

Cooking

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

HOCH DIE GLÄSER

Prickelndes
zum Tag des
Österr. Sekts

ANZSCHÖN GRUSELIG

Halloween-
Snacks für
die Party

SWEET

• Kürbis zum
Nachtisch
• Mandeln,
Nüsse & Pistazien

Heute gibt es

Pasta



Jetzt neu: Das große Österreich-Kochbuch



Ein Hoch auf den Schaumwein

Prickelndes im Duett

Zu besonderen Anlässen stoßen wir gerne mit einem Gläschen Sekt an. Dass Schaumweine aber auch ideale Begleiter von Gerichten sein können, beweisen sieben Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs (JRE) – mal in harmonischer Liaison, mal in kontrastreicher Kombination.

Brut Rosé Sekt Bründl- mayer

Der Bründlmayer Brut Rosé harmoniert durch seine feinen Waldbeernoten ideal mit der fruchtigen Komponente des Gerichts. Die leichte Bitterkeit spiegelt die Aromen der Had'n wider. Zum Winzer: Neben der Person Willi Bründlmayer schätzen wir vor allem seine durch die Bank außergewöhnlichen Weine und Sekte. Seine langjährige Erfahrung, gepaart mit den Ideen der Jungen im Weingarten und Keller, versucht er mit seinem Team stetig in sämtlichen Weinkategorien das Beste herauszuholen. Im Weingut leben sie Tradition und haben gleichzeitig den Blick für das Moderne – ich würde den Stil als zeitlos beschreiben. Bodenständigkeit wird in jedem Fall immer vorhanden sein.
www.bruendlmayer.at



GAUMENFREUDEN. Gemeinsam mit Co-Küchenchef Martin Nuart überzeugt 3-Hauben-Koch Hannes Müller im Genießer-Landhotel Die Forelle am Weißensee mit raffinierten wie regionalen Gerichten. www.forellemueller.at



Rehherz Had'n, Brombeere, Girsch (von Hannes Müller)

■ Portionen: 4

Zubereitung

1. Für das Rehherz alle Zutaten zusammen mit Wasser kalt aufstellen und leicht köchelnd weichkochen. Dies dauert ca. 2 Stunden. Das Rehherz anschließend kalt stellen. 1 Liter vom abpassierten Sud aufheben.

2. Für die Rehherzsauce die Knochen im Ofen bei 180 °C ca. 40 min anrösten. Wurzelgemüse würfeln und in einem Topf stark anrösten. Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rot- und Portwein mehrmals ablöschen und wieder reduzieren lassen.

Die gerösteten Knochen dazugeben, mit dem Rehherz-Kochsud aufgießen und mit den Gewürzen ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Danach abpassieren und auf ein Drittel reduzieren. Erst zum Schluss die Thymianzweige in der Sauce ziehen lassen. Abseihen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn nötig, Maisstärke und Wasser mischen und Jus leicht eindicken.

3. Für die Hadncreme das Hadnmehl mit Schweineschmalz und einer Prise Salz kurz anrösten. Dann nach und nach unter ständigem Rühren den vorgewärmten Gemüse-

fond dazugeben, bis eine schöne Creme entsteht. Eventuell mit etwas Salz abschmecken.

4. Für den Hadncrunch die Buchweizenkörner in Salzwasser sehr weich kochen. In ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen bei 120 °C trocknen, bis die Körner knusprig werden.

5. Das Rehherz dünn aufschneiden und vor dem Servieren in der Sauce erwärmen. Mit der Hadncreme, dem Crunch, Brombeeren und Giersch anrichten und servieren.

Zutaten

Rehherz:

2 mittelgroße Rehherzen
1 Zwiebel, 1 Karotte
1 Stange Lauch, 2 Lorbeerblätter
8 Koriandersamen, 8 Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren, Salz

Rehherzsauce:

500 g Rehparüren, 1 Zwiebel
1 Karotte, ¼ Knollensellerie
2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein, 250 ml Portwein
1 l Rehherz-Kochsud
2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner, 4 Zweige Basilikum
1 EL Zucker, Salz, Pfeffer
Thymianzweige
1 EL Maisstärke, 3 EL Wasser

Hadncreme (Buchweizencreme):

150 g Hadnmehl (Buchweizenmehl), 1 EL Schweineschmalz
Salz, ca. 300 ml Gemüsfond

Hadncrunch:

