

falstaff REZEPTE

HEILIGER ABEND
SCHLEMMEN
WIE FRÜHER

SO EIN KÄSE!
WENN DAS GLÜCK
ZART SCHMILZT

BERGE BACKEN
KEKSE AUS
SÜDTIROL



DIE FESTE FEIERN!

44 REZEPTE FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT IM JAHR

PLACHUTTAS
NEUER MARKT
WIEN



NEUES GENIESSEN AM NEUEN MARKT

Hier erwarten Sie gekonnt zubereitete Plachutta Klassiker der Wiener Küche ebenso wie eine Auswahl trendiger Gerichte.

Wir heißen Sie im behaglichen Ambiente an einem der schönsten Plätze der Innenstadt Willkommen.



RESERVIERUNG UNTER
plachutta-neuermarkt.at
Neuer Markt 2, 1010 Wien



100 DAYS of Christmas



MASSIV Genuss in großer Dimension

Der Name ist Programm und hält was er verspricht: gehaltvoll, intensiv und mit viel Power. Ob als festliche Speisebegleitung oder als besonderes Geschenk in der exklusiven Holzkiste – die Top-Cuvées Massiv White und Red bescheren mehr als 100 Genussmomente.

100 DAYS Qualität durch Zeit

100 Tage auf der Maische – dieses innovative Verfahren prägt den unverwechselbaren Charakter der Weine. Neben Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz und Chardonnay gibt es jetzt neu den 100 DAYS Grüner Veltliner.



enjoy wine...
more than a 100 DAYS



WEIHNACHTEN, WIE ES FRÜHER WAR!

LIEBE GENIESSERINNEN,
LIEBE GENIESSEN!

Jetzt ist er wieder da, der Winter. Natürlich gibt es Gründe, ihn nicht innig zu lieben: zu dunkel, kalt, nass und grau. Hilft aber nix, deshalb machen wir es lieber wie die Kinder und freuen uns auf seine wirklich schönen Seiten: den Schnee (hoffentlich!) und, fast noch wichtiger, die Feste samt Geschenken und Überraschungen.

Und natürlich: die Kekse! Auf Seite 54 machen wir uns deshalb auf, um Tamara Rigo in der Südtiroler Berghütte ihrer Eltern zu besuchen. Die junge Frau ist eine der talentiertesten Zuckerbäckerinnen im europäischen Fine Dining und bereitet mit ihrem Drei-Sterne-Chef Norbert Niederkofler im »Atelier Moessmer« in Bruneck (aber auch in Saudi-Arabien oder in Übersee) wahre Wunderdinge an Süßigkeiten zu. Wenn es Weihnachten wird, dann zieht sie sich aber im Kreis der Familie zurück, um das zu machen, was ihr das Höchste ist: ausspannen und mit den Liebsten Kekse backen. Nur so viel: Die will man gekostet haben!

Auch sonst haben wir für die Festtagsnummer wieder ein Füllhorn an Ideen und Überraschungen zusammengestellt. Auf Seite 30 sind wir zu Gast beim burgenländischen Winzer Hans Schwarz, der auch gelernter Fleischhauer ist. Er nimmt uns mit in die Küche, um zu zeigen, wie er Gäste und Familie über die Feiertage verwöhnt. Man könnte blass werden vor Neid – oder den Krustenbraten und die Weißweinsulz einfach selber machen!

Aber zurück zu den Kindern: Es geht doch vielen von uns so, dass die schönsten Weihnachten jene waren, die wir als Kinder erlebt haben. Deswegen wollten wir das Weihnachtsmenü diesmal extra nostalgisch anlegen – mit Lachsröllchen, mit Schweinsfilet im Speckmantel, mit gebackenem Karpfen – und, weil es so gut ist, mit Eierlikör-Tiramisu, wie es früher war!

Ich hoffe, Sie lassen sich inspirieren, und wünsche Ihnen eine besinnliche Zeit im Kreis ihrer Liebsten – und ein genussvolles Fest!

Ihr

Wolfgang Rosam

Mit den Chefredakteuren Severin Corti & Tobias Müller



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

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), Zeynep Deniz (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, Ian Ehm **GRAFIK PROMOTIONS & ADVERTORIALS** Isabella Gröller **ADVERTORIAL-MANAGER** Ing. Mag. Dr. Stefan Schreier **LEKTORAT** Angelika Hierzenberger-Gokesch **LEITUNG ABO, VERTRIEB, LESER- UND ABOSERVICE**: Kornelia Pirker (Leitung Vertrieb und Abo), abo@falstaff.com **HERSTELLER** Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn **GESELLSCHAFTER DER FALSTAFF VERLAGS-GMBH** 67% Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam

SCHENKEL

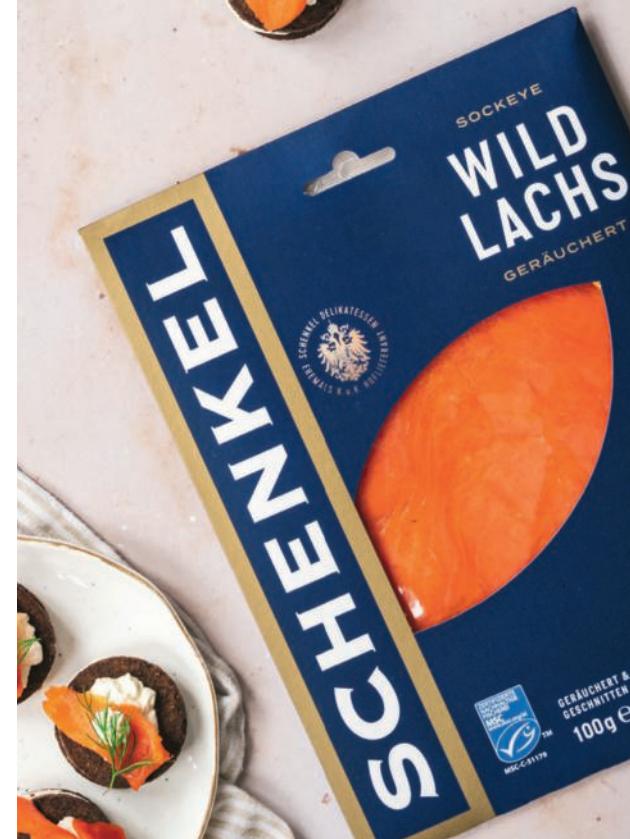
NATÜRLICHE EXTRAVAGANZ

GERÄUCHERTER
WILDLACHS VON
SCHENKEL



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

»Auf den Winter freut man sich am besten so, wie es die Kinder tun: dass hoffentlich bald Schnee kommt, viel Schnee! Und Feste, Überraschungen – und natürlich Kekse!«



APPETIT AUF DIE WELT
SCHENKEL.AT

WINTER

10

Nostalgisch feiern – mit weihnachtlichen Rezepten aus der Kindheit.

78

Kaspressknödel sind Hausmannskost vom Besten – hier mit Spinat!



10 — GESCHMACK VON DAMALS

Weihnachten, so wie es uns früher geschmeckt hat.

28 — FLASCHENPOST

Die Sommelière des Jahres präsentiert ihre Lieblingsweine für die Weihnachtszeit.

30 — FESTTAGE BEIM FLEISCH-WEINHAUER

Hans Schwarz ist Winzer und Fleischer – hier kocht er uns seine Lieblingsspeisen.

52 — CORTIS HEIMATLIEBE

Severin Corti singt das Hohelied des Erdäpfelsalats.



Die besten Weine
für die Feiertage!

5 — EDITORIAL
5 — IMPRESSUM



COVER

FOTO: LENA STAAL

30

Die Weißweinsulz von Hans Schwarz ist ideal, wenn unerwartet Gäste hereinschneien.



54 — DIE BERGE BACKEN

Tamara Rigo ist Top-Pâtissière in Südtirol – hier verrät sie ihre Keksrezepte.

76 — DRINK DER STUNDE

Die Barkeeperin des Jahres und ihr Drink für kalte Tage.

78 — IST DOCH ALLES KÄSE

Wir lieben Gerichte, in denen er seine langen Fäden zieht!

100 — ABENTEUER AUS DEM TOPF

Tobias Müller schätzt ganz spezielles Weihnachtsgeflügel: Tauben.



Faulmann & Faulmann

Küchen



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

Kreativ für außergewöhnliches Design!

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

www.faulmann.at • office@faulmann.at • [@faulmann_kuechen_wien](https://www.instagram.com/faulmann_kuechen_wien) • [@faulmannkuechenwien](https://www.facebook.com/faulmannkuechenwien)

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

Einmal Miele, **immer Miele**.



magazin

124

Das neue
Gemüsekochbuch
von Paul Ivić.



104

Ente, wie Michael
Ploner sie mag.

104 — VON AALGLATT BIS STÖR MICH NICHT
Michael Ploner vom »Central« in Nauders zeigt,
was er kann.

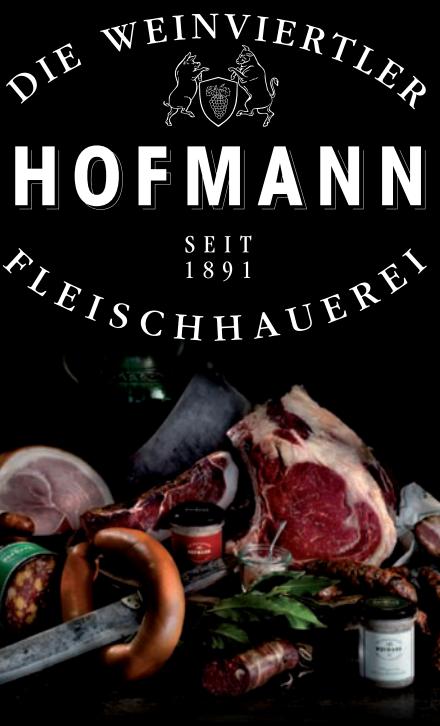
124 — DIE KÜCHE WIRD IM GRÜNEN GROSS
Das neue Kochbuch von Sternekoch Paul Ivić –
und vier Rezepte!

138 — WO SPITZENKÖCHE ESSEN GEHEN
Wo Alain Weissgerber seine Auszeit vom
Discokobel genießt.

Alain Weissgerber und
Barbara Eselböck
verraten, worauf sie sich
in Wien freuen.



Fotos: DK Verlag/Ingo Petramer, Lena Staal, Petramer



Typische Weinviertler Fleischspezialitäten,
welche ausschließlich in Eigenproduktion
hergestellt werden, handwerkliches
Fingerspitzengefühl und überlieferte
Rezepturen zeichnen unser Unternehmen
aus.

Wir haben das Ziel, die klare Nummer 1
hinsichtlich der Erzeugung hochwertiger
Wurst- und Fleischprodukte im Weinviertel
und darüber hinaus zu werden.

Hofmann vor Ort:

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

Stockerau
Bahnhofstraße 1A
2000 Stockerau
Tel.: 02266 72500

Korneuburg
Hauptplatz 13
2100 Korneuburg
Tel.: 02262 72104





DER GESCHMACK VON DAMALS

Manches war früher doch besser. Wir bringen sechs zeitlose Festtagsklassiker, die Sie viel zu lang nicht mehr genossen haben. Wir versprechen: schmeckt noch besser als in Ihrer Erinnerung!

FOTOS LENA STAAL
FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



GURKEN-RÄUCHERLACHS-ROULADE mit Limettenrahm

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 2 STUNDEN ZUM DURCHKÜHLEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Lange vor Maki und Sushi haben wir Räucherlachshäppchen geschlemmt – und wir sehen überhaupt keinen Grund, damit aufzuhören. Schon gar nicht, wenn sie so unverschämt frisch und gut abgeschmeckt daherkommen wie diese.

ZUTATEN

- 2 Salatgurken
- 300 g Räucherlachs in Scheiben
- 3 cl Pastis oder Ouzo
- Geriebene Schale von 1 Limette
- 1 EL Dijonsenf
- 1 TL Zucker
- 1 Bund Dill
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN LIMETTEN-MISO-RAHM

- 200 ml Sauerrahm
- Schale von 1 Limette
- Saft von ½ Limette
- 1 EL weißes Miso
- 2 EL bestes Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Zuerst den Dip zubereiten: Alle Zutaten gut vermengen und abschmecken. Kühl stellen.
- Die Gurke waschen und mit einem Sparschäler der Länge nach in dünne Bänder schneiden. Auf Küchenrolle trocken tupfen. Lachsscheiben in Streifen derselben Form wie die Gurke schneiden, nur etwas breiter. Auf die Gurkenbänder legen. Pastis mit Limettenschale, Senf, Zucker und Pfeffer verrühren, auf den Lachs pinseln. Einige gezupfte Dillblätter über dem Lachs verteilen – die dürfen auch darüber hinausschauen.
- Die Bänder vorsichtig und recht eng gepackt zu Rollen formen. Vorsichtig mit Zahnstochern fixieren und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- Auf einer Servierplatte mit gezupften Dillzweigen garniert servieren und den Dip dazu reichen.

WEIN-TIPP

**BLÜTENMUSKATELLER
EVERY DAYS 2024**
KERINGER

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Pfirsich, Ananas und Blütenhonig, floraler Touch, Limettenzesten unterlegt. Straff, grüner Apfel, frischer Säurebogen, zitronige Nuancen im Abgang, ein lebendiger Aperitifwein.

€ 8,90
keringer.at





rezepte / WEIHNACHTEN



RIESLINGSCHAUMSUPPE *mit Forellenkaviar*

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Ein Teller Weihnachten zum Löffeln.
Der Kaviar ist nicht traditionell,
sorgt aber für Plopp und extra
Festtagsstimmung!*

BROT-TIPP

BIO STEINOFENBAGUETTE NACH FRANZÖSISCHER ART GEIER

Ganz nach französischer Tradition: innen schön luftig, außen knusprig. Es besticht mit dem hohen Krustenanteil. Die ausgeprägte Kruste entfaltet feine Röstaromen und süßliche Karamellnoten, die die Säure des Rieslings in der Schaumsuppe sanft abrunden. Gleichzeitig ist es eine charmante Ergänzung für den Kaviar – ein idealer Begleiter für diesen Genussmoment.

geier.at



ZUTATEN

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Mehl
- 500 ml Riesling
- ½ Zimtstange
- 1 Nelke
- 1 l Rinds- oder Gemüsesuppe
- 250 ml Obers
- Butter
- Forellenkaviar und Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel in Butter glasig werden lassen. Mit Mehl stauben und mit dem Wein aufgießen. Die Gewürze zugeben und die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Die Suppe zugießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Großteil des Obers zugießen und nochmals 5 Minuten köcheln.
- Durch ein feines Sieb abseihen, mit kalter Butter aufmixen und auf die Teller verteilen. Mit dem restlichen Obers Linien in die Suppe zeichnen. Vor dem Servieren mit Kaviar und Kräutern garnieren.

GEBACKENE KARPENFILETS *mit Zitronen-Kapern und Estragonbutter*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Der ultimative Weihnachtsklassiker –
nur ganz vorsichtig aufgepeppt
mit einer köstlich
erfrischenden Garnitur.*

PRODUKT-TIPP

RAPSÖL

RAPSO

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



ZUTATEN

- 2 EL Kapern
- 1 Biozitrone
- 4 Karpfenfilets, enthäutet, à 150–180 g
- 2 EL Currysüppchen
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 200 g Brösel
- 0,7 l Rapsöl
- 3 EL Butter
- 2 EL Estragon, gehackt
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Kapern grob hacken, die Zitronenschale abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.
- Mit einem scharfen Messer die dunklen Fettstellen an den Fischfilets bestmöglich abschneiden. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und erst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und schließlich in Bröseln panieren. Den Karpfen in heißem Fett (140 bis 150 °C) goldgelb ausbacken. Auf Küchenrolle abtropfen und im Rohr warm stellen.
- In der Zwischenzeit die Butter in einer kleinen Kasserolle aufschäumen, Kapern, Estragon, Zitronenabrieb und Zitronensaft dazugeben.
- Die Fischfilets auf Tellern anrichten und mit der Salsa beträufeln, eventuell mit etwas frischem Zitronenabrieb garnieren. Dazu passen Petersilkartoffeln und Gurkensalat.





GEFÜLLTER SCHWEINSLUNGENBRATEN *im Speckmantel mit Cognacsauce*

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Knuspriger Speck, fruchtig-rauchige Pflaumen,
zart schmelzendes, saftiges Filet – so festlich-köstlich
kann Schwein sein.*

ZUTATEN

- 10 Dörrpflaumen
- 2 Schweinefilets à ca. 300 g
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 ml Kalbsjus
- 250 ml Obers
- 30 Scheiben Frühstücksspeck, ungeräuchert
- 2 EL Honig
- Cognac zum Einweichen der Pflaumen und zum Deglazieren
- Butter
- Sojasauce
- Grober Senf zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Die Pflaumen in Cognac einweichen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
- Die Filets in einer sehr heißen Pfanne rundherum schnell anbraten und etwas Farbe nehmen lassen, etwa 30 Sekunden pro Seite. Herausnehmen und für später zur Seite stellen.
- In der gleichen Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Butter glasig werden lassen. Mit dem Cognac

deglacieren. Die Flüssigkeit einkochen lassen und dann mit Jus und Obers aufgießen. Mit Sojasauce würzen und etwa auf die Hälfte einreduzieren. Nach Wunsch glatt passieren.

- Die ausgekühlten Filets längs ein-, aber nicht durchschneiden. Mit den Pflaumen füllen und so fest wie möglich in Speck einwickeln. Dafür die Speckstreifen überlappend auf ein Brett legen, das Filet daraufsetzen und wie Maki einrollen.
- Das Backrohr auf 200 °C Oberhitze oder Grillstufe vorheizen.
- Die Filets mit der Specknaht nach unten in eine Pfanne setzen. Unter dem Grill braten, bis der Speck knusprig wird, etwa 4 Minuten, dann vorsichtig um 90 Grad drehen und wieder braten. Wiederholen, bis der Speck rundherum knusprig ist. Den Honig in die Pfanne geben, mit den ausgeretenen Säften mischen und die Rolle damit einpinseln. Nochmals 2 Minuten karamellisieren lassen.
- Die Sauce nochmals aufkochen lassen und eventuell mit kalter Butter montieren. Die Filets portionieren und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Mit Erdäpfelpüree, Kohlgemüse und grobem Senf servieren.

PRODUKT-TIPP

LUNGENBRATEN FILET VULCANO

Das Schweinefilet wird durch seine Beschaffenheit sehr gerne für verschiedenste Gerichte verwendet. Beim weihnachtlichen Fondue ist das Filet sehr beliebt, da es besonders schnell durch ist und köstlich saftig und zart bleibt.

€ 13,70 á 550g
vulcano.at



ENTENBRUST à l'orange

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Rosa gebratene Entenbrust
und fruchtige Orangensauce –
zeitloser wird's nicht.
Viel besser auch nicht.

WEIN-TIPP

CHAMPAGNE ROSE DE LA COTE DE BAR 2018 LOUISE BRISON

Die feinen rotbeerigen Noten, die eleganten Tannine und das cremig Mousseux unterstützen die Fruchtaromatik der Orangensauce und das zarte Entenfleisch. Hier spiegelt sich die Handarbeit und das Fingerspitzengefühl im biodynamischen geführten Weingut von Delphine Brûlez aus der Côte de Bar im Süden der Champagne wieder! Ein Rose-Champagner der die Rebsorte hervorhebt und sich als perfekter Speisenbegleiter zur Ente à l'Orange präsentiert!

€ 46,-
schaumweinkontor.com



ZUTATEN

- 4 schöne Flugentenbrüste à 350 g
- 3 große Bioorangen
- 70 g Staubzucker
- 6 cl Rotweinessig, ersatzweise Apfelessig
- 20 cl Kalbsfond oder kräftige Hühnersuppe
- 6 cl Grand Marnier
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die gut gekühlten Brüste an der Fettseite mithilfe eines scharfen Messers oder eines Stanley-Messers in Form eines Rautenmusters einschneiden, ohne bis zum Fleisch durchzuschneiden. Gut salzen und pfeffern. Mit der Hautseite nach unten in zwei kalte Antihaftpfannen geben, zudecken und langsam erhitzen. Nach einigen Minuten wird ein sanftes Schmurgeln zu hören sein. Wenn die Brüste sehr fett sind, nach und nach etwas Fett abschöpfen. Nach etwa 15 Minuten sollte das meiste Fett herausgebraten sein. Nun den Deckel abnehmen und die Haut bei flotter Hitze für 1 bis 2 Minuten knusprig und goldbraun braten.
- Währenddessen die Sauce machen. Den Orangen mittels Zester die Haut abnehmen. Mithilfe eines scharfen Messers das Fruchtfleisch freilegen, dann die einzelnen Segmente zwischen den Trennhäuten herauslösen. Abrinnenden Saft auffangen!
- Den Staubzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kastanienbraun karamellisieren lassen, dann mit dem Essig ablöschen und zu sirupartiger Konsistenz verkochen lassen. Den Fleischfond und den Orangensaft zugeben, mit Zeste, Salz und Pfeffer aromatisieren und mit Grand Marnier vollenden. Etwas ausgebratenes Entenfett einrühren.
- Die Brüste fingerdick aufschneiden, mit den Orangen alternierend auflegen, mit der Sauce umkränzen und servieren. Dazu schmeckt pochierter Wirsing, in brauner Butter mit Ingwer und etwas Knoblauch geschwenkt.





EIERLIKÖR-TIRAMISU

Für 10 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN + 6 STUNDEN ZUM DURCHKÜHLEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Eierlikör ist sowieso viel besser als sein Ruf. In diesem Dessert aber zeigt er ganz besonders beeindruckend, warum man ihn viel öfter genießen sollte.

ZUTATEN

- 250 ml Espresso
- 2 cl Jamaica-Rum
- 4 Blatt Gelatine
- 500 g Mascarpone
- 150 ml Eierlikör
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 100 g Staubzucker
- 3 EL Milch
- Ca. 30 Biskotten
- 2 EL Backkakao
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- Zuerst den Espresso zubereiten und mit dem Rum mischen. Die Gelatine in etwas Wasser einweichen. Mascarpone, Eierlikör, Kardamom und Staubzucker verrühren. Danach die aufgeweichte Gelatine gut ausdrücken und in Milch vorsichtig erwärmen, damit sie sich vollständig auflöst (Vorsicht! Nicht kochen!). Die Gelatine durch ein Sieb zur Mascarponemasse hinzufügen und verrühren.
- Jetzt eine Form mit Biskotten auslegen, dabei die Biskotten zuvor auf beiden Seiten in den Kaffee tunken. Mit etwas Pfeffer würzen. Nun mit der Hälfte der Eierlikörcreme bestreichen und die restlichen Biskotten (wieder in Kaffee tunken und pfeffern) daraufsetzen und etwas in die Creme drücken.
- Die verbliebene Creme darauf verteilen und mit dem Teigschaber ein wellenartiges Muster herstellen. Das Tiramisu kalt stellen (mind. 6 Stunden, besser über Nacht). Mit reichlich Kakao bestreut servieren.

Ein köstlicher Vorgeschmack auf die Weihnachtszeit.



Die Vorfreude auf Weihnachten ist deswegen so schön, weil sie nach frisch gebackenen Keksen duftet. Und die werden bei uns natürlich nach traditionellen Rezepten und aus regionalen Zutaten gebacken.

Weinviertler Bäckerhandwerk seit 1902

Geier

DIE FESTTAGSTIPPS

Zu den Feiertagen wollen wir keine unangenehmen kulinarischen Überraschungen erleben. Sechs Tipps, mit denen Sie mit unseren weihnachtlichen Retrorezepten noch mehr Freude haben werden.

Lachsröllchen

Die Qualität von Zuchtlachs hat sich in den vergangenen Jahren dramatisch verbessert, zumindest bei den Premiumprodukten. Der Geschmack ist besser geworden, die Zuchtanlagen tier- und umweltfreundlicher. Kaufen Sie daher lieber etwas weniger, dafür bessere Ware, und achten Sie darauf, dass er das ASC- und/oder das Bio-Label trägt.

