eine ganz neue Art zu kochen, weil es dich viele Dinge aus neuen Blickwinkeln sehen lässt.«

Die Basis dafür stellt die große Leidenschaft des 27-jährigen Kochs für »vermeintlich einfache Produkte« dar, die er durch verschiedene Techniken und Herangehensweisen in Szene setzt. Komplexe Saucen und sensibel interpretierte Gemüsegerichte gehören dabei zu Schaschings Spezialitäten. <



LACHSFORELLE VOM THORHOF

mit Koriander-Holler-Marinade Kohlrabi und grünem Apfel

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: MARINIEREN: 3 STUNDEN/ZUBEREITUNG 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DIE LACHSFORELLE

- 2 Lachsforellenfilets vom Thorhof, ohne Haut, entgrätet
- 1 Kohlrabi, geschält, in feine Stifte geschnitten
- 1 Granny Smith Apfel, in feine Scheiben geschnitten
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE ZITRUSMARINADE

- 100 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 1 Chili
- 20 g Ingwer
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE KORIANDER-HOLLER-MARINADE

- 5 g Koriander
- 90 g weißer Balsamessig
- 80 ml Apfelsaft
- 35 ml Hollersirup
- 18 g Zucker
- 10 g Salz
- 60 ml Wasser
- 1 Granny-Smith-Apfel
- 150 ml Rapsöl, kalt

ZUTATEN FÜR DIE SESAM-MAYONNAISE

- 2 Eigelb
- 20 ml Sojasauce
- 1 Limette
- 100 ml Sesamöl aus gerösteten Sesamkörnern
- 100 ml Rapsöl, kalt
- 1 EL Senf
- Koriander zum Anrichten
- Sesam zum Anrichten

ZUBEREITUNG

- Für die Zitrusmarinade alles miteinander aufkochen und 3 Stunden ziehen lassen. Abseihen und kühl stellen.
- Die Filets salzen und 30 Minuten kühl stellen.
- Für die Marinade Koriander, Balsamessig, Apfelsaft, Hollersirup, Zucker, Salz, Wasser und den Apfel (entkernt, nicht geschält) fein mixen und mit 150 Milliliter kaltem Rapsöl emulgieren.

- Für die Mayonnaise das Eigelb mit 1 Prise Salz, Senf, 20 Milliliter Sojasauce sowie dem Limettensaft und der Zeste gut verrühren. Das Sesamöl mit dem Rapsöl vermischen. Das Eigelb mit dem Pürierstab aufmixen und das Ölgemisch anfangs unter ständigem Mixen tröpfchenweise zugeben, bis eine stabile Emulsion entsteht. Dann während ständigem Mixen in dünnem Strahl einlaufen lassen und zu einer stabilen Mayonnaise mixen.
- Die Lachsforellenfilets schräg in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die leicht gesalzenen Kohlrabistifte und die Lachsforelle in die Mitte des Tellers setzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit der Sesam-Mayonnaise 5 Punkte auf den Fisch dressieren.
- Die Kohlrabi und Granny-Smith-Scheiben mit viel Zitrusmarinade und etwas Salz marinieren und auf die Mayonnaise legen.
- Zum Schluss die Koriander-Holler-Marinade angießen und das fertige Gericht mit etwas frischem Koriander und dem gerösteten Sesam garnieren.

WEIN-TIPP

SEKT BRUT STEIERMARK WEINGUT HARKAMP

Der Brut von Harkamp überzeugt mit saftig-frischen Apfel- und Birnenaromen, einem Hauch Marille und einer fruchtig-scharfen Langpfeffernote. Feinperlig, biodynamisch angebaut, mit Naturhefen vergoren und nach der Champagner-Methode hergestellt.

€ 21,99
weinco.at



ZUCCHINIVARIATION VOM BIOHOF TEIX

*mit Basilikum, Haselnuss-Aioli,
Weintrauben und Peperonata-Creme*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN/KALTSTELLEN: 3 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DIE VARIATION VON ZUCCHINI

- 1 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 15 Weintrauben, in Scheiben geschnitten
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Oregano
- Olivenöl

ZUTATEN FÜR DIE HASELNUSS-AIOLI

- 2 Eidotter
- 1 TL Dijonsenf
- 120 ml Haselnussöl
- 60 ml Rapsöl, kalt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE PEPERONATA

- 4 Paprikaschoten (rot)
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 350 g Paradeiser
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 70 ml Olivenöl, kalt
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Für die Peperonata, Paprika und Zwiebel mit etwas Salz in Olivenöl zugedeckt bei niedriger Temperatur ca. 20 Minuten schmoren lassen. In den letzten 5 Minuten den Knoblauch beigegeben und zum Schluss die Kräuter untermischen. Mit den geschälten und geschnittenen Paradeisern vermischen und einkochen. Salzen und 3 Stunden kalt stellen.
- Knoblauch und Kräuter entfernen, mit einem Mixer fein pürieren und mit kaltem Olivenöl emulgieren.
- Die Aioli wie eine Mayonnaise mit dem Stabmixer aufziehen.
- Die grüne Zucchini in Stücke schneiden und mit einer gequetschten Knoblauchzehe in Olivenöl scharf anbraten, leicht übersalzen.
- Die gelbe Zucchini in Streifen schneiden, salzen und mit Olivenöl, Zitronensaft, Zucker und Pfeffer marinieren.
- Die gebratene grüne Zucchini in die Mitte des Tellers platzieren. Jeweils 5 Punkte Aioli und Peperonicreme darauf dressieren.
- Die roh marinierte gelbe Zucchini darauf platzieren und mit Weintrauben, Zitronenfilets, frischem Basilikum und Oregano garnieren.