50 g Hadnkörner (Buchweizen),
ganz und geschält, Salz

Außerdem:

Brombeeren, Giersch



GENUSSREFUGIUM. Sonja und Richard Rauch haben den Steirer Wirt in Trautmannsdorf zu einer der spannendsten Genussadressen der Steiermark gemacht.
www.steirawirt.at

Brut Zero Dosage Weingut Harkamp

Empfehlung von Sommelière Sonja Rauch: Dieser tolle Sekt aus der Südsteiermark (St. Nikolai im Sausal) ist mit seiner besonderen Cremigkeit ein perfekter Begleiter für das Rindertatar meines Bruders, weil er auf Augenhöhe mit dem rohen Fleisch fungieren kann und das Umami ideal unterstützt. Er ist nicht zu üppig und nicht zu zart, hat Kraft und ist gleichzeitig lebendig. Der Sekt aus Burgunder-Rebsorten besticht außerdem durch seinen molligen Schaum, sein lebendiges Mousseux. Der Familienbetrieb Weingut Harkamp zählt zu den Aushängeschildern der österreichischen Winzersekterstellung. Hannes Harkamp wurde Mitte der 1990er-Jahre zum Winzer-Newcomer des Jahres ernannt; seit einigen Jahren wird verstärkt biologisch gearbeitet, seit heuer fast ausschließlich Bio-Dynamisch – so auch in der eigenen Sektmanufaktur in der Villa Hollerbrand in Leibnitz.
www.harkamp.at

Rindertatar mit warmem Parmesanschaum (von Richard Rauch)

■ Portionen: 4

Zutaten

Parmesanschaum:

300 g mehligkochende Erdäpfel (geschält)
80 g Parmesan (gerieben)
150 ml Milch, 50 ml Obers
25 g Butter
Salz, frisch geriebene Muskatnuss

Beef Tatar:

700 g Rinderfilet, 80 g Schalotten
1 EL Petersilienblätter
100 g Essiggurker
1 EL Kapern, 1 TL Sardellenpaste
1 TL Senf, 1 EL Ketchup
1 TL Paprika edelsüß, Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5 EL Olivenöl, 2 Eidotter

Außerdem:

Braune Butter
Schnittlauch, Gartenkresse

Zubereitung

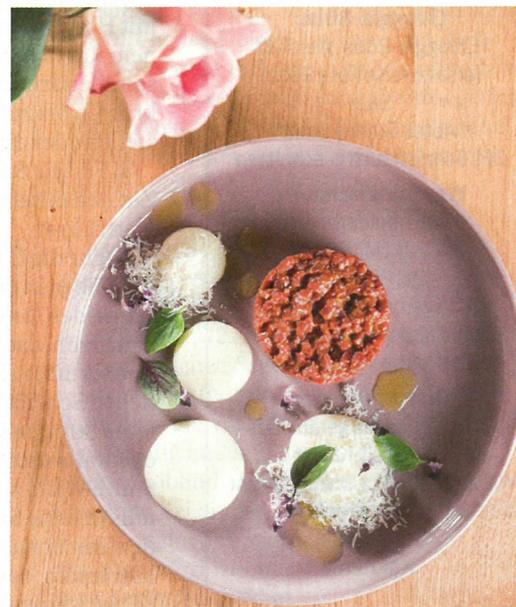
1. Für den Erdäpfelschaum die Erdäpfel in ca. 4 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen und abseihen. Mit Milch, Parmesan, Erdäpfelwasser und Butter in einem Mixer oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse mixen. Mit Salz und Muskat würzen. Die

Masse passieren und in eine Isi-Flasche füllen. Den Gerätekopf aufschrauben. Nacheinander drei Patronen in den Kapselhalter einlegen und das Gerät kräftig schütteln. Flasche im Wasserbad warmhalten.

2. Für das Tatar das Rinderfilet von Sehnen und Fett befreien, in dünne Scheiben, dann in feine Streifen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen, in feine Scheiben schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Petersilie, Essiggurkerl und Kapern fein hacken. Sardellenpaste, Senf, Ketchup, Paprika, Salz und Pfeffer, Olivenöl und die Eidotter dazugeben und

alle Zutaten sorgfältig vermengen. 20 Minuten kühl stellen und vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

3. Anrichten: 2 EL Tatar auf einen Teller geben und mit dem Parmesanschaum verschließen. Mit brauner Butter beträufeln und mit Kresse und Schnittlauch bestreuen.