Eierlikör-Tiramisu

Eierlikör-Tiramisu ist eine wunderbare Entschuldigung, wieder einmal Eierlikör zu kaufen und den Rest dann selbst zu trinken. Unser Tipp: der fantastische Eierlikör von der Domäne Wachter aus Oberösterreich. Oder ein wenig im Internet suchen und selber machen. Geht einfach, ist unerreichbar gut.

Schweinslungenbraten

Wem das Füllen zu viel Arbeit ist, der kann natürlich die Füllmasse auch einfach zum Fleisch reichen: glatt pürieren, eventuell mit etwas Braten- saft verdünnen und nach Herzenslust tunken.

Rieslingschaumsuppe

Weihnachten ist eine wunderbare Gelegenheit, mit Kaviar zu experimentieren und vor allem all die feinen Kaviare von Süßwassersfischen zu kosten. Besonders gut sind Hecht (orangegegelb) und Saibling (goldgelb), aber auch Reinanken oder Forellen haben köstliche Eier.



Gebackener Karpfen

Dem Karpfen gehört die Zukunft. Es gibt kein nachhaltigeres Speisestier als gut gezüchtete Karpfen, weil sie im Gegensatz zu den meisten anderen Zuchtfischen vegetarisch ernährt werden können – und wenn sie aus gutem Hause stammen, gründeln sie auch ganz frisch abgeschlagen überhaupt nicht. Sollten Sie aufgrund traumatischer Kindheitserinnerungen keinen Karpfen essen, probieren Sie unbedingt einmal wieder einen aus, in Wien etwa von Biofisch.

Entenbrust à l'orange

Was ist köstlicher als Ente? Eine richtig gute Wildente. Sie ist zwar kleiner, hat aber noch einmal mehr Geschmack und einen anderen, festeren Biss. Im gut sortierten Fachhandel (etwa bei Metro) sind Wildenten oft tiefgekühlt erhältlich, ansonsten reden Sie am besten mit dem Jäger Ihres Vertrauens.

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



Jetzt
Thermomix®
unverbindlich
testen!

Mehr
dazu auf
vorwerk.at

Die besten Ideen
beginnen im Topf!

thermomix
VORWERK

SO GUT SCHMECKT DER FROST

Wenn es im Veneto Winter wird, kommt diese Köstlichkeit verlässlich auf den Tisch.

Wenn es endlich kalt wird und verlässlich friert, wird der Radicchio so richtig gut. Der Bittersalat profitiert wie kaum ein anderes Gemüse von den niedrigen Temperaturen. Im Rohr gebraten und mit etwas Käse getoppt wird er eine wunderbare Vorspeise, geschmort mit etwas Orangenmarmelade eine köstliche Beilage zu dunklem Fleisch. Für unsere Veggie-Kolumne zeigen wir aber, dass er auch das Zeug zum Hauptdarsteller hat: In einem cremigen Risotto wird aus dem zarten Salat eine robuste, sättigende Hauptspeise für gemütliche Winterabende.



Carnaroli gilt Liebhabern als der beste Risottoreis, andere Rundkornsorten tun's aber natürlich auch.

RADICCHIO-RISOTTO

MIT
HASELNÜSSEN



FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Kopf Radicchio
- Saft und geriebene Schale von 1 Orange
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 250 g Risottoreis
- $\frac{1}{2}$ l Weißwein
- 1 l gute Suppe
- 1 Handvoll Haselnüsse, geröstet, fein gehackt
- Parmesan, gerieben, nach Geschmack
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- In einer Pfanne den Knoblauch kurz in Olivenöl anschwitzen, dann den Großteil des Radicchio, den Orangensaft und die -schale zugeben (einen kleinen Rest zum Garnieren aufheben), zusammenfallen lassen und bei geschlossenem Deckel weich dünsten.
- In einer Pfanne oder einem Topf mit dickem Boden die Zwiebel in Olivenöl glasig schwitzen. Dann den Reis zugeben und unter ständigem Rühren mitbraten, bis er leicht geröstet duftet. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Dann nach und nach die Suppe zugeben, regelmäßig rühren und immer wieder einkochen lassen, bis der Reis fast fertig gegart ist. Zum Schluss nochmals 1 Schöpfer Suppe zugeben, sodass die Konsistenz fast flüssig wird.
- Erst den geschmorten Radicchio und die Nüsse, dann den Käse untermischen. Mit dem restlichen Radicchio garnieren und nicht zu heiß servieren.

Im »1870« erwartet Gäste eine erlesene Auswahl an klassischen und neu interpretierten Gerichten, die die österreichische Küche in ihrer vollen Einzigartigkeit neu erleben lässt.



Über den Dächern Wiens, im siebten Stock des »Grand Hotels Wien«, erwartet Feinschmecker ein besonderes Highlight: das »UNKAI«, was auf Japanisch »Wolkenmeer« bedeutet und das Konzept des Restaurants perfekt widerspiegelt. Hier trifft japanische Küche auf Raffinesse, geprägt von Frische, Leichtigkeit und puren Aromen. Mit meisterhaften Schnitttechniken und kurzen Garzeiten bewahrt die Küchencrew die Authentizität jeder Zutat.

Ein besonderes Erlebnis bieten die zwei Teppan-Yaki-Showküchen, wo die talentierten Köche die Speisen direkt vor den Gästen zubereiten und so Genuss und Show vereinen. Mit seinen zwei Hauben genießt das »UNKAI« auch international einen herausragenden Ruf und lädt zu einer kulinarischen Reise durch die Vielfalt der japanischen Küche ein.



HAUBEN-GENUSS IM GRAND HOTEL

Kulinarische Erlebnisse der Extraklasse: In den Restaurants des »Grand Hotels Wien« verschmelzen japanische Raffinesse und Wiener Traditionsküche zu einem unvergesslichen Genuss.

WIENER ELEGANZ IM »1870 – RESTAURANT TERRACE LOUNGE«
Ebenfalls im »Grand Hotel« befindet sich das »1870 – Restaurant Terrace Lounge«, das zu einer besonderen kulinarischen Entdeckungsreise einlädt. Unter der Leitung von Executive Chef Jürgen Lengauer kombiniert das Team traditionelle Wiener Küche mit internationalem Akzenten und verleiht klassischen

Gerichten eine neue Raffinesse. Gäste erwarten eine innovative Vielfalt, die die österreichische Küche in neuem Licht erscheinen lässt, ergänzt durch eine beeindruckende Auswahl an veganen und vegetarischen Optionen. Saisonale und regionale Zutaten von höchster Qualität stehen im Fokus und machen jeden Besuch zu einem einzigartigen Genussmoment.



GRAND HOTEL
WIEN

INFO

Grand Hotel Wien
Kärntner Ring 9, 1010 Wien
grandhotelwien.com

DIE FALSTAFF SOMMELIÈRE DES JAHRES EMPFIEHLT

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

Ente mit Sellerie

Ente, Sellerie und Portweinsauce (S. 114) brauchen einen starken Mitspieler, der Frucht, Frische und Würze transportieren kann. Man könnte auch noch extratreicher gen Süden gehen, aber ich möchte im Heimischen bleiben, am Leithaberg, beim Weingut Prieler. Der Pratschweingarten 2020 ist ein Wein von unglaublich eleganter Tanninstruktur, aromatischer Zugkraft und Präzision und dabei doch nicht wuchtig. Der Wein würde kein Gericht dominieren und gleichzeitig niemals untergehen. Es ist der Wein, von dem man nach dem Essen gerne noch eine zweite Flasche aufmachen mag, statt vor gesättigter Müdigkeit ins Bett zu gehen.

Weingut Prieler
Blaufränkisch
Pratschweingarten
2020, € 31,40, shop.doellerer.at



»DER PRATSCHWEINGARTEN
2020 IST VON
UNGLAUBLICH ELEGANTER
TANNINSTRUKTUR,
AROMATISCHER ZUGKRAFT
UND PRÄZISION UND
DABEI DOCH NICHT
WUCHTIG.«

FRIEDERIKE DUHME
FALSTAFF SOMMELIÈRE
DES JAHRES

Lachs mit Gurke

Mit meiner letzten Weinempfehlung als amtierende Sommelière des Jahres kann ich es endlich zugeben: In großer individualistischer Selbstüberschätzung lande ich bei meiner persönlichen Weinauswahl meistens beim ... Champagner. Zu Recht, meine ich. Zum Apéro passt frischer, moderner Champagner richtig gut, Bubbles machen wach. Der Blanc d'Assemblage von Chavost (50 zu 50 Chardonnay und Pinot Meunier) macht sich mit Frische und apfeligen Noten den Häppchen von Lachs und Gurke (S. 14) sehr gewinnend zuteil.

Champagne Chavost
Blanc d'Assemblage
€ 41,-
zankls-weine.com



Weihnachtskekse aus Südtirol

Es gibt für mich kaum süßere Erinnerungen als jene an meine Großmutter und an die vorweihnachtlichen Rituale mit süßem Gebäck und süßem Wein aus kleinen Gläsern an ihrem Küchentisch. Agnes und Josef Mantler vom Mantlerhof bringen diese Erinnerungen zurück, transportieren mich von meiner Heimat in meine Wahlheimat, wenn ich ein Glas ihrer Beerenauslese 2018 von Grüner-Veltliner-Trauben koste. Mehr braucht es auch nicht. Gedörrtes Obst trägt die Aromatik, ohne klebrig zu wirken. Früchtebrot (S. 62), nicht zu süß, und viele weitere Weihnachtsgebäcke ergänzen das wunderbar.

Mantlerhof Beerenauslese Grüner Veltliner 2018, € 20,-, mantlerhof.com

WINTER PEACH FIZZ

16 cl Schweppes White Peach

4 cl Weißer Rum

2,5 cl Winter Cordial

(Lime Cordial mit Zimt, Sternanis,
Vanille, Pfeffer, Orange)

Rosmarinzweig

Eiswürfel

HEIß
ODER KALT
GENIEßEN!



WWW.SCHWEPPES.AT
@SCHWEPPES_AT #SCHWEPPES

Schweppes®
J. Schenck 1783



FESTTAGE BEIM FLEISCH- WEINHAUER



Hans Schwarz ist erfolgreicher Weinhauer in Andau am Neusiedler See,
seine bekannteste Cuvée heißt nicht zufällig »The Butcher«:
Der Mann ist gelernter Fleischhauer. Hier zeigt er uns, womit
er Freunde und Familie über die Festtage verwöhnt.

FOTOS FLORENCE STOIBER



Hans Schwarz,
gelernter Fleischhauer
und erfolgreicher Winzer
im burgenländischen
Andau, ist auch ein sehr
versierter Koch.



Im Keller
des Guts reifen
hochkarätige
Weine.

WENN ZU WEIH-NACHTEN FAMILIE UND FREUNDE HEREINSCHNEIEN, IST HANS SCHWARZ GUT GERÜSTET – MIT FEINEM WEIN UND KÖSTLICHEN PASTETEN UND TERRINEN!

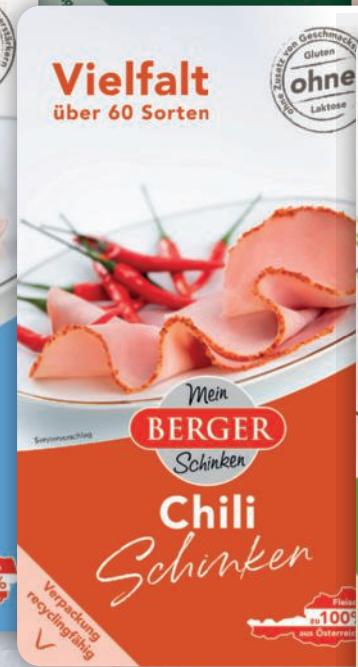
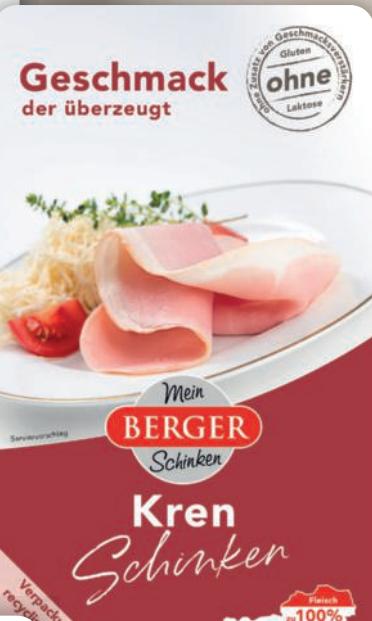
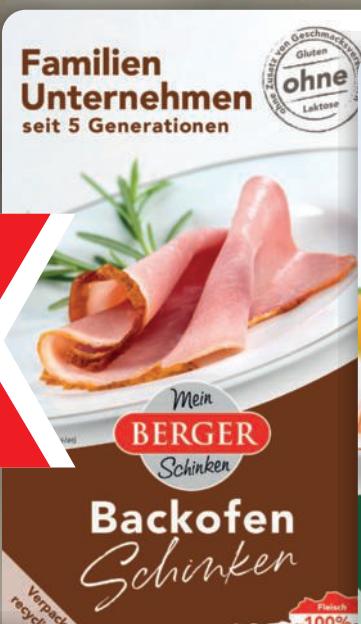
Die ersten Reben hat Hans Schwarz von den Eltern geerbt, die eine klassisch burgenländische gemischte Landwirtschaft hatten – ein paar Reben waren da eben auch dabei. »Aber eigentlich war ich Fleischhauer in Podersdorf am Neusiedler See und habe eine Riesenfreude mit der Entwicklung gehabt, die der burgenländische Wein genommen hat, da wollte ich ein Teil davon sein!« Also tauschte der bullige Mann nach und nach die Felder gegen Weingärten ein und machte sich an die Arbeit. Ein gutes Gespür im Weingarten und eine feine Nase im Keller waren die Grundlage für erste Erfolge. Heute bewirtschaftet er gemeinsam mit Sohn Michael, der das Weingut vor nunmehr sieben Jahren übernommen hat, schon über 50 Hektar.

ZWEIGELT UND KÄSEKRAINER
Besonders verdient hat Schwarz sich um den Rotburger vulgo Zweigelt gemacht, neben Blaufränkisch spielt aber auch Chardonnay eine wichtige Rolle im Portfolio. Die Fleischhauerei in Podersdorf ist schon seit ein paar Jahren Geschichte – das hindert Hans Schwarz aber keineswegs daran, seinen Speck wie seit jeher selbst zu räuchern, die legendären Chili-Käsekrainer zu wursten, die bei Weinverkostungen regelmäßig für Begeisterungsstürme sorgen, und seiner besonderen Leidenschaft nachzugehen: dem Pastetenmachen. Dass die hauseigenen Weine und Süßweine dabei als »Geheimzutat« für besondere Eleganz und Finesse am Gaumen sorgen, versteht sich von selbst.

Mein
BERGER
Schinken

Da schmeckt mehr dahinter.

MIT
recyclingfähiger
Verpackung



Schinkengenuss
seit über 130 Jahren.





Die Weine des Guts werden inzwischen von Hans und seinem Sohn Michael Schwarz gemeinsam verantwortet.

> Jetzt, zu den Feiertagen, herrscht immer besondere Betriebsamkeit in der Küche des Wein- und Fleischhauers: »Da kommen halt Freunde und Familie vorbei, auch die liebe Kundschaft möchte man in dieser besonderen Zeit natürlich auf besondere Art verwöhnen«, sagt er. Tatsächlich hat es sich unter Kennern längst herumgesprochen, dass Weinkost bei Hans Schwarz fast immer auch mit ein paar Leckerbissen aus der Privatfleischerei unterfüttert wird. Seine Leberpastete ist längst Legende – warum, das lässt sich im Rezept auf den folgenden



Deftige Küche, von erfahrener Hand verfeinert – so lässt sich die Kochkunst von Hans Schwarz beschreiben.

Seiten nachlesen –, aber auch die Haxensulz mit Weißwein und Kräutern oder das klassische Winzergulasch mit dem Rotwein des »Butcher« sind weithin gerühmt.

»Aber nicht, dass ihr euch zu viel erwartet«, lacht er, »ich bin ein einfacher Landfleischer, der halt Freude in der Küche hat.« Was dann das Besondere an den Küchenkünsten des Hans Schwarz ist? Dass er es auf ganz köstliche Weise versteht, seine beiden Berufungen, das Fleisch und den Wein, in klassisch burgenländischen Gerichten zu vereinen! <



THE ONE

DAS GESCHENK, DAS SIE FÜR IMMER LIEBEN WERDEN.



Ob unter den funkelnden Lichtern des Weihnachtsbaums, in der Küche – dem Herzstück eines jeden Hauses – oder auf der weihnachtlich gedeckten Festtafel: Le Creuset bietet das perfekte Geschenk für passionierte Köche, herzliche Gastgeber, kreative Backfans und genussvolle Weinliebhaber. Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude, die wie für sie gemacht ist und die sie für immer lieben werden. Ein Präsent, das über Generationen hinweg ein Teil ihrer Tradition wird – THE ONE.

BURGENLÄNDISCHE FESTTAGSSUPPE *mit Rindfleisch, Gemüse und Festtagsnudeln*

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 4 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Die burgenländische Festtagssuppe ist ein Monument konzentrierter, wohliger Kraft. Ideal zu den Feiertagen!

ZUTATEN

- 1 Zwiebel, mit Schale
- 2 kg Tafelspitz
- 2 Tassen Suppengemüse
- 3 Karotten, geschält
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g burgenländische Festtagsnudeln, alternativ andere kurze Eierteigwaren
- Salz
- Muskatnuss, gerieben
- Pfefferkörner
- Liebstöckel, frisch, nach Bedarf
- Petersilie fürs Anrichten, frisch gehackt

ZUBEREITUNG

- Zwiebel halbieren und auf der Schnittseite in der Pfanne anbräunen.
- Fleisch in einen Topf mit leicht siedenden Wasser geben und den entstehenden Schaum abschöpfen.
- Nachdem sich kaum mehr Schaum bildet, Suppengemüse, Zwiebel, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Liebstöckel dazugeben, ca. die Hälfte des Salzes schon zugeben.

- Ca. 2 ½ bis 3 ½ Stunden minimal sieden lassen (am Ende soll sich das Kochfleisch leicht von der Gabel lösen). 45 Minuten vor Ende der Kochzeit die geschälten Karotten im Ganzen zugeben.
- Die Suppe abseihen und noch einmal setzen lassen.
- Fertigwürzen mit restlichem Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
- Die Burgenländischen Festtagsnudeln in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen und das Kochwasser abseihen.
- Das Suppenfleisch würfelig schneiden
- Gehackte Petersilie und die Karotten in mundgerechte Scheiben schneiden.
- Zusammen mit den Festtagsnudeln in der Suppe servieren.

TIPP: Das restliche Rindfleisch kann bei anderer Gelegenheit als Hauptspeise mit Pardiserkraut und gerösteten Erdäpfeln als Hauptgang aufgetragen werden.





STELZEN-WEISSWEINSULZ

mit Estragon und Petersilie

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 3 STUNDEN + 1 NACHT ZUM FEST WERDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Stelze und Weißwein, dazu reichlich frische Kräuter – die geben dieser köstlichen Sulz überraschende Eleganz!

ZUTATEN

- 1 Surstelze
- 1 Zwiebel, geschält
- 3 Gewürznelken
- 200 g Karotten
- 1 Kalbsfuß, blanchiert und vom Fleischhauer in der Mitte gespalten
- 1 Scheibe Rauchspeck, 2 cm dick
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian
- 1 Stange Sellerie
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 Flasche (0,7 l) Grüner Veltliner
- 4 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Bund Estragon, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 5 EL Weißweinessig

ZUBEREITUNG

- Die Stelze über Nacht in kaltes Wasser legen, um sie zu entsalzen. Die Zwiebel mit Nelken spicken, die Karotten in grobe Würfel schneiden. In einem passenden Topf Stelze, Kalbsfuß, Rauchspeck, Zwiebel, Karotten, Lorbeer, Thymian, Sellerie und Pfeffer mit dem Weißwein bedecken und zugedeckt ganz sanft 2 Stunden köcheln lassen. Im Sud erkalten lassen.
- Stelze herausheben, Sud durch ein feines Sieb gießen und bei mittlerer Hitze um die Hälfte reduzieren.
- Das Fleisch vom Knochen lösen, in große (gern auch kinderfaustgroße) Stücke teilen, die Schwarze separat in ganz kleine Würfel schneiden. Mit der Hälfte der gehackten Petersilie, dem Estragon, dem Knoblauch und den Schalotten vermengen.
- Den Weinsud mit Essig würzen und gerade so viel davon zu der Mischung geben, dass eine schöne, saftige Mischung entsteht. In eine passende Terrinenform (oder in kleine individuelle Förmchen) transferieren, etwas andrücken, mit weiterem Petersil bedecken, eventuell noch Sud zufügen, sodass alles gerade bedeckt ist. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
- Mit Bittersalaten, eventuell mit scharfem Senf und Cornichons servieren.

WEIN-TIPP

GRÜNER VELTLINER 100 DAYS 2023 KERINGER

Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Nuancen von Mango und gelbem Apfel, etwas Blütenhonig, feine tabakige Würze, facettenreiches Bukett. Kräftig, gute Komplexität, ein Hauch von weißem Nougat, feiner Säurebogen, zartes Karamell im Abgang, bleibt gut haften, sicheres Entwicklungspotenzial.

€ 12,-
keringer.at



WINZERGULASCH mit Rotwein

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 4 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Ein klassisches Saftgulasch,
das dank einer kräftigen Ration
Rotwein eine ganz besondere
Note bekommt.*

WEIN-TIPP

PANNOBILE 2021

NITTNAUS

Der stoffige Wein stammt aus handverlesenen Trauben von 10 % Zweigelt und 90 % Blaufränkisch aus biodynamisch bewirtschafteten top Hanglagen am Nordrand des Neusiedler Sees.

€ 29,99

weinco.at

Weitere
Empfehlungen
finden Sie im
WEIN & CO
Weinabo



ZUTATEN

- 2 kg Gulaschfleisch vom Rind (hinterer Wadschinken)
- 2 kg Zwiebel
- 6 EL Schweineschmalz
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 150 g edelsüßes Paprikapulver
- 500 ml Rotwein
- 300 bis 500 ml Rindsuppe
- 6 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel, geschrotet
- 1 TL Majoran
- Salz
- Weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Fleisch würfeln (ca. 5 x 5 Zentimeter), den Knoblauch hacken und beiseite stellen.
- Die Zwiebeln schälen und würfelig schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel langsam und unter oft maligem Rühren braun rösten, gegen Ende auch den Knoblauch mitrösten. Dann Paprika einrühren und sofort mit Rotwein ablöschen.
- Suppe zugeben und ca. 20 Minuten dünnen. Dann Fleisch und Tomatenmark unterrühren. Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Kümmel und Majoran zugeben, aufkochen und zugedeckt bei kleinsten Hitze (noch besser im Backrohr bei 125 °C) dünnen lassen, bis das Fleisch weich ist (ca. 2 bis 3 Stunden). Gegebenenfalls noch einmal abschmecken und mit reschen Semmeln servieren.





KNUSPRIGES SCHWEINSBRÜSTEL *mit Brezelknödelfülle*

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 ½ STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Dieser herrlich knusprige Schweinsbraten wird dank der Fülle aus Laugengebäck ganz besonders raffiniert.

ZUTATEN

- 2 kg Bauchfleisch
- 4 Laugenstangerl
- Ca. 100 ml Milch
- 3 Eier
- 70 g Butter
- Ca. 100 g Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 4–5 dünne Karotten
- 3 EL Öl
- Muskatnuss, gerieben
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

- In der Mitte des Bauchfleisches vom Fleischhauer längs eine Tasche schneiden lassen und die Schwarte vorsichtig schröpfen, damit die Fülle danach nicht austreten kann.
- Für die Fülle Laugenstangen in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen.
- Eier zugeben und vermengen.
- Zwiebel in Butter glasig anrösten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.
- Zum Schluss die grob gehackte Petersilie dazu mischen und alles mit der Fülle vermengen.

– Fülle mit einem Löffel nach und nach in den Schweinebauch geben, die vorgegarten Karotten hineinschieben, so dass beim Aufschneiden ein dekoratives Muster entsteht, und mit der restlichen Fülle alles ausfüllen. Öffnung mit Dressiernadel und Küchengarn zunähen, alternativ mit einer Spicknadel verschließen.

