

Kochabend vom 18. Februar 2020



Hans

Anmerkungen zum gewählten Menü

Bei der Recherche zum Thema war ich der Ansicht, das Burgenland gäbe nicht viel her. Bis ich das „Esterhàzi Kochbuch“ - Pannonische Köstlichkeiten – erstanden und gelesen habe. Die Recherche im Internet bringt viele Treffer zur lokalen und bäuerlichen Küche, gibt aber zur fürstlichen Küche am Neusiedlersee wenig Informationen. Die Esterhàzis waren im alten Reich so etwas wie das ungarische Pendant der Habsburger. Fürst Nikolaus der I. (1714 bis 1790) nannte man den „Prachtliebenden“, also ziemlich das Gegenteil dessen, was man den eher trockenen Habsburgern nachsagte.

Unter seiner Ägide wurde am Neusiedlersee und dem Eisenstädter Fürstenhof kräftig gebaut, Noblessen aus ganz Europa geladen und rauschende Feste gefeiert. Im Schloss Eisenstadt können noch heute diverse Unterlagen dazu besichtigt werden.

Die Schlossküchen seien sehr straff organisiert gewesen. Küchenchefs und Köche wurden aus halb Europa eingestellt: Ähnlich den französischen Fürstenhäusern war den Esterhàzis nur das Beste gut genug. Und so war die Pannonische Fürstenküche inspiriert von Frankreich und dem übrigen Europa, mit Zutaten aus der pannonischen Region. Der Rostbraten Esterhézi wird Fürst Nikolaus II. zugeschrieben. Es wird vermutet, dass er dieses Gericht am 15. Oktober 1814 anlässlich eines Balls mit Souper im Wiener Palais Esterhazy den „Noblessen Europas“ kredenzte.

Während sich die Noblen an Soupes delectierten, ass die Landbevölkerung weiterhin Grammelpogatscherl und Pannonische Fischsuppe so sie denn überhaupt etwas im Teller hatten.

Die Rezepte sind dem oben erwähnten Buch entlehnt und für uns Hobbyköche leicht abgewandelt. Esterhàzi Kochbuch, Christoph Wagner, Verlag Löwenzahn

Arbeiten in 2 Gruppen

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	19.00 h
Vorspeise	20.00 h, Hauptgang 19.45 h im Ofen
Hauptgang	21.00 h
Dessert	Vor der Vorspeise aus dem Ofen nehmen Essen ca. 21.45 h

Apéro

Ein typisches Österreicher Apérogetränk gibt es gemäss versierten Cocktailprofis vom Blog schoentrinken.at nicht. So behelfen sich die typischen Österreicher eher mit einem Feierabendbier und gehen früh am Abend essen.

Eisenstädter Eierspeis

In Portionen aufgeteilt, jedem ein kleines Schälchen

Grammerl Pogatschen

Pro Person 1 Mütschli

Knuspriger Zander auf Paprikasauce

<i>1</i>	<i>Zanderfilet à 200 g (möglichst aus der Mitte geschnitten)</i>
<i>1 Schuss</i>	<i>Zitronensaft</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
<i>Etwas</i>	<i>Mehl</i>
	<i>Traubenkernöl</i>

Sauce

<i>1</i>	<i>roter Peperoni</i>
<i>40 g</i>	<i>gehackte Zwiebeln</i>
<i>10 g</i>	<i>Butter</i>
<i>Etwas</i>	<i>trockener Weisswein</i>
<i>1 dl</i>	<i>Fischfond (oder Geflügelbrühe)</i>
<i>1 Tl</i>	<i>Rosenpaprika</i>
<i>1 El</i>	<i>Paradeisermark (Tomatenpüree)</i>
<i>1 Schuss</i>	<i>Essig</i>
<i>1 Prise</i>	<i>Zucker</i>
<i>0,5 dl</i>	<i>Schlagrahm</i>

Peperoni ganz blanchieren, Haut abziehen und in dünne Streifen oder Würfel schneiden. Fein gehackte Zwiebeln in der Butter dünsten, ohne braun werden zu lassen. Mit dem Weisswein und Fischfond ablöschen und die Peperonistücke dazu geben. Hitze reduzieren und Tomatenpüree sowie Paprikapulver darunter mischen. Während gut 20-30 Minuten weichdünsten. Bei Bedarf nach und nach etwas Wasser unterrühren. Mit dem Mixstab gut pürieren und zurück in die Pfanne abseihen. Mit wenig Essig und etwas Zucker abschmecken. Rahm zufügen und zu einer sämigen Konsistenz einkochen lassen.

Zander entgräten, waschen, trockentupfen, mit ganz wenig Zitronensaft einreiben, die Haut schräg in parallelen Streifen einschneiden. Salzen, leicht mit fein gemahlenem Pfeffer bestreuen und nur auf der Hautseite leicht bemehlen. Mit der Hautseite nach unten im stark erhitzten Traubenkernöl braten, bis die Haut kross und der Fisch fast durch ist. Zander umdrehen und nochmals für 20-30 Sekunden braten. Herausnehmen und warmstellen.