TRADITION TRIFFT MODERNE. Im Genießberhotel Sonnhof „werden saisonale Menüs der Superlative geboten“, schreibt der Gault & Millau, der Küchenchef Vitus Winkler für seine herausragenden Kompositionen mit drei Hauben bedacht hat. Winklers Gerichte sind bodenständig und gehoben, unkompliziert und anspruchsvoll zugleich. Genussgarantie! www.verwoehnhotel.at



Pongauer Fleischkrapfen Schotten, Chioggia-Rübe, Apfel und Grill-Kaviar (von Vitus Winkler)

■ Portionen: 4

Zutaten

Fleischkrapfen – Füllung:

100 g Tafelspitz

100 g Geselchtes

100 g Schweinebraten oder Speck

100 g Zwiebel, fein geschnitten

1 TL Knoblauch, fein geschnitten

1 TL Ingwer, fein geschnitten

Petersilie, fein geschnitten

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Öl zum Anbraten

Fleischkrapfen – Teig:

$\frac{3}{8}$ l Wasser

40 g Butter

1 Prise Salz

$\frac{1}{2}$ kg Roggenmehl

Schottencreme:

125 g Schotten, frisch (Salzburger Käsespezialität)

125 g Sauerrahm

1 TL Honig, Zimmertemperatur,

ersatzweise Ahornsirup

1 Spritzer Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Chioggia-Rübe:

1 Chioggia-Rübe, geschält (ersatzweise Rote Rübe)

Salz

1 Apfel, Granny Smith

2 EL Schnittlauch geschnitten

Wacholderschaum:

8 Wacholderbeeren

$\frac{1}{4}$ l Milch

2 cl Gin, Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Schnittlauch zum Garnieren

Schafgarbe zum Garnieren

Zum Anrichten:

Schottenkegel, geräuchert

30 g Grill-Kaviar

Wiesenkräuter (z. B. Augentrost,

wildes Karottenkraut,

Schafgarbe)

Kräuteröl

Zubereitung

1. Für die Fleischkrapfen-Füllung alle Fleischsorten klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer beimgen und mit anrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen, auskühlen lassen und anschließend mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

2. Für den Fleischkrapfen-Teig das Wasser mit Butter und Salz aufkochen, über das Mehl gießen und in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen, rund ausstechen, mit der Fleischmasse füllen, Ränder mit Wasser bepinseln und zusammenklappen. Die Seiten mit Hilfe einer Gabel oder einem Ravioliausstecher gut zusammendrücken. Die Fleischkrapfen bis zum Anrichten kalt stellen oder einfrieren.

3. Für die Schottencreme alle Zutaten miteinander kräftig glattrühren.

4. Für die Chioggia-Rüben die Rüben in dünne Scheiben schneiden (1 mm). 10 Scheiben einsalzen, damit diese weich und formbar sind. Die restlichen Scheiben der Rübe in feine Streifen schneiden und ebenfalls salzen. Den Granny-Smith-Apfel schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit diese nicht braun werden. Rüben- und Ap-

felstreifen mit etwas Schottencreme verühren und mit Schnittlauch abschmecken. Die Rübenscheiben mit den marinierten Streifen belegen und einrollen, bis zum Anrichten kalt stellen.

5. Für den Schaum die Wacholderbeeren in einer Stielkasserolle anschwitzen (bis diese glänzen, d. h., dass die ätherische Öle frei geworden sind). $\frac{1}{8}$ l Milch, Gin, Salz und Pfeffer beimgen und einmal aufkochen lassen. Die restliche Milch beifügen und mit dem Pürrierstab aufmixen, kurz stehen lassen und festen Schaum an der Oberfläche abschöpfen.

6. Die Fleischkrapfen im heißen Fett herausbacken und mit einem Kochlöffel währenddessen im Fett Wellen schlagen, damit die Pongauer Fleischkrapfen soufflieren können (dadurch geht der Teig schön knusprig auf und umhüllt die Fleischmasse locker).

