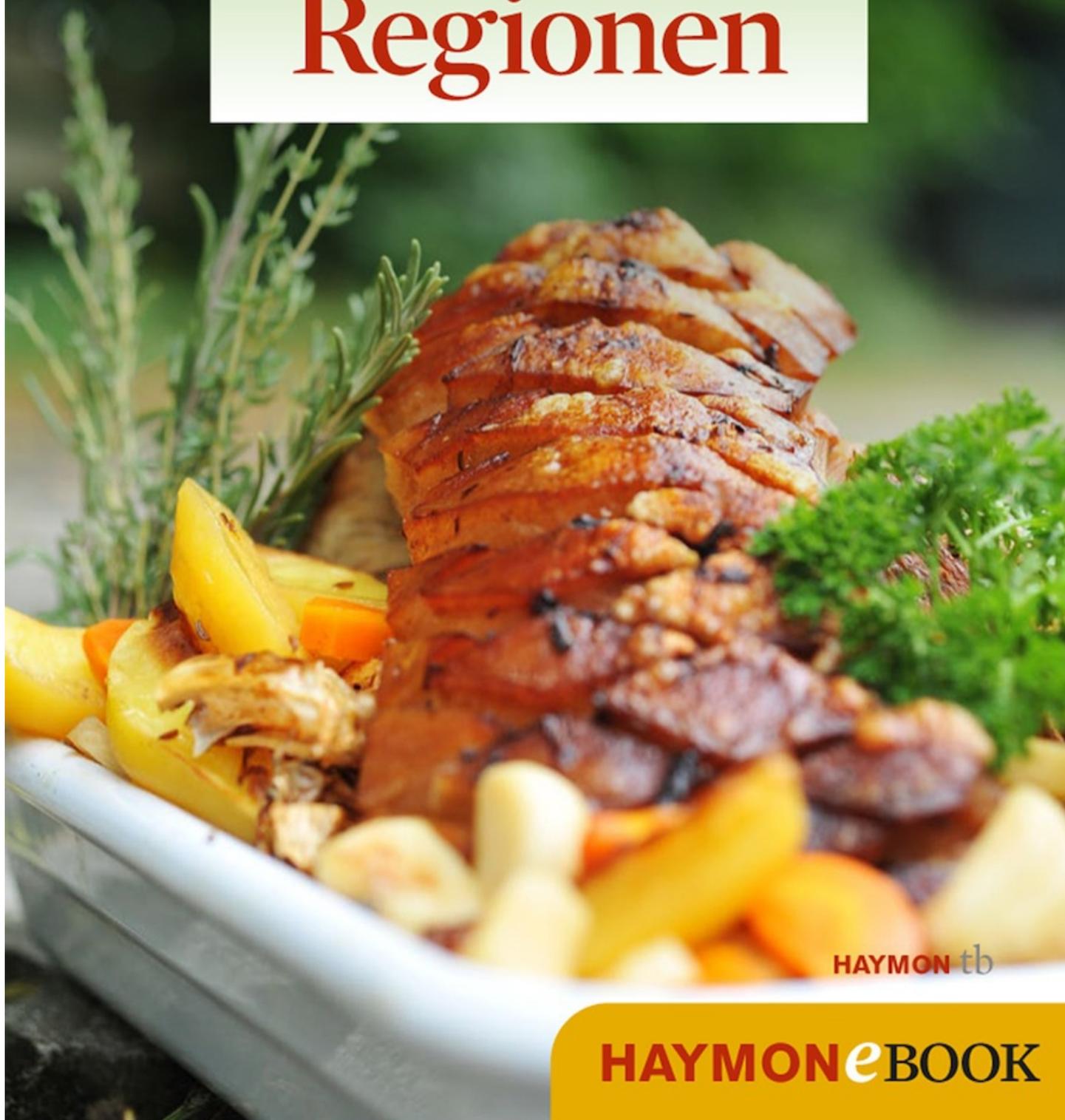


Renate &  
Christoph Wagner

# Die Küche der österreichischen Regionen



HAYMON tb

HAYMONeBOOK

# Karpfensulz

---

Dieses Rezept stammt aus der Karpfenregion im nördlichen Waldviertel.

## Zutaten

500 g Karpfenfilet mit Haut  
Salz  
Essig  
2 Zwiebeln  
1 Bund Wurzelwerk  
Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
12 Blatt Gelatine  
3 hartgekochte Eier  
gekrauste Petersilien- und Kerbelblätter

## Zubereitung

■ Die Karpfenfilets zunächst gut entgräten, entschuppen und kräftig mit Salz einreiben. Stark mit Essig aromatisiertes Salzwasser zum Kochen bringen, über die Fischfilets gießen und (abseits der Herdplatte) mindestens 20 Minuten ziehen lassen. ■ Währenddessen die grob zerteilten Zwiebeln, das in Streifen geschnittene Wurzelwerk sowie die in ein Leinensäckchen oder einen Teebeutel gebundenen Gewürze gut ½ Stunde lang in Salzwasser kochen. Karpfen aus dem Essigwasser heben und im Gewürzsud etwa 15 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Herausheben, eventuell nochmals entgräten und die Haut – je nach Vorliebe – entfernen oder lassen. ■ Sud abseihen, Gemüsestreifen beiseite stellen und Sud bei starker Hitze auf etwa einen halben Liter einkochen lassen. Dann Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, im Sud auflösen und diesen kalt stellen. ■ In eine passende Form oder Schüssel etwas überkühlten Sud eingießen und an einem kühlen Ort (Kühlschrank) anstocken lassen. Zieht das Gelee an, die in Scheiben geschnittenen Eier sowie Kräuterblätter einlegen, mit etwas Sud übergießen und abermals etwas anziehen lassen. Nun die Karpfenstücke und die Wurzelstreifen in der Form verteilen, mit dem restlichen Sud begießen und über Nacht

bzw. 12 Stunden kalt stellen. ■ Vor dem Stürzen empfiehlt es sich, die Form kurz in heißes Wasser zu stellen.