– Das Bauchfleisch außen salzen, mit dem Öl übergießen und bei Umluft (ca. 160 °C) mit der Schwarte nach oben braten, bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist. Anschließend die Schwarte bei voller Hitze (240 °C) überkrusten. Vor dem Servieren 15 Minuten rasten lassen.

hütthaler
QUALITÄT DIE BEGEISTERT

Beste Fleischqualität aus artgemäßer Tierhaltung

MEAT US

Facebook Instagram YouTube

hütthaler Hofkultur
hofkultur.at



MANGALITZATERRINE mit Rum und Rotwein

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 1 TAG ZUM MARINIEREN + 1,5 STUNDEN GARZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN

- 300 g Mangalitza-Schopfbraten
- 200 g Mangalitza-Leber
- 200 g Fetter Mangalitza-Rückenspeck
- 100 g Bauchspeck, geräuchert
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten
- 1 Bund Petersilie (am besten Krauspetersilie), gehackt
- 50 ml Jamaika-Rum
- 200 ml Rotwein
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemörser
- Je 1 Prise gemahlener Zimt, Muskatnuss, Nelke
- 3 Eier
- 150 ml Schlagobers
- 2-3 Scheiben grüner Speck (fetter Rückenspeck)
- 2 Lorbeerblätter, frisch
- Salz

ZUBEREITUNG

- Am Vortag Fleisch, Leber und Speck mit Knoblauch und Schalotten durch die grobe Scheibe des Wolfs faschieren. Petersilie, Rum, Wein und Gewürze untermengen, abschmecken und das Brät mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht kalt stellen.
- Tags darauf die Eier mit dem Schlagobers vermengen und unter das Brät mischen.
- Die Masse in eine Form füllen. Die verbliebenen Scheiben Rückenspeck in Streifen schneiden und in Karomuster auf die Terrine legen. Mit zwei Lorbeerblättern garnieren.
- Die Terrine in ein Wasserbad stellen und bei 180 °C im Rohr für 90 Minuten garen.

TIPP: Vor dem Anschneiden mehrere Tage im Kühlschrank durchziehen lassen (sie schmeckt von Tag zu Tag besser).

Diese rustikale Terrine ist gerade zu den Feiertagen ideal, wenn unerwartet Freunde oder Familie hereinschneien.

WEIN-TIPP

GRANDE CUVÉE 2021 KERINGER

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, ockerfarbene Randaufhellung. Edelholzwürze, etwas Vanille, ein Hauch von Brombeeren, floraler Touch. Mittlere Komplexität, mineralisch, rote Kirschfrucht, samtiges Tannin, Nougat im Nachhall, frischer und vitaler Speisenbegleiter.

€ 14,50

keringer.at









B'SOFFENER HANSL *mit Süßweinsud*

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Der b'soffene Kapuziner wird dank köstlichem
Süßwein zum besonders verlockenden Dessert.*

Danke, Hans!

ZUTATEN

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Brösel, 20 g für die Guglhupfform
- ½ Apfel
- 2 Flaschen weißer Qualitätswein
- 3 Flaschen Beerenauslese
- 1 Zimtstange
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- ¼ Sternanis
- Butter zum Ausfetten der Förmchen
- 250 ml Schlagobers, aufgeschlagen

ZUBEREITUNG

- Eier und Zucker zusammenführen und schaumig schlagen. Brösel und fein gewürfelten Apfel unter die Masse heben.
- Förmchen mit Butter einstreichen und mit Bröseln bestreuen, damit die Masse sich nach dem Backvorgang leichter lösen lässt.
- Dann die Zucker-Brösel-Masse in die Förmchen füllen und bei 165 °C ca. 35 Minuten backen.
- Mit einem Stäbchen, beispielsweise einem Zahnstocher, in die höchste Stelle des Kuchens stechen. Der Kuchen ist durchgebacken, wenn nichts oder nur Krümel am Stäbchen hängen bleiben.
- Während des Backens den Weingewürzsud zubereiten.
- Dazu Weißwein und Beerenauslese mit den Gewürzen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Für weitere 5 Minuten leicht sieden lassen und durch ein Sieb abgießen.
- Nach dem Backen die Kuchen aus den Formen in eine Schüssel oder eine Rein stürzen und mit dem Weingewürzsud übergießen. Gut durchfeuchten lassen und lauwarm mit Schlagobers servieren.

FESTTAGSKÜCHE

Man muss glücklicherweise kein Fleischer sein, um die Gerichte des Fleischermeisters nachzukochen – mit etwas Übung und einigen Tipps gelingen alle unsere vorgestellten Rezepte zuverlässig und einfach.

Festtagssuppe

Toben Sie sich beim Rindfleisch ruhig aus und verwenden auch andere Cuts neben oder statt dem Tafelspitz: Wer es gern etwas saftiger mag, ist mit einem Schulterscherzl oder gar Beinfleisch gut beraten, und für Fans schadet ein Wangerl in der Suppe auch überhaupt nicht.

Knuspriges Schweinsbrüstel

Für ein besonderes festliches Vergnügen schließen Sie die Karotten im Ganzen so in die Fülle, dass im Anschnitt ein Muster entsteht – raffiniert und doch ganz einfach!

Stelzen-Weißwein-Sulz

Die Surstelze ist natürlich nicht das Einzige, was sich versulzen lässt. Auch gesurte Schweinszüngerl oder ein feiner Schinken würden hier wunderbar passen.



B'soffener Hansl

Probieren Sie (wieder) einmal, das Obers per Hand zu schlagen – schmeckt merkbar besser und macht weniger Arbeit, als man so denkt (es ist viel leichter, als etwa Eischnee zu schlagen).

Winzergulasch

Wie bei jedem Gulasch gilt auch hier: aufgewärmt wird es noch einmal besser. Wer es nicht eilig hat (und sich beherrschen kann), kocht es daher vor und isst es erst ein paar Tage später.

Terrine

Wer keine Mangalizaleber oder -fleisch bekommt, kann diese Terrine natürlich auch genauso gut aus anderen Schweinen machen. Bloß der Rückenspeck ist vom Mangaliza schon eine eigene Liga. Ersatzweise können Sie Ihre Terrine mit italienischem Lardo belegen.

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

HANDGESCHMIEDETE MESSER

Bei ZM-Messer dreht sich alles um die Herstellung von einzigartigen Messern von höchster Qualität.

ZM-Messer – das sind Michael Ziegelböck und Maximilian Raatz. Gemeinsam sind sie stolz darauf, dass jeder der über 60 Arbeitsschritte – vom Schmieden des Stahls über das Fertigen des Griffes bis zum Feinschliff der Klinge – in ihrer eigenen Schmiede und ganz persönlich von Hand ausgeführt wird. Dadurch entstehen liebevolle Details und eine einzigartige Qualität. Mit dem seltenen Prädikat »100 % Made in Austria!«.

Die einzigartigen Produkte richten sich an Kochbegeisterte, leidenschaftliche Jäger, Naturenthusiasten oder Messerliebhaber, die Wert auf hervorragende Qualität, regionales Handwerk und Individualität legen.

Die beiden bieten eine umfangreiche persönliche Beratung, die sicherstellt, dass jedes Messer den Bedürfnissen und Vorlieben jedes einzelnen Kunden entspricht.

So kann auf Wunsch jedes Messer nach den eigenen Form- und Materialvorstellungen oder auch mit einer persönlichen Gravur zu einem individuellen Einzelstück gemacht werden. Dabei verbindet das engagierte Team traditionelles Handwerk mit modernem Design in einem Produkt.



ZM-Messer ist eine Zweimann-Manufaktur, die sich der Herstellung hochqualitativer Messer verschrieben hat.

LEBENSLANGER SCHÄRFE-SERVICE

Der lebenslange, kostenlose Schärfe-Service von ZM-Messer ist ein Statement gegen die Wegwerfmentalität unserer Zeit. Die Messer, geschmiedet für die Ewigkeit, verkörpern das Versprechen von zeitloser Qualität und nachhaltiger Wertigkeit. Mit jedem gekauften ZM-Messer wird dieser exklusive Service Teil des Pakets: Einfach eingeschickt oder vorbeigebracht wird das Messer innerhalb weniger Tage von Meisterhand geschärft und einsatzbereit zurückgesandt.

Ein handgeschmiedetes Messer von ZM-Messer ist mehr als nur ein Werkzeug. Es ist eine Investition in traditionelle Handwerkskunst, außergewöhnliche Qualität und ein Stück, das ein Leben lang begeistert.



INFO

Mit dem Gutscheincode »falstaff25« sichern sich Falstaff-Leser 25 Euro Rabatt auf alle Messer im Sortiment.



Weitere Informationen unter
zm-messer.at
Schauen Sie vorbei!

BITTERSÜSSE VERSUCHUNG

Wintersonne in Schokolade gehüllt – wer kann da schon widerstehen? Kandierte Orangenschalen mit Schokoüberzug lassen uns hoffen, dass es nie wieder Sommer wird.



DUNKEL IST GUT

Nehmen Sie mindestens 70 Prozent Kakaoanteil!

Die Zeit der Bitterorangen-ernte ist bald gekommen, und Orangenmarmelade zu kochen gehört zu den schönsten – und lohnendsten – Beschäftigungen an einem kalten Winternachmittag. Wer noch einen Schritt weitergehen will, hebt ein paar Früchte auf und kandierte ihre Schalen. Das dauert zwar ein wenig, in dunkle Schoko-lade getaucht wird aber eine bitter-süße Versuchung aus ihnen, der auch der größte Süßigkeiten-Skep-tiker nicht widerstehen kann.

Achtung: nicht alle selber aufessen, schön eingepackt sind diese Schalen das perfekte Mitbringsel oder Weihnachtsgeschenk.

KANDIERTE ORANGENSCHALEN



ZUTATEN

- 1 kg Bitterorangen oder normale Orangen
- 500 ml Wasser
- 500 g Zucker
- 150 g Bitterschokolade, 85 Prozent

ZUBEREITUNG

- Orangen in einen Topf mit Wasser geben, mit einem Teller beschweren, sodass sie nicht

IN SCHOKOLADE GEDIPPT

aufsteigen, zum Kochen bringen und etwa 1 Stunde sanft köcheln lassen. Sie sollten so weich sein, dass sie mit einem Essstäbchen leicht eingestochen werden können.
– Herausheben und etwas auskühlen lassen, dann halbieren und das Fruchtfleisch herauslöppeln und eventuelle Reste der weißen Innenschicht aus den Schalen kratzen. Die Schalen in nicht zu dünne

Streifen schneiden.

- Wasser mit Zucker mischen und aufkochen lassen, die Schalen zugeben, kurz köcheln und dann über Nacht in der Lösung ziehen lassen. Am nächsten Tag nochmals zum Köcheln bringen und etwa 1 Stunde sieden lassen. Die Schalen mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Backpapier oder Alufolie komplett auskühlen lassen.
- Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die kandierten Schalen einzeln hineintauchen und trocknen lassen.

Weltoffenheit als Lebensstil.
In einer Küche mit eingebauter
urbaner Seele.



SieMatic

Es gibt Menschen, die sehen die Welt auf eine neue Weise. Sie sehen ihr Zuhause als einen Lebensraum, der von pulsierenden Metropolen inspiriert ist, offen für Freunde, spontane Begegnungen und überraschende Perspektiven. Aus der inspirierenden, unkonventionellen SieMatic Stilwelt URBAN kreieren sie ihre perfekte Küche, eine urbane Oase im pulsierenden Herzen der Stadt.

www.siematic.com/de/worldofstyle

DAS GOLD DER ERDE

Ob zum weihnachtlichen Karpfen, zum Schnitzel oder zum Backhendl:
Die Krönung alles Gebackenen ist in der Wiener Küche der Erdäpfelsalat –
nur im Geheimen natürlich. Severin Corti über das
Gold in der Beilagenschüssel.

Die dümmsten Bauern haben die dicksten Erdäpfel, heißt es, und was den Erdäpfelsalat betrifft, ist diese Redewendung durchaus wörtlich zu nehmen.

Zwar mag das Sprichwort auf unverdientes Glück verweisen und die dicken Erdäpfel als Symbol desselben gelten – in unserem Fall aber ist es genau umgekehrt. Was ein ordentlicher Erdäpfelsalat nach Wiener Art sein will, das muss aus eher kleinen, vor allem aber speckigen Kartoffeln gemacht sein. Mit dicken Kartoffeln wird das nie was.

Speckig ist beim Erdapfel das, was der Brite »waxy«, also wächsern nennt: eine Konsistenz, die eben nicht mehlig und mürb ist wie bei der klassischen Steakhouse-Kartoffel, sondern vielmehr festfleischig und elastisch, erst im Biss cremig – eben wie Speck, wenn er nicht gerade aus dem Kühlschrank kommt.



Falstaff-Rezepte-Chefredakteur
SEVERIN CORTI

In Wien erfreute sich der klassische, mit Rindsuppe aufgegossene Erdäpfelsalat bereits im 17. Jahrhundert gut dokumentierter Beliebtheit. Im 1682 erschienenen Werk »Georgica Curiosa oder Adelisches Land- und Feldleben« des Agronomen Wolf Helmhard von Hohberg heißt es etwa: »Man kocht die indianischen Papas und isst sie warm oder auch überbrüht und geschält, kalt mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz. Sie sind allhier so fruchtbar und vermehren sich so gern, dass man fürgibt, in Canada selbst seien itzt nicht so viel zu finden als bei uns.« Die Zugabe einer Messerspitze Senf und einer fein gewiegten Zwiebel – heute unverzichtbare Bestandteile – kam offenbar erst später auf.

Worauf der Text aber sehr schön verweist, ist der damals noch erwähnenswerte amerikanische Ursprung der Knolle. Auch Peter Altenberg, der archetypische Kaffeehausliterat des späten 19. Jahrhunderts, war sich dessen viel unmissverständlicher >

Der Einfluss der Kartoffel auf die Wiener Küche kann kaum über schätzt werden, und sei es nur, weil ein Wiener Schnitzel ganz ohne Erdäpfel salat durchaus wohlschmeckend sein kann – aber eben kein echtes Wiener.

> bewusst als unsereins, der beim Erdapfel bedenkenlos von »regionalem« Essen spricht, nur weil er in unseren Breiten gedeiht. Altenberg erzählte gern von seiner nicht bestandenen Deutsch-Matura, bei der ein Aufsatz zum Thema »Der Einfluss der Neuen Welt auf die alte« gefragt war. Altenberg überlegte kurz und gab dann seine Arbeit ab. Sie bestand aus einem einzigen Wort: »Kartoffeln«.

Was aufs Erste wie ein frecher Witz anmuten mag, hat natürlich einen tiefen Sinn: Die Kartoffel hat Europa so grundlegend verändert wie kaum ein anderes Lebensmittel. Und natürlich steht sie stellvertretend für die unfassbare Fülle an Pflanzen aus dem Erbe der Einwohner, ohne die wir uns europäisches Essen gar nicht mehr vorstellen können: vom Paradeiser bis zur Bohne, vom Pfefferoni bis zum Kakao, vom Maiskolben bis zum Kürbis.

Aber das hat mit dem echten Wiener Erdäpfelsalat, der sich so einzigartig saftig und animierend ans Wiener Schnitzel zu schmiegen weiß, nur ganz ursprünglich zu tun. Viel jüngeren Datums ist die Debatte, ob auch Zucker in die Marinade soll oder eben nicht. Die süße Variante hat sich erst seit den 1950er-Jahren durchgesetzt, dies aber mit solchem Erfolg, dass der an sich klassische Erdäpfelsalat ohne Zucker heute fast nur noch außerhalb Wiens, etwa in der Steiermark, zu finden ist. Dort aber muss man dafür extra dazusagen, wenn man den obligaten Schlenker vom dunkelgrünen lokalen Kürbiskernöl lieber doch nicht darüberträufelt haben möchte.

So oder so: Der Einfluss der Kartoffel auf die Wiener Küche kann kaum über schätzt werden, und sei es nur, weil ein Wiener Schnitzel, ein gebackener Karpfen oder auch ein Backhendl ganz ohne Erdäpfelsalat durchaus wohlschmeckend sein können – aber eben keine wirklich wienerischen Delikatessen. Übrigens Schnitzel mit Pommes ist das schon gar nicht, da können die noch so sehr aus Kartoffeln sein.



Erdäpfelsalat Wiener Art

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg Erdäpfel, speckig, frisch gekocht, z. B. Ditta, Linzer Delikatess oder Kipfler
- 70 ml Rotweinessig oder, für den original Wirtshausgeschmack, Hesperidenessig
- 120 ml Suppe
- 12 g Senf
- 20 g Salz
- 8 g Zucker
- 80 g rote Zwiebel, fein gehackt
- 60 ml Öl
- Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Die heißen Erdäpfel schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- Essig, Suppe, Senf, Salz und Zucker zu einer Marinade vermischen und unter die Erdäpfelscheiben heben, solange diese noch warm sind. Warten, bis die Flüssigkeit eingezogen ist, und dann erst die Zwiebel und das Öl unterrühren. Mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren.

<





DIE BERGE BACKEN

Normalerweise zaubert Tamara Rigo unter der Leitung des Südtiroler Sternekochs Norbert Niederkofler Desserts in den besten Küchen der Welt. Für Falstaff kehrt sie auf die elterliche Hütte in den Südtiroler Dolomiten zurück und bäckt die Lieblingskekse ihrer Kindheit.

FOTOS IAN EHM TEXT TOBIAS MÜLLER



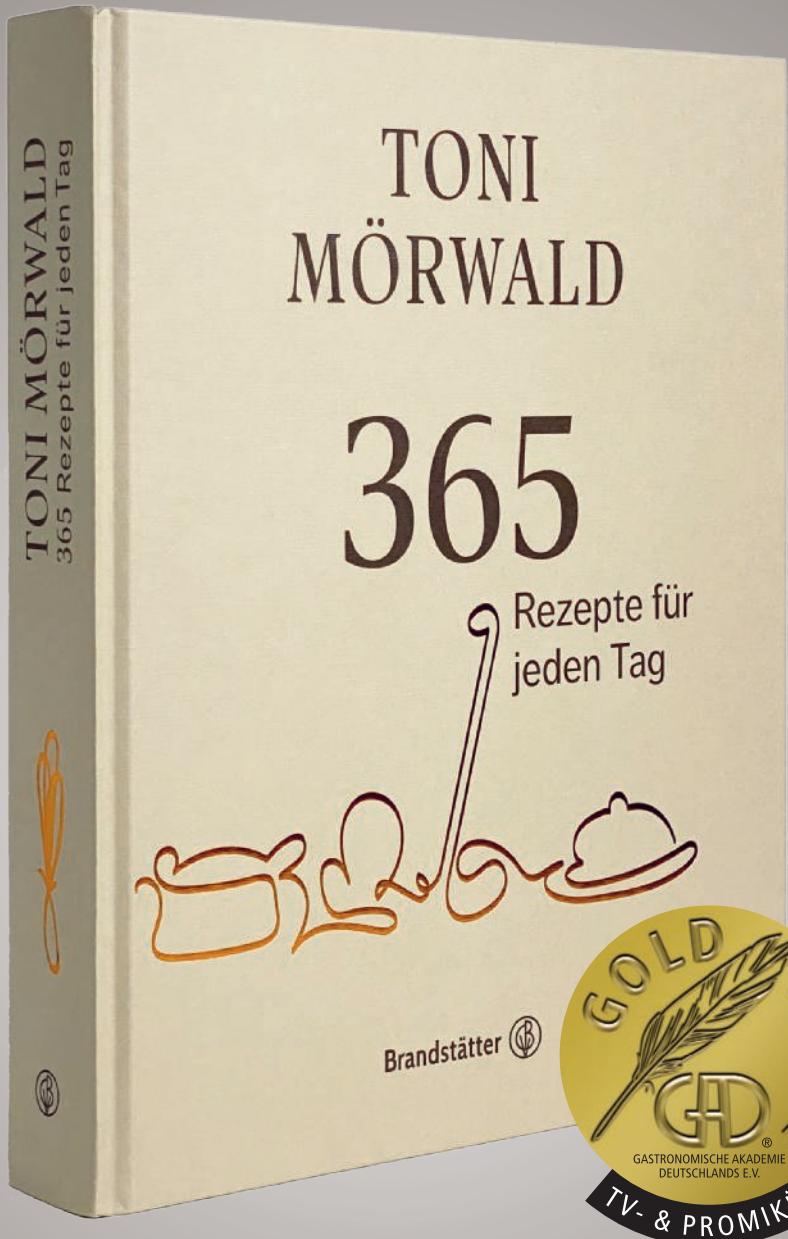
erühmt geworden ist Tamara Rigo mit eher ungewöhnlichen Kreationen mit ebensolchen Namen. Ihr vielleicht legendärstes Dessert, »Sapore de Sal«, etwa verbindet Mandeln, Zitronen, Meersalz, Kapern und Algen zu einem süß-salzigen Vergnügen. »So I turned to the garden of love« ist eine sinnliche Mischung aus Lychee, Birne und Rosen. Und für ihre Version einer taiwanesischen Pineapple-Tarte hat sie Äpfel und Pinienkerne elegant – und bildhübsch! – zusammengebracht.

All das hat sie zu einem ziemlichen Star der internationalen Patisserie-Szene gemacht. Nach Stationen in Bangkok, England und Australien war sie einige Zeit Chef-Pâtissière der »Gucci Osteria da Massimo Bottura«, des Meisterkochs Edelitalieners in Beverly Hills, wo sie sich auch ihren ersten Michelin-Stern holte. Kürzlich ist sie in ihre Heimat Südtirol zurückgekehrt und ist nun Teil von Norbert

Niederkoflers Team. So entwirft sie beispielsweise die Dessertkreationen für das dreifach mit Michelin-Sternen ausgezeichnete »Atelier Moessmer Norbert Niederkofler« und begleitet Norbert Niederkofler nach Saudi-Arabien, um dort sein Ausbildungsprojekt für junge saudische Köche zu unterstützen. Zudem reist sie für kurze Pop-up-Events gemeinsam mit ihm rund um die Welt. Südtirol als Basis macht es zumindest deutlich leichter für sie, einer ihrer Lieblingsbeschäftigungen nachzukommen: gemeinsam mit ihrer Familie auf der elterlichen Hütte in den Dolomiten zu backen. Die Hütte liegt an den Hängen des Plan >

Der Teig der Brotklee-Kipferl (oben) kann auch ausgewalkt und in Sternform ausgestochen werden.

M Ö R W A L D



Koch- & Grillseminare
Schritt für Schritt
zum Meisterkoch



Kochbuch & Kochschule
„Toni Mörwald“



MOERWALD.AT



Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit: Moessmers Weihnachtsgranola mit Kürbiskernen und getrockneten Marillen.

> de Corones (Kronplatz auf Deutsch) und wurde vor 33 Jahren von Tamaras Eltern gebaut. Weil sie auf dem einzig flachen Stück eines steilen Hangs steht, wo Tamaras Großvater einst gern sein Speckbrot jausnete, heißt sie »Ücia Picio Pré«, was in ihrer Muttersprache Ladinisch »kleine Wiesenbütte« bedeutet.

Die Rigos bewirtschaften sie ganzjährig, im Sommer für Wanderer, im Winter für Skitourengeher. Sie backen dort ihr eigenes Brot und Apfelstrudel, sämtliche Gerichte, etwa die legendären Ravioli mit Fleischfülle oder die Schlutzkrapfen sind hausgemacht. Ihr Vater und ihr Bruder stehen in der Küche, ihre Mutter kümmert sich um die Gäste. Tamara wuchs hier in der Küche auf.

Wie alles begann: Süßspeisen, auch Kekse, auf der elterlichen Hütte waren für Tamara Rigo der Beginn ihrer Liebe zur Patisserie.

