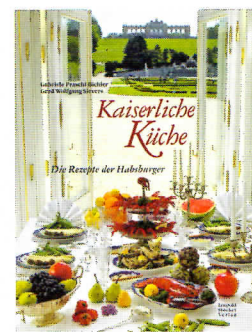




Kaiserlich kochen Die Rezepte der Habsburger

Der vorliegende Band bietet mit der Veröffentlichung originaler Speisepläne Einblick in 650 Jahre Kochkunst am Kaiserhof. In interessanter Folge wechseln Rezepte von Festgerichten mit denen von einfacher „Hausmannskost“, die die Habsburger besonders gerne hatten. Die Spurensuche im kaiserlichen Haushalt, die die Kultur- und Habsburg-Historikerin Gabriele Praschl-Bichler und der preisgekrönte Kochbuchautor Gerd Wolfgang Sievers gemeinsam bestreiten, zeichnet ein lebendiges Bild höfischer Küchengeschichte. Unbekannte, zum Teil noch nie veröffentlichte historische Rezepte wurden in den Band aufgenommen, dem heutigen Standard angepasst und garantieren einfaches Nachkochen und Gelingen.

Leopold Stocker Verlag
Gabriele Praschl-Bichler/Gerd Wolfgang Sievers
KAISERLICHE KÜCHE – Die Rezepte der Habsburger
256 Seiten, ca. 80 Farbbabb., zahlreiche historische Abbildungen, Hardcover, ISBN 978-3-7020-1229-8



Kalter Rehrücken mit Herrensauce

Zutaten

Für 4 Personen:

1 Rehrücken
Buttermilch nach Bedarf
3–5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter, 6 Pfefferkörner
4 Zitronenscheiben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 g Speckscheiben
100 g Schmalz oder (besser) Butter

Sauce

125 ml Rotwein
3–4 Gewürznelken, 3–4 Stück Muskatblüte (Macis), 2–3 Kardamomkapseln
1 Zimtstange
1 TL Senfpulver
einige Pfefferkörner
etwas abgeriebene Orangenschale
2–3 EL alter Balsamico-Essig
2 EL Stärke
Johannisbeergelee nach Geschmack (ca. 200 g)

Zubereitung:

Den Rehrücken enthäuten, zwei Tage unter gelegentlichem Wenden in einer Marinade aus Buttermilch, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfefferkörnern und Zitronenscheiben marinieren. Rehrücken abtropfen lassen, gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben und dicht mit Speckscheiben be-

legen. Rehrücken in eine Bratform legen, mit heißem Schmalz oder Butter übergießen und im Ofen bei Mittelhitze – je nach Größe – 40–60 Minuten bräunen (innen soll er schön rosa bleiben), bei Bedarf mit Wasser begießen. In den letzten 10 Minuten Speck abnehmen und den Rücken vollends bräunen. Rehrücken abkühlen lassen, Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen, schräg in dicke Scheiben schneiden und wieder auf

den Knochen legen. Rehrücken auf einer Platte anrichten und kalt stellen. Für die Sauce den Rotwein mit den Gewürzen aufkochen und etwa um ein Drittel reduzieren. Wenn der Wein gut aromatisiert ist, durch ein Sieb seihen. Balsamico-Essig mit Stärke verrühren und die Sauce damit binden. Johannisbeergelee nach Geschmack einrühren und die Sauce kalt stellen. Rehrücke mit der Sauce auftischen. ■

Wein des Monats

„Blauburgunder Mazzon“ 2008, Weingut Gottardi, Neumarkt, Südtirol

Von alters her gilt Mazzon als Südtirols „Blauburgunder-Himmel“, da sich hier die besten Lagen für diese anspruchsvolle Rebsorte befinden. Kein Wunder also, dass Alexander Gottardi mit seinem Weingut in Mazzon und dem Wein aus diesem Himmel, dem Südtiroler Blauburgunder, in Südtirols Rotweinszene für großes Aufsehen sorgt. Aber nicht nur dort. Denn der ausgesprochen feine und elegante Blauburgunder ist mittlerweile schon weit über die Grenzen des Landes als wahre Spezialität bekannt und gesucht.

Der Wein – Ein Stück vom Himmel:

Es erwartet Sie ein vollmundiges,



feinereiches Gewächs, das seinem himmlischen Ursprung alle Ehre macht. Anmutig, mit ausgeprägter Pinot-Frucht und samtiger Fülle, guter Struktur und dezentem Tannin im Hintergrund besticht dieses Himmelswerk durch seinen typischen Südtiroler Charme und eine erstaunliche Standfestigkeit im Abgang. Der Blauburgunder reift nach der Gärung für ein Jahr in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

Speiseempfehlung: Wild, Rindfleisch

Erhältlich bei: SANKT URBAN Gottardi GmbH & Co KG, Weinhandel & Weinversand

Heiliggeiststraße 10, 6010 Innsbruck
Tel: +43 512 58 44 930,

Fax: +43 512 58 71 329

E-Mail: urban@gottardi.at

Homepage: www.sankt-urban.at