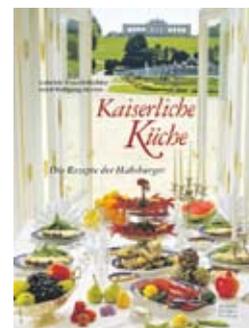


Kaiserlich kochen

Die Rezepte der Habsburger



Der vorliegende Band bietet mit der Veröffentlichung originaler Speisepläne Einblick in 650 Jahre Kochkunst am Kaiserhof. In interessanter Folge wechseln Rezepte von Festgerichten mit denen von einfacher „Hausmannskost“, die die Habsburger besonders gerne hatten. 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

Wildenten mit Salbei

Zutaten

für 4 Personen:

- 2 gut abgehangene, küchenfertige Wildenten
- Schmalz
- 1 große Zwiebel
- Butter
- Geflügelbrühe nach Bedarf
- 1 Glas trockener Weißwein
- Meersalz
- Marinade
- 12 Salbeiblätter (oder mehr, wenn man Salbei gerne mag)
- 1 Bund Petersilie
- 4–6 Pfefferkörner
- 1 Glas Weißweinessig

Zubereitung:

Für die Marinade einen Teil der Kräuter beiseitelegen (für die Garnitur) und den Rest hacken. Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und mit dem Essig zu einer Marinade verrühren. Die Enten mit dieser Marinade bestreichen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen, häufig wenden.

Die Marinade abseihen und die Enten in Portionsstücke zerlegen.

Etwas Schmalz in einer schweren Kasserolle erhitzen und die Ententeile darin kräftig anbraten, danach herausnehmen.

Im Bratfett der Enten nun die grob gehackte Zwiebel mit etwas frischer Butter anbraten, dann mit Geflügelbrühe ablöschen. Alles verrühren und die Ententeile wieder in die Kasserolle geben. Weißwein angießen und verkochen lassen. Dann einen Deckel auf die Kasserolle geben und die Ententeile (unter gelegentlichem Wenden) langsam fertig

schmoren; bei Bedarf Brühe zugießen. Das fertige Entenfleisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Den Bratenfond mit etwas Brühe und Wein zur richtigen Konsistenz rühren, mit Meersalz abschmecken und über das Fleisch gießen. Mit den zurückgehaltenen Kräutern garnieren und sofort auftragen. ■

Wein des Monats

„Prophet“ 2009, Weingut Wendelin, Gols, Weinbaugebiet Neusiedler See, Burgenland

In Gols, im Naturschutzgebiet Neusiedlersee, liegt das Weingut Andreas und Christine Wendelin. Hier wird in dritter Generation Wein angebaut. Die Familie Wendelin wurzelt in der Tradition regionaler Weinkultur, die zeitgemäß, experimentierfreudig und weltoffen gelebt wird. Die besten Trauben sind daher der Stoff, der im kleinen Eichenfass nach sorgfältiger Lese zu den perfekten Selektionsweinen wird. Dabei wird vor allem auf ursprüngliche, seit jeher in der Region heimische Rebsorten gesetzt. Die intensiv-aromatischen Rotweincuvées haben einen hohen Zweigeltanteil, auch die



Qualitätsweine stammen größtenteils von traditionsreichen heimischen Sorten wie Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt.

Der Wein: Tolle Cuvée aus Zweigelt, Shiraz und Merlot, der Prophet präsentiert sich in dunklem Rubingranat mit violetten Reflexen und zeigt einen fruchtbetonten Körper. Er ist am Gaumen stoffig mit einer guten Balance zwischen Holz und Extrakt und schön eingewobenem Tannin. Gute Länge mit beerigem Aroma im Abgang, enormes Potenzial.

Speiseempfehlung:

Wild, Rindfleisch

Kontakt:

Weingut Wendelin
Neustiftgasse 59, A-7122 Gols
Tel & Fax: +43 2173 2481
Homepage: www.wendelin.at
Mail: wein@wendelin.at