»Mein Vater und ich waren immer die Süßmäuler der Familie, für uns gab es immer die doppelte Portion Kuchen«, sagt sie. Bis heute denkt sich gern an die gemütlichen Winternachmittage zurück, wenn die Gäste gegangen waren und die Familie Zeit hatte, gemeinsam Kekse zu backen, weil: »Weihnachten ist einfach die schönste Zeit bei uns in Südtirol.« Die Rezepte auf den folgenden Seiten stammen alle aus dem Familienschatz und wurden über die Jahre immer ein wenig geändert, sodass sie jetzt genauso schmecken, wie die Rigos sich das vorstellen – mit Kletzen, Kastanienmehl und vielen alpinen Gewürzen. Tamaras Lieblinge? »Die Kastanienbusserln. Die sind so klein, von denen kann man ganz besonders viele essen!«

FÜR MEHR SHOTS



jetzt
neu!



high
protein

+Bifido
bakterien

UNTERSTÜTZT
+
MAGNESIUM
MUSKELFUNKTION



**Proteinpower,
die schmeckt.**

Proteine tragen zum Muskelaufbau bei.

nöM
PRO



MOESSMERS WEIHNACHTSGRANOLA

Für 40–50 Kekse

ZUBEREITUNGSZEIT: 70 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Super zum Selberessen oder auch zum Verschenken, dieses Rezept lässt sich ganz einfach zubereiten, verpacken und nach persönlichem Geschmack anpassen.

ZUTATEN

- 264 g Haferflocken, biologisch
- 60 g gepuffte Hirse (optional mit Haferflocken ersetzen)
- 50 g Kürbiskerne (oder Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam)
- 75–90 g Pinienkerne, roh, ungesalzen (oder andere Trockenfrüchte)
- 8 g Salz, koscher
- 100 g Blütenhonig
- 96 g brauner Zucker, fest gepackt
- 70 g Traubenkernöl oder Olivenöl
- 85 g Marillen, getrocknet (oder Sauerkirschen, Sultaninen, Feigen)

ZUBEREITUNG

- Ein Backblech mit Alufolie auslegen und ein passend zugeschnittenes Stück Backpapier darauflegen. Den Ofenrost auf die mittlere Position stellen und den Ofen auf 150 °C vorheizen.
- Haferflocken, Kerne, Samen, Nüsse und 1 Prise Salz in einer großen, rutschfesten Schüssel vermischen. Honig, brauen Zucker und Olivenöl in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist, gelegentlich umrühren. Alternativ kann die Mischung in einer mikrowellengeeigneten Schüssel in 15-Sekunden-Intervallen in der Mikrowelle erhitzt werden (insgesamt ca. 30 bis 45 Sekunden), dabei nach jedem Intervall umrühren.
- Sobald der Ofen vorgeheizt ist, die Olivenöl-Honig-Mischung zu den Haferflocken geben und gründlich umrühren, bis alle Haferflocken gut bedeckt sind. Die Haferflocken gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und in den Ofen schieben.

- Einen Timer auf 15 Minuten stellen. Nach 15 Minuten das Granola umrühren, indem die äußeren Haferflocken nach innen und die inneren nach außen geschoben werden. Wieder gleichmäßig verteilen. Nach weiteren 15 Minuten erneut umrühren und wieder gleichmäßig verteilen. Nach 10 Minuten noch einmal umrühren und nochmals 10 Minuten backen lassen. Bei den meisten Öfen ist das Granola nach 50 Minuten fertig. Es sollte eine goldbraune Farbe haben.

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



KLOATZNSCHNITTEN

Für 40–50 Kekse

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Eine fast vergessene Zutat aus Südtirol und Teilen Österreichs ist das sogenannte Kletzen- oder Kloatznmehl. Dazu werden getrocknete Birnen zu feinem Mehl – herrlich zum Backen von Früchtebrot!

PRODUKT-TIPP

PREISELBEERKONFITÜRE UNTERWEGER

55 % Wildpreiselbeeren, Kristallzucker, Pektin und echter Zitronensaft sind die Zutaten der Tiroler Früchteküche Preiselbeerkonfitüre. Sie hat einen unverwechselbaren Geschmack mit einer angenehmen Balance aus Süße und Säure mit einer herben Nuance.

€ 5,59

shop.fruuechekueche.at



ZUTATEN

- 100 g Mehl
- 150 g Dinkelmehl
- 2 EL Kletzenmehl
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Backpulver
- 250 g Butter, kalt
- 240 g Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Rum
- 1 Prise Salz
- 250 g Mandeln oder Nüsse, geschält und gerieben
- 250 g Preiselbeermarmelade
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 EL Schlagobers zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

- Mehl, Dinkelmehl, Kletzenmehl, Nelkenpulver und Backpulver auf ein Backbrett sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Butter in Würfel schneiden, zusammen mit Zucker, Ei, Rum und Salz in die Mitte der Mehle geben und verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Dann mit Mandeln rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen. Etwa $\frac{2}{3}$ des Teigs auf Blechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Großzügig mit Preiselbeermarmelade bestreichen.
- Das Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen.
- Aus dem restlichen Teig dünne Rollen formen und gitterförmig auflegen. Das Eigelb mit dem Schlagobers verrühren, das Teiggitter damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

TIPP: Anstelle der Preiselbeermarmelade kann auch Johannisbeermarmelade verwendet werden.





WACHHOLDERNÜSSE

Für 40–50 Kekse

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 2 STUNDEN ZUM RASTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○

Wenn die kalte Jahreszeit naht, zieht es mich in die Küche, um meine liebsten Kekse zu backen, die an traditionelle Lebkuchen erinnern. Der Duft von Wacholder und Honig ist einfach unwiderstehlich.

ZUTATEN

- 230 g Honig, am besten Blütenhonig
- 55 g brauner Zucker oder Melasse
- 30 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 325 g Weizenmehl
- 30 g Haselnussmehl (ersetzbar mit Mandel oder Walnuss)
- 4 g Natron (Baking Soda)
- 1 Prise Pfeffer (schwarz oder weiß)
- 1 Prise Wacholder, gemahlen (nach Belieben mit Ingwer, Muskatnuss, Kardamom, Koriander, Zimt oder einer eigenen Mischung ersetzen)
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

- Die Honigmasse vorbereiten: In einem Topf Honig, Zucker und Butter bei niedriger Hitze erwärmen, bis alles geschmolzen und gut vermischt ist. Dann vom Herd nehmen und auf die Seite stellen.
- Das Ei und die Milch in einer Schüssel vermischen und auf die Seite stellen.

- In einer Schüssel das Mehl, Natron, Pfeffer, Wacholder und Salz vermengen. Die Honigmasse zu den trockenen Zutaten geben und alles gut vermixen, die Ei-Milch-Mischung hinzufügen und mit einem Holzlöffel verarbeiten, bis ein homogener Teig entsteht. Der Teig kann etwas klebrig sein, nicht verzweifeln!
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden (oder am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 Millimeter dick ausrollen und mit Ausstechformen verschiedene Formen ausstechen. Eine weitere Option ist es, den Teig gleichmäßig zu teilen und kleine (4 bis 5 Gramm) Bällchen zu formen. Die Pfeffernüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwa 10 bis 12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
- Nach dem Abkühlen können die Pfeffernüsse nach Belieben mit Puderzucker bestäubt werden, ähnlich wie Amaretto-Kekse. Als Variation kann man eine leichte Staubzuckerglasur machen und die Wacholdernüsse glasieren und dekorieren.

BROTKLEE-KIPFERL

Für 40–50 Kekse

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 2 STUNDEN ZUM RASTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Genießen Sie die frisch gebackenen Kipferl am besten mit einer Tasse Tee und Honig! Und versuchen Sie doch mal, den Brotklee mit Salbei zu ersetzen!

ZUTATEN FÜR DIE KEKSE

- 170 g Zucker
- 100 g Mandel- oder Nussmehl
- 280 g Mehl
- 210 g kalte Butter in Würfel geschnitten
- 3g Backpulver

ZUM SCHLUSS

- 200 g Kristallzucker
- 10 g Brotklee, gemahlen

ZUBEREITUNG

- Den Zucker im Thermomix oder im Mixer auf höchster Stufe 20 bis 30 Sekunden mixen, bis er fein pulverisiert ist. Das Mandelmehl und das Mehl zum Zucker geben und gut vermischen.
- Die kalten Butterwürfel hinzufügen und alles bei hoher Geschwindigkeit mixen, bis eine sandige Konsistenz entsteht. Die Masse zu einem Teig formen, in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Ofen auf 170 °C vorheizen.
- Den gekühlten Teig in gleichmäßige Stücke teilen und zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 8 bis 10 Minuten backen, bis die Spitzen leicht goldbraun sind.
- Die Kipferl vorsichtig vom Blech nehmen und in einer Mischung aus Brotklee und Kristallzucker wälzen. Abkühlen lassen.





KASTANIENBUSSERL

Für 40–50 Kekse

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE + 1 STUNDE ZUM RASTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Die beiden Hälften des Kekses werden durch einen Hauch von Maronencreme zusammengehalten, wie zwei Münder, die sich auf einen süßen Kuss vorbereiten. Da ich Kastanien liebe, darf diese Kekssorte zur Weihnachtszeit nie fehlen!

ZUTATEN

- 150 g Butter, Raumtemperatur
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Weizenmehl (Typ 00)
- 150 g Kastanienmehl
- 200 g Maronencreme zum Füllen

ZUBEREITUNG

- Butter und Zucker mischen, bis die Masse homogen ist, aber nicht cremig schlagen. Das Ei hinzufügen und von Hand weiterrühren. Die Mehle hinzufügen und den Teig kurz durchkneten. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und zu einem festen Klumpen formen.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Backrohr auf 170 °C vorheizen.
- Nach der Ruhezeit aus dem Teig gleichmäßige Kugeln von etwa 5 bis 6 Gramm formen. Dafür den Teig in Rollen formen, das erste Stück abschneiden und wiegen. Dieses erste Stück als Maß für die folgenden Stücke nutzen und die Stücke dann rund formen.
- Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht flach drücken. Für 8 bis 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

- Die Maronencreme in einen Spritzbeutel füllen und bereitstellen. Die Hälfte der Kekse mit der flachen Seite nach oben legen und füllen. Um ein Verrutschen der Kekse zu vermeiden, am besten auf einer Silikon-Backmatte oder einem sauberen Küchentuch arbeiten.
- Die gefüllten Kekse mit einem leeren Keks schließen. Nach Wunsch können die Baci auch in Schokolade getunkt oder mit Schokolade auf einer Seite verziert werden.

PRODUKT-TIPP

ERDNUSS CREME – BESONDERS CREMIG

BONNE MAMAN

Ein zart schmelzender Genuss mit dem köstlichen Geschmack gerösteter Erdnüsse und besonders cremiger Textur. Ideal als Brot aufstrich oder als Zutat für salzige und süße Rezepte.



€ 4,49

bonnemaman.at

CANCÌ CHECI (MOHNKRAPFLAN)

Für 40–50 Kekse

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN + 30 MINUTEN ZUM RASTEN DES TEIGS

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Aus der traditionellen ladinischen Küche stammen diese in Öl gebackenen gefüllten Mohnkrapfen. Diese wurden früher und auch heute noch gerne am Samstagabend vorbereitet und, bei uns daheim speziell in der Weihnachtszeit, am Tisch mit der ganzen Familie genossen. Es gibt davon auch eine nicht süße Version, die stattdessen mit Spinat und Topfen vorbereitet wird.

ZUTATEN FÜR DIE KRÄPFEN

- 250 g Milch, lauwarm
- 1 Ei
- 2 Dotter
- 500 g Weizenmehl
- 42 g Germ
- 50 g Zucker
- 20 g Rum
- 6 g Salz
- 60 g Butter, Raumtemperatur
- 1 l Öl oder Butterschmalz zum Backen

ZUTATEN FÜR DIE MOHNFÜLLE

- 220 ml Milch
- 80 g Zucker
- 55 g Rosinen
- 30 g Honig
- 275 g Mohn, gerieben
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 0,5 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 90 g Kuchenbrösel
- 4 cl Rum

ZUTATEN FÜR DIE ROTWEINREDUKTION

- 4 Kapseln Kardamom (muss nicht sein, ich jedoch liebe Kardamom und finde, er passt toll dazu, gerne auch Gewürze nach belieben wählen)
- 50 g Zucker
- 150 ml Rotwein
- 100 ml roter Portwein

ZUBEREITUNG

- Für den süßen Germteig in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei und den Dottern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum

Schluss Zucker, Rum, Salz und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem sehr weichen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

– Für die Mohnfülle Milch, Zucker, Rosinen und Honig in einem Topf zum Kochen bringen. Den geriebenen Mohn und die Gewürze hinzufügen und nach Geschmack würzen. Die Kuchenbrösel und den Rum vorsichtig unterheben und die Mischung abkühlen lassen.

– Für die Rotweinreduktion die Gewürze zusammen mit Zucker, Rotwein und Portwein in einem Topf bei mittlerer Hitze 20 Minuten lang einkochen, bis die Mischung sirupartig wird. Durch ein feines Sieb in ein Glas gießen.

– Den Teig in ungefähr 30 Gramm schwere Stücke aufteilen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Kugeln mit einem Brett flach drücken, mit einem Löffel Mohnfülle füllen und vorsichtig wie einen Krapfen bei den Rändern schließen, sodass man den Mohn in der Mitte einschließt und beim Frittieren nichts verloren geht. Nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen.

– In der Zwischenzeit in einer Pfanne Öl oder Butterschmalz auf ca. 160 °C erhitzen.

– Die einzelnen Teigstücke mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett legen und zugedeckt ca. 3 Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals 3 Minuten ohne Deckel fertig backen.

– Aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle etwas abtropfen lassen. Anschließend die noch warmen Krapfen mit der warmen Reduktion servieren.



PERSÖNLICHER TIPP:

Ich mische gerne noch einen Löffel Preiselbeeren dazu, was den Geschmack viel frischer und fruchtiger.

DAS BESTE VON BERG UND MEER

Viel sizilianischer geht es nicht: Vulkanische Pistazie trifft wilden Mohn, trifft mediterranen Schwertfisch.
So gut!



SICHER IST SICHER

Weil der große, stolze Fisch selten, aber doch Parasiten im Fleisch haben kann, sollte er zur Sicherheit vor dem Rohgenuss einmal für 48 Stunden tiefgefroren gewesen sein.

Sizilian, das ist der wahre Süden Italiens. Hier gedeihen die unvergleichlichen Bronte-Pistazien in vulkanischer Erde, hier ziehen aber auch regelmäßig Schwertfische durch die Straße von Messina. Und auf den Feldern gedeiht im Frühling köstlicher Mohn. Das alles vereint sich hier auf stimmige Weise. Kein traditionell sizilianisches Rezept – sondern eine zeitgemäße Verbindung des Besten, was die Insel hergibt!

ORECCHIETTE

MIT PISTAZIEN-
PESTO, MOHN UND
CRUDO VOM
SCHWERTFISCH

FÜR 4 PERSONEN



ZUTATEN

- 350 g Orecchiette
- 200 g Pistazien, geschält
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Abrieb von $\frac{1}{2}$ Biozitrone
- 150 g Parmesan, gerieben
- 6 EL Olivenöl
- 400 g Schwertfischfilet, zugeputzt (alternativ Thunfisch)
- 2 EL Mohn, geröstet
- Salz
- Zitronensaft und Olivenöl zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Die Orecchiette nach Packungsanweisung kochen. Währenddessen Pistazien, Petersilie, geriebenen Knoblauch und Zitrone, Parmesan, Öl und etwas Salz im Mixer feinkörnig pürieren. Nach Bedarf 1 bis 2 Esslöffel Wasser zufügen und abschmecken.
- Den Schwertfisch in 1 Zentimeter große Würfel schneiden, salzen und pfeffern.
- Die gekochten Orecchiette abseihen und mit einem guten Schöpfer Kochwasser und dem Pesto vermengen, sodass alles schön cremig ist. Den Schwertfisch darüber verteilen, mit Mohn bestreuen, etwas Zitronensaft und Olivenöl darüberträufeln und sofort servieren.
- Der Fisch gart in der heißen Pasta ganz zart an!

AL BRONZO
DAL 1877
Barilla®



**PERFEKTE
SAUCENHAFTUNG
AUF DIE ITALIENISCHE ART**

NEUE GRÖSSE 500g



EIN FEST FÜR DIE SINNE

Ein Teller Linguine mit Garnelen und aromatischen Tomaten, dazu zwei besondere Weine – so wird der Abend mit Familie oder Freunden zu einem kulinarischen Highlight.

Draußen wird es kälter, die Tage kürzer, und die Lust, es sich zu Hause gemütlich zu machen, wächst. In der Küche verlocken winterliche Rezepte, sich kreativ auszuleben und aus frischen Zutaten unkomplizierte Gerichte zu zaubern. Ein besonders feiner Genuss: Black Tiger Garnelen mit Linguine und Tomaten. Die Kombination aus saftigen Garnelen, al dente gekochte Linguine und aromatischen Tomaten passt perfekt in die Winterzeit. Wer dazu noch den passenden Wein servieren möchte, kann auf zwei Weine zurückgreifen, die auf die mediterrane Leichtigkeit des Gerichts abgestimmt sind.

WÜRZIG, FRISCH, FRUCHTIG
Die Kaiserhofkellerei, deren Weintradition bereits seit Jahrhunderten besteht, vereint die besten Trauben Niederösterreichs zu Weinen von höchster Qualität. Besonders die Rieden-Selection überzeugt mit frischen,



Black Tiger Garnelen mit Linguine und Tomaten

ZUTATEN (FÜR VIER PERSONEN)

200 g Cocktailltomaten
400 g GOURMET Aromatische Linguine
12 Stk. GOURMET Black Tiger Garnelen
300 ml Geflügelbrühe
Etwas Salz
Etwas Chili-Salz
2 EL CASTELLO Olivenöl extra nativ
3–5 Basilikumblätter
1 EL Petersilie, gehackt
Etwas Parmesan, fein gerieben

ZUBEREITUNG

- Linguine in Salzwasser 1 bis 2 Minuten kürzer als auf der Packungsangabe kochen. In einer tiefen großen Pfanne die Geflügelbrühe erhitzen. Die Nudeln hineingeben und 1 bis 2 Minuten kochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verkocht ist.
- Die Cocktailltomaten waschen, halbieren und dazugeben, erhitzen, ggf. mit etwas Chili-Salz würzen und zuletzt das Olivenöl und das Basilikum dazugeben.
- Die Garnelen auftauen lassen und trocken tupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Garnelen darin auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten anbraten.
- Die Nudeln in Pastatellern anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und Parmesan darüberreiben. Die Garnelen mit den Tomaten darauf verteilen.



Ob würzig weiß oder fruchtig rot – die beiden Weine, erhältlich in allen HOFER-Filialen, eignen sich als passende Begleitung für dieses mediterrane Gericht.



INFO

Weitere Informationen unter
hoyer.at

AUF DIE FEIERTAGE!

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



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.



GISELA GOLD

Ein festlich-winterlicher Drink, in dem die Aromen von Kamille, Cognac und bitterer Schokolade auf wundersame Weise zusammenfinden. Der Drink ist eine Eigenkreation von Aylin Stadlwieser, vielleicht ein winterlicher Riff auf einen Brandy Manhattan, vielleicht ein etwas entschärfter Vieux Carré, ganz sicher aber ganz köstlich.

ZUTATEN

- 3 cl Cognac
- 2 cl Noilly Prat
- 2,5 cl Quaglia-Kamillenlikör
- 2 dash Salzlösung (1 : 10)
- Vergoldeter dunkler Schokoladenchip

Für die Salzlösung 10 Gramm Salz in 100 Milliliter Wasser auflösen. Alle Zutaten in einem Rührglas auf Eis ca. 60 Sekunden rühren, bis der Drink kalt ist. Anschließend in einem Tumbler auf einem großen Eisblock servieren. Den dunklen Schokoladenchip auf den Eisblock legen.

ANMERKUNG: Quaglia-Kamillenlikör ist ein piemontesischer Likör aus Kamillenblüten, Vanille, Gewürzen und Zitronenschalen. Er ist im gut sortierten Fachhandel erhältlich.

Ausgezeichnete Tiroler GENUSSKULTUR

TIROLS ÄLTESTER
Seit 1651
EDELBRENNER



Tiroler Nusseler
Likör 25%

Tiroler
Zirbener 30 %

Himbeerbrand
40 %

Muskateller
Traubenbrand 40 %

Zwetschken
Frucht-Likör 20%



ERBER
TIROLS ÄLTESTER EDELBRENNER. SEIT 1651

Erber GmbH
Dorfstraße 57
6364 Brixen im Thale
Österreich
+43 5334 8107
info@erber-edelbrand.com



Online-Shop:
shop.erber-edelbrand.com

IST DOCH ALLES KÄSE

Was ist noch besser als köstlicher Käse? Warmer, schmelzender köstlicher Käse. Wir präsentieren acht herrliche Fäden ziehende Gerichte.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN
FOODSTYLING THOMAS STEINMANN

Köstliches
Winteressen mal
drei: Graukassuppe,
gebackener Emmentaler,
Stefanibraten mit
schmelzendem Käse.



TIROLER BRENNSUPPE

mit Graukas

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

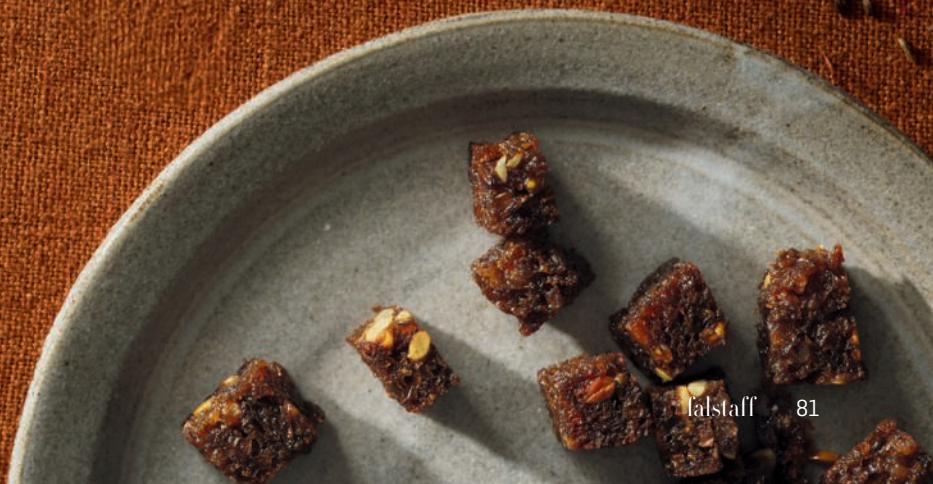
Köstliches Winteressen mal drei: Graukassuppe, gebackener Emmentaler und Stefanibraten mit schmelzendem Käse.

ZUTATEN

- 50 g Weizenmehl
- 20 g Vollkorndinkelmehl
- 1 ½ Liter Rindsuppe oder Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Kümmel, ganz
- 100 ml Schlagobers
- 200 g Erdäpfel, mit Schale gekocht
- 60 g dunkles Roggenbrot, gewürfelt
- 25 g Butter
- 150 g Graukäse, alternativ Quargel
- Schnittlauch zum Garnieren, gehackt
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Alles Mehl in einem Topf trocken und unter wiederholtem Rühren anrösten, bis es nussig duftet und goldbraun wird. Es ist wichtig, das Mehl langsam und gründlich anzurösten.
- Die Suppe dazu gießen, mit dem Schneebesen klumpenfrei einröhren und zum Kochen bringen. Lorbeerblatt, Kümmel, Salz und Pfeffer hinzufügen und köcheln lassen. Dann das Schlagobers hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen.
- Die Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden und zur Suppe geben.
- Die Roggenbrotwürfel in Butter knusprig anbraten, zum Schluss noch etwas Kümmel kurz mitbraten und mit zerbröckeltem Graukäse oder Quargel in die Suppenteller geben. Mit heißer Suppe auffüllen und mit Schnittlauch garnieren.



GRÜNE KASPRESSKNÖDEL *in klarer Rindsuppe*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ● ● ● ● ○

Rezenter Rässkäs und frischer Schnittlauch feiern gemeinsam ein winterliches Fest. So frisch und würzig waren Kaspressknödel noch nie!

