



GOURMET
DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE
VON CHRISTOPH WAGNER

Pannonien light im Esterházy-Stall

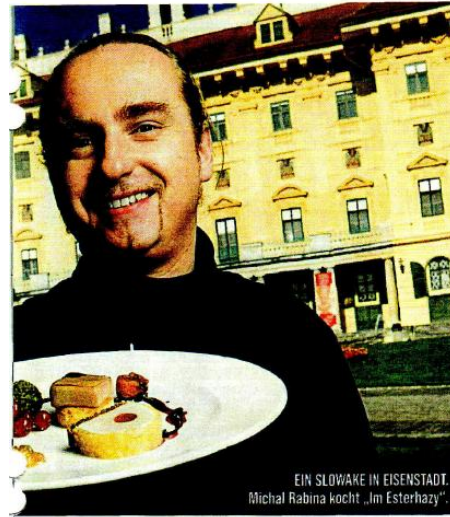
KOSTEN IM OSTEN. Ein Slowake will Schloss Esterházy in Eisenstadt zum Fokus der mitteleuropäischen Küche machen.

Wenn Michal Rabina eine Stallorder ausgibt, so hat sie weder mit Boliden noch Rennpferden, dafür aber meist mit Graurind, Mangalitzaschwein, Neusiedlerseezander oder Pötschinger Saiblingen zu tun. Rabina, ein aus Bratislava gebürtiger Koch mit jüdisch-österreichischen Vorfahren, führt nämlich in den ehemaligen Stallungen von Schloss Esterházy in Eisenstadt seit wenigen Wochen das Küchen-Kommando. Und was er da zwischen historischen Koppeln und Pferdetränken plant, ist alles Mögliche, nur nicht Rosstäuscherei. „Mein Ziel ist

es“, formuliert Rabina, „am Schnittpunkt der ungarischen, slowakischen und österreichischen Küche das kulinarische Erbe Pannoniens wieder zum Leuchten zu bringen.“

Harmonisch pannonisch. Pannoniens Küche, so ist der 30-jährige Rabina, der das Drei-Sterne-Handwerk unter anderem beim großen Harald Wohlfahrt im Schwarzwald erlernt hat, überzeugt, zählt zu den schmackhaftesten Europas. „Nur wurde und wird dieser Eigengeschmack oft durch Umengen von Paprika, Speck, Gänse-

schmalz und Sauerrahm gewaltsam zerstört.“ Dabei hat Rabina mit keiner dieser Zutaten ein Problem, solange nichts davon vorschmeckt. Entsprechend subtil mundet daher auch seine Gänselebervariation mit Hollerröster und Rosinen, die in Tresterbrand vom Tesoro, dem Esterházy'schen Vorzeigewein, mariniert wurde. Zum Esterházy-Rostbraten, dem Leitmotiv der fürstlichen Schlossküche, fiel Rabina eine leuchtrot auf den Punkt gebratene Variante aus der Graurindlende ein. Ein Anliegen sind ihm auch zeitgemäß verfei-



EIN SLOWAKE IN EISENSTADT. Michal Rabina kocht „Im Esterházy“.

nerte Rezepte aus historischen Kochbüchern. Das im eigenen Saft geschmorte Jungkalbswangerl mit Bohnensterztrudel sollte man ebenso gekostet haben wie den Auflauf von Maroni aus der Oberpullendorfer „Käst'n & Nuss“-Genusregion. Und damit das Ganze nicht allzu autochthon wird, gibt's dazu auch Dörrfeigen, Schoko-Oliveneis und eine Prise feinstes Meersals. Die Riesengarnelen in Thai-Currygemüse sind indessen wohl eher als Verneigung vor dem internationalen Publikum als vor dem Geist Joseph Haydns zu verstehen, dessen 200. Todestag nächstes Jahr feierlich begangen wird.



WIRTSCHAUS-TAPAS-ERFINDER. Rudi Grabner und Günther W. Hager.

saftgulasch, faschierten Labeeln, Grießkock, Milchreis und Hollerröster spanisch sein?