BROT-TIPP

BIO KRUSTE 1902 GEIER

BIO Weizen- und Roggenmehl, Natursauerteig und Natursalz, ursprünglicher kann ein Brot nicht sein. Die luftige Porung und das flauschig weiche Innere der Geier BIO Kruste sind Resultat der langen Teigruhe von 36 Stunden, die ihr auch ihren unverwechselbaren erdigen Geschmack verleiht. Im Steinofen doppelt gebacken und damit ihren unverwechselbar erdigen Geschmack und eine besonders knackige, resche Kruste. Diese Kombination harmoniert perfekt mit der Gemüse-, Frucht- und Haselnussaromen der Zucchinivariation.

geier.at
€ 5,85/1000g







PARADEISER- WASSERMELONEN-GAZPACHO mit »Pan con Tomate« und Ziegen- käse von der Familie Szabo

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 75 MINUTEN/RASTEN: 3 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DIE FOCACCIA

- 160 ml Wasser
- 22 g Hefe, frisch
- 240 g Mehl, glatt
- Meersalz nach Geschmack
- 3 Zweige Rosmarin (gehackt)
- 8 EL Olivenöl
- Ziegenfrischkäse

ZUTATEN FÜR DIE GAZPACHO

- 800 g Paradeiser nach Wahl, vollreif, gewürfelt
- 1 Ochsenherzparadeiser
- 300 g Wassermelone, gewürfelt
- 1 roter Spitzpaprika, geschnitten
- 1 kleine Salatgurke, geschält und geschnitten
- 4 Basilikumblätter
- 1 EL Paradeiseressig
- 1 TL Tabasco
- 1 TL weißer Balsamessig

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- 200 g Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG

- Für die Gazpacho alle Zutaten mischen und 3 Stunden marinieren. Danach in einem Standmixer fein pürieren, abschmecken und mit etwas Olivenöl emulgieren. Kühl stellen.
- Für die Focaccia alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig erneut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben, mit einem Kochlöffelstiel oder mit einem Finger Löcher hineindrücken. Erneut zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. Brot mit 3 bis 4 Esslöffel Öl beträufeln, salzen und mit Rosmarin bestreuen.
- In bei 180 °C das vorgeheizte Backrohr geben und großzügig mit Wasser besprühen. 10 bis 15 Minuten braun backen. Herausnehmen, nochmals mit ca. 2 Esslöffel Öl beträufeln, mit einem Geschirrtuch abdecken und auskühlen lassen.
- Die Paradeiser-Wassermelonen-Gazpacho in eine Suppenschüssel füllen und mit Olivenöl und Basilikum garnieren.
- Die abgekühlte Focaccia halbieren und in Olivenöl goldbraun braten. Die knusprige Focaccia fungiert nun als Reibe für den Ochsenherzparadeiser. Den Paradeiser halbieren und mit leichter Vorwärtsbewegung auf die Focaccia-Scheiben drücken, sodass Fruchtfleisch und Saft sich in das knusprige Brot saugen können. Leicht übersalzen und mit Ziegenfrischkäse bestreuen.
- Mit der Gazpacho servieren.

Wir wissen,
wie man Mehl
in Gold
verwandelt.



Wir freuen uns über
44 Goldmedaillen beim
Internationalen
Brotwettbewerb 2024.

Schön zu sehen, wie Handwerk,
der Einsatz von regionalen
Rohstoffen und unsere ganze
Erfahrung aus 120 Jahren
sich Jahr für Jahr bezahlt machen.

Weinviertel Bäckerhandwerk
seit 1902



Geier

geier.at   

OSSOBUCO VOM RIND *mit Fisolen, Basilikum, Paradeisern und Gewürz-Couscous*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 70 MINUTEN/GARZEIT: 3-4 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN

- 4–6 Rinderbeinscheiben
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- ¼ Knollensellerie
- 2 EL Paradeisemark
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 300 ml Ruby-Portwein
- 440 ml Rindsuppe
- 400 g Dosenparadeiser, gewürfelt
- 60 ml Sojasauce
- 10 ml Balsamico
- 10 g Honig
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 40 g Oliven, gehackt
- 300 g grüne Biofisolen, blanchiert
- Mehl
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Fleisch in Mehl wenden und in wenig Rapsöl auf beiden Seiten goldbraun braten, dann salzen und pfeffern. Aus dem Topf nehmen und kurz zur Seite stellen.
- Das in kleine Würfel geschnittene Gemüse gut rösten, tomatisieren, mit Knoblauch kurz weiterrösten und mit Portwein ablöschen. Einkochen und mit Rindsuppe, Dosenparadeiser, Sojasauce, Balsamico und Honig auffüllen. Die Beinscheiben auf das Gemüse legen.
- Lorbeerblätter, Thymian und Rosmarin dazu geben und bei geschlossenem Deckel ca. 3 bis 4 Stunden bei 140 °C Umluft im Backofen schmoren lassen.
- Am Ende der Schmorzeit die Beinscheiben herausheben und den Fond mit dem Gemüse durch ein Sieb passieren und wieder zurück in den Schmortopf geben. Erneut mit Sojasauce, frischem Portwein,

Balsamico, Salz und Pfeffer würzen.