7. Die Schottencreme auf den Teller geben und Fleischkrapfen darauf setzen. Den geräucherten Schottenkegel auf den Krapfen reiben. Die Rüben anelloni halbieren und drei pro Teller auf die Schnittstelle stellen. Den Wacholderschaum neben die Krapfen platzieren und mit Wiesenkräutern und Kräuteröl ausganieren. 1 Löffel Grill-Kaviar auf den geriebenen Schotten setzen und wertvoll genießen!



Speckbirnenschaumwein Weingut Georgium

Mit diesem Pairing kombinieren wir zwei traditionelle Produkte miteinander: Zu meinen Pongauer Fleischkrapfen empfehle ich diesen speziellen, säurearmen Schaumwein aus der Region Mittelkärnten, der das Gericht perfekt ergänzt. Der Wein hat angenehm cremig-würzige Noten, die den Krapfen sehr gut begleiten. Der Speckbirnenschaumwein von Marcus Gruze bringt eine tolle Frische und Frucht ins Glas. Zum Winzer: Marcus Gruze und Uta Slamanig sind sozusagen die Weinrebellen der als Weingebiet noch weniger bekannten Region Mittelkärnten. Sie betreiben das biodynamische Weingut direkt am Längsee und stehen für unverfälschte, ehrliche Weine. Vom Gault Millau wurden sie mit dem Titel „Ausnahmewinzer des Jahres 2017“ gekürt. www.georgium.at

Rosé Brut Sekt Kloster am Spitz

Dieser wunderbare Sekt aus Blaufränkisch, Syrah und Merlot von Bio-Winzer Thomas Schwarz wird ausschließlich mit weinberg-eigenen Hefen im Stahltank und großen Holzfass vergoren und nach dem Abzug von der Hefe von den Gebrüdern Szigeti versektet. Malven- und Rosenblüten begeben Nase und Gaumen. Zarte

Erdbeer-Preiselbeernancen kleiden den Gaumen aus. Die feine, wunderbare Perlage belebt. Sie verbindet sich in Kombination mit dem grazilen Körper und der Frucht zu einem wunderbaren Ganzen. Idealer Begleiter zu Frischkäse und eben auch zum rahmigen Schmarrn und dem cremigen Sauerrahmeis. www.thomasschwarz.at



DER NERD AM HERD. Im oberösterreichischen Mühlviertel liegt das Romantik-Hotel Bergergut samt Culinarium von Thomas Hofer. Hier serviert der passionierte 2-Haubenkoch kreative Gerichte mit viel Fingerspitzengefühl. www.romantik.at

Sauerrahmeis

mit Zwetschkenröster (von Thomas Hofer)

■ Portionen: 4

Zutaten

Sauerrahmeis:

250 g Sauerrahm
125 g Vollmilch
70 g Zucker
Saft von einer ½ Zitrone

Röster:

½ kg Hauszwetschken
50 g Kristallzucker
140 ml Zwetschkensaft
40 ml Weißwein
1 Vanilleschote (Mark)
1 Sternanis, 2 EL Maizena

Rahmschmarrn (Empfehlung des Küchenchefs):

125 g Sauerrahm
2 Eigelb
50 g Mehl glatt
Zitronenschale (Bio, unbehandelt)
1 Vanilleschote (Mark)
140 g Eiweiß
70 g Kristallzucker

Zubereitung

1. Für das Sauerrahmeis die Milch mit Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Sauerrahm einrühren und mit

Zitronensaft abschmecken. In der Eismaschine zu cremigem Eis rühren.

2. Für den Zwetschkenröster die Früchte halbieren und entkernen, Kristallzucker schmelzen lassen und mit Weißwein und 100 ml Fruchtsaft ablöschen, Maizena in restlichem Fruchtsaft auflösen und in den kochenden Sud einrühren, Fruchtstücke und Gewürze begeben und weich schmoren.

Empfehlung von Thomas Hofer:

Zum Sauerrahmeis mit Zwetschkenröster passt hervorragend ein feiner **Rahmschmarrn**. Hier das Rezept (Zutaten siehe Zutatenliste): Sauerrahm, Mehl, Eigelb, Abrieb von einer ½ Zitrone und Vanillemark von einer Schote glatt rühren – Eiweiß mit Kristallzucker cremig aufschlagen und unter die Grundmasse heben. Eine feuerfeste Form mit Butter auspinseln und mit Kristallzucker auskleiden. Masse einfüllen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Min. backen – mit Staubzucker überzuckern und mit dem Röster und dem Eis servieren.

