





Schweinsrüssel mit Selleriepüree

Für 4 Portionen

Schweinsrüssel

4 Schweinsrüssel

2 Karotten

1/2 Sellerie

1 dünne Scheibe Ingwer

3 Wacholderbeeren

1 l Rotwein

1 l Wasser

1 TL Salz

1 EL Honig

Safranfäden

1 EL Butter

1 Schuss Pernod

3 EL Butterflocken

1 Prise Salz

1 Prise weißer Pfeffer, frisch
gemahlen

Anrichten

2 EL Gemüsefond

Kräuter (Zitronenthymian, Kerbel
oder Salbei)

Alternative Beilage

50 g Belugalinsen

1 l Wasser

Selleriepüree

1 Sellerie, geschält und in Würfel
geschnitten

1 EL Butterschmalz

125 ml Weißwein

SCHWEINSRÜSSEL Das Gemüse grob schneiden und die Wacholderbeeren zerdrücken. Rotwein, Wasser, Salz, Honig und Safran aufkochen. Rüssel, Gemüse und restliche Gewürze begeben. Aufkochen lassen und bei schwacher Hitze (circa 80 °C) im Backrohr 24 Stunden ziehen lassen.

Den Fond abseihen und auf die Hälfte reduzieren. Die Rüssel wieder in den Fond legen und weiter reduzieren lassen. Erst kurz vor dem Anrichten Butter und Pernod hinzufügen.

SELLERIEPÜREE Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz ausstreichen und Sellerie und Weißwein zufügen. Ins Backrohr ge-

ben und bei 140 °C circa 30 Minuten backen, bis der Sellerie zerfällt. Den Sellerie pürieren, mit Butterflocken montieren und durch ein Sieb passieren. Salzen, pfeffern und bei niedriger Hitze warm halten.

ANRICHTEN Selleriepüree zu einem Nockerl formen und auf einem Teller anrichten. Rüssel darauf positionieren, mit Fond übergießen und mit Kräutern dekorieren.

LINSEN Wasser aufkochen, Linsen hinzugeben und sofort zur Seite stellen. Circa 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend die noch kernigen Linsen kalt abschrecken.



