

Ostermenü

Tipp für Genießer

Hauben- und Fernsehköchin Jacqueline Pfeiffer ist eines der Aushängeschilder der heimischen Haute Cuisine. Im November wechselte sie vom Vestibül des Wiener Burgtheaters ins Eisenstädter Restaurant Henrici – als Ideengeberin. Das Restaurant mit den kolossalen Säulen und der gemütlichen Terrasse mit Blick auf das Schloss Esterházy ist auch architektonisch interessant. www.jacquelinepfeiffer.com, www.henrici.at

I. Österliche Vorspeisenvariation

BACHFORELLENFILET

ZUTATEN: ➤ 200 g Bachforellenfilet ohne Haut und ohne Gräten ➤ 1 Stück Zitrone ➤ 1 TL Petersilie (Julienne, geschnitten) ➤ 1 Stange Frühlingszwiebeln ➤ 1 MS gehackten Knoblauch ➤ Rapsöl ➤ Salz, Pfeffer ➤ 1 reife Avocado ➤ ca. 20 g Steirerkren

ZUBEREITUNG: **1.** die Bachforelle mit einem scharfen Messer tranchieren, kalt stellen **2.** das Fleisch der Avocado mit der Gabel fein stampfen, mit etwas Zitronensaft, Salz und Kren abschmecken, in eine Schale abfüllen und mit einem Teller abdecken, kalt stellen **3.** Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden

ANRICHTEN: Avocadocreme nochmals abschmecken, auf den Teller setzen // Bachforelle mit Rapsöl, Salz, Pfeffer, Frühlingszwiebeln, gehacktem Knoblauch und Zitronensaft marinieren // die einzelnen Tranchen schön locker auf die Avocadocreme setzen // mit der Petersilie dekorieren

LAUWARMES SCHINKENBROT

ZUTATEN: ➤ 4 Scheiben Schwarzbrot ➤ 80 g Beinschinken, geschnitten ➤ Butter ➤ Butterschmalz ➤ schwarzer Pfeffer ➤ 1–2 EL fein geschnittener Schnittlauch

ZUBEREITUNG: 2 Brotscheiben mit den Schinken belegen, pfeffern. Die anderen Brotscheiben daraufgeben und leicht anpressen. Darauf achten, dass kein Schinken heraushängt. Kalt stellen.

ANRICHTEN: Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, alle 4 Schnittflächen der 2 Brote mit Butter bestreichen und in der Pfanne beidseitig knusprig braten. Achtung beim Wenden! Auf Küchenpapier setzen. In 4 gleichmäßige Stücke schneiden // falls notwendig, noch



GETRÄNKETIPP Weißburgunder

warm stellen, ansonsten anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

WACHTELEI

ZUTATEN: ➤ 4–6 Stück Wachteleier (oder 3 Stück Hühnereier) ➤ 1 Tasse Kresse ➤ Apfelessig ➤ Erdnussöl ➤ grobes Meersalz

ZUBEREITUNG: **1.** die Eier in nicht zu stark wallendem Wasser ca. 1,5 Min. kochen, sofort abschrecken und ganz vorsichtig schälen **2.** die Kresse putzen

ANRICHTEN: Eier in etwas Salzwasser leicht temperieren // die Kresse mit Apfelessig, Erdnussöl und grobem Meersalz marinieren, anrichten // jedes Ei mit einer Messerspitze anstechen und andrücken, bis das Eigelb leicht herausläuft, dann auf die Kresse legen und mit dem groben Meersalz bestreuen

II. Biohenderlbrust mit Bärlauch, weißem Spargel, Oliven & Rösti

ZUTATEN: ➤ 4 Stück Henderlbrust mit Haut à ca. 160 g ➤ 8 Stangen weißer

* Menüangaben für 4 Personen!

ganz einfach!

Spitzenköchin Jacqueline Pfeiffer sorgt mit inspirierenden Kreationen für frischen Wind im Eisenstädter Restaurant Henrici. Für WOHNZEIT hat sie ein feines Ostermenü mit relativ günstigen Zutaten kreiert.

Spargel • 80g Bärlauchblätter
• 2 EL Schalotten (Brunoise-geschnitten) • 400g speckige Erdäpfel
• 30g Kalamata-Oliven • ca. 50g Eigelb • Butter • Salz, Pfeffer, Butterschmalz

ZUBEREITUNG: Kartoffeln am Vortag halb kochen und bei Raumtemperatur stehen lassen // am nächsten Tag schälen und reiben // Bärlauch prüfen und waschen // Spargel schälen, lieber ein bisschen zu viel als zu wenig, gut 3 cm vom Strunk wegschneiden // Oliven entkernen und länglich schneiden



GETRÄNKETIPP Pinot noir

ANRICHTEN: 1. die Henderlbrüste salzen und pfeffern, die Hautseite goldgelb knusprig braten (die Fleischseite nur schließen), im Ofen bei 160 °C garen, in Butter arrosieren 2. Kartoffeln mit Eigelb leicht abmengen, würzen 3. in eine heiße Pfanne 4 Metallringe (Ø ca. 8 cm) setzen, darin die Kartoffeln leicht reinpressen, bei 160 °C in den Ofen schieben, nach ca. 5 Min. rausnehmen, Ring entfernen und beidseitig nochmals knusprig braten 4. den Spargel in Salzwasser al dente kochen und in Butter glasieren

WOLFÜHLEN

entsteht, wenn im Haus die Erfahrung von 10.000 anderen Häusern steckt.



