

Das Beste zum Feste

Vorspeise

Obauers Ronasalat mit Feigen

Zutaten:

1 Stück Rona (maximal Tennisballgröße), Salz, Kümmel, Rotweinessig, Grenadinesirup, 2 EL Kren, Honig, Kreuzkümmel (gemahlen), Tabasco, Pfeilwurz- oder Maisstärkemehl, 4 Feigen, 1 Birne, 1 kleine rote Zwiebel, 1 Granatapfel, Kräuter wie Verbene, Minze oder Melisse



BILDER (2): OBAUER, SCHEWIER



Die Obauers: Rudi und Karl
Haubenköche, Restaurant „Obauer“ in Werfen

Familie Obauer ist das Aushängeschild der Pongauer Kulinarik. Zur Festmahlzubereitung raten die Ausnahmeköche: „Wie bei allen anderen Hobbys muss man sich auch zum Kochen Zeit nehmen.“ Gerade für ein Feiertagsmenü soll die Planung nicht zu kurz kommen. Man sollte die Zutaten früh genug besorgen, sich noch früher übers Menü Gedanken machen, stets mit Willen und Hirn dabei sein. „Sonst ist es besser, man lässt es gleich bleiben“, schmunzelt das Duo. „Man muss sich die Feiertage ja nicht stressiger machen als nötig.“

Zubereitung:

Rüben gut waschen, in Wasser mit Salz und einer Prise Kümmel weich kochen (dauert ca. 45 Min.). Rüben im Fond auskühlen lassen. Haut der Rüben abrubbeln, Strünke und Wurzelansätze wegschneiden. Rüben in Scheiben oder Würfel schneiden. 250 ml vom Kochfond der Rüben mit je einem kräftigen Schuss Essig und Grenadinesirup, 2 EL geriebenem Kren, Honig, einer Prise Kreuzkümmel und ein paar Spritzern Tabasco erhitzen. So viel in Wasser angerührtes Pfeilwurz- oder Maisstärkemehl einrühren, dass die Flüssigkeit leicht bindet. Rüben mit dieser Marinade vermischen, darin ziehen lassen. Feigen und Birne in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und feinblättrig schneiden. Die Kerne des Granatapfels auslösen (man braucht davon 4 EL voll). Alles zu den Rüben geben. Salat auf Teller oder in Schalen geben und mit Kräutern bestreut servieren.



Edgar Erlacher
Haubenkoch, Restaurant „Goldader“ in Tamsweg

Für Edgar Erlacher ist das Dessert die Krönung vom gesamten Menü: „Es ist der Abschluss und der Part, den der Gast in Erinnerung behält.“ Für den 41-Jährigen muss vom ersten bis zum letzten Gang alles stimmen: „Ich denke das Menü immer ganzheitlich. Die Zutaten dürfen sich in den Gängen nicht wiederholen, müssen der Saison entsprechend ausgewählt werden und arbeitstechnisch müssen die Gänge zeitlich auch machbar sein.“

Nachspeise

Schokosoufflé/-mousse mit Grantnsorbet



Zutaten dunkles Soufflé:

90 g Schokolade 70 %, 90 g Butter, 30 g Mehl, 3 Eier, 70 g Staubzucker

Zutaten weißes Mousse:

90 g weiße Schokolade, 150 ml Schlagobers, 2 Eier, 2 Blatt Gelatine, 70 g Staubzucker, Zitronenzesten von 1/2 Zitrone

Zubereitung Soufflé: Butter schmelzen, Schokolade dazugeben, langsam schmelzen lassen. Gut verrühren, das Mehl unterheben. Eier mit Staubzucker im Mixer nur kurz aufschlagen, unter die Schokomasse heben. Die fertige Masse in Förmchen füllen, 2 Stunden kalt stellen. 9 Minuten bei 170 Grad backen.
Zubereitung Mousse: Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Schokolade in der Mikrowelle oder in einem Topf langsam, bei milder Temperatur schmelzen. In einer weiteren Schüssel das Schlagobers mit dem Mixer halb steif schlagen. Gelatine in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. 3 EL Sahne zur Gelatine geben, verrühren, unter die geschlagene Sahne heben. Inzwischen Eier mit dem Zucker über Dampf in einer Schüssel schaumig schlagen (warm), dann kalt ausschlagen. Danach die erweichte Schokolade und das Schlagobers vorsichtig unterrühren. – Schokomousse bis zum Servieren (mind. 2 Stunden) kalt stellen. Sein Dessert garniert Erlacher mit einem Grantnsorbet.