Falls die Sauce zu dünn ist, mit Maizena binden.

- Zum Schluss die gehackten Oliven, die blanchierten grünen Bohnen und die Beinscheiben zurück in die Sauce geben, miteinander aufkochen und mit einem Gewürz-Couscous servieren.

PRODUKT-TIPP

RAPSÖL RAPSO

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









BUCHTELN

mit Vanillesauce und Marillenröster

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN/GARZEIT: 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DEN MARILLENRÖSTER

- 250 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 70 ml Marillensaft
- 10 ml Marillenschnaps
- 750 g Marillen, geviertelt
- 1 Zitrone

ZUTATEN FÜR DIE BUCHTELN

- 250 ml Milch
- 60 g Butter
- 50 g Zucker
- Zeste von ½ Biozitrone
- 20 g Germ
- 500 g Mehl, glatt
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter für die Form

ZUTATEN ZUM FÜLLEN

- 400 g säuerliche Marillenmarmelade

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- 500 ml Vanillesauce

ZUBEREITUNG

- Den Zucker karamellisieren, Zimt und Nelken beifügen. Das Gewürzkaramell mit Marillensaft und Marillenschnaps ablöschen und die geviertelten Marillen hinzugeben.
- Alles kurz miteinander aufkochen und mit Zitronensaft abschmecken.
- Für die Buchteln Milch mit Butter, Zucker und Zitronenzeste auf ca. 40 °C erwärmen und die Germ darin auflösen.
- Alle Zutaten mischen und glatt kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Danach auf einer mit Mehl gestaubten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher ausstechen.
- Auf jedes Teigstück mittig einen Teelöffel Marmelade setzen und die Stücke zu einer Kugel verschließen.
- Eine Auflaufform mit reichlich geschmolzener Butter einfetten und die fertigen Buchteln mit der Verschlussseite nach unten hineinsetzen.
- Diese dann mit geschmolzener Butter bestreichen und am besten mit etwas Dampf bei 170 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen.
- Die warmen Buchteln nochmals mit Butter bestreichen, damit sie glänzen, und auf die Vanillesauce setzen. Den Marillenröster separat servieren.

WO SPITZENKÖCHE ESSEN GEHEN

»WUNDERBAR BODENSTÄNDIG«

INTERVIEW SEVERIN CORTI

FALSTAFF *Wohin zieht es Sie nach einer herbstlichen Wanderung in der Südsteiermark?*

GERHARD FUCHS Wenn ich zum Beispiel in der Heiligengeistklamm oder auf der Remschnigg unterwegs bin, dann freue ich mich auf eine Einkehr bei der Buschenschank von Familie Sternat im Weingut Sternat Lenz. Da ist man wirklich am äußersten Zipfel von Leutschach, die Weine sind hervorragend und die Buschenschank ist, zum Glück, noch wunderbar bodenständig.

FALSTAFF *Was kann man da erwarten?*

GERHARD FUCHS Die Aussicht ist unglaublich da oben, dazu gibt es ganz klassische Buschenschank-Spezialitäten wie saures Rindfleisch mit Kernöl, aber auch Geräuchertes und Pasteten

vom Wild, die die Familie selbst herstellt. Und der Wein ist auch sehr gut. Herbert Sternat ist ein toller junger Winzer. Er arbeitet bio-dynamisch, speziell bei den Naturweinen der Opok-Linie gibt es interessante Tropfen zu entdecken.

FALSTAFF *Einen speziellen Tipp?*

GERHARD FUCHS Der Chardonnay vom Opok hat mir, wenn ich mich richtig erinnere, letztes Mal richtig gut geschmeckt. Aber auch die einfachere Linie, die ganz wunderbar zur Buschenschank-Küche passt, kann ich sehr empfehlen.



GERHARD FUCHS (54) von der »Weinbank« in Ehrenhausen ist seit vielen Jahren der beste Koch der Steiermark. Fuchs lernte noch beim legendären Rudolf Kellner im »Altwienerhof«, bevor er an Stationen wie dem »Tanglberg« und dem »Saziani« selbst zum großen Küchenchef aufstieg. In der »Weinbank« kocht er neben den Gourmetmenüs auch eine bodenständige Wirtshauslinie.



**BIO
Weingut
Sternat-
Lenz**
Remschnigg
17, 8463
Schloßberg,
sternat-
lenz.com



ERFOLG

ist Teamwork.

Kaffeedate bei mir?



**JETZT NEU
MIT VANILLE**



gerührte Sauer Milch
Vanille ♥ Kaffee