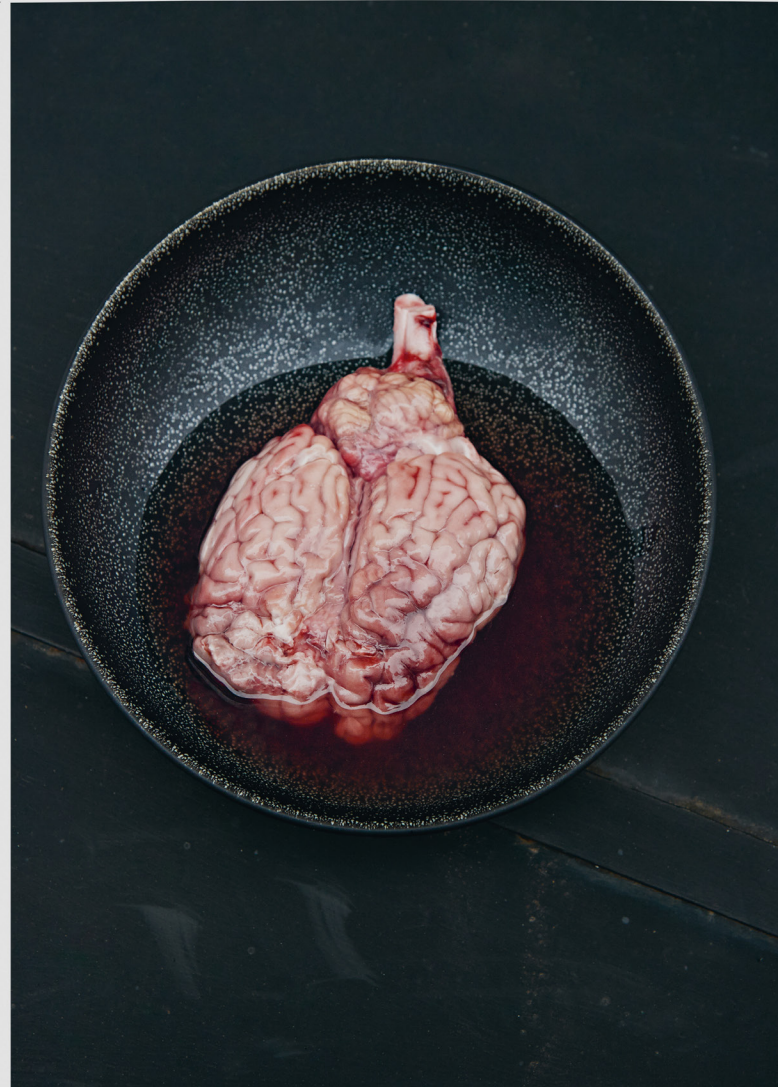
Lammhirn-Terrine

Für 4 Portionen

500 g Lammhirn
4 cl Calvados
4 cl weißer Portwein
4 cl Cognac
1 TL Pökelsalz
1 TL weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 Msp. Ducca-Gewürzmischung

Vom Hirn die Haut abziehen, vorhandene blutige Adern mit einer Pinzette entfernen und würfelig schneiden. In eine Schüssel geben, mit den gemischten Gewürzen und den Spirituosen marinieren und im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach das Hirn wie eine dicke

Wurst in Klarsichtfolie einwickeln. Anschließend fest in Alufolie einrollen und an den Enden straff festdrehen. Das Hirn in 60 °C warmen Wasserbad etwa 30 Minuten pochieren. Danach mindestens 1 Tag kühl stellen. Mit Salat und einer Vinaigrette anrichten.



Schweinsohren-Terrine

Für 4 Portionen

1 kg frische Schweinsohren,
zugeputzt
Wasser
Salt
100 g Knoblauch
50 g Ingwer
2 Zweige Koriandergrün, grob
gehackt
Olivenöl
250 ml Sojasauce
1 l Craft Beer
100 g Erdnüsse, grob gehackt
Lauch
Petersilie

Wasser aufkochen, salzen und die Schweinsohren 40 Minuten langsam kochen. Aus dem Wasser nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
Schweinsohren in dünne Streifen schneiden.
Knoblauch und Ingwer klein schneiden und mit dem Koriandergrün vermengen. Alles langsam in etwas Olivenöl anmischen. Mit Sojasauce und Bier aufgießen und

die Erdnüsse dazugeben. Die Schweinsohren hineinlegen und zugedeckt im Topf circa 1 Stunde bei 140 °C ziehen lassen.
Anschließend auskühlen lassen und wieder aufkochen, diese Prozedur noch einmal wiederholen.
Vor dem Servieren mit etwas kleingeschnittenen Lauch und Petersilie vollenden.





Poularde en Vessie (Hendl in der Blase)

Für 2 Portionen

Hendl in der Blase
1 Schweinsblase
1 kleineres Hendl
1 schwarze Trüffel
100 g Gänseleber

Salz, Pfeffer
5 cl Madeira
5 cl Cognac
5 cl Trüffelsauce oder Öl

Sauce
200 ml Hühnersuppe
250 ml Schlagobers
100 g Gänseleber
etwas schwarze Trüffeln

Zuallererst wird die Schweinsblase behandelt, die man mehrere Tage zuvor beim Fleischhauer seines Vertrauens vorbestellen muss. Das unauffällige Teil ist in zugespitzter Form nur zwei Finger breit und etwa zehn Zentimeter lang und muss ausgiebig gewässert werden, um jede Erinnerung an seine ursprüngliche Bestimmung zu verlieren. Eine Nacht an einem gut belüfteten Ort und ein beständiges Rinsal frischen Wassers, das die Schüssel speist, sind dafür verordnet.

Dann muss die Blase gedöht werden. Dafür wird ein Strohhalm in das Ende der Harnleiter eingeführt und ein Bindfaden breitgehalten.

Die Blase mit kräftigem Atem aufblasen, bis sie die gewünschte Größe erreicht hat. Älteren Senatoren mag dieser Vorgang durchaus nicht netotisch vorkommen – noch Jahre nach dem Krieg war es auf dem Land dem Vernehmen nach Sitte, mit einer aufgeblasenen Schweinsblase Fußball zu spielen. Für das Rezept aber wird die Blase nachbunden und an einem kühlen, luftigen Ort zum Trocknen aufgehängt.

Weil »österreichische Schweinsblasen« laut Dechaux-Blanc aus einem nicht eruierten Grund leider »deutlich kleiner ausfallen als französische«, passen in Erstere auch keine Breise-Poularden von 17 Kilo – die platzen sonst jedes Mal. Daraus