BILD: ANDREAS MAYER

Hauptspeise

Ente mit Rahmwirsing und Kartoffeltarte

Zutaten:

1 küchenfertige Ente mit Innereien, Majoran, Salz und Pfeffer;
Sauce: 2 Karotten, 2 Schalotten, 1/2 Lauch, 1/2 Sellerie, 3 EL Tomatenmark, 2 l Wasser, 1–2 TL Stärke, 1 EL Gänseschmalz, 100 ml Glühwein, 150 ml Portwein rot

Kartoffeltarte: 4 festkochende Kartoffeln, 300 g Blätterteig, Mehl zum Stauben, 50 g schwarze Oliven, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, 1 Msp. Paprikapulver, 1 EL Olivenöl, 1/8 l Gemüsebrühe

Rahmwirsing: 1 kl. Wirsing, 1/4 l Bechamel, 50 g geschlagene Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 50 g gewürfelter Bauchspeck, 1 gewürfelte Schalotte, 1/2 Bund geschnittener Schnittlauch

Zubereitung Ente: Ente säubern, Innereien entnehmen, innen und außen gut würzen. In Folie vakuumieren und bei 85 Grad ins Wasserbad legen. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, Ente aus der Folie nehmen und ca. 1 Stunde garen. Die Ente sollte 95 Grad C Kerntemperatur (Keuleninnenseite) haben. Bei 180 Grad noch einmal 5 bis 10 Minuten krossen, bis die Haut goldgelb und knusprig ist.

Sauce: Innereien in einem Topf scharf anbraten, Gemüse und Schalotten grob geschnitten hinzufügen, salzen und anschwitzen. Tomatenmark dazugeben, kurz anrösten, mit Wein und Wasser auffüllen und für ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. Alles durch ein Sieb geben und das überschüssige Fett abschöpfen. Aufkochen lassen und mit in Wasser aufgelöster Stärke andicken.

Kartoffeltarte: Kartoffeln in Spalten teilen, in Olivenöl langsam anbraten. Würzen, mit Gemüsebrühe angießen und so lange schmoren, bis der Gemüfefond bindet. In Tarteformen schlichten, Fond darüber verteilen. Aus dem Blätterteig 4 Scheiben ausstechen, auf die Kartoffeln auflegen. 35 min bei 220 Grad im Rohr goldbraun backen.

Rahmwirsing: Wirsing vom Strunk befreien, die einzelnen Blätter in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Dann die Blätter aufeinanderlegen und in Scheiben schneiden. Bauchspeck in etwas Öl langsam anbraten, Schalotten dazugeben. Wenn beides goldbraun angeschwitzt ist, Wirsing hinzufügen und mit der Bechamelsauce aufgießen. Würzen und erst vor dem Anrichten Sahne und Schnittlauch unterheben.

Garnitur Trüffel-Kartoffelchips: Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in 170 Grad heißem Öl knusprige Chips ausbacken, abtropfen lassen und mit Trüffelsalz würzen.



BILD: ANDREAS MAYER

Andreas Mayer
Haubenkoch, MAYER'S Restaurant, Schloss Prielau, Zell/See

Mit zwei Sternen und drei Hauben kocht Andreas Mayer in der obersten Kochriege des Landes und seit 2004 auf Schloss Prielau. Nachhaltigkeit, Bio-Qualität und das Bekenntnis zur Region sind für ihn das A und O – so kommen die meisten seiner Produkte aus der näheren und fernen Umgebung im Pinzgau. Auch den Köch/-innen daheim rät er, bei der Auswahl der Zutaten wählerisch zu sein: „Die Gegend ist reich an erstklassigen Produkten.“ Ente gehört für ihn zur Weihnachtstradition am ersten Feiertag oder am Heiligen Abend einfach dazu.