ÖSTERREICH WEIN 



Großer Sekt für großen Genuss



Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.) ist das Feinste, was die heimische Schaumweinwelt zu bieten hat – erkennbar an dem rotweißroten Siegel auf der Kapsel. Zwei der drei Kategorien von Sekt g. U. – Klassik und Reserve – sind bereits im Handel. Ab 22. Oktober hat das Warten auf die Spitzenklasse endlich ein Ende: Sekt g. U. Große Reserve steht zum Genuss bereit! Aus sorgfältig handgelesenen Trauben einer einzelnen Gemeinde nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt und mindestens 30 Monate hefegelagert, kann er mit internationalen Größen wie Champagner locker mithalten.

WEIT MEHR ALS NUR APERITIF

Sekt ist generell ein hervorragender Begleiter zu vielen Gerichten, denn die Kohlensäure wirkt als natürlicher Aromenverstärker. Daher sollte er keinesfalls zum reinen Aperitif reduziert werden. Es gilt: Je körperreicher der Sekt, desto kräftiger kann die Speise dazu ausfallen. Sekt g. U. Große Reserve etwa setzt mit seiner substanzreichen, aber äußerst eleganten Struktur helles Fleisch, Geflügel und Reisgerichte perfekt in Szene. Üppigerer Fisch, wie Räucherlachs, oder würzigere Gemüsegerichte profitieren darüber hinaus von den Briochearomen des Sekts, die in einem langen und finessenreichen Abgang brillieren.

TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS

Jedes Jahr am 22. Oktober wird der Tag des österreichischen Sekts begangen: Sektcellereien und Sektwinzer öffnen ihre Türen, um Besuchern die Welt des Sekts näherzubringen. Gleichzeitig findet in der Österreichischen Nationalbibliothek die Österreichische Sektgala statt, bei der heuer der Sekt g. U. Große Reserve seine Premiere feiert.

Weitere Informationen auf: www.oesterreichsekt.at



ALPINE GENUSS. In Döllers Genießerrestaurant im Salzburger Golling kredenzte Andreas Döllerer eine der besten Küchen des Landes. Mit seiner regionalen wie kreativen Cuisine Alpine begeistert der 3-Haubenkoch Feinschmecker von nah und fern. www.doellerer.at



Pet Nat St. Laurent Ancestral 2017 Claus Preisinger

Empfehlung von Master-Sommelier Alex Koblinger: Der Pet Nat von Claus Preisinger hat eine sehr elegante leichte Perlage, die uns dabei hilft, mit der Schokolade als auch den Roten Rüben zu arbeiten. Die frische, knackige Frucht – Johannisbeere, Kirsche, Weichseln, Minze und Roter Pfirsich – ist der perfekte Gegenpart zu den leicht erdigen Aromen der Roten Rüben und lässt diese noch leichter und „süßlicher“ wirken. Weiters ist der Pet Nat ein Wein, der hier nicht mit Kraft und opulenter Süße arbeitet, sondern die Konsistenzen des Desserts – Schokolade und Eis „belegen“ die Zunge – mit seiner Kohlensäure und Fri-

sche „öffnet“. Eine leichte erfrischende Kombination sozusagen. Mit dem Jahrgang 2015 produzierte Claus Preisinger seinen ersten Pet Nat. Die Methode Ancestral ist eine klassische, sehr alte Art der Schaumweinbereitung, die heutzutage fast nur mehr in Südfrankreich und dem Rhônetal anzutreffen ist. Der Wein wird in der Flasche vergoren, wobei hier der noch gärende Most in die Flasche gefüllt wird und darin fertig gärt. Durch diese Gärung bleibt die Kohlensäure in der Flasche, da diese fest verschlossen ist. Eine Hefelagerung passiert dabei nicht, wodurch der Wein fruchtiger, frischer als auch alkoholärmer ist. www.clauspreisinger.at

Berger-Schokolade Rote Rübe und Himbeere (von Andreas Döllerer)

■ Portionen: 4

Zutaten

Schokoladenmousse:

170 ml Milch

190 ml Obers

4 Eigelbe

54 g Kristallzucker

1 Blatt Gelatine

170 g dunkle Schokolade

Rote-Rüben-Schokoladen-Ganache:

