

## Home Cooking vom 6 / 7. Juni 2020

Christian



### Anmerkungen zum gewählten Menü

Wien, die Hauptstadt Österreichs liegt von uns aus gesehen in östlicher Richtung, an der Donau. Für mich ist das eine wundervolle Stadt, sehr traditionell aber auch mit vielen modernen Einflüssen. Es gibt zum Essen viele Gustostückerl dazu gehören sicherlich die Wienerschnitzel, die Sachertorte und den dazu passenden Kaffee aber eben: «leicht kann ja jeder ...»

### Wiener Küche?

Die Wiener Küche ist den meisten ein Begriff. Die Wiener behaupten von sich, dass es die einzige nach einer Stadt benannte „Küche“ sei. Sie wurde hauptsächlich von den Zuwanderern der kaiserlich und königlichen Herrschaftsgebiete geprägt, aber auch durch die kaiserlichen Herrschaften gesucht, die ab dem 16. Jahrhundert die Italienischen Einflüsse förderten. Ab dem 18. Jahrhundert war alles Modern was vom Französischen Hof kam und wurde entsprechend kopiert. Das galt nicht nur für die Küche sondern insbesondere für Sprache und Etikette. Den Begriff Wiener Küche haben Kochbücher erst ab den 1850er Jahren geprägt.

### Wieso Rind?

Das Rind hat in der Wiener Küche eine grosse Bedeutung, es gibt sogar eine eigene Fleischteilung „Wiener-Schnitt“, welche heute aber kaum mehr Verwendung findet. Das Rind war im späten Mittelalter für die Stadtbevölkerung das günstigste Fleisch und darum populär.

### Ablauf

### Zeit bis ca.

Siehe Zeittabelle mit dem ungefähren Ablauf und Zeitbudget.

## **Aperitiv**

### **Wien um 1900**

1 l            *Gin*  
70 g         *Earl-Grey-Tee „Wiener Malange“*  
200 g        *Zucker*  
3             *Frisch gepresste Orangen*

### **Ausserdem**

*Eiswürfel*  
1 Zweig     *Estragon*  
1 Scheibe   *unbehandelte Zitrone*  
               *Tonicwasser*

Für den aromatisierten Gin, diesen in einem ausreichend grossen Gefäss mit den Teeblättern mischen und verschlossen über Nacht ziehen lassen. Den Gin dann durch ein feines Sieb seihen. Für den Läuterzucker den Zucker mit 2 dl Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen den Zucker auflösen, danach kaltstellen.

Einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln füllen, etwa 40 ml aromatisierten Gin, etwas Orangen- und wenig Zitronensaft sowie 1 Spritzer Läuterzucker hinzufügen und gut schütteln. Ein Longdrink Glas mit Eiswürfeln füllen. Den Gin in das Glas giessen und mit Tonic auffüllen.

### **Anrichten**

Mit einem Estragon Zweig und der Zitronenscheiben garniert servieren.

## **Backhendl-Salat**

<i>4 Stk</i>	<i>Innenfilet des Poulets</i>
<i>1 Tl</i>	<i>Zitronensaft</i>
<i>1 Stk</i>	<i>Ei</i>
<i>50 g</i>	<i>Mehl</i>
<i>50 g</i>	<i>Brösel (Paniermehl)</i>
<i>2,5 dl</i>	<i>Pflanzenöl (zum Frittieren)</i>
	<i>Salz</i>

Die Hühnerfilet gut mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Hühnerfilets mit dem Zitronensaft einreiben und mit Salz würzen. Die Hühnerstücke nacheinander in Mehl, dem zerklopften Ei und den Bröseln wenden. Öl mindestens fingerhoch in einer kleinen Pfanne oder Bratpfanne erhitzen und die Filets goldbraun backen (es sollten alle Filets gleichzeitig darin Platz haben).

Die Pfanne mit dem Öl für die spätere Verwendung beiseite stellen.

## **Wiener Gurkensalat mit Vogersalat**

<i>½ Stk</i>	<i>Salatgurke</i>
	<i>Salz</i>
<i>120 g</i>	<i>Vogersalat (eine Handvoll Nüsslisalat)</i>

### ***Dessing***

<i>1 Prise</i>	<i>Salz</i>
<i>1 Prise</i>	<i>Pfeffer</i>
<i>2 El</i>	<i>Rapsöl</i>
<i>2 El</i>	<i>Wasser</i>
<i>2 El</i>	<i>Essig</i>
<i>½</i>	<i>Knoblauchzehe</i>
<i>½ Tl</i>	<i>Zucker</i>

Salatgurke schälen und in feine Scheiben schneiden. In ein Sieb geben und Salz darüber streuen. Das Sieb zum Abtropfen über eine Schale stellen, etwa 15 min stehen lassen. Gurkenscheiben anschliessend mit der Hand gut auspressen.

Vogersalat von Hand gut verlesen und mehrmals waschen, bis kein Sand mehr zwischen den Stielen ist.

Knoblauch pressen und zusammen mit den übrigen Zutaten das Dressing rühren.

### **Anrichten**

Gurken und Vogersalat in der Mitte des Tellers anrichten und die Backhendl-Filets darauf legen. Mit etwas rosa Pfeffer oder Kürbiskerne dekorieren.