### **Ein Fisch für die Herrentafel**

*Der älteste in Niederösterreich urkundlich erwähnte Karpfen ist an die 350 Jahre alt und wurde an der „Herrentafel“ von St. Pantaleon verspeist. Heute wird der wegen seiner reflektierenden großen Schuppen auch Spiegelkarpfen genannte Speisefisch vor allem in den rund 1.400 Waldviertler Teichen (Gesamtwasserfläche: 1.600 ha) gezüchtet und kommt entweder in Semmelbröseln gebacken, mit Knoblauch gebraten oder in Wurzelwerk und Essigwasser „blau“ gedünstet auf den Tisch. Der „Böhmische Karpfen“ wird hingegen mit Schwarzbier, Lebkuchen und gelegentlich auch mit Powidl zubereitet. |*

# Schwammerlsalat

---

Der Ostrong, von dem das folgende Rezept stammt, ist die höchste Erhebung einer besonders schwammerlreichen Hügelkette im südlichen Waldviertel.

## Zutaten

800 g Schwammerl (Parasole, Rotkappen, Steinpilze o.Ä.)  
2 EL Butterschmalz  
1 kleine Zwiebel  
1 EL fein gehackte Petersilie  
1 Schuss Weißweinessig  
Salz, Pfeffer  
3 EL Mohnöl oder Walnussöl  
200 g geputzter Blattsalat  
8 Wachteleier

## Zubereitung

■ Die in Streifen geschnittenen Schwammerl in heißem Butterschmalz kurz anrösten lassen. Gehackte Zwiebel und Petersilie daruntermischen und alles auf kleiner Flamme ½ Minute rösten. Sowohl die Schwammerl als auch die Zwiebelwürfel sollten noch bissfest sein. ■ Mit Essig ablöschen, salzen, pfeffern und mit Mohn- oder Walnussöl beträufelt noch lauwarm auf dem Blattsalat anrichten. ■ Mit den gekochten und halbierten Wachteleiern dekorieren und mit frischem, knusprigem Weißbrot servieren.

# Kaltes Bohnenbratl

---

Eine typisch burgenländische Buschenschank-Spezialität

## Zutaten

200 g getrocknete eingeweichte Bohnen  
Salz  
100 g Zwiebeln  
2 EL Butter  
1 EL Rapsöl  
1 EL feiner Weißweinessig  
1 Msp. Senf  
2 EL Schlagobers  
1 KL frisch gerissener Kren  
Bohnenkraut  
frisch geschroteter weißer Pfeffer  
500 g kalter aufgeschnittener Schweinsbraten  
2 EL fein gehackte Petersilie

## Zubereitung

■ Die über Nacht eingeweichten Bohnen in reichlich Salzwasser weichkochen, gut abtropfen lassen, etwas Bohnensud auffangen und beiseite stellen. Bohnen mit dem Mixstab oder in der Küchenmaschine zu einem feinen Püree verarbeiten. ■ Zwiebeln fein hacken, in einer Kasserolle mit etwas Butter hellbraun anlaufen lassen und mit wenig Bohnensud aufgießen. Topf vom Herd nehmen und Rapsöl, Weißweinessig, Senf, Schlagobers und Kren hinzufügen und die so entstandene Marinade mit der Bohnenpaste gut verrühren. ■ Die Masse mit gehacktem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer fein abschmecken und mit einem Messer gleichmäßig auf die Schweinsbratenscheiben streichen. ■ Nach Möglichkeit 1 Stunde lang durchziehen lassen und erst dann mit fein gehackter Petersilie bestreut servieren.

# Rästkäsbrot

---

Dieses Rezept stammt aus Vorarlberg.

## Zutaten

20 g Germ  
100 ml Milch  
2 Eier  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
300 g Mehl  
3 EL Butter  
80–100 g geriebener Rästkäse oder Bergkäse  
Butter für die Form  
1 Ei zum Bestreichen  
geriebener Käse zum Bestreuen

## Zubereitung

■ In einer Schüssel Germ mit lauwarmer Milch vermengen, kurz durchmischen und Eier zugeben. Mit Salz und frisch geschrotetem Pfeffer würzen. Mehl und zimmertemperierte Butter unter ständigem Kneten langsam einarbeiten. So lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Nochmals zusammenschlagen und den geriebenen Käse einarbeiten. ■ Eine Kastenform gut mit Butter ausstreichen, den Teig auf die Größe der Kastenform hin auswalken und einlegen. Abermals abdecken und aufgehen lassen. Backrohr auf 190 °C vorheizen. ■ Oberfläche mit Ei bestreichen und mit etwas Käse bestreuen, etwa 30–40 Minuten goldgelb backen. Fertig gebackenes Rästkäsbrot auskühlen lassen und wie einen Brotwecken aufschneiden.