

REZEPTTIPP DER WOCHE



Esterházy-Gulyás



Zutaten: 800 g Kalbsvögel oder Kalbsschulter, 1 EL Kapern, 100 g Erbsen, 50 g Speck, 300 g Zwiebeln, 250 g Wurzelwerk, Rindsuppe nach Belieben, 1-2 EL edelsüßes Paprikapulver, Salz, Kümmel, 1 Schuss Zitronensaft, 1 EL Mehl, 100 g Sauerrahm, 2 EL Butterschmalz, eventuell etwas Paradeisermark.

Zubereitung: Kalbfleisch zuputzen und in mundgerechte Würfel schneiden. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden, das Wurzelwerk zuputzen und ebenfalls kleinwürfelig schneiden. In einem Topf das Butterschmalz zerlassen und darin zunächst die Speckwürfel, dann die fein gehackten Zwiebeln und das Wurzel-

werk goldgelb anschwitzen. Nun das Paprikapulver darüberstreuen, kurz durchrühren und rasch mit etwas Suppe aufgießen. Das Fleisch zugeben, mit Salz, Kümmel und etwas Zitronensaft würzen und das Fleisch im eigenen Saft je nach Qualität ca. 45-60 Minuten weichdämpfen. Währenddessen bei Bedarf noch etwas Rindsuppe oder Wasser nachgießen, aber nicht zu viel, da das Fleisch nur knapp von Flüssigkeit bedeckt sein soll. Dann Erbsen und Kapern hinzufügen und noch weitere 10 Minuten dünsten lassen. Mehl mit Sauerrahm glatt verquirlen und unter das Gulyás rühren. Nochmals gut durchkochen. **Beilage:** Salzerdäpfel.

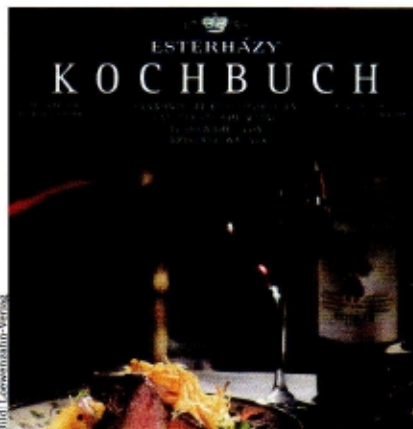
Rezept und Foto stammen aus „Esterházy Kochbuch – Pannonische Köstlichkeiten und fürstliche Weine“ ausgewählt von Christoph Wagner, erschienen im Loewenzahn-Verlag, 184 Seiten mit prächtigen Farbfotos, 29,95 Euro.

Christoph Wagner stellt pannonische Köstlichkeiten und fürstliche Weine vor

Ein aristokratischer Genuss

Wollen Sie ein wahrhaft fürstliches Mahl bereiten? Und haben Sie eine Vorliebe für die pannonische Küche? Dann sollten Sie Christoph Wagners „Esterházy-Kochbuch“ zur Hand nehmen. Der renommierte Restaurantkritiker und Buchautor hat 100 der besten Rezepte aus der Esterházy-Schlossküche ausgewählt und für die moderne Küche adaptiert. Mit seinen Geschichten zur Geschichte sorgt er überdies für Wissenszuwachs und köstliche Unterhaltung.

Der vielfach ausgezeichnete Gourmet-Papst Wagner, der regelmäßig für News und Gusto schreibt, versteht es vorzüglich, Gusto zu machen. Zunächst lässt er den Leser einen Blick in die fürstlichen Küchen werfen, wo man mit enorm viel Personal imstande war, Hunderte Personen zu verköstigen und großartige Feste auszurichten. Was Johann Wolfgang v. Goethe, wie man im Buch erfährt, nach dem Besuche einer dieser Festlichkeiten zum Ausdruck veranlasste, das Geschlecht der Esterházy regierte kein gewöhnliches, sondern ein „Foenreich“. Wie sehr die edle Kochkunst bei Hofe geschätzt wurde, zeigt allein die Tatsache, dass „manche Köchedynastien in den Adelsstand erhoben und mit ‚Mundkochwappen‘ ausgezeichnet wurden“ (Wagner). Die Meisterküche konnten freilich auch aus einer reichen „Speisekammer“ vor Ort schöpfen, von der das Buch ein eindrucksvolles Bild