## Zwiebelröstbraten

4 Stk	Rostbraten-Scheiben ( <i>Entrecote à ca. 180 g</i> )
2 El	Butterschmalz ( <i>Bratbutter</i> )
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Mehl
30 g	Butter ( <i>sehr kalt, klein geschnitten</i> )
2 dl	Suppe ( <i>oder Schöpfer; für die Sauce, Bouillon</i> )
1 Schuss	Essig oder Balsamicoessig
1 ½ Tl	Senf

Damit sich der Rostbraten während dem Braten nicht aufwölbt, empfiehlt es sich, den Fettrand in regelmässigen Abständen (ca. 2 cm) leicht einzuschneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen und die Rostbratenscheiben beidseitig leicht in Mehl wenden. In einer grossen Bratpfanne das Butterschmalz erhitzen und die Rostbratenscheiben auf beiden Seiten anbraten (ca. 3-4 Minuten pro Seite). Aus der Pfanne nehmen, auf ein Gitter legen und im Backofen bei 80 Grad C Unter-Oberhitze warmhalten.

Überschüssiges Bratenfett abgiessen und etwas Suppe (Bouillon) mit einem Schuss Essig und ein wenig Senf in der Bratpfanne aufkochen und etwa 5 Minuten simmern lassen. Vor dem Anrichten, Pfanne vom Herd nehmen und die kalten Butterstückchen einmontieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipp

Wer die Sauce gerne etwas eingedickt möchte, gibt zusammen mit der Bouillon etwas Roux (Mehl mit Butter verknetet) in die Sauce und kocht diese mit.

### Röstzwiebeln

1 Stk	rote Zwiebel ( <i>nach Belieben auch mehr</i> )
2 El	Mehl
½ Tl	Paprika
2,5 dl	Pflanzenöl ( <i>von den Backhendl</i> )
	Salz

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe oder Spalten schneiden. In eine Schüssel geben, Mehl und Paprika darüber streuen und gut mischen.

Pfanne mit dem Öl (von den Backhendl) erhitzen, Zwiebeln darin kurz vor dem Anrichten frittieren, auf einem mit Papier ausgelegten Teller abtropfen lassen und leicht salzen.

### **Spinat mit Mini-Frühkartoffeln**

200 g *frischer Blattspinat*  
300 g *Babykartoffeln (Frühkartoffeln)*  
2 El *Öl*  
1 Stk *kleine Zwiebel*  
*Salz*  
*Pfeffer*

Den Spinat zupfen, gut waschen, abtropfen lassen falls zu gross klein schneiden.

Dann die Kartoffeln gut waschen und mit der Schale halbieren oder ganz kleine Kartoffeln < 2cm ganz lassen. Im kochenden Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren, Wasser abschütten und in der heissen Bratpfanne gute 8-10 Minuten braten. Kartoffeln herausnehmen, klein gehackte Zwiebeln in der Bratpfanne andünsten, Spinat dazu geben und unter Wenden dämpfen, bis er zusammenfällt und die Flüssigkeit verdunstet ist. Kartoffeln wieder zurück in die Bratpfanne geben und das Ganze mischen. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen.

### **Anrichten**

Gemüse mit den Kartoffeln etwas ausserhalb der Tellermitte setzen. Mit wenig Sauce einen Spiegel giessen und den Rostbraten schräg auf das Gemüse legen.

Die Röstzwiebeln über den Rostbraten verteilen.

## **Marillenknödel**

8 Stk        *Marillen (eher kleine nehmen)*

### **Knödelteig**

250 g        *Topfen (bei uns am ehesten möglichst trockener Rahmquark)*

1 Stk        *Ei*

60 g        *Butter*

150g        *Mehl*

1 Prise     *Salz*

### **Überzug**

75 g        *Butter (zum Anrösten der Semmelbrösel)*

100 g       *Semmelbrösel (Paniermehl)*

*Zimtpulver*

*Staubzucker (Puderzucker)*

Topfen in ein feines Sieb geben und – wenn genügend Zeit zur Verfügung steht - über Nacht im Kühlschrank möglichst viel Flüssigkeit abtropfen lassen. Anschliessend mit der Butter, dem Mehl sowie einer kleinen Prise Salz vermengen. Den Topfenteig zu einer etwa 7-8 cm dicken Wurst rollen, in eine Folie wickeln und für mindestens 60 Minuten (auch über Nacht) kaltstellen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Semmelbrösel mit etwas Zimt vermischen und in der Butter goldgelb anrösten. Auf Haushaltspapier leeren und beiseite stellen.

Die Marillen gut waschen und entkernen. Topfenteig in ca. 6-8mm dicke Scheiben schneiden. Nun je eine Teigscheibe auf die nasse Handfläche nehmen, in die Mitte eine Marille platzieren und den Teig nun zu einem Knödel formen, sodass die Marille komplett von einem dünnen Topfenteig umschlossen ist.

Eine grosse Pfanne mit Wasser zum Sieden bringen. Die Knödel vorsichtig in das leicht wallende Wasser legen und ca. 10 Minuten darin simmern lassen, bis die Knödel gar sind und an die Wasseroberfläche aufsteigen. Nachdem die Marillenkügelchen gar sind, noch heiss kurz in den gerösteten Semmelbröseln schwenken.

### **Anrichten**

Mit Staubzucker bestreuen und sofort heiss servieren.