Erraten. Es ist die Dimension. Im „Josef“ werden die erschwerten Kalorienbomben der Wirtshausküche wie Tapas oder Antipasti (auch preislich) so klein gehalten, dass man problemlos drei oder vier Gänge davon schnabulieren kann. Womit südliche Leichtigkeit und nördliche Hausmannskost eine äußerst wohlschmeckende Ehe eingegangen sind.

Tatsächlich hält sich der Meisterkoch zurzeit in seiner oberösterreichischen Heimat im soeben funkelnagelneu renovierten Linzer Stadtbräu „Josef“ (Landstraße 49, Tel.: 0732/77 31 65) auf und werkt gemeinsam mit Gastro-Legende

Günther W. Hager an einem neuen Konzept für „Wirtshaus-Tapas“. Die freilich kommen einem ganz und gar nicht spanisch vor. Was sollte auch an Erdäpfelkas, Bauerntopfen, Weizenbierbeuschl, Backhenderl, Grammelknödeln, Wadl-

REZEPT der Woche

Blunzen in Esterházy-Blaifränkisch

ZUTATEN

- 200 g Steinpilze
- 100 ml Rindsuppe
- 4 Blutwürste à ca. 180 g
- ca. 1/2 l Esterházy Blaufränkisch Classic
- 100 g Gänse- oder sehr helle Hühnerleber
- 2 EL Butter
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, wenig Butter

ZUBEREITUNG:

Blutwürste mit einer Gabel sachte anstechen und in eine tiefe Kasserolle legen. Würste mit Rotwein knapp bedecken und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis 2/3 des Weins verdampft sind. Geputzte Pilze hinzufügen und kurz mitdünsten. Kurz bevor die Flüssigkeit vollständig eingedampft ist, Pilze aus dem Sud heben. Inzwischen Leber kleinwürfelig schneiden, salzen, pfeffern und mit dem Rotweinsud gehobenen Pilzen in Butter leicht anbraten. Blutwürste der Länge nach aufschneiden, Pilz-Leber-Ragout darübergeben und alles, mit frischer Petersilie bestreut, heiß servieren.



Pannonien, deftig: Blunzen in Blaufränkisch à la Michal Rabina.

Eideltropfen zu Leistungspreisen. An Kreszenzen, mit denen man auf das Wohl von Papa Haydn anstoßen kann, soll es indessen nicht fehlen. Elisabeth Kamper, die Geschäftsführerin des

fürstlichen Weinguts, hat rund um die ebenso edel gestylten wie tiefgründigen „Schlossweine“ einen repräsentativen Querschnitt der besten Weine Österreichs und der Welt ein-

gekauft, die sich – auch in preislicher Hinsicht – kosten lassen können. Rabina sieht sich unterdessen bereits mit der nächsten pannonischen Herausforderung konfrontiert: „Martini

steht vor der Tür. Und da muss die ultimative Weidegans auf den Tisch ...“
„Im Esterházy“, Esterházyplatz 5, 7000 Eisenstadt, Tel.: 0 26 82/628 19

TISCHTHEMA der Woche

TAPAS AUS DEM WIRTSCHAUS

Chr. Wagner über Mediterra-nisierung der Bodenständigkeit

Was ist denn bloß mit Rudi Grabner los? Beim „Löwen“ in Schruns sucht man den Dreihauben-Chef vergeblich. Und seine nächste Wirkungsstätte im Tiroler Wintersportort Reich hat er auch noch nicht bezogen.

Tatsächlich hält sich der Meisterkoch zurzeit in seiner oberösterreichischen Heimat im soeben funkelnagelneu renovierten Linzer Stadtbräu „Josef“ (Landstraße 49, Tel.: 0732/77 31 65) auf und werkt gemeinsam mit Gastro-Legende

Günther W. Hager an einem neuen Konzept für „Wirtshaus-Tapas“. Die freilich kommen einem ganz und gar nicht spanisch vor. Was sollte auch an Erdäpfelkas, Bauerntopfen, Weizenbierbeuschl, Backhenderl, Grammelknödeln, Wadl-