Macht Lust aufs Nachkochen und Genießen.

zeichnet. Der Bogen spannt sich von den Meierhöfen mit den riesigen Ochsenställen und den Kornfruchtspeichern über die „Schafställe“, die Hofkellereien, die Hofmühlen, Bierbrauereien und Brantweinstillen bis zu den Fleischbänken in den größten Orten und den fürstlichen Jagd- und Fischereirevierern, die bis heute vom Leithagebirge bis ins mittlere Burgenland reichen.

Wenn dann dem Leser über in Aussicht gestellten Delikatessen das Wasser im

Mund zusammenläuft, geht es „ans Eingemachte“: Der Hauptteil mit 100 Rezepten – Vorspeisen, Suppen, Zwischenspeisen, Fisch- und Fleischgerichte, zuletzt die verführerischsten Süßspeisen – verheißt schon beim Schmökern kulinarischen Genuss der Superlative und macht Lust aufs Nachkochen.

Keine Sorge, nicht nur aufwändige Kreationen sind hier versammelt, sondern auch Rezepte aus der pannonischen Landküche, die sich durch besten Geschmack bei grölter

Einfachheit auszeichnen – darunter die Eisenstädter Eierspeis, die deftige Krautsuppe oder der bodenständige Bohnensterz. Und es wäre nicht Christoph Wagner, erführe man nicht auch Interessantes aus der Historie. So ist es etwa nach Meinung des Autors gut denkbar, dass der berühmte „Esterházy-Rostbraten“, längst ein Küchen-Klassiker, unter Fürst Nikolaus II. (1765–1833), aufkam, der als Rindfleischfreund bekannt war. Mit letzter Sicherheit lassen sich die Ursprünge freilich ebenso wenig feststellen wie jene der Esterházy-Torte, der wohl die Ähnlichkeit mit dem berühmten doppelt karierten „Esterházy-Stoffmuster“ den Namen gab, wie Wagner mutmaßt.

Geradezu unerschöpflich sind der Reichtum und die Phantasie der Esterházyischen Küche. Zu Grammelpogatscheln, Poulardentöpfchen mit Quinquin-Gelee und Ungarischer Gänseleber gesellen sich Fasaneconsommé „Schloss Lackenbach“ und die Klingensbacher Safiansuppe, Leithabacht auf alte Art, Wildkarpfen mit Nüssen, Mangolitsa-Krone, Graurindfilet, Malbocpaprikasch, Hasenpörkölt und vieles andere mehr. Leicht vorstellbar, dass so manches Werk des Hofkapellmeisters Joseph Haydn, der gern gut aß und trank, von den dargebotenen Gaumenfreuden inspiriert wurde.

Den krönenden Abschluss stellen die passenden Weineempfehlungen vom Weingut Esterházy dar.

Alle Sinne sprechen auch die prachtvollen Fotos der Speisen auf historischem Porzellan aus den fürstlichen Sammlungen an. Ihr Schöpfer, Stefan Liewehr, gilt als einer der besten Food-Photographen Österreichs.

SE

Gewinnen Sie ein Exemplar

Die Raiffeisenzeitung verlost fünf Exemplare des Esterházy-Kochbuches.

Wenn Sie gewinnen wollen, schreiben Sie an: Raiffeisenzeitung, Friedrich-Wilhelm-Raiffeisenplatz 1, 1020 Wien.

Per E-Mail an: gewinnspiel@raiffeisenzeitung.at. Einsendeschluss: 19. Juni 2009