150 ml roter Portwein

200 ml Rote-Rüben-Saft

40 g Zucker

150 g Himbeeren

300 g dunkle Schokolade

Eingelegte Rote-Rüben-Scheiben:

Rote Rübe

200 ml Rote-Rüben-Saft

40 g Zucker

Saft einer Zitrone

Rote-Rüben-Baiser:

160 ml Rote-Rüben-Saft

40 ml Zitronensaft

15 ml Apfel-Balsamessig

14 g Eiweißpulver (Albumina)

95 g Zucker

Außerdem:

Himbeeren

Schokoladenchips

Schokoladenkiesel

Zubereitung

1. Schokoladenmousse:

Milch und Obers aufkochen. Eigelbe und Zucker über Wasserdampf warm aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die heiße Obersmilch zum warm aufgeschlagenen Eigelb geben und unter ständigem Rühren auf 81 °C erhitzen. Die eingeweichte Gelatine in der warmen Masse auf-

lösen und die dunkle Schokolade dazugeben, 2 Minuten ziehen lassen, damit die Schokolade schmilzt. Die Masse kurz mit dem Stabmixer aufmischen und anschließend 1 cm dick auf ein mit Frischhaltefolie ausgekleidetes Blech gießen. Die Mousse 3 Stunden gefrieren lassen. Kurz vor dem Servieren rund ausstechen und auf dem Teller antauen lassen.

2. Rote-Rüben-Schokoladen-Ganache: Roten Portwein in einer kleinen Sauteuse fast zur Gänze einreduzieren. Mit dem Rote-Rüben-Saft auffüllen und Zucker und Himbeeren dazugeben. Einige Minuten leicht köcheln, mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die dunkle Schokolade in den warmen Sud einrühren. Kalt werden lassen und in einen Spritzsack füllen.

3. Eingelegte Rote-Rüben-Scheiben: Rote Rübe schälen und auf der Schneidemaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Rote-Rüben-Saft, Zucker und Zitronensaft vermischen und die Rote-Rüben-Scheiben darin einige Stunden einlegen.

4. Rote-Rüben-Baiser: Rote-Rüben-Saft, Zitronensaft, Apfel-Balsamessig, Eiweißpulver und die Hälfte des Zuckers in einen Rührkessel geben und einige Stunden ziehen lassen. Die Masse aufschlagen und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben. Den Schaum 5 mm dick auf eine Silikonmatte streichen und bei 50 °C im Ofen über Nacht trocknen lassen.





DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS
 Eveline Wild ist Konditorweltmeisterin, Pâtissière und Fernsehköchin. Im Hotel Der WILDe EDER im steirischen St. Kathrein am Offenegg kreiert Wild himmlische Desserts mit viel Raffinesse und Originalität.

Zutaten

Strudelteig:

- 200 g Mehl
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz
- 120 g Wasser

Apfelfülle:

- 500 g säuerliche Äpfel
- 70 g Butter
- 40 g Brösel
- 30 g gehobelte Mandeln
- 40 g Zucker
- Zimt
- Zitrone

Zimteis:

- 60 g Zucker, zu Karamell geschmolzen
- 2 Stk. Zimtstangen, grob zerhackt
- 250 g Obers
- 250 g Milch
- Prise Salz
- 6 Stk. Dotter
- 50 g Zucker

Außerdem:

- Apfelmus
- Armagnac
- Apfel, um einen Fächer damit zu machen
- Flüssige Schokolade, zum Zeichnen auf den Tellern
- Staubzucker, mit Zimt vermischt und gesiebt, zum Anstauben
- Apfel-Parisiennes, ausgestochen, in verschiedenen Größen
- Sud aus Apfelsaft, Zucker, Nelken und Zimt, zum Garen der Apfel-Parisiennes

Der Wilde Apfelstrudel

(von Eveline Wild)

■ Portionen: 4

Zubereitung

1. Für den Strudelteig alle Zutaten ca. 5 Minuten verkneten, mit Öl bepinseln und etwa 2 Stunden rasten lassen. Alternativ dazu kann man einen fertigen Strudelteig verwenden.

2. Für die Apfelfülle die Butter zerlassen und leicht aufschäumen lassen, Brösel, Mandeln und Gewürze zugeben. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Bröselmischung vermengen und in Häufchen auf den bebutterten, ausgezogenen Strudelteig verteilen. Eindreihen und bei ca. 180 °C knusprig backen. Evtl. Silikonbackformen verwenden, um eine schönere Form zu garantieren.