ZUTATEN

- 100 g Spinat, geputzt
- 200 ml Vollmilch
- 2 Eier
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 20 g Butter
- 4 Zweige frischer Majoran, Blätter abgezupft und gehackt
- 2–3 Zweige Petersilie, Blätter abgezupft und fein gehackt
- 200 g Rässkäs
- 250 g Semmeln, altbacken, gewürfelt
- 40 g Butter zum Braten der Knödel
- 500 ml klare Rindsuppe
- ½ Bund Schnittlauch, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Spinat kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und kräftig ausdrücken. Spinat mit der Milch in einer Küchenmaschine fein pürieren, dann in eine Schüssel geben und gut mit den Eiern vermengen.
- Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch in heißer Butter anschwitzen, aber nicht bräunen, leicht abkühlen lassen und dann mit dem gehackten Majoran und der Petersilie zur Eimischung hinzufügen.
- Die Hälfte des Käses in ca. $\frac{1}{2}$ Zentimeter große Würfel schneiden und den Rest grob reiben. Beides mit den Semmelwürfeln zur Eimischung hinzufügen. Alles vorsichtig unterheben, nichts zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung 20 Minuten ruhen lassen.
- Den Knödelteig sehr vorsichtig und kurz kneten. Der Teig kann bereits feucht sein, sollte aber so luftig wie möglich bleiben. Bei Bedarf etwas Milch hinzufügen.
- Die Knödel formen und vorsichtig flach drücken – sie sollten in etwas handtellergroß sein.
- Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen lassen und die Knödel ca. 2 bis 3 Minuten pro Seite braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann herausheben und in klarer kräftiger Rindsuppe servieren und mit fein gehacktem Schnittlauch garnieren.





STEFANIEBRATEN *mit Bergkäse gefüllt*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 3 STUNDEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 1 ½ l Milch, lauwarm
- 250 g Semmeln, altbacken, gewürfelt
- 1 große Zwiebel
- 20 g Butter
- 1 Handvoll frische Petersilie, gehackt
- 1 Ei
- 4 Gewürzgurken, fein gewürfelt
- 1 TL Dijonsenf
- 1 kg Faschiertes, gemischt
- 150 g Bergkäse, gewürfelt
- 1 EL Öl
- 16 Scheiben Speck
- 3 Karotten, gewürfelt
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 1 Stange Lauch, in Scheiben geschnitten
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die lauwarme Milch über die Semmelwürfel gießen und eine Weile stehen lassen. Die Zwiebel fein hacken und in Butter dünsten, bis sie glasig ist. Die Semmelwürfel ausdrücken und mit Petersilie, gedünsteter Zwiebel, Ei, Gurkerlwürfeln, Senf, Salz und Pfeffer und dem Faschierten zu einer homogenen Masse mischen.
- Ein 40 mal 40 Zentimeter großes Stück Backpapier auslegen. Die Fleischmasse darauf zu einem ca. 2 Zentimeter dicken Quadrat formen. Die Käsewürfel in einer Reihe ca. 1 Zentimeter vom Rand entfernt auf die untere Seite des Quadrats legen. Mithilfe des Backpapiers den Rand über den Käse klappen und das Fleisch dann aufrollen. Den Braten ca. 30 Minuten lang im Kühlschrank fest werden lassen.
- In eine leicht eingeölte Auflaufform legen und den Speck dekorativ darauf drapieren. Das Gemüse um den Braten herum verteilen und ca. 400 Milliliter heißes Wasser dazugießen. Für rund 2 Stunden bei 160 °C braten. Wenn der Speck nicht braun genug ist, die Temperatur für die letzten zehn Minuten auf 200 °C erhöhen.
- Den Braten mit Erdäpfelpüree und dem mitgebratenen Gemüse servieren.

Was ist besser als ein saftiger Stefaniebraten? Ein extra saftiger Stefaniebraten, der mit Käse gefüllt ist!



PRODUKT-TIPP

BERGKÄSE PLANGGER

Unser delikater Bergkäse wird in den Alpen produziert. Jahrhundertealte Traditionen bei der Herstellung des Bergkäses sorgen für eine einzigartige Aromenvielfalt.

Online erhältlich unter:

plangger.net/webshop/käse/
oder in unseren Plangger Delikatessen Standorten in Ischgl, Serfaus, St. Anton, Lech, Oetz, Sölden, Pfunds, Samnaun, Grän, Neustift im Stubaital und Kühtai erhältlich.

KÄSE-EIER-TACOS mit eingekochten Zwiebeln und Hot Sauce

Für 2 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ● ○ ○ ○ ○

*Wer braucht schon Knuspermüsli?
Ein Käsetaco ist das perfekte
Frühstück für alle, die den
morgendlichen Kick suchen.*

ZUTATEN FÜR DIE TACOS

- 40 g Butter
- 100 g Cheddar-Käse, gerieben
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

- 1 kleine rote Zwiebel, dünn geschnitten
- 4 EL Weißweinessig
- Salz
- Zucker
- 2 Zweige Koriander, Blätter abgezupft
- Ein Spritzer Hot Sauce, z. B. Tabasco

ZUBEREITUNG

- Die dünn geschnittene Zwiebel in Essig mit einer Prise Salz und Zucker marinieren. Die Hälfte der Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne bei niedriger Hitze erhitzen und die Pfanne schwenken, um den gesamten Boden zu bedecken. Die Hälfte des geriebenen Käses gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Für 1 Minute braten lassen, bis der Käse knusprig wird.
- Ein Ei in eine Schüssel schlagen und vorsichtig das Eigelb mit den Fingern herausheben, ohne dass es zerfließt. Das Eiklar auf den Käse in die Pfanne geben und braten, bis es fast gestockt ist. Dann das Eigelb vorsichtig in die Mitte der Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und 30 bis 60 Sekunden weiterbraten. Deckel entfernen und die Hitze erhöhen, um den Boden und die Seiten richtig knusprig zu machen.
- Den Käse-Taco auf einen Teller gleiten lassen, Zubereitungsschritte mit dem zweiten Ei und dem verbliebenen Käse wiederholen.
- Mit den marinierten Zwiebeln, Koriander und einem Spritzer Hot Sauce oder anderen Toppings nach Geschmack garnieren.





GEBACKENE EMMENTALER NUGGETS *mit Zwiebel-Chili-Jam*

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 80 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Wir pepfen den Klassiker
mit einer erfrischend
scharfen Sauce auf, die ihn
fast schon leicht und
bekömmlich wirken lässt.*

ZUTATEN FÜR DEN GEBACKENEN KÄSE

- 400 g Emmentaler (kann auch Gouda oder Cheddar sein)
- 180 g Mehl
- 4 Eier
- 200 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Frittieren

ZUTATEN FÜR DIE ZWIEBEL-CHILI-JAM

- 1 EL Olivenöl
- 2 große rote Zwiebeln, dünn geschnitten
- 150 ml Rotwein, trocken
- 2–3 rote Chilis, entkernt und fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 75 g Feinkristallzucker
- 80 ml Balsamicoessig
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Zuerst die Zwiebel-Chili-Jam zubereiten. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln mit einer guten Prise Salz und Pfeffer unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie glasig sind. Mit Rotwein ablöschen. Chilis, Knoblauch, Lorbeerblatt und die Thymianzweige hinzufügen und weitere 5 bis 10 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Dann mit einem Pürierstab grob pürieren. Wieder auf den Herd stellen, Zucker und Essig hinzufügen und sanft köcheln lassen, bis die Masse marmeladenartig eindickt. Das Lorbeerblatt und die Thymianzweige herausfischen. Jam sofort verwenden oder in sterilisierte Gläser füllen.
- Den Käse in 2 mal 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel in 3 separate Schüsseln geben. Das Mehl mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse zuerst in Mehl, dann in Ei tauchen. Diesen Schritt wiederholen, um sicherzustellen, dass der Käse gut bedeckt ist. Den Käse in den Semmelbröseln wälzen und sicherstellen, dass die Würfel gleichmäßig beschichtet sind. Das Öl in einem großen Topf auf 170 °C erhitzen. In Chargen frittieren, bis die Käsenuggets goldbraun und knusprig sind – knapp 2 Minuten. Mit einem Schaumlöffel auf Küchenpapier heben. Mit Zwiebel-Chili-Jam als Dip servieren.



PRODUKT-TIPP

EISTEE GRÜNTEE

FRANZ JOSEF RAUCH

FRANZ JOSEF RAUCH hebt die Eistee-Experience auf den nächsten Level. Erleben Sie erfrischenden Grüntee, traditionell gebrüht und verfeinert mit einem Hauch Zitrone. Natürlich im Geschmack, mit nur 4,5 g Zucker pro 100 ml – ideal für alle, die es frisch lieben!

GNOCCHI ALLA SORRENTINA mit Mozzarella und Parmesan

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Süße Tomatensauce,
schmelzender Käse, cremig
weiche Gnocchi - so gut
kann einfach sein.*

ZUTATEN FÜR DIE GNOCCHI

- 600 g Erdäpfel, mehlig (z. B. Agria)
- 150 g Mehl, universal
- 2 Eidotter
- 250 g Mozzarella, in kleine Stücke gerissen
- 1 Handvoll Basilikumblätter, grob zerrissen
- 40 g Parmesan, gerieben
- Meersalz

ZUTATEN FÜR DIE PARADEISERSALSAS

- 4 Knoblauchzehen, geschält und dünn geschnitten
- 4 EL Olivenöl
- 700 g passierte Paradeiser
- Salz
- Pfeffer

WEIN-TIPP

**ZWEIGELT
NEUSIEDLERSEE
DAC RESERVE 100
DAYS 2022
KERINGER**

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Etwas Pflaumen, zart nach Gewürzen, ein Hauch von Schokolade, floraler Touch. Saftig, balancierte, samtige Tannine, Vanilletouch, dunkles Waldbeerenkonfit im Finish, guter Speisenbegleiter.

€ 17,-
keringer.at



ZUBEREITUNG

- Erdäpfel in der Schale kochen, bis sie durchgegart sind. Abtropfen und abkühlen lassen.
- Für die Paradeisersalsa den Knoblauch in Olivenöl anbraten, bis er goldbraun wird, dann die passierten Paradeiser, einen Schuss Wasser sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Zudecken und die Sauce ca. 30 Minuten langsam köcheln lassen, dabei oft umrühren.
- Für die Gnocchi den Großteil des Mehls auf einer Arbeitsfläche verteilen. Die abgekühlten Erdäpfel schälen und durch eine Erdäpfelpresse auf das Mehl drücken. Eidotter hinzufügen und alles zu einem weichen Teig verarbeiten, nach und nach den Rest des Mehls hinzufügen, bis alles gut zusammenkommt. Die Arbeitsfläche mit mehr Mehl bestäuben und den Teig in 4 Teile teilen.
- Den Teig zu langen, ca. 2 Zentimeter dicken Rollen formen. Die Teigrollen in kleine Stücke schneiden und jedes Stück auf einem Gnocchi-Brett oder mithilfe einer Gabel eindrücken, um eine geriffelte Textur zu erzeugen. Die Gnocchi auf ein mit Mehl bestäubtes Tablett legen.
- In gut gesalzenes kochendes Wasser gleiten lassen und kurz aufkochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und in die Paradeisersauce legen.
- Vorsichtig umrühren und in eine ofenfeste Form geben. Den Großteil des Basilikums (etwas zum Garnieren übrig lassen), Mozzarella und geriebenen Parmesan darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10 bis 15 Minuten backen, bis der Mozzarella geschmolzen und die Oberseite schön goldbraun ist. Mit frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.





SPAGHETTI CACIO E PEPE

mit Pecorinocreme auf römische Art

Für 2 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Das Pastagericht mit der vielleicht kürzesten
Zutatenliste. Richtig gemacht wird es zu einem
der ganz großen Genüsse dieser Welt.*

ZUTATEN

- 1 TL schwarze Pfefferkörner, im Ganzen
- 250 g Spaghetti
- 100 g Pecorino Romano, fein gerieben
- 30 g Butter
- Salz

WEIN-TIPP

**HEIDEBODEN,
ROTWEINCUVÉE
2022
KERINGER**

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ocker-randaufhellung. Zarte Kräuter-Holz-Würze, Zwetschken, ein Hauch von Lakritze, mit etwas Nougat unterlegt. Mittlerer Körper, saftig, frchtsüß nach Herzkirschen, rote Waldbeeren, mineralisch, feine Tanninstruktur, bereits gut antrinkbar, feinwürziger Nachhall.

€ 11,-

keringer.at

ZUBEREITUNG

- Die Pfefferkörner in einem Mörser recht fein mahlen.
- Die Pasta in vergleichsweise wenig gesalzenem Wasser kochen, damit das Wasser besonders stärkehaltig wird. 2 Minuten, bevor die Pasta gar ist, abgießen, 180 Milliliter Kochwasser aufheben.
- Den geriebenen Pecorino in einer Schüssel mit etwas Kochwasser verrühren, bis sich eine lockere, cremige Paste bildet.
- In der Zwischenzeit 20 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen. Den gemahlenen Pfeffer hinzufügen und unter Rühren in der Pfanne rösten, bis er duftet – ca. 1 Minute. Dann ca. 120 Milliliter Kochwasser hinzufügen und zum Kochen bringen.
- Die Spaghetti und die restliche Butter hinzufügen, ca. 1 Minute unter Rühren kochen, um noch mehr Stärke freizusetzen.
- Dann die Hitze reduzieren und die Pecorinomischung hinzufügen. Wichtig: kontinuierlich rühren, bis eine glatte und cremige Käsesauce entsteht. Mehr Kochwasser hinzufügen, wenn die Sauce zu wenig sämig und saftig erscheint.
- Auf Tellern anrichten und die cremige Sauce darüberlöppeln. Nach Wunsch mehr frischen Pfeffer hinzufügen.



ALIGOT *wie im Aubrac*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Einst verköstigten die Mönche Zentralfrankreichs mit diesem Gericht hungrige Pilger – aber es schmeckt auch ganz ohne religiöse Mission sündig gut.

WEIN-TIPP

GRAUBURGUNDER STRADEN BIO VULK. STMK. DAC 2023 KRISPEL

Blasses Goldgelb im Glas, in der Nase Honigmelone, Bratapfel und Röstaromen, später Gewürznelke und Orangenzeste. Am Gaumen elegant und geschmeidig, die präsente Säure ist sehr gut eingebunden. Je länger er im Glas ist, umso mehr offenbart er seine Vielschichtigkeit. Gut erkennbar ist die Typizität von Straden: Fruchtbare vulkanische Böden an der Oberfläche (Opulenz), aber im Untergrund regiert der Muschelkalk (Eleganz).

€ 18,-
krispel.at

Auch im Online-Shop verfügbar.



ZUTATEN

- 1 kg Erdäpfel, mehlig (z. B. Agria), geschält
- 150 g Butter, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und mit etwas Salz zerdrückt
- 250 ml heiße Milch, plus etwas mehr nach Bedarf
- 100 ml Schlagobers
- 450 g gemischte Alpenkäsesorten wie Bergkäse, Gruyère, Comté und/oder Fontina, junger Cantal und Cheddar, gerieben

ZUBEREITUNG

- Die Erdäpfel in mittelgroße Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser köcheln, bis sie weich sind. Abgießen und einige Minuten stehen lassen, um sie ausdampfen zu lassen. Die Erdäpfel gut mit der Butter zerstampfen und dann wieder in den leeren, getrockneten Topf geben.

– Den zerdrückten Knoblauch, die heiße Milch und das Schlagobers hinzufügen und gut umrühren. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren mit einem Silikonspatel oder einem hölzernen Löffel nach und nach den geriebenen Käse hinzufügen. Am besten ist es, nur in eine Richtung zu rühren. Wenn sich der gesamte Käse in den Erdäpfeln auflöst, wird er beginnen, Fäden zu ziehen. Wenn die Masse zu fest erscheint, etwas warme Milch hinzufügen. Kochen, bis das Aligot lange Fäden zieht und in einem langen, ununterbrochenen Strang vom Löffel fällt, wenn er hoch über den Topf gehalten wird. Abschmecken.

– Sofort servieren, idealerweise mit gegrillter Salsiccia oder Steak und etwas Dijonsenf.



KOCHEN MIT KÄSE

Die Vielfalt der Käsegerichte quer über den Alpenbogen ist schier unermesslich – hier ein paar Tipps zum richtigen Gelingen.

Käsefondue

Schmeckt göttlich, legt sich aber wie ein Ziegelstein in den Magen, heißt es. Während der Ostschweizer Volksmund dagegen Schnaps, konkret Kirschwasser, empfiehlt und die Westschweizer auf Weißwein als Verdauungshilfe schwören, haben Forscher am Universitätsspital Zürich jetzt herausgefunden: Wirklich hilfreich ist nur heißer Schwarztee. Nur: Ob die Fondue-Runde damit auch so gesellig wird?

Pasta und Mozzarella

Mozzarella auf der Pizza ist klar, da wird sie entweder gemeinsam mit der Tomatensalsa aufgebracht und im Ofen gratiniert (Fior di latte) oder erst nach dem Backen auf der Pizza verteilt (Mozzarella di bufala), damit die Cremigkeit richtig zur Geltung kommt. Aber bei Pasta? Um zu vermeiden, dass die feuchte und extrem schmelzfreudige Mozzarella in der heißen Pasta zu einem unansehnlichen Klumpen gerinnt, sollte die Pasta erst mit der Salsa, dem Pesto, dem Sugo vermengt werden, sodass sie nicht mehr kochend heiß ist. Erst dann die Mozzarella in Würfeln darauf verteilen, idealerweise erst, wenn die Pasta bereits auf den Tellern ist. So schmilzt sie beim Vermengen nur zart an – herrlich.

Blauschimmel und Birnen

Ein ganz einfacher Käsegang aus Blauschimmelkäse und reifen Birnen: Die Birnen mitsamt der Schale, aber ohne Kerngehäuse in feine Scheiben schneiden, auf einem ofenfesten Teller drapieren, mit Stücken von Gorgonzola, Österkron oder anderen Blauschimmelkäsen bestreuen und unter dem Grill schmelzen lassen, kaum drei Minuten. Unwiderstehlich gut!



Käse braten

Wer in Italien Ski fahren war, kennt »formaggio alla piastra«, Käse vom Grill, der in den Skihütten traditionell serviert wird. Der Käse bekommt eine unerreicht köstliche Kruste, bleibt in der Mitte aber zart schmelzend – fantastisch. Dafür wird einfacher Stangenkäse circa einen Zentimeter dick in Scheiben geschnitten. Die Schale dran lassen, damit der Käse in der Pfanne nicht verrinnt! Den Käse in Mehl wenden, ohne Fett in eine Antihaftpfanne geben und braten, bis er goldbraun ist. Vorsichtig wenden, flott fertig braten und mit ofengebackenem Radicchio oder Brot servieren.

! Mehr über
Kochen mit Käse
online unter:
falstaff.at

EIN FEST VON EINEM BRÖTCHEN

Festtags Brötchen
Wiener Wels
mit Paprikás

TRZESNIEWSKI®
DIE UNAUSPRECHLICH GUTEN BRÖTCHEN



BESTELLEN SIE SCHON JETZT!
www.speckmitei.at
kein Direktverkauf
am 24. & 31.12.
FÜR DIE FEIERTAGE!



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

UNTERIRDISCH GUT

Nur weil es kalt ist, müssen wir nicht auf Salat verzichten – dieser hier kommt frisch aus dem Ofen auf den Tisch.

Kürbis, Rote Rüben, Thymian und Ziegenkäse sind eine dieser simplen Geschmackskombinationen, die einen automatisch vor Genuss die Augen schließen und »mmh« sagen lassen. Bei der Wahl des Käses können Sie kreativ sein – von Frischkäse bis gereift ist alles möglich, nur cremig weich sollte er unbedingt sein. Das Backen konzentriert den süß-erdigen Geschmack der Roten Rüben auf wunderbare Art. Wer es eilig hat, kann die Rüben auch kochen. Und wenn es einmal ganz besonders schnell gehen soll: Vorgekochte Rüben aus dem Supermarkt tun's zur Not natürlich auch.



Am besten schmeckt der Salat, wenn die Rüben noch lauwarm sind.



Wer gerade keinen Ziegenfrischkäse hat, kann auch mit Topfen glücklich werden.

GEBACKENE ROTE RÜBE

MIT RUCOLA UND
ZIEGENKÄSE



FÜR 2 PERSONEN
ALS HAUPTSPEISE

ZUTATEN

- 500 g Rote Rüben (2–4 Stück)
- 1 TL Honig
- Einige Zweiglein Thymian, gezupft und die Blätter etwas angedrückt
- 150 g weicher Ziegenfrischkäse nach Wahl, etwa Sainte Maure
- 1 kleine Handvoll Pinienkerne
- Etwa 10 Walnüsse
- 1 Sack Rucola
- Olivenöl
- Apfelessig
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Die Rüben einzeln in Alufolie packen und bei 180 °C im Backrohr backen, bis sie weich sind, je nach Größe 45 bis 90 Minuten. Im Zweifel mit einem spitzen Messer den Gargrad prüfen. Etwas auskühlen lassen und mit Küchenpapier die Schale abreiben. In mundgerechte Stücke schneiden und gut salzen.
- Öl, Essig, Honig, Pfeffer und gezupften Thymian in einem leeren Marmeladenglas mischen und etwas ziehen lassen. Den Ziegenkäse im Backrohr lauwarm werden lassen. Die Pinienkerne und die Walnüsse in einer trockenen Pfanne kurz rösten.
- Den Rucola auf einen Teller legen und die Rüben und den Ziegenkäse darauf verteilen. Die Marinade gut schütteln und gleichmäßig darübergießen. Mit den gerösteten Nüssen garnieren und servieren.

Deluxe

Magische Weihnachtszeit

Über 350 Deluxe Produkte jetzt in deiner Filiale.



Lidl lohnt sich



DIE WAHREN ABENTEUER SIND IM TOPF

Tobias Müller widmet sich den nicht alltäglichen Genüssen.
Diesmal: confierte und gebratene Tauben.

An einem sonnigen Samstagnachmittag am Wiener Brunnenmarkt durfte ich eine ungewöhnliche Jagdszene beobachten. Ein Mann schlenderte gemütlich plaudernd mit einem Freund über den Platz durch einen der zahlreichen Taubenschwärm, langsam genug, dass die Tiere nicht wegfliegen, sondern nur gurrend um ihre Beine trippelten. Mitten im Satz bückte er sich gemächlich, als ob er sich die Schuhe binden wollte, griff sich mit sicherer Hand zwei Vögel und steckte sie in seine Umhängetasche. Die Tauben waren genauso verdutzt wie ich und leisteten keinen Widerstand.

Ich möchte niemandem nahelegen, es ihm gleichzutun, und würde auch selbst niemals eine wilde Großstadttaube verspeisen (»du bist, was du isst« gilt auch für Tauben, und Salmonellen sind wohl noch die harmlossten Mitbewohner der Tiere). Trotzdem hege



Falstaff-Rezepte-Chefredakteur
TOBIAS MÜLLER

ich gewisse Sympathien für den Mann. Die Taube kann nämlich der köstlichste aller Vögel sein.

Wenn sie nicht vom Platz kommt, sondern vom guten Züchter, ein gutes Leben geführt und feines Futter gefressen hat, ist sie keine fliegende Ratte, sondern die Trüffel der Lüfte. Wie der seltene Pilz gehört sie für mich zu jener elitären Gruppe an Zutaten, die in der Lage ist, ihre Esser ekstatisch zu verzücken. Ihr Fleisch ist schmeichelnd zart und trotzdem saftig, umwerfend umami mit einem kräftigen, eleganten Geschmack irgendwo zwischen Wild und Geflügel und dezenten archaischen Blutnoten.

Die Franzosen lieben Tauben heiß und servieren sie regelmäßig, vom Sternerestaurant bis hin zum Dorfwirtshaus. Bei uns hingegen sind Speisetauben eine Rarität. Im deutschen Sprachraum gibt es genau einen (sic) Speisetaubenzüchter – der aber sitzt, Glück für uns, im Südburgenland.



Gerhard Methagl züchtet dort auf seinem Hof in Deutsch Tschantschendorf (sic) ganz hervorragende Speisetauben, die vom »Steirereck« abwärts in der heimischen Spitzengastronomie höchst gefragt sind. Auf Vorbestellung schickt er sie auch gern an private Connaisseurs. Ich rate, mindestens zwei pro Person zu bestellen – und sie rechtzeitig zu ordern. Im Zweifel tun ihnen ein paar Tage Reifung im Kühlschrank nur gut.

