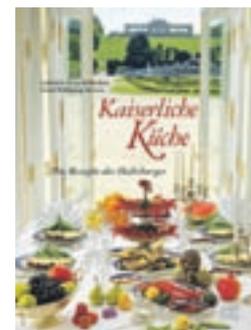




Kaiserliche Küche

Die Rezepte der Habsburger

Der vorliegende Band bietet mit der Veröffentlichung originaler Speisepläne Einblick in 650 Jahre Kochkunst am Kaiserhof. In interessanter Folge wechseln sich Rezepte von Festgerichten mit denen von einfacher „Hausmannskost“, die die Habsburger besonders gerne hatten, ab. Die Spurensuche im kaiserlichen Haushalt, die die Kultur- und Habsburg-Historikerin Gabriele Praschl-Bichler und der preisgekrönte Kochbuchautor Gerd Wolfgang Sievers gemeinsam bestreiten, zeichnet ein lebendiges Bild höfischer Küchengeschichte. Unbekannte, zum Teil noch nie veröffentlichte historische Rezepte wurden in den Band aufgenommen, dem heutigen Standard angepasst und garantieren einfaches Nachkochen und Gelingen.



Leopold Stocker Verlag
Gabriele Praschl-Bichler/Gerd Wolfgang Sievers
KAISERLICHE KÜCHE – Die Rezepte der Habsburger
256 Seiten, ca. 80 Farbabb., zahlreiche historische Abbildungen, Hardcover, ISBN 978-3-7020-1229-8

Kalter Rehrücken mit Herrensauce

Zutaten

Für 4 Personen:

1 Rehrücken
Buttermilch nach Bedarf
3–5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter, 6 Pfefferkörner
4 Zitronenscheiben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 g Speckscheiben
100 g Schmalz oder (besser) Butter

Sauce:

125 ml Rotwein
3–4 Gewürznelken, 3–4 Stück Muskatblüten (Macis), 2–3 Kardamomkapseln
1 Zimtstange
1 TL Senfpulver
einige Pfefferkörner
etwas abgeriebene Orangenschale
2–3 EL alter Balsamico-Essig
2 EL Stärke
Johannisbeergelee nach Geschmack (ca. 200 g)

Zubereitung

Den Rehrücken enthäuten, zwei Tage unter gelegentlichem Wenden in einer Marinade aus Buttermilch, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Zitronenscheiben marinieren. Den Rehrücken abtropfen lassen, gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben und dicht mit Speckscheiben belegen. Rehrücken in eine Bratform legen,

mit heißem Schmalz oder Butter übergießen und im Ofen bei Mittelhitze – je nach Größe – 40–60 Minuten bräunen (innen soll er schön rosa bleiben), bei Bedarf mit Wasser begießen. In den letzten 10 Minuten Speck abnehmen und den Rücken vollends bräunen. Rehrücken abkühlen lassen, Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen, schräg in dicke Scheiben schneiden und wieder auf den Knochen legen.

Rehrücken auf einer Platte anrichten und kalt stellen. Für die Sauce den Rotwein mit den Gewürzen aufkochen und etwa um ein Drittel reduzieren. Wenn der Wein gut aromatisiert ist, durch ein Sieb seihen. Balsamico-Essig mit Stärke verrühren und die Sauce damit binden. Johannisbeergelee nach Geschmack einrühren und die Sauce kalt stellen. Rehrücken mit der Sauce auftischen. ■

Wein des Monats

„Cuvée Bertrand“, Schloss Gobelsburg, Niederösterreich

Eingebettet in den Hügeln des Kamps, im Schatten die Geschichte von Jahrtausenden, spiegelt sich die immanente Verwandlung von der bronzezeitlichen Siedlung zur heutigen Form wider. Im Jahre 1996 übernehmen Michael und Eva Moosbrugger zusammen mit Willi Bründlmayer die Leitung des Weinguts und in Fässern aus regionalem Holz reifen die Weine. Nicht internationale Stilistik, sondern eigenständige Persönlichkeit und authentischer Charakter stehen im Vordergrund.

Der Wein: Die Cuvée Bertrand wurde erstmals zu Altabt Prälat Bertrand Baumanns 80stem Geburtstag zusammengestellt und erfreut sich



seither großer Beliebtheit. Die Eleganz des Blauburgunder, die Fülle des Merlot und die Geschmeidigkeit des St. Laurent verleihen dieser Cuvée eine besondere Harmonie. Dieser Wein soll als Hommage auf sein Wirken und Schaffen für Schloss Gobelsburg verstanden werden. Erhältlich bei:



MORANDELL INTERNATIONAL GMBH
6300 Wörgl First, Wörgler Böden 13-15
Tel. +43 5332 7855-0 Fax. +43 5332 71963
E-Mail: wein@morandell.com www.morandell.com



MORANDELL
FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926