3. Für das Zimteis 60 g Zu-

cker zu Karamell schmelzen und die Zimtstangen beigegeben. Von der Hitze nehmen und mit der vorgewärmten Obers-Milch-Mischung aufgießen. 10 Minuten ziehen lassen und dann absieben. Nun die „Karamell-Milch“ erneut erwärmen und mit dem Dotter-Zucker-Gemisch bei ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. NICHT KOCHEN!!! (sonst gerinnt das Ei!) Sofort abkühlen, möglichst im Kühlschrank über Nacht reifen lassen und am nächsten Tag in der Eismaschine frieren.

4. Den Apfelstrudel mit Zimteis, Apfelmus, Apfelfächer und Apfelkügelchen (ausgestochen mit einem Parisisenne-Ausstecher) anrichten und servieren.



Blanc de Noirs Sekt Extra Brut Wolfgang Maitz

Eveline Wilds Sektempfehlung zum Apfelstrudel-Dessert ist der Blanc de Noirs Sekt vom Weingut Maitz aus Ratsch an der Weinstraße (Südsteiermark). Dieser Sekt wird in der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Die feine und elegante Perlage dieses Extra Brut Sektes erfrischt und belebt mit seiner leichten Brioche- und Limettennote. Unterlegt von roten Äpfeln und Kräutern wird der Wilde Apfelstrudel nochmals hervorgehoben.

www.maitz.co.at



GOURMETTREFFPUNKT. Mit zwei Hauben gekrönt ist Lukas Nagls Küche im Restaurant Bootshaus im Seehotel Das Traunsee. In direkter Seelage zaubert Nagl aus regionalen Rohstoffen intensive Geschmackserlebnisse. www.dastraunsee.at



WEIN-KNOW-HOW. Sommelier Christopher Oliveira-Malveiro sorgt im Restaurant Bootshaus für die perfekt abgestimmte Weinbegleitung und rundet mit seinen edlen Tropfen die Menügänge von Lukas Nagl ab.

G'stockter Rahm

mit Waldheidelbeeren, Baiser & Sorbet (von Lukas Nagl)

Zutaten

G'stockter Rahm:

500 ml Obers
3 Blatt Gelatine
55 g Zucker
2 Eigelbe

Heidelbeersauce:

¼ kg Waldheidelbeeren
⅙ roter Portwein
1 Prise Zimt, 2 EL Zucker

Baiser:

2 Eiweiße
80 g Zucker
20 g Wasser
Zitronenverbene zum Garnieren

Außerdem:

4 Kugeln Zitronensorbet

■ Portionen: 4

Zubereitung

1. Für die Baisermasse Wasser und Zucker auf 118 Grad kochen. Die zwei Eiweiße anschlagen. Den Zuckersirup einlaufen lassen, ausschlagen und mit einer kleinen Tülle aufspritzen und 6 Stunden trocknen lassen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Trocken lagern.

2. Für den G'stockten Rahm das Obers mit Zucker aufkochen. Eigelbe und bereits davor eingeweichte Gelatine dazugeben, sieben und in Formen fül-

len. Über Nacht kühl stellen.

3. Für die Heidelbeersauce den Zucker karamellisieren, Portwein und Waldheidelbeeren zugeben. Zimt hinzufügen und 20 Minuten durchköcheln lassen. Mixen, durch ein feines Sieb passieren und leicht reduzieren. Kalt stellen.

4. Zum Anrichten die Sauce in einen tiefen Teller geben und den G'stockten Rahm daraufsetzen. Das Zitronensorbet in Baiser wälzen und auf den G'stockten Rahm geben. Servieren.

Extra Brut Bründlmayer

Empfehlung von Sommelier Christopher Oliveira-Malveiro aus dem Restaurant Bootshaus: Zu diesem Gericht harmonisiert ein Bründlmayer Extra Brut von Willi Bründlmayer aus Langenlois. Durch seine leicht mineralische, fruchtige und zitruslastige und sehr frische Note harmoniert der Cu-vée aus Chardonnay und Blauburgunder sehr schön mit der Süße von den Waldheidelbeeren und dem gestockten Rahm. www.bruendlmayer.at