Am allerbesten ist es vielleicht, sie archaisch zu verspeisen: Eine frisch gebratene Taube mit den Fingern zu essen, erst in die knusprige Haut, dann in die köstliche Brust zu beißen, sodass einem der Saft über die Hände rinnt, gehört zu den großen kulinarischen Freuden dieser Welt. Die Zubereitung ist denkbar einfach: Backrohr auf 250 Grad Umluft (oder was es halt hergibt) vorheizen. Die Taube entlang des Rückgrats mit einem schweren Messer halbieren. Die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech oder in eine Pfanne legen, großzügig salzen und etwa 20 Minuten im Rohr braten, bis sie außen knusprig, am Knochen noch fast roh sind. Die abgenagten Karkassen in der Post-Fressrausch-Depression nicht wegwerfen, sondern daraus einen Fond für Tauben-Gedenk-Risotti köcheln.

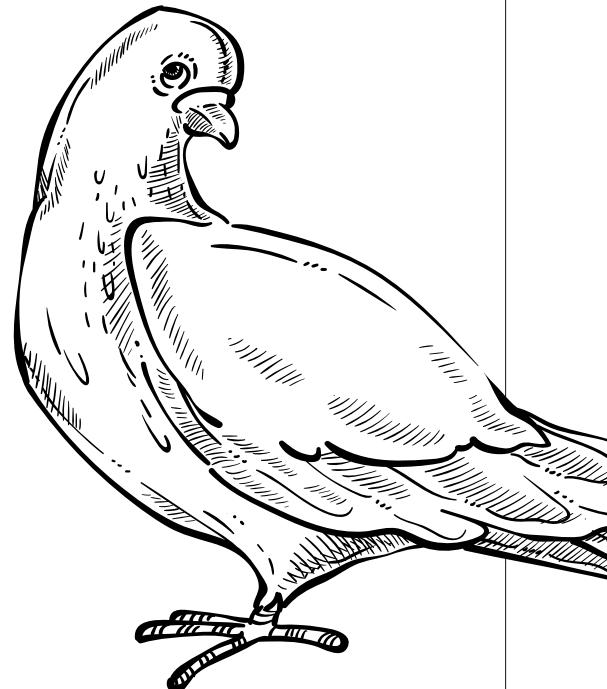
Ich verstehe allerdings, dass das nicht an jeder Festtagstafel gern gesehen ist und einem um und an Weihnachten der Sinn nach einer etwas eleganteren Methode steht. Hier folgt daher das Rezept für Taube in zweieinhalb Gängen: Beine und Flügel werden confiert, die Brüste kurz gebraten und die Innereien auf Toast genossen. Fast genauso gut, wenn auch ungleich aufwendiger als am Stück gebraten.

Taube, confiert und gebraten

ZUBEREITUNG

- Die Tauben zerlegen: Beine und Flügel abtrennen, die Brust von den Karkassen lösen. Die Innereien (Herz, Leber, Mägen) separat zur Seite stellen.
- Wer Lust und Zeit hat, kocht jetzt einen Fond aus den am besten angerösteten Karkassen, den Mägen und etwas Wurzelgemüse. Wer bereits genug zu tun hat, verschiebt das auf einen anderen Tag. Es ist nett, damit später eine schnelle Pfannensauce für die Taubenbrüste zu machen, aber nicht unbedingt nötig, sie sind saftig genug.
- Das Backrohr auf 120 °C vorheizen.
- In einem Topf genug Butter schmelzen und die Beine und Flügel hineingeben, sodass sie komplett von der Butter bedeckt sind. Im Rohr etwa 4 Stunden garen, bis sie so weich sind, dass das Fleisch sich fast von selbst vom Knochen löst. Herausnehmen und über Nacht in der Butter auskühlen lassen.
- Die Taubenbrüste über Nacht mit der Hautseite nach oben nicht abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen.
- Am nächsten Tag die Butter am Herd vorsichtig erhitzten und flüssig werden lassen. Das Backrohr auf 250 °C Umluft vorheizen.
- Die Beine und die Flügel aus der Butter heben und gut abtropfen lassen. Auf einem Rost oder Backblech rundum knusprig braten, etwa 15 Minuten. Herausnehmen und gut salzen.
- Währenddessen die Taubenbrüste und die Innereien zubereiten: eine schwere Pfanne mittelheiß werden lassen und etwas Confierbutter oder Taubenfett darin schmelzen. Die Brüste mit der Hautseite nach unten hineinlegen, mit einem Gewicht beschweren und sanft braten, bis die Haut knusprig ist, etwa 5 Minuten. Wenden und kurz die Fleischseite braten. Herausnehmen, auf der Hautseite gut salzen und kurz rasten lassen.
- Die Hitze hochschalten und in der gleichen Pfanne schnell die Innereien braten. Knoblauch zugeben und kurz mitschwenken. Alles mit Cognac und, falls vorhanden, etwas Taubenjus ablöschen, einkochen lassen und auf Toast anrichten.
- Gemeinsam mit den confierten Flügeln und Beinen und den gebratenen Brüsten zum Tisch bringen. Dazu passen wunderbar geträufelte Polenta oder Erdäpfelpüree (Taubenbrustsäfte drübergießen!), ein bitter-fruchtiger Radicchio-Birnen-Salat und norditalienischer Rotwein.

Eine frisch gebratene Taube mit den Fingern zu essen, erst in die knusprige Haut, dann in die köstliche Brust zu beißen, sodass einem der Saft über die Hände rinnt, gehört zu den großen kulinarischen Freuden dieser Welt.



Speisetauben sind zoologisch die gleichen Tiere wie Stadtauben – bloß dass sie ungleich besser gefüttert werden.

gourmet



FLEISCH TIPP:

PENNY und seine erfahrenen Fleischhauer:innen stehen für individuelle Fleischwünsche bereit. Einfach online vorbestellen unter penny.at/vorbestellen oder direkt in der Filiale beraten lassen. Das frische »Ich bin Österreich«-Fleisch stammt zu 100 Prozent aus Österreich und wird in den PENNY-Filialen von den Fleischhauer:innen Nose to Tail verarbeitet. penny.at/vorbestellen



LEISTBARER LUXUS FÜR ALLE

Weihnachten ist die Zeit des Zusammenkommens, der Düfte von Keksen, Tannennadeln und Kerzen und der Freude, die mit Familie und Freunden geteilt wird. Genau dafür erweitert PENNY rechtzeitig zum Fest seine Premiummarke BEST MOMENTS. Das Sortiment wird durch weihnachtliche Köstlichkeiten ergänzt – darunter belgische Pralinen, Mini-Panettone, Wildterrinen, Likör mit Bratapfelschmack und edles Trüffelöl. Auch für traditionelle Klassiker wie Ente oder Minipute ist gesorgt. penny.at/bestmoments

**SAVE
THE
DATE**

B•rohandel
Panoptikum
Das A und Ö in der Werbung

Besuchen Sie unsere Messe
mit über 50 Aussteller*innen
& vielen Innovationen

20.03.2025 in Wien

Anmeldung unter
office@buerohandel.at

INSZENIEREN SIE SICH

Büro Handel ist nicht nur führender Onlineanbieter für Bürobedarf, sondern auch Experte für Ihre Werbemittel. Verabschieden Sie sich von langweiligen Kugelschreibern als Werbegeschenk und tauchen Sie in die vielfältige Welt der Werbmöglichkeiten ein.

Unsere Experten wissen, wie Sie sich perfekt in Szene setzen können, und beraten Sie gerne – persönlich und unverbindlich! Machen Sie Ihre Werbemittel zum USP Ihrer Marke und begeistern Sie Ihre Kunden nachhaltig. Vereinbaren Sie gleich ein unverbindliches Kennenlernen unter buerohandel.at

shortlist

DRY AGED FESTTAGSBRATEN

Für den Braten

Ca. 2 kg Schweinskarree Dry Aged vom »Vulkanlandschwein«
(vom vorderen Teil Richtung Schopf)

2–3 Schalotten

½ Knoblauchknolle

Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin, Majoran

2 EL Honig

200 g dunkles Bier

Für die Gewürzmischung

5 EL Bergkristallsalz oder Flockensalz

1 EL Knoblauchflocken

1 EL Senfkörner

Je ½ EL Paprikapulver, Majoran, Kümmel

1 TL Pfeffer, geschrotet

Den Schweinerücken auf der Fettschicht würfelig einschneiden und mit der Gewürzmischung einmassieren. Auf der Speckauflage den Braten zuerst langsam anbraten, damit sich das Fett ausbrät. Nun auf den restlichen Seiten das Karree anbraten. Mit Honig beträufeln und mit Bier ablöschen. Anschließend im Backofen bei 120 °C Umluft ca. 1,5 Stunden garen. Das Karree dabei auf dem Backgitter in der oberen Schiene platzieren und den Bräter als Auffangbehälter darunter geben. Sobald die Kerntemperatur zwischen 60 und 61 °C liegt, ist der Braten fertig. Danach den Braten ca. 5 Minuten nachrasten lassen. Danach den Braten aufschneiden und mit Gemüse und Erdäpfeln gefällig anrichten. vulkanland-schwein.at/dry-aged-karree



NATUR PUR AM TELLER

Nach der großen Neuübernahme des Restaurants »Broadmoar« in der Weststeiermark hat sich dank Patrick Faist und Birgit Preschan viel getan. Die Natur, die man vor der Haustür findet, landet hier kreativ und geschmacklich vollendet am Teller. Regionale und handverlesene Produzenten liefern das Beste, was die Saison gerade her gibt. Täglich frisch, täglich anders – sobald die Lieferung da ist, beginnt das Team rund um Küchenchef Patrick Faist zu kreieren. Er und Restaurantleiterin Birgit Preschan, die für die perfekt auf den Gast abgestimmte Weinempfehlung sorgt (von steirischen Klassikern bis hin zu spannenden Natural Wines!), haben im »Broadmoar« auf lässige Art und Weise einen entspannten Zugang zu Küche auf höchstem Niveau geschaffen. Quasi Casual Dining als neues Fine Dining.

Die À-la-carte-Küche, die Tellergerichte in verschiedenen Größen sowie der durchservierte Samstagsbrunch kommen bei einheimischen Feinschmeckern genauso gut an wie bei Gourmets aus ganz Österreich.

Faist: »Uns ist es wichtig, dass es keine Hemmschwellen gibt, zu uns zu kommen.« Gerade jetzt in der kalten Jahreszeit tut die Kombination aus Wohlfühlküche und heimlicher Atmosphäre der Seele gut. Auch für Feiern und geschlossene Events ist das Restaurant »Broadmoar« buchbar. Übernachten kann man in den zwei hauseigenen Apartments. broadmoar.com





von AALGLATT BIS STORMICH NICHT

Keine Speisekarte, dafür geheimnisvolle Gerichte-Namen, höchstens zwölf Gäste und das nur drei Mal die Woche –

Michael Ploner bekocht mit dem Kämmerli eines der exklusivsten Restaurants des Landes. Klar, dass da nicht jeder einen Tisch kriegen kann. Uns hat er daher ein paar seiner liebsten Rezepte verraten.

FOTOS LEONA STAAL
FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



BENNI PARTH PRÄSENTIERT MICHAEL PLONER

2026 sind es 100 Jahre, dass die Familie Parth die Geschicke des Ischglers Hotels »Yscala« prägt. Noch nicht ganz so lang, aber auch schon seit 15 Jahren ist Benjamin Parth, der Sohn des Hauses, der Herr über die Küche des Gourmetrestaurants »Stüva« im Hotel. Keine 20 Jahre war er jung, als er die Küche übernahm – und schon bald nach seinem Antritt wurde der smarte Koch als größter Jungstar des Landes gehandelt. Mit seiner leichten, puristischen Hochküche aus exquisiten Zutaten, oft auch aus dem Meer, setzte er neue Maßstäbe in Tirol. Kein Wunder: Immerhin zählen Legenden wie Marc Haeberlin und Heinz Winkler zu seinen Lehrmeistern.

Es klingt daher ein wenig wie ein »Flashback«, wenn Parth die Küche von Michael Ploner und seinem Team im »Kammerli« empfiehlt: »Wenn sich junge Menschen wie Michael ganz ihrer Passion verschreiben, ist das etwas, das ich sehr gerne unterstütze und auch weiterempfehle.« Insofern kann man es als Versprechen an Österreichs Gourmetszene sehen, wenn Benjamin Parth meint: »Bei Michi Ploner, Olli Mijic und Jürgen Mathoy spürt man in allem ihre große Leidenschaft fürs Kochen. Wenn sie dranbleiben und so weitermachen, wird man noch viel von ihnen hören.«

Stolze 500 Jahre alt ist die Tiroler Stube im »Hotel Central« in Nauders, auch >



Michael ploner. Der Mann, dem Benni Parth noch Großes zutraut: Michael Ploner kocht aktuell mit großer Leidenschaft und Energie im »Kammerli«.

Der Jungstar, der den Jungstar beeindruckt



»Kammerli«

Moderne Umsetzung, Fokus auf französische Küche«, ein Hauch »New Nordic oder Alpine Cuisine«

»Kammerli« genannt. Hier bekocht > Michael Ploner mit seinem Team zwölf glückliche Gäste. Wie an einem Chef's Table wird gemeinsam gegessen, und serviert wird nur ein einziges Menü. Statt einer Karte gibt es in Nauders lediglich gezeichnete Karikaturen und rätselhafte Namen. Bis zum Servieren bleibt so das Geheimnis von Gerichten wie »Stör jetzt nicht« gewahrt.

Nicht nur deshalb bezeichnet Michael Ploner die dreimal die Woche gebotenen Menüs als »Spinnerei« – um die sich gleich vier Köche (also für drei Gäste einer!) kümmern: Der 29-jährige Ploner und Olli Mijic tüfteln die Komponenten aus, Philipp Stohner hilft u. a. mit ominö-



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

sen Speisennamen, Hotel-Chefkoch Jürgen Mathoy wiederum hält den Youngsters während des Service den Rücken frei. Das Restaurant des »Central« bekochen sie nebenbei trotzdem auch noch.

»Moderne Umsetzung, Fokus auf französische Küche«, ein Hauch »New Nordic oder Alpine Cuisine« – so könnte man Ploners Linie im »Kammerli« umreißen. »Wir kochen, was uns gefällt, und kommen im Team zu unseren Ideen«, sagt er selbst dazu. Produkte wie Hummer und Kaviar lehnt er ab, genauso wie mehr als zwölf Gäste an einem Abend im »Kammerli« zu bekochen. Früh reservieren – oder mit den folgenden Rezepten selber kochen!





NAUDERER, RÜBENGARTEN

Für 4-6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 120 MINUTEN + 5 STUNDEN MARINIEREN/TROCKNEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●●

ZUTATEN FÜR DIE REHYDRIERTE ROTE RÜBE

- 3 Rote Rüben
- 100 ml Rote-Rüben-Saft
- 50 ml Apfelsaft
- 6 Pfefferkörner
- 6 Koriandersamen
- Salz nach Geschmack
- 1 Prise Maizena

ZUTATEN FÜR DEN EINGELEGTEN KOHLRABI

- 1 Kohlrabi
- 35 g Molkeessig (alternativ Apfelessig)
- 10 g Zucker
- 1 Schuss Yuzusaf
- 5 g Salz
- 25 g Olivenöl
- 25 g Rapsöl
- 15 g Dashi

ZUTATEN FÜR RADIESCHEN UND NAVETTEN

- 3 Radieschen
- 2 Babynavetten

ZUTATEN FÜR DEN BRUNNENKRESSE-SUD

- 1 Blatt Gelatine
- 150 ml Läuterzucker (2 Teile Wasser, 1 Teil Zucker)
- ½ Tasse Rucola
- 25 g Brunnenkresse
- Saft von einer ½ Zitrone
- 1 Schuss Apfelessig

ZUTATEN FÜR KIMIZU

- 60 g Eigelb
- 25 g Mirin
- 25 g Reisessig
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Für die rehydratierte Rote Rübe die Rüben in Salzwasser kochen, schälen, in grobe Stücke schneiden und bei 70 °C für 3 bis 5 Stunden trocknen. Die Säfte mit den Gewürzen aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen.
- Absieben, mit etwas Maizena binden und abkühlen. Den Sud mit den Rüben in ein Einmachglas geben oder vakuumieren.
- Für den eingelegten Kohlrabi diesen schälen und auf einer Mandoline in feine Scheiben schneiden und rund ausschneiden.
- Alle anderen Zutaten zu einer Vinaigrette emulgieren und die Kohlrabischeiben darin einlegen. Bestehtfalls vakuumieren oder mit einer Folie abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen.
- Die Scheiben zur Hälfte einschneiden und zu »Hütchen« eindrehen.
- Die Radieschen und die Babynavetten auf einer Mandoline in dünne Scheiben schneiden und bis zum Servieren in Eiswasser geben.
- Für den Brunnenkresse-Sud die eingeweichte Gelatine im Läuterzucker schmelzen. Abkühlen lassen und alle Zutaten im Standmixer sehr fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen.
- Für das Kimizu alle Zutaten zusammen über Dampf aufschlagen und über Eis wieder kalt schlagen. In einen Dressiersack füllen und für den Service bereithalten.
- Drei Happen der eingelegten Roten Rüben in einem Kreis auf den Teller legen und die Kohlrabi-Hütchen dazwischen platzieren. Mit Kimizu füllen, mit den Radieschen und Navetten garnieren und mit dem Brunnenkresse-Sud aufgießen. Mit frischer Brunnenkresse garnieren und servieren.

AAL GLATT *mit gefüllter Zwiebel*

Für 4-6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 140 MINUTEN + 1 STUNDE MARINIEREN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR ZWIEBELN »KAMMERLI«-STYLE

- 2 Zwiebeln
- 200 ml Hühnerfond
- 50 ml Cola
- 20 ml weiße Sojasauce

ZUTATEN FÜR DIE RÄUCHERAALFÜLLUNG FÜR DIE ZWIEBEL

- 1 EL Gold-Rosinen-Chutney
- 2 EL Räucheraal, fein gewürfelt

ZUTATEN FÜR DIE GERÄUCHERTER-AAL-VELOUTÉ

- 1 Räucheraal-Karkasse
- 200 ml Hühnerfond
- 200 ml Obers
- Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS GOLD-ROSINEN-CHUTNEY

- 1 Schalotte
- 50 ml Öl
- 100 g goldene Rosinen
- 20 g Petersilie, fein geschnitten

ZUTATEN FÜR DIE ZWIEBELCREME

- Zwiebelreste von der gegarten Zwiebel
- 50 ml Hühnerfond
- 150 ml Milch
- 2 g Gellan oder Agar-Agar
- Salz und Zucker nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DEN TIROLER-SPECK-CRUNCH

- 3 Scheiben Tiroler Karreespeck
- 20 g Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 EL Zwiebelblüten

ZUBEREITUNG

- Für die Zwiebeln »Kammerli«-Style alle Zutaten 15 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Zwiebeln schälen (unbedingt den Strunk an der Zwiebel lassen) und halbieren. Im Vakuum bei 85 °C 1 Stunde mit dem Sud garen oder abgedeckt in einem tiefen Blech im Ofen. Fertig gegart in Eiswasser abschrecken und die Schichten auseinandernehmen.
- Die 3 schönsten Schichten jeder Zwiebel auf die Seite geben.
- Für das Gold-Rosinen-Chutney die Schalotte in feine Würfel schneiden und im Öl bei wenig Hitze confieren.

WEIN-TIPP

**SAUVIGNON BLANC
RIED NEUSETZBERG
VULK. STMK. DAC
2022
KRISPEL**

Der Wein ist strahlend klar und erscheint mit blassem goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase zuerst Feuerstein in Verbindung mit Johannisbeeren und Maracuja, später langsam Gewürze und eine zarte Rauchigkeit. Am Gaumen überwiegt der fruchtige Eindruck und wird mit Limette ergänzt, langsam kommt mit der Zeit die Würze in den Vordergrund. Die Säure ist gut balanciert, der lange und elegante Abgang ist von Frucht und Mineralik getragen. Die Fruchtigkeit und die Würze halten lange nach.

€ 23,- | krispel.at
Auch im Online-Shop verfügbar.



- Die Gold-Rosinen klein schneiden und dazugeben. Mit geschnittener Petersilie verfeinern und zum Service bereithalten.
- Für die Räucheraalfüllung die Zutaten vermischen und zum Füllen bereithalten.
- Für die Räucheraal-Velouté die Karkasse im Hühnerfond einmal aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen, passieren, das Obers und etwas Zitronensaft dazugeben und um ein Drittel einkochen. Salzen, pfeffern und mit kalter Butter mit einem Stabmixer montieren.
- Für die Zwiebelcreme die Zwiebel in kleine Stücke schneiden, hellbraun anbraten und mit dem Hühnerfond und Milch aufgießen. Einmal aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Mit einem Stabmixer ca. $\frac{1}{3}$ der Masse mixen und weitere 30 Minuten stehen lassen. Passieren, abkühlen lassen und mit dem Gellan oder Agar-Agar vermischen. Nochmals aufkochen und zur Seite stellen. Wenn die Flüssigkeit etwas eindickt, fein mixen und in einen Spritzsack füllen.
- Für den Tiroler Speck den Speck im Ofen bei 140 °C rösten, bis er goldbraun ist, dann kurz nachtrocknen und zerbröseln. Vor dem Service mit dem geschnittenen Schnittlauch und den Zwiebelblüten vermischen.
- Die Zwiebelschichten nebeneinander platzieren und jede Schicht mit der Zwiebelcreme und der Räucheraalmischung füllen.
- Zusammensetzen, leicht andrücken und mit der Zwiebelcreme komplett alle Lücken ausfüllen. Mit einer Palette glatt streichen und vor dem Service 3 Minuten bei 160 °C Oberhitze im Ofen backen.
- Das Gold-Rosinen-Chutney in der Mitte des Tellers platzieren. Die Zwiebel daraufgeben, diese mit Fleur de Sel und der geschäumten Räucheraal-Velouté finalisieren.
- Den Speck-Crunch großzügig über die Zwiebeln geben und servieren.







STÖR MICH NICHT und Vichyssoise

Für 4-6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 120 MINUTEN + 5 STUNDEN MARINIEREN/TROCKNEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●●

ZUTATEN FÜR DEN GEGRILLTEN STÖR

- 600 g Störfilet
- 250 g Meersalz, grob

ZUTATEN FÜR DIE KRÄUTERGLACE

- 1 g Schwarzer Pfeffer
- 60 g Koriander, frisch
- 10 g Petersilie
- 1 g Koriandersamen
- 60 g Limettensaft
- 50 g Öl
- 25 g weiße Sojasauce
- 80 g brauner Zucker
- 2 g Backpulver
- 1 Msp. Xanthan

ZUTATEN FÜR DIE VICHYSSENSE

- 180 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 100 g Erdäpfel, roh, gewürfelt
- 40 g Butter
- 150 ml weißer Portwein
- 500 ml weißer Hühnerfond
- 250 g Lauch, fein geschnitten
- 200 g Obers
- Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Das Störfilet für 15 Minuten einsalzen, mit kaltem Wasser abwaschen und auf Papiertüchern trocknen. Den Stör in 4 Stücke à 150 Gramm portionieren und bis zur Verwendung kalt stellen.
- Vor dem Servieren am besten auf Metallspießen auf Holzkohle gleichmäßig grillen. Immer wieder mit der Kräuterglace glasieren.
- Für die Kräuterglace den Pfeffer und den Koriander kurz in einer Pfanne anrösten und in einem Mörser zerkleinern.
- Alle Zutaten in einem Standmixer fein mixen und durch ein Sieb streichen.
- Für die Vichyssoise die Zwiebeln und die Erdäpfelwürfel in Butter anschwitzen, salzen und pfeffern, mit weißem Portwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Mit Hühnerfond aufgießen und auf die Hälfte einkochen. Nun den Lauch und das Obers dazugeben und für 3 bis 4 Minuten köcheln lassen.
- Alles in einem Standmixer fein mixen und passieren. Nochmals abschmecken und kalt stellen.
- Auf einem warmen Teller einen Löffel Erdäpfelpüree dezentriert anrichten und ein Stück Stör darauf platzieren. Nochmals mit der Kräuterglace glasieren.
- Den Kräutersalat und die kalte Erdäpfel-Lauch-Suppe separat servieren.