Die meisten Menschen bauen nur einmal im Leben und haben keine Erfahrung darin. Umso wichtiger, dass ihr Haus-Hersteller Erfahrung bietet! WOLF Haus hat seit mehr als 50 Jahren über 10.000 Häuser realisiert.
www.wolfhaus.at



WOLF Haus.
Das Haus zum **WOLFÜHLEN.**



DIE SPITZENKÖCHIN IM INTERVIEW

5. Schalotten in Butter anschwitzen, Bärlauch zugeben; salzen, wenn er zusammengefallen ist, kurz vor dem Anrichten die Oliven zugeben

III. Eierlikör-Palatschinken-„Torte“ mit Kokos, Safran-Baiser & Orangengranitée

SAFRAN-BAISER

ZUTATEN: ➤ 55 g Eiweiß ➤ 12 g Kristallzucker ➤ 95 g Staubzucker ➤ 15 g Maizena ➤ 4 g Safranpulver

ZUBEREITUNG: Eiweiß mit Kristallzucker aufschlagen, Maizena mit Staubzucker sieben und nach und nach in die Masse zugeben, das Ganze dann 30 Min. schnell schlagen // mit Safran versetzen, anschließend in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig Stäbchen aufspritzen, am besten auf eine Silikonmatte, und bei 60 °C Hitze trocknen lassen (mind. 3 St.)

ORANGENGRANITÉE

ZUTATEN: ➤ 200 ml frisch gepresster Orangensaft ➤ 30 g Zucker ➤ 0,75 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG: ➤ Gelatine in kaltem Wasser einweichen ➤ 40 ml Orangensaft leicht aufkochen lassen, Zucker darin auflösen, leicht abkühlen lassen und die Gelatine darin auflösen ➤ in ein TK-taugliches Gefäß abfüllen und einfrieren ➤ sobald es zu frieren beginnt, immer wieder mit der Gabel bewegen, damit Granulate entstehen, den Vorgang immer wieder wiederholen, bis es vollständig durchgefroren ist

PALATSCHINKEN

ZUTATEN: ➤ 100 g Mehl ➤ 12,5 ml Milch ➤ 2 Stück Eier ➤ Salz ➤ etwas Öl ➤ 20 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG: Milch, Mehl und Salz glatt rühren, Eier dazugeben, zu einem glatten, flüssigen Teig vermengen // nun in einer Pfanne (Ø ca. 16 cm) mit wenig Fett Palatschinken backen // abkühlen

Exklusiv kochen mit lässigem Budget: Wie geht das?
Jacqueline Pfeiffer: Regionale und saisonale Zutaten sind meist günstiger und besser als Importware. Dann hilft Reduktion auf das Wesentliche: Man kauft nur, was man braucht, und keinen Schnickschnack. Das spart auch Arbeitszeit.

Zu den Rezepten: Haben Sie spezielle Tipps für Hobbyköche?

Wichtig ist, dass man Eier raumtemperiert kocht und nach dem Kochen sofort abschreckt, am besten in Eiswasser. Dann die Eier sanft mit dem Handballen auf der Arbeitsfläche drehen, bis die Schale aufbricht, und in einer Schüssel mit Wasser die Schale vorsichtig entfernen. So kann man auch relativ weiche und cremige Wachtel- und Hühnereier schön schälen. Beim Spargel: überlappend schälen, damit ganz sicher keine Fäden mitgekocht werden.

Was kann man schon vor dem Fest vorbereiten?

Die Erdäpfel für das Rösti kann man am Vortag kochen, aber dann bitte nicht im Kühlschrank aufbewahren. Das Dessert kann man einen Tag vorher fertig machen und vor dem Servieren vollenden. Alles andere sollte man wenn möglich am Vormittag, bevor die Gäste kommen, vorbereiten. Lieber Zeit nehmen und einen Gang nach dem anderen machen, beim Parallelkochen tun sich viele schwer.

lassen und sofort von überschüssigem Fett befreien, sonst findet anschließend keine Verbindung von Creme und Palatschinke statt

EIERLIKÖRCREME

ZUTATEN: ➤ 3 Blatt Gelatine ➤ 120 ml Eierlikör (davon ca. 20 ml auf die

Seite stellen) ➤ 120 ml Obers ➤ 20 g Sauerrahm ➤ 30 g Eiweiß ➤ 10 g Zucker

ZUBEREITUNG: Gelatine in kaltem Wasser einweichen // Obers halb aufschlagen // Eiweiß mit dem Zucker zu einem kompakten Schaum aufschlagen // Gelatine in einem kleinen Anteil vom Eierlikör auflösen und mit dem restlichen Eierlikör und mit Sauerrahm (Raumtemperatur) vermengen // nun abwechselnd und behutsam Obers und Eiweiß daruntermischen

ANRICHTEN: die erste Palatschinke auf einen großen flachen Teller (mit Backpapier belegt) setzen // mit der nur leicht gestockten Creme dünn bestreichen, den Vorgang 3-mal wiederholen und mit der fünften Palatschinke abschließen // gut 4 Stunden kalt stellen // vor dem Servieren den Fond der Torte mit dem zur Seite gestellten Eierlikör tränken // mit den Kokosraspeln bestreuen // nun die Torte in gleichmäßige Stücke teilen, mit dem Orangengranitée und dem Safran-Baiser ausdekoriieren



GETRÄNKETIPP Rosé-Sekt