Anrichten

Zander mit einem sehr scharfen Messer in vier Stücke schneiden (beim Schneiden Hautseite nach unten auf dem Schneidbrett). Mit der Sauce einen Spiegel legen, einige „Fleckerl“ einsetzen und ein Zanderstück auflegen, nach Belieben mit frischem Dill garnieren.

Weinempfehlung: Duftender Chardonnay

Esterhàzi – Rostbraten

4	<i>Rostbratenscheiben à 180 g (Entrecote)</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
	<i>Mehl</i>
	<i>Butter</i>
1 Bund	<i>Wurzelwerk (Rüebli, Petersilienwurzel, Sellerie, Lauch etc.)</i>
1 grosse	<i>Zwiebel</i>
3	<i>Sardellen</i>
75 g	<i>Speck</i>
1 El	<i>gehackte Kapern</i>
0,5 dl	<i>trockener Weisswein</i>
1 dl	<i>Rinderbouillon</i>
1,25 dl	<i>Sauerrahm</i>
1 Tl	<i>Mehl</i>
1 Prise	<i>Zucker</i>
1 Schuss	<i>Zitronensaft</i>
1 El	<i>fein gehackte Petersilie</i>

Wurzelwerk schälen und „feinnudlig“ in lange Streifen schneiden, hobeln oder reissen. Zwiebeln in feine Ringe und Speck würfeln. Sardellen etwas zerdrücken. Backofen auf 200 Grad C (Unter-Oberhitze) vorheizen.

Eine Kasserolle oder Bräter einfetten und die Hälfte des Wurzelwerkes darin verteilen. Das Fleisch mit dem Steakhammer klopfen und die Fettränder mehrmals einschneiden. Salzen, peffern und bemehlen, anschliessend in heisser Butter beidseitig kurz anbraten. Fleisch herausnehmen und auf das Gemüse legen.

Im verbleibenden Fett die Zwiebelringe und die Hälfte des Gemüses anbraten, mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Zerdrückte Sardelle und Speck zufügen, einmal aufkochen und das Fleisch damit bedecken. Kasserolle zudecken und in die Mitte des Backofens schieben. Hitze auf 80 Grad C reduzieren und während 1 bis 1,5 Stunden bei fallender Temperatur garen lassen. Das Gemüse darf während des Garprozesses (Bratpfanne bis Kasserolle) nie mit einer Kelle gerührt oder gewendet werden: lediglich durch rütteln lösen.

Nach der Garzeit Kasserolle aus dem Ofen nehmen, Fleisch und Gemüse warmstellen resp. die Sauce in eine andere Pfanne schütten und erhitzen. Mehl mit dem Sauerrahm verquirlen und in die Sauce rühren. Mit Salz, Zucker, wenig Zitronensaft und Kapern abschmecken. Einige Minuten „mollig“ einkochen. Nach Belieben vor dem Servieren etwas kalte Butter einmontieren.

Anrichten

Einen kleinen Saucenspiegel legen. Das stärker geschmorte Gemüse (unter dem Fleisch auf den Teller legen, eine Fleischscheibe aufsetzen und vom weniger geschmorten Gemüse über dem Fleisch verteilen.

Dazu gebratene Kartoffelhälften oder Spiralnudeln reichen.

Weinempfehlung: Zweigelt oder Blaufränkisch

Wein-Orangen-Savarin „Melinda“

4	<i>Eidotter (Eigelb)</i>
170 g	<i>Zucker</i>
1	<i>Zitrone (abgeriebene Schale)</i>
4	<i>Eiklar (Eiweiss)</i>
160 g	<i>Semmelbrösel (Paniermehl)</i>
	<i>Butter, Brösel für die Form</i>

Weinsud

5 dl	<i>trockener Weisswein (z.B. Pinot Blanc)</i>
200 g	<i>Zucker</i>
1	<i>Zitrone (Saft)</i>
1	<i>Oragne (Saft und abgeriebene Schale)</i>
Halbe	<i>Zimtstange</i>
2	<i>Nelken</i>
2 cl	<i>Orangenlikör (z.B. Cointreaux)</i>
150 g	<i>Schlagobers (Vollrahm)</i>

Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig schlagen. Eischnee sehr steif schlagen und die andere Hälfte des Zuckers langsam unterrühren. Etwa $\frac{1}{4}$ des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen und erst danach den Rest zusammen mit den Bröseln sorgfältig unterheben. Savarin- oder Gugelhopf-Form einbuttern und mit Brösel bestreuen. Form mit der Masse füllen und im auf 180 Grad C (Unter-Oberhitze) vorgeheizten Backofen je nach Grösse der Form während 30-35 Minuten goldbraun backen. Einige Minuten auskühlen lassen, anschliessend stürzen.

Während dem Backen Wein mit Zucker, Saft einer Zitrone und Saft einer halben Orange sowie nochmals etwas Zitronenabrieb, der halben Zimtstange und den Nelken aufkochen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Auskühlen lassen, abseihen und mit etwas Orangenlikör parfümieren.

Anrichten

Die Savarin in einen Teller ausformen und mit dem Weinsud übergiessen. Im Kühlschrank gut auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit geschlagenem Rahm verzieren.

Variante

Mit Beeren garniert

Weinampfehlung: Spätlese oder Tokay