WEIN-TIPP

SAUVIGNON BLANC EVERY DAYS 2024 KERINGER

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Dezent nach Litschi und Sta-chelbeeren, weißer Pfirsich, et-was Blütenhonig, ein Hauch von Orangenzenesten. Frisch struktu-riert, mittlerer Körper, integ-rierte Säurestruktur, zitronige Nuancen, leichtfüßig und anre-gend, bleibt gut haften, vielsei-tig einsetzbar.

€ 8,90
keringer.at



ENTE GUT ALLES GUT mit Variation vom Sellerie

Für 4-6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 140 MINUTEN + 6 STUNDEN KALT STELLEN

+ 2 STUNDEN GARZEIT + 24 STUNDEN TROCKNEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DIE ENTE

- 1 Biobauern-Entenbrust auf der Krone (Brüstbein)
- 50 g Salz, fein
- 1EL Butter

ZUTATEN FÜR DIE SELLERIECREME

- 300 g Knollensellerie, würfelig geschnitten
- 150 ml Obers
- 150 ml Milch
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE SELLERIESCHEIBEN

- 10 Selleriescheiben
- 1 Limette
- 50 g braune Butter
- Salz nach Geschmack
- Marillenchutney

ZUTATEN FÜR DAS SELLERIEGRATIN

- 1 Lauch
- 1 Knolle Sellerie, in feine Scheiben geschnitten (mit Mandoline oder Schneidemaschine)
- 2 Erdäpfel, mehlig, in feine Scheiben geschnitten
- 100 g Butterschmalz
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DEN ENTENJUS

- 1 Entenkarsasse
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauch
- 2 Karotte
- 2 Stangen Stangensellerie
- 200 ml roter Portwein
- 200 ml Rotwein
- 500 ml brauner Geflügelfond
- 5 Wacholderbeeren
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 El Butter

ZUBEREITUNG

- Die Entenfilets auf der Krone einmal mit kochendem Wasser überbrühen und mit feinem Salz gleichmäßig würzen. Auf einem Gitter ohne Folie mindestens 1 Tag im Kühlschrank trocknen lassen.
- Am nächsten Tag von der Karsasse lösen, die Entenhaut fein einschneiden und vor dem Service in einer kalten Pfanne auf der Hautseite auslassen. Kurz vor dem Service etwas Butter hinzugeben, wenden und mit der Butter überglänzen. 10 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und servieren.
- Die Selleriewürfel in der gesalzenen Milch-Obers-Mischung weich kochen, mixen und durch ein Sieb streichen. Abschmecken und für den Service vorbereiten.
- Die Selleriescheiben mit einem runden Ausstecher ausschneiden. Die Reste in die Selleriecreme geben. Die Scheiben gleichmäßig mit dem Saft von 1 Limette und der Butter marinieren und mit Salz abschmecken.
- Im Ofen abgedeckt ca. 5 Minuten dämpfen.
- Den Lauch halbieren und in heißem Wasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken und die einzelnen Schichten auf einem Küchentuch trocken tupfen.
- Jetzt eine Form mit Backpapier auslegen und abwechselnd die Sellerie-, Erdäpfel- und Lauch-Scheiben nacheinander in die Form schichten. Jede Schicht salzen und mit Butterschmalz beträufeln. Das Gratin mit Backpapier abdecken und mit Alufolie verschließen.
- Ca. 1 Stunde bei 160 °C im Ofen garen. Danach mit einem passenden Gefäß beschweren und kalt stellen.
- Das kalte Gratin portionieren und vor dem Service kurz im Ofen bei 150 °C erhitzen.

- Die Entenkarsasse zerkleinern, im Ofen bei 160 °C goldbraun rösten. In einem Topf das geschnittene Gemüse anrösten und mit den Karsassen vermischen. Den Rot- und den Portwein dazugeben und um zwei Drittel einkochen. Den Fond und die Gewürze dazugeben und mindestens 2 Stunden leicht köcheln lassen. Danach passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

- Am Schluss mit einem Esslöffel kalter Butter montieren, salzen und servieren.

- Die Ente längs halbieren, das Marlencutney auf den Teller geben und mit der Selleriescheibe abdecken. Eine schöne Nocke von der Selleriecreme auf den Teller geben. Das Gratin im Ofen leicht erwärmen und auf dem Teller anrichten. Mit dem Entenjus finalisieren.

WEIN-TIPP

MERLOT 100 DAYS

2021

KERINGER

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Tabakig-kräuterwürzig, dunkle Zwetschken, reife Kirschen, Brombeeren, etwas Nougat, Vanillenuancen. Saftig, elegant, frisch strukturiert, süße Kirschen und Zwetschken, reife, gut integrierte Tannine, komplex und anhaftend, mineralisch im Nachhall, gute Länge, sicheres Potenzial, ein facettenreicher, zugänglicher Speisenbegleiter.

€ 18,-
keringer.at







WALDBEER REFRESH mit Estragon-Granité

Für 4-6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 70 MINUTEN + 48 STUNDEN MARINIEREN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DIE FERMENTIEREN HEIDELBEEREN

- 1 Tasse Heidelbeeren
- Salz, 2 % des Beergewichts

ZUTATEN FÜR DIE EINGELEGTEN BROMBEEREN

- 1 Tasse Brombeeren
- 100 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Zitronengras
- 1 Schuss Zitronensaft

ZUTATEN FÜR DAS ESTRAGON-GRANITÉ

- 20 g Estragon, gezupft
- 2 g Babyspinat, gezupft
- Backpulver
- 1 Prise Salz
- 500 ml Schaumwein
- 30 g Glukose
- 80 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine (bei warmen Temperaturen)

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 1 Tasse Himbeeren
- 1 Tasse Ribisel
- 1 Becher Crème fraîche

ZUBEREITUNG

- Die Heidelbeeren waschen, abwiegen und mit 2 % Salz vermischen. Im Vakuum oder in einem Weckglas bei Zimmertemperatur je nach Raumtemperatur 1 bis 2 Tage stehen lassen, bis die Beeren ein leichtes Kribbeln am Gaumen spüren lassen.
- Wasser mit Zucker und Zitronengras einmal aufkochen, abkühlen lassen und die gewaschenen Brombeeren mit dem Sud in einem Weckglas vermischen. Wichtig ist, dass die Beeren nicht über den Sud reichen, sondern komplett bedeckt sind.
- Mit einem Tuch oder Backpapier belegen und im Ofen geschlossen bei 80 °C für 15 Minuten sterilisieren.
- Den Estragon mit dem Babyspinat und einer Prise Backpulver in kochendem Was-

ser 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken und absieben.

- Den Schaumwein mit der Glukose und dem Zucker einmal aufkochen. Die eingeweichte Gelatine hineingeben und kurz kalt stellen. Die kalte Flüssigkeit mit den Kräutern mixen, durch ein Sieb passieren und auf einem Blech einfrieren. Immer wieder mit einer Gabel verrühren, sodass ein schönes Granité entsteht.
- Die Schüssel vor dem Anrichten im Tiefkühler einfrieren, damit der Teller so kalt wie möglich ist. Die Beeren in der Schüssel verteilen und mit der Crème fraîche bedecken. Vor dem Gast zwei schöne Löffel Estragon-Granité daraufgeben und genießen.

MVC
MOTORS

Der neue vollelektrische
FORD EXPLORER

Aktionspreis ab
€ 40.173,-
inkl. MwSt.

 **MVC**
MOTORS
electric



www.mvcmotors.at

**ABENTEUER
NEU ENTDECKEN.**

Das revolutionäre vollelektrische SUV wurde gebaut, um Sie zu begeistern. Mit seiner kompakten Größe und seinem markanten Design sowie kurzen Ladezeiten ist der neue vollelektrische Ford Explorer bereit für jedes Abenteuer.



Gemäß Worldwide Harmonised Light Vehicle Test Procedure (WLTP) können bis zu 602 km Reichweite bei voll aufgeladener Batterie erreicht werden - je nach vorhandener Konfiguration und gegen Aufpreis. Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren (Wetterbedingungen, Fahrverhalten, Fahrzeugzustand, Alter der Lithium-Ionen-Batterie) variieren. WLTP CO₂-Emissionen (kombiniert): 0 g/km, WLTP Stromverbrauch (kombiniert): ab 13,9 kWh/100 km. * Unverbindlich empfohlener, nicht kartellierter Aktionspreis (beinhaltet Importeursbeteiligung) inkl. USt, NoVA und 2 Jahre Garantie (beginnend mit Auslieferungsdatum), unbegrenzte Kilometer. Auf Batterie und Hochvoltkomponenten 8 Jahre, unbegrenzte Kilometer. Berechnungsbeispiel am Modell Explorer 204 PS SUV Elektromotor mit Extended Range - 79kWh - RWD 1-Gang-Automatikgetriebe Heckantrieb: Aktionspreis € 38.590,00; beinhaltet bereits Importeursbeteiligung sowie € 2.400,- Ford Credit Bonus und € 576,00,- Versicherungsbonus. Leasing über Ford Credit (Bankübliche Bonitätskriterien vorausgesetzt), Abschluss eines Vorteilssets der Ford Auto-Versicherung (Versicherer: GARANTA Versicherungs-AG Österreich) vorausgesetzt sowie € 2.400,- E-Mobilitätsbonus inkl. MwSt und € 3.000,- Förderung seitens Bundesministerium Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie. Vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer und Druckfehler. Symbolfoto.

MVC WIEN-NORD

Brünner Straße 66, 1210 Wien
T +43 1 277 80-0
E wiennord@mvcmotors.at

MVC WIEN-SIMMERING

Simmeringer Hauptstraße 261, 1110 Wien
T +43 1 760 77-0
E wiensimmering@mvcmotors.at

MVC WIEN-WEST

Guldengasse 1A, 1140 Wien
T +43 1 878 11-0
E wienwest@mvcmotors.at

MVC BRUNN

Wiener Straße 152, 2345 Brunn/Gebirge
T +43 2236 31 600-0
E brunn@mvcmotors.at

JETZT BRAUCH ICH SCHOKOLADE

Buttermilk Sheet Cake kommt ursprünglich aus Texas – und er schmeckt genauso sündhaft gut, wie er aussieht!

Die Kombination aus Schokolade und zart knirschenden Salzkristallen ist bei Kreativköchen nicht zufällig so beliebt: Die Schokolade profitiert ungemein davon, durch vereinzelte Salzeruptionen am Gaumen geschmacklich konterkariert zu werden. Das funktioniert auch bei diesem sündhaft guten Buttermilk Sheet Cake in der Tradition des amerikanischen Südens ganz wunderbar!

Die Verwendung von Buttermilch geht auf die Zeit der Western-Pioniere zurück, als die Ressourcen knapp waren und man sehr wirtschaftlich zu kochen gelernt hat. Und gut noch dazu!

SALZ AUF DIE SCHOKO

Ein paar hauchfeine Salzkristalle auf der Glasur – klingt crazy, hebt den Kuchen aber in eine neue Dimension!

BUTTERMILK-SHEET CAKE

MIT SCHOKOGLASUR UND SALZKRISTALLEN

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN FÜR DEN KUCHEN

- 225 g Butter
- 240 ml Wasser
- 3 EL Kakaopulver
- 250 g Weizenmehl, universal
- 350 g Feinkristallzucker
- ½ TL Salz
- 120 ml Buttermilch
- 2 große Eier
- 1 TL Natron
- 2 Päckchen Vanillezucker

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

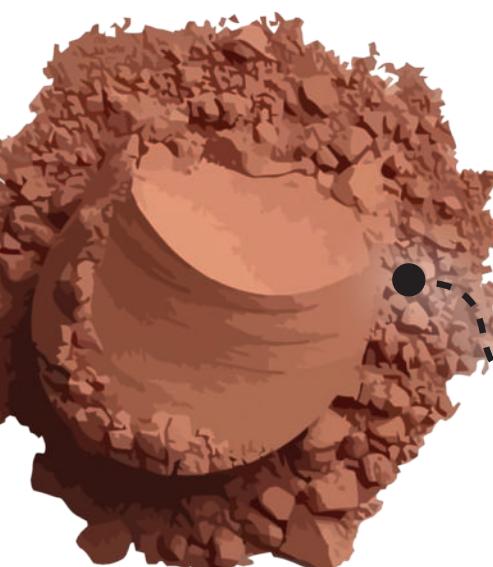
- 115 g Butter
- 90 ml Milch
- 3 EL Kakaopulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 220 g Staubzucker
- Maldon-Salz

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 175 °C vorheizen. Ein Kuchenblech (ca. 25 mal 38 Zentimeter) einfetten und mehnen.
- Butter, Wasser und Kakao sanft erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und die Mischung nahe dem Siedepunkt ist. Leicht abkühlen lassen.
- Mehl, Zucker und Salz vermengen. Buttermilch, Eier, Natron und Vanillezucker in einer separaten Schüssel verquirlen.
- Die Kakao- und die Buttermilch-Mischung samt Mehl gründlich verrühren. Den Teig auf das Kuchenblech gießen.
- Im vorgeheizten Rohr etwa 20 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt. 5 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Für die Glasur geschmolzene Butter, Milch, Kakao und Vanillezucker sanft erhitzen, dann den Staubzucker einrühren.
- Über den warmen Kuchen streichen und vor dem Servieren mit Maldon-Salz bestreuen.

ZARTBITTER BITTE

Kakao gilt heute als vergleichsweise bescheidene Zutat – gerade in der Kombination mit Butter aber entwickelt er unwiderstehlichen zartbitteren Schmelz!



DAS HAT EINEN **WERT.**

Für Milch, Joghurt, Butter & Käse



Mehr Bewegung. Erweitertes Gesundheitsmonitoring. Jährliche Kontrolle.

Ein weiterer wichtiger Schritt zur Verbesserung der Tierhaltung.

Weitere Gourmet-Artikel auf hofer.at



GOURMET

GEWALZTE BANDNUDELN

- Hartweizengrieß glatt oder
- Dinkelgrieß gerädelt

500 g

per Packung

1,79

3,58/kg



GOURMET
FINEST CUISINE



GOURMET
PESTO

- Paprika & Walnuss,
- Pilz & Trüffel,
- Spinat & Käse oder
- Tomate & Knoblauch

190 g

saisonal erhältlich

per Glas
2,49

13,11/kg



LEISTBARER Genuss zum HOFER PREIS,-

GOURMET

DELIKATESSEN-RÖLLCHEN*

- Serrano-Schinken oder
- Lachs

85 g/65 g

IM KÜHLREGAL



dauerhaft erhältlich

per Packung
1,99

23,41/30,62/kg

GOURMET

KRAUTSPEZIALITÄTEN

- Rotkraut mit Maroni oder
- Sauerkraut mit Speck

400 g



saisonal erhältlich

per Packung
1,59

3,98/kg Abtr.G.

GOURMET

GNOCCHI GEFÜLLT

- Tomate/Mozzarella oder
- Trüffel

400 g



saisonal erhältlich

per Packung
2,49

6,23/kg

GOURMET**PFIRSICHE/BIRNEN**

- Pfirsich-Zimt,
 - Pfirsich-Vanille,
 - Birne-Rumaroma oder
 - Birne-Vanille
- 550 g

saisonal erhältlich

per Glas

2,49

7,55/kg Abtr.G.

**GOURMET****CANTUCCINI**

- Cappuccino oder
 - Schokolade
- 300 g

per Packung

3,29

1,10/100 g

**Da bin ich mir sicher.****GOURMET****SCHOKOFRÜCHTE**

- Amarena,
 - Ananas oder
 - Banane
- 150 g



saisonal erhältlich

per Packung
3,39

2,26/100 g

GOURMET**PREMIUM ERDNÜSSE**

250 g

saisonal erhältlich
per Packung
1,99

7,96/kg

GOURMET**PREMIUM ELISEN LEBKUCHEN**

- Marzipan,
 - Nuss oder
 - ohne Mehl im Lebkuchenteig
- 275 g

saisonal erhältlich
per Packung
6,49

2,36/100 g

**GOURMET****THUNFISCHFILETS-MIX**

- Rapsöl,
 - Pfeffer/Zitrone oder
 - Chili
- 160 g



saisonal erhältlich

per Dose
2,99

28,75/kg Abtr.G.

**GOURMET**
ZIEGENKÄSE SCHEIBEN

- Natur,
 - Bockshornklee oder
 - Italienische Kräuter
- 150 g/125 g

dauerhaft erhältlich

per Stück
2,99

1,99/2,39/100 g



WEINE AUS ALLER WELT AKTUELL IM HANDEL

Woche für Woche bekommt die Falstaff-Weinredaktion Flaschenpost von Weinhändlern, die neue Produkte aus aller Welt vorstellen möchten. Diese Weine verschiedenster Preis-kategorien sind von höchst unterschiedlicher Stilistik und Herkunft. Wir haben uns entschieden, die interessantesten Produkte in der Rubrik »Shortlist« vorzustellen, wobei das Preis-Leistungs-Verhältnis eine wesentliche Rolle spielt. Auf diesen zwei Seiten geht es um Weine, die wir für besonders empfehlenswert halten – aus verschiedenen Gründen. Deshalb haben wir die »Shortlist« in drei Kategorien gegliedert:

FALSTAFF BEST BUY

Um diese Auszeichnung zu erhalten, muss ein Wein mindestens 88 von 100 Falstaff-Punkten erreichen, also ein »Sehr gut«. Mit einem Endverbraucher-Preis von unter zehn Euro empfiehlt er sich für den Alltagsgebrauch nach dem Motto: »Viel Wein für wenig Geld.«



FALSTAFF BEST BUY

91

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Ried Frauental
Weingut und Heurigen Seltenhammer
Weinviertel, Österreich
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, weißer Apfel, Limettenzesten unterlegt, ein Hauch von Honigmelone. Mittlere Komplexität, weiße Kernobstnuancen, dezente Säurestruktur, mineralisch, zitronig-salzig im Abgang, vielseitig einsetzbar.
www.weinblatt.at, € 7,40



91

Riesling Ried Hellgraben 2023
Weingut Pfeiffer Schlossallee
Weinviertel, Österreich
Helles Goldgelb, Silberreflexe. Frische Mandarinenzesten, ein Hauch von Maracuja und Blütenhonig, einladendes Bukett. Saftig, gute Komplexität, weißes Steinobst, frische Säurestruktur, mineralisch unterlegt, bleibt haften, zitroniger Touch im Nachhall, fruchtiger Rückgeschmack.
www.weinblatt.at, € 6,20

90



Sauvignon Blanc
Weingut Seltenhammer
Weinviertel, Österreich
Sehr helles Strohgelb, Silberreflexe. Zarte Nuancen nach Stachelbeeren und Guaven, ein Hauch von weißem Pfirsich, zarter Blütenhonig. Mittlerer Körper, weißer Apfel, frischer Säurebogen, mineralisch, ein eleganter Speisenbegleiter, bereits gut antrinkbar.
www.weinblatt.at, € 8,30

! Diese und weitere Verkostungsnotizen finden Sie online unter go.falstaff.com/tasting-shortlist-de-24



89

Tourelle de TerreBonne Confidura 2022
Coteaux du Pont du Gard IGP
François Martenot
Frankreich
Mittleres Karmingeranat, violette Reflexe, breite Ockerrandaufhellung, Kräuterwürze, zart nach Himbeeren und Kirschen, floraler Touch. Mittlerer Körper, samtig, feines Beerenkonfit, zarte Tannine, süßer Abgang, halbtrockener Rotweinstil.
www.weinblatt.at, € 8,70



FALSTAFF TOP VALUE

92

BIO Chianti Riserva DOCG 2021 BIO
Podere di Pomaio
Italien
 Mittleres Karmingranat, Ockerreflexe, breite Randaufhellung. Feine Würze nach Tabak und Kräutern, ein Hauch von Weichseln und schwarze Kirschen, Orangenzenen unterlegt. Mittlerer Körper, rotbeerige Frucht, frischer Säurebogen, salzig im Nachhall, ein animierender Speisenbegleiter.
www.ammersin.at, € 18,50

91

BIO Ales Negres 2021 Catalunya DO
Terra Remota
Spanien
 Kräftiges Rubingranat, Ockerreflexe, breite Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, zart nach Kirschen und Rosmarin, südliche Kräuter, zart nach Oliven. Mittlere Komplexität, rotbeerig, frisch strukturiert, mineralisch und gut anhaftend, ein vielseitiger, unkomplizierter Speisenbegleiter.
www.bodegarioja.at, € 10,90

91

Valle de Nabal 2020 Ribera del Duero DO
Bodega Nabal
Spanien, Spanien
 Kräftiges Karmingranat, zarte Ockerreflexe, dezente Randaufhellung. Ein Hauch von Kräuterwürze, rote Waldbeeren, Herzkrütschen, etwas Hibiskus, einladendes Bukett. Straff, rotbeerig, frisch strukturiert, robustes Tannin, salzig im Nachhall, ein jugendlicher Speisenwein mit würzigem Abgang.
www.bodegarioja.at, € 16,90

91

BIO Riesling trocken Deidesheimer
Herrgottsacker 2023 BIO
Weingut Georg Mosbacher
Deutschland, Deutschland
 Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Intensiv nach Limetten und weißen Blüten, zart nach Maracuja, attraktives Bukett. Straff, elegant, weißer Pfirsich, knackiges Säurespiel, zitronig im Abgang, bietet frisches, leichtfüßiges Trinkvergnügen.
www.ammersin.at, € 15,90

90

LAVIS Diaol Chardonnay Trentino DOC
2020
Cantina La-Vis
Italien, Italien
 Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach kandierten Orangenzenen, reife gelbe Tropenfrucht, mineralisch-nussiger Touch. Mittlere Komplexität, weißer Apfel, frisch strukturiert, etwas Birne, salzig im Abgang, zarter Blütenhonig im Nachhall.
www.ammersin.at, € 19,50

89

Albariño Pazo de San Mauro,
Rias Baixas DO
Pazo de San Mauro
Spanien, Spanien
 Helles Goldgelb, Silberreflexe. Verhalten, zart nach Honigmelone, ein Hauch von Pfirsich, Nuancen von Wiesenkräutern. Mittlerer Körper, weißer Apfel, frisch strukturiert, mineralisch-zitronig im Abgang, ein lebendiger Speisenbegleiter.
www.bodegarioja.at, € 16,90

**FALSTAFF FAVORITE****94**

BIO Riecine Chianti Classico Riserva
DOCG 2021 BIO
Riecine, Italien
 Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Nuancen von Brombeerkonfit und roten Johannisbeeren, mit Vanille, Gewürznelken und weißer Pfeffer unterlegtes vielschichtiges Bukett. Am Gaumen harmonisch, dunkle Kirschfrucht, lebendiger Säurebogen, feines Tannin, mineralisch und lang anhaftend, gutes Reifepotenzial.
www.ammersin.at, € 45,90

93

BIO Terra Remota Clos Adrien 2017
Empordà DO
Terra Remota, Spanien
 Leuchtendes kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Dunkle Mineralität, schwarze Beerenfrucht, blättrige Würze, etwas Cassis unterlegt. Komplex, saftig, rotbeerige Textur, feine Extraktssüße, reife Tannine, heller Nougat, mineralisch und gut anhaftend, vereint gekonnt Frische und Opulenz.
www.bodegarioja.at, € 52,80

93

Anima Negra ÀN/1 2019 Vi de la
Terra Illes Balears
An Negra Viticultors S.L., Spanien
 Kräftiges Karmingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Ein Hauch mediterraner Gewürze, schwarze Kirschen, etwas Brombeerkonfit, etwas Rosmarin, einladendes Bukett. Stoffig, elegant, zart nach Preiselbeeren, gute Frische, feine, reife Tannine, mineralisch-kalkiger Nachhall, ein balancierter Speisenwein mit sicherem Reifepotenzial.
www.bodegarioja.at, € 47,90

92

Chardonnay Reserve »Der Wenz«
Weingut Heribert Wenzl
Weinviertel, Österreich
 Mittleres Gelbgold, Silberreflexe. Frische gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Pfirsich, weißer Nougat, einladendes Bukett. Saftig, elegant, weißer Apfel, feines Säurespiel, dezente Säurestruktur, mineralisch, dezente Süße im Abgang, bereits harmonisch und gut entwickelt.
www.weinblatt.at, € 22,80

**92**

LAVIS Vich Sauvignon Trentino DOC 2020
Cantina La-Vis
Trentino-Südtirol, Italien
 Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Kräuterwürze, Nuancen von Minze und Melisse, weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Guaven, mineralischer Touch. Saftig, weiße Frucht, rauchiger Holztouch, frisch strukturiert, salzig, Limetten im Abgang, ein facettenreicher Speisenbegleiter, kühler Stil.
www.ammersin.at, € 22,50

**92**

BIO Riecine Chianti Classico DOCG 2022
BIO
Riecine, Italien
 Leuchtendes Rubin mit dunklem Schimmer. Elegant in der Nase, dunkle Frucht nach Kirsche und etwas Brombeere, dazu Wacholder und Siegellack. Im Trunk seidiger Fruchtschmelz, knackiges Tannin, gestützt von tänzelnder Säure, sehr guter Trinkfluss
www.ammersin.at, € 26,90

**92**

Weinviertel DAC Reserve »Der Wenz«
Weingut Heribert Wenzl
Weinviertel, Österreich
 Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zart rauhige Kräuterwürze, gelbes Kernobst, reife Melonenfrucht, etwas Blütenhonig, kandierte Orangenzenen. Saftig, feine Fruchtsüße, frisches Säurespiel, dezenten Blütenhonig im Abgang, zart nach Ananas im Abgang, bleibt haften, gutes Reifepotenzial.
www.weinblatt.at, € 22,80

**92**

Nabal Crianza 2019 Ribera del Duero DO
Bodega Nabal
Spanien
 Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Reife rote Herzkirschenfrucht, zart nach Vanille, florale Nuancen, einladendes jugendliches Bukett. Komplex, saftig, süße Waldbeeren, frisch strukturiert, integrierte Tannine, mineralisch-salzig im Abgang, etwas Nougat im Nachhall, bereits gut entwickelt.
www.bodegarioja.at, € 31,90



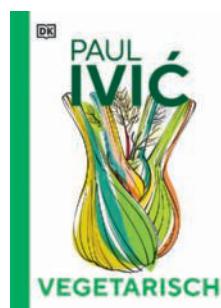


Paul Ivić kocht in
seinem »Tian«
vegetarische
Sterneküche –
hier zeigt er uns,
wie entspannt Veggie
auch sein kann.

DIE KÜCHE WIRD IM GRÜNEN GROSS

Paul Ivić ist einer der großen Fine-Dining-Köche des Landes – und serviert ausschließlich fleischlose Delikatessen. In seinem neuen Kochbuch ist das ebenso, da nähert er sich der pflanzenbasierten Küche aber auf unwiderstehlich entspannte Weise.

FOTOS DK VERLAG/INGO PERTRAMER
TEXT SEVERIN CORTI



PAUL IVIĆ: »VEGETARISCH«,
DK Verlag, 2024, 400 S.,
€ 42,50

VON MITTEUROPA
ÜBER DIE LEVANTE
BIS NACH ASIEN WIRD
EIN WEITER FÄCHER
AN KÖSTLICHEN
REZEPTEN
AUSGEBREITET.



Dem oft unterschätzten Kohl und seinen Varianten (oben: Kohlsprossen mit Erdnusscreme) widmet der Meister etliche Rezepte.

Vegetarisch« – so lakonisch heißt das neue Kochbuch von »Tian«-Chef Paul Ivić – umso opulenter und mit exakt 400 Seiten auch umfangreicher ist das neue Prachtwerk dafür ausgefallen. Ivić zeigt in seinem »Tian« fein ziselierte Kreationen auf Sterne-Niveau – hier aber geht es ihm darum, die vielfältigen Möglichkeiten darzustellen, mit vegetarischer Küche im Alltag zu glänzen. Dass die Cover-Illustration, eine bunte Fenchelknolle, im Stil durchaus an das eine oder andere Werk des internationalen Veggie-Kochbuch-Vorreiters und Altmeisters des Genres, Yotam Ottolenghi, erinnert, ist natürlich reiner Zufall.

Der Stil und die Anmutung der Rezepte sind dafür umso unverwechselbarer von Paul Ivić bestimmt. Da sind klassisch mitteleuropäische Ausflüge ins Lángos-Fach (mit Paprikacreme und Zwiebelgemüse) oder eine herrlich deftige Erdäpfel-Lauch-Suppe ebenso dabei wie durchaus asiatisch angehauchte Rezepte auf Basis heimischer Gemüsevarianten. Die Kohlsprossen mit Erdnuss-Salsa und Sesamöl sind so ein Fall, aber auch wunderbar luftige, an chinesische Baos erinnernde Hefeteig-Buns mit Pilzfülle und Peanut-Crisp oder die klassisch ostasiatische Frühstückssuppe Congee aus ganz weich gekochtem Reis haben einen Auftritt.

Es gibt herrlich winterliche Gerichte wie die geschmorten Pastinaken mit cremigen Linsen (siehe Rezept auf S. 134) oder eine



**DAS BUCH BIETET
ZAHLLOSE MÖGLICH-
KEITEN, DAS GEMÜSE
INS ZENTRUM DER
AUFMERKSAMKEIT
ZU STELLEN.**

köstlich aufgeschäumte Cremesuppe vom Fenchel. Es gibt aber auch ganz köstliche Ideen wie die Melanzani-Tomaten-Lasagne, die ganz ohne Pasta auskommt und den Sommer noch einmal auf den Tisch zaubert.

Manches, wie die unwiderstehlich dunkelgrünen Spinattaschen, ist, weil vom Nudelteig über die Fülle bis zur Sauce alles selbst gemacht und die Taschen auch noch aufwendig gekrendelt werden wollen, natürlich etwas zeitintensiver in der Vorbereitung. Anderes, etwa die bildschönen Rote-Rüben-Gnocchi mit Rucolapesto (Seite 130), benötigt zwar etwas Zeit, weil die Erdäpfel für den Teig im Rohr gebacken werden – die Kocherei selbst ist aber im Handumdrehen erledigt. Ob ganz fix oder schön langsam: Das Buch bietet unglaublich viele Möglichkeiten, das Gemüse ins Zentrum der Aufmerksamkeit in der Küche zu stellen. Und das ist doch ein Projekt, das wie gemacht ist für lange Winternachmittage! <



Die unwiderstehlich dunkelgrünen Spinattaschen (r.).
Oben: Der Meister bei der Paradeisernte.





FENCHELSUPPE

mit Kresse und Zitrone

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

*Eine wohlige, zart gewebte Suppe,
wie gemacht für die kalte Jahreszeit.*

ZUTATEN

- 500 g Fenchel
- 100 g Schalotten
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 40 ml Weißwein
- 400 ml Fenchelsud
- 250 g Schlagobers
- Kresse
- Saft und Abrieb von ½ Biozitrone
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die äußersten Schichten des Fenchels sowie das Fenchelgrün abschneiden und beides mit 750 Milliliter Wasser und wenig Salz aufkochen und den Sud auf 400 Milliliter reduzieren.

- Die Schalotten schälen, in 1-Zentimeter-Würfel schneiden und in 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl 10 Minuten farblos dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Währenddessen den Fenchel in 1 Zentimeter große Stücke schneiden und mit den Fenchelsamen zugeben, etwa 1 Minute mitgaren. Den Weißwein aufgießen und vollständig verkochen lassen. Den Fenchelsud sowie das Obers zugeben und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen.
- Vom Herd nehmen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb zurück in den Topf passieren.
- Die Suppe nochmals kurz aufkochen. Vom Herd nehmen mit dem restlichen Olivenöl (1 bis 2 Esslöffel) sowie mit Kresse, Zitronensaft und -abrieb verfeinern.
- Zu Suppen esse oder serviere ich immer Brot – je nach Lust und Laune. Zur Fenchelsuppe gerne Focaccia.

ROTE-RÜBEN-GNOCCHI *mit Rucolapesto*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Nicht nur farblich sind diese flaumigen
Gnocchi ein Hochgenuss!*

ZUTATEN FÜR DIE GNOCCHI

- 600 g Erdäpfel, mehlig kochend (500 g gekocht)
- 4–6 Eigelb
- 40 g Rote-Rüben-Saft
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 180 g Mehl, griffig (+ mehr zum Verarbeiten)
- 20 g Weichweizengrieß
- grobes Meersalz für das Backblech
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS RUCOLAPESTO

- 200 ml Olivenöl
- 150 g Rucola
- 30 g Parmesan
- 20 g Haselnusskerne
- Saft und Abrieb von $\frac{1}{2}$ Biozitrone

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- 4 EL Wasser
- 20 g Parmesan
- Rucola, frisch

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 160 bis 180 °C vorheizen.
- Die Erdäpfel waschen und auf ein mit grobem Meersalz bestreutes Blech legen. Dies entzieht den Erdäpfeln Feuchtigkeit, sodass sie besser zu einem Teig verarbeitet werden können. Tipp: Das Meersalz kann bis zu 10-mal wiederverwendet werden.
- Das Blech in den Ofen schieben und die Erdäpfel etwa 1 Stunde weich garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Erdäpfel noch warm schälen, dann durch eine Erdäpfelpresse drücken. (Es sollte 500 Gramm Erdäpfelmasse ergeben.) Kurz auskühlen lassen.
- Eigelb und Rote-Rüben-Saft kurz pürieren und in die Erdäpfel einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Mehl und Grieß zugeben und schnell zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Mehl einarbeiten.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 Zentimeter dicken länglichen Rollen formen und mit einem Teigschaber 5 Millimeter (oder nach Belieben 1 Zentimeter) lange Stücke abschneiden.
- Die Stücke zwischen den bemehlten Händen zu Kugeln formen und leicht gedrückt von oben nach unten über ein Gnocchi-Brett rollen.

- Die Gnocchi in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und darin kurz aufkochen. Sobald die Gnocchi nach oben steigen, 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.
- Aus dem Wasser heben und weiterverarbeiten oder abtropfen und einfrieren. Bei guter Verpackung können sie zwischen 3 und 5 Monate aufbewahrt werden.
- In einer Pfanne 20 Milliliter Olivenöl erhitzen und darin den Rucola etwa 3 Minuten unter ständigem Rühren dünsten. Salzen.
- Den Parmesan reiben.
- Alle Zutaten in einen Mixbehälter geben und zu einer cremigen Masse pürieren.
- Nochmals abschmecken.
- In ein steriles Glas füllen und den Rand säubern. Das Pesto mit einer dünnen Schicht Rapsöl bedecken, um die Haltbarkeit zu erhöhen und die Oxidation zu verhindern. So ist das Pesto mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.
- In einer Pfanne 3 bis 5 Esslöffel Rucolapesto mit 4 Esslöffel Wasser erwärmen. Die Gnocchi aus dem kochenden Wasser heben und in die Pfanne geben.
- Durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Je nach Saison optional mit frischem Rucola und Parmesan servieren.





THAI-UDON-SUPPE mit Sesam und Pak Choi

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN + 2 STUNDEN ZUM EINWEICHEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Ein Suppentopf, bei dem man die Liebe, die in ihm steckt, mit jedem Löffel schmecken kann.

ZUTATEN FÜR DEN DASHI-SUD

- 1 EL Kokosöl
- ½ EL gelbe Currysauce (hochwertiges Fertigprodukt)
- 1 l Wasser
- 250 ml Kokosmilch
- 50 g Shiitakepilze, getrocknet
- 15 ml Limettensaft
- 1 EL Miso-Paste
- 80 ml helle Sojasauce

ZUTATEN FÜR DIE EINLAGE

- 250 g Soba-Nudeln (oder Udon- bzw. Ramen-Nudeln)
- 100 g Spinat

- 100 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Knollensellerie
- 250 g Pak Choi
- 10 EL Kokosöl

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- 4 TL geröstetes Sesamöl
- 50 g Koriander
- 1 EL gemischte Sesamsamen

ZUBEREITUNG

- Das Kokosöl in einen Topf geben, auf den Herd stellen und langsam erhitzen. Die Currysauce hineingeben und 1 Minute rösten. Mit Wasser und Kokosmilch aufgießen, aufkochen und vom Herd nehmen.
- Die getrockneten Shiitakepilze in ein Sieb geben und unter klarem Wasser abspülen. In den Curry-Sud geben und 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.
- Die Pilze aus dem Sud nehmen und mit

der Hand leicht ausdrücken. Den Sud durch ein Sieb zurück in den Topf gießen und 30 Sekunden aufkochen. Abschäumen und mit Limettensaft, Miso-Paste und Sojasauce abschmecken.

- Die Soba-Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen.
- Spinat und Frühlingszwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. Den Knollensellerie in 5 Millimeter dicke und 2 Zentimeter lange Stifte schneiden. Die Blätter vom Pak Choi der Länge nach halbieren.
- Das Kokosöl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse bis auf den Spinat darin 5 Minuten bei mittlerer Temperatur farblos anbraten. Mit Curry-Sud aufgießen, den Spinat untermischen und 1 bis 2 Minuten aufkochen.
- Vom Herd nehmen und die gekochten Nudeln zugeben. Mit Sesamöl verfeinern.
- Den Koriander klein schneiden und die Suppe mit Koriander und Sesamsamen bestreuen.

NEUJAHRSKONZERT

Feiern Sie mit uns am 11. Jänner 2025 im »Berghotel Tulbingerkogel« das 23. Neujahrskonzert mit dem Wiener Residenz Orchester, Yuko Mitani und Dirigent Robert Lehrbaumer!

Am Samstag, dem 11. Jänner 2025, laden wir ins »Berghotel Tulbingerkogel« zum traditionellen 23. Neujahrskonzert. Mit Schwung und bekannten Melodien starten wir in das Strauss-Jubiläumsjahr. Das Wiener Residenz Orchester unter dem Dirigat von Prof. Lehrbaumer und Stargast Yuko Mitani sorgen für einen musikalischen Leckerbissen zum Start in das Jahr 2025.

Im Ambiente des wunderschönen Berghotels mitten im Wienerwald wird das Publikum mit Walzer-Klassikern von Johann und Josef Strauss im neuen Jahr willkommen geheißen. Durch den Abend führt Claus Bruckmann.

INFOS & KARTEN

- Samstag, 11. Jänner 2025
- Beginn Dinner: 17.30 Uhr
- Einlass: 19.15 Uhr
- Beginn: 19.30 Uhr
- Kat. 1: Reihe 1–7
- VIP-Package inkl. Vier-Gänge-Menü und anschließenden Künstlerempfangs
- € 130,- pro Person
- Kat. 2: € 45,-
- mvm@donaukultur.com



DONAUKULTUR

Ihr Partner für

WERBUNG & EVENTS

0699 11 35 11 77

WWW.DONAUKULTURMAGAZIN.COM

INFO

T: +43 699 11351177, Franz Müllner
donaukultur.com

GESCHMORTE PASTINAKE *mit cremigen Linsen*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ● ○ ○ ○



ZUTATEN

- 200 g Belugalinsen
- 750 g Pastinaken
- 50 ml Olivenöl
- 100 g Butter
- 50 g Weizenmehl
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Thymian
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL scharfer grober Senf
- 2 EL Apfel-Balsamessig
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Einen großen Topf mit ungesalzenem Wasser auf den Herd stellen, das Wasser aufkochen, die Linsen hineingeben und kochen, bis sie weich sind – das variiert je nach Linsenart, bei Belugalinsen dauert es 30 bis 35 Minuten. Abgießen und beiseitestellen.
- Die Pastinaken je nach Größe entweder vierteln oder halbieren, auf ein Backblech legen, mit dem Olivenöl beträufeln, kräftig mit Salz würzen und bei 160 °C Umluft 15 Minuten weich garen. Etwa 100 Gramm Pastinaken in kleine Würfel schneiden.
- Für die cremigen Linsen in einem mittleren Topf 50 Gramm Butter schmelzen, das Mehl einstreuen und kurz anschwitzen. Nach und nach den Gemüsefond zugeben und dabei ständig rühren, um zu vermeiden, dass sich Klumpen bilden. Aufkochen lassen, die Thymianblätter zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Linsen unterrühren, dann die Pastinakenwürfel zugeben. Die Petersilienblätter zupfen, fein schneiden und unterrühren. Zuvor einen kleinen Teil davon zum Garnieren beiseitestellen. Mit Senf, Balsamessig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Pastinakenspalten in der restlichen Butter (50 Gramm) goldbraun nachbraten und auf den Linsen anrichten, mit der restlichen Petersilie garnieren.

Der Geschenk-Tipp



Zeitreisen durch die Welt

Frankreich · Die USA · Die Ukraine · Die Welt Chinas

MAGAZIN

Ideal für alle Entdecker und Geschichte-Fans

Vier Magazine – eine Zeitreise: Jetzt zum Vorteilspreis!

Bis zum 18. Dezember bestellen und rechtzeitig zu Weihnachten erhalten.

24,⁹⁹ €

STATT 35,60 €
für 4 Magazine

Die Presse

Jetzt kaufen:
diepresse.com/geschichte



GIB KOKOS ZUR KARTOFFEL

Dieses Curry ist wie gemacht für Liebhaber der goldenen Knolle – und rückt sie in ein durchaus überraschendes Licht.

Erdäpfel werden in Asien viel mehr als Gemüse denn als Sättigungsbeilage wahrgenommen – in Indien ebenso wie etwa in China oder Malaysia. Das ergibt sich wohl aus der alles überstrahlenden Freude am Reis in diesen Gebieten. Für uns gibt es die Gelegenheit, die Knolle einmal ganz neu erleben zu dürfen.

Der köstliche Schmelz speckiger Erdäpfel verhält sich hier ganz wunderbar mit dem exotischen Aroma der Kokosmilch – und der Fülle an Gewürzen nach indischer Tradition. Lohnt sich!

CRUNCHY, PLEASE!

Ein paar geröstete Erdnüsse als Garnierung verleihen dem Curry eine zusätzliche knackige Dimension. Passt großartig, probieren Sie es aus!



KORIANDER ODER ...?

Wer meint, Koriander nicht zu mögen, sollte ihn mehrmals probieren – mit der Zeit kommt man drauf, was ihn so unwiderstehlich macht. Und wer ihn wirklich nicht mag: Basilikum ist hier ein passender Ersatz!

KOKOS-CURRY

MIT ERDÄPFELN UND HUHN

FÜR 4 PERSONEN



ZUTATEN

- 2 Hühnerbrüste ohne Haut
- 500 g Erdäpfel, geschält
- 1 Fenchelknolle, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 5 cm Ingwer, fein gehackt
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 3 EL Kokosraspel
- 2 EL Fischsauce
- 150 ml Orangensaft
- 1 Dose (440 ml) Kokosmilch
- 2 EL Currysüppchen
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- Saft und Abrieb von 1 Biolimette
- 2 EL Rösti-Zwiebeln
- ½ Bund Koriander, optional
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

- Die Hühnerbrüste gut salzen und pfeffern, beiseitestellen. Die Erdäpfel in nicht zu kleine Stücke schneiden, ca. 3 mal 3 Zentimeter. Den Fenchel in reichlich Öl anbraten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten.
- Die Erdäpfel unterheben, weiterrösten. Ingwer, Fenchel- und Kreuzkümmelsamen und Kokosraspel zugeben, durchrören und mit Fischsauce ablöschen. Mit Orangensaft und Kokosmilch ablöschen, mit Curry und Kardamom würzen und sanft zum Köcheln bringen. Währenddessen das Huhn in großen Stücken (4 mal 4 Zentimeter) einer Pfanne mit Öl anbraten. Warm stellen. Das Curry mit Limette abschmecken.
- Wenn die Erdäpfel gar sind (ca. 10 Minuten), das Huhn zugeben und alles gar ziehen lassen. Mit Rösti-Zwiebeln und Koriander garnieren und mit Jasminreis servieren.

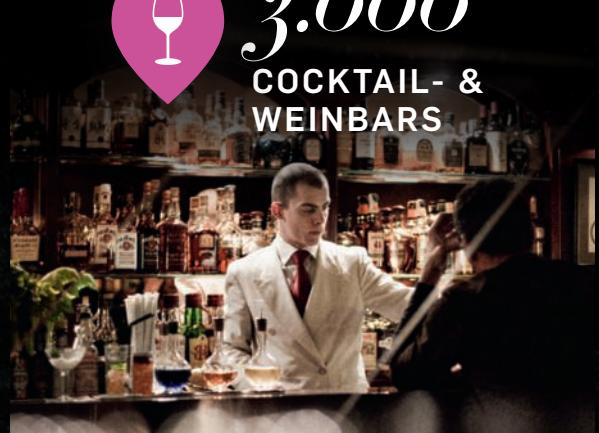




24.000
RESTAURANTS



3.000
COCKTAIL- &
WEINBARS



2.500
STREETFOOD-
TIPPS



1.500
CAFÉS



1.700
HOTELS



10.000
HEURIGE,
BUSCHEN-
SCHANKE
& WEINGÜTER



falstaff

DIE NEUE APP

DIE NEUE
FALSTAFF
GUIDE
APP JETZT
ERHÄLTLICH



QR CODE
SCANNEN &
APP KOSTENLOS
AUS DEM APP
STORE LADEN



WO SPITZENKÖCHE ESSEN GEHEN

»VEGAN UND INDISCH, DAS LIEBE ICH!«

INTERVIEW TOBIAS MÜLLER



ALAIN WEISSGERBER (57) stammt ursprünglich aus dem Elsass. Seit 2014 betreibt er mit **BARBARA ESELBÖCK** den legendären »Taubenkobel« in Schützen, einst mit zwei Michelin-Sternen dekoriert und laut Falstaff Restaurantguide das beste Lokal im Burgenland. Jedes Jahr zur Weihnachts(feier)zeit veranstalten die beiden ein Gastspiel in Wien, heuer den »Discokobel« im Volksgarten Pavillon.

FALSTAFF Der »Discokobel« ist Montag bis Samstag offen – haben Sie da überhaupt Zeit, die Hauptstadt kulinarisch zu genießen?

ALAIN WEISSGERBER Nicht viel. Wir kommen ja selten vor zwei, drei Uhr in der Früh nach Hause, am nächsten Tag stehen wir auf, machen ein bissl Sport, und dann geht's wieder los. Aber hin und wieder geht sich schon was aus. Das »Fabios« zum Beispiel, das liegt genau zwischen unserer heurigen Location und unserer Wohnung im ersten Bezirk. Und, ganz wichtig, es hat den ganzen Tag Küche, da kriegen wir auch um drei am Nachmittag was, bevor es losgeht.

FALSTAFF Was essen Sie denn dort am liebsten?

ALAIN WEISSGERBER Die Kalbsleber! Die nehm ich fast immer. Sie wird alla Veneziana zubereitet, mit viel Zwiebeln und Püree, sehr fein!

BARBARA ESELBÖCK Ich freue mich schon riesig aufs »Karma Food«. Vegan und indisches, das liebe ich!

FALSTAFF Irgendwas Bestimmtes?

ALAIN WEISSGERBER Nein, das volle Programm, so was gibt's in Schützen wirklich nicht.

FALSTAFF Und wenn Sie nach dem »Discokobel« nach Hause kommen? Gibt's da noch was zu essen?

ALAIN WEISSGERBER Höchstens am Würstelstand am Hohen Markt. Käsekrainer und Bier.



Barbara Eselböck freut sich schon sehr aufs »Karma Food« am Wiener Schottenring.





Ö1 Club. Ein Jahr Kultur schenken.

Die Ö1 Club-Mitgliedschaft

Jetzt zum Aktionspreis von € 27,- statt € 37,-

Ö1 Club-Mitglieder erhalten die Ö1 Programmzeitschrift *gehört*, Ermäßigungen für zwei bei 600 Kulturpartner österreichweit, Gewinnspiele, exklusive Veranstaltungen und mehr.

Aktion gültig bis 31.12.2024

Alle weiteren Vorteile und Informationen
oe1.ORF.at/club





IN DARBO
NATURREIN



KOMMT NUR
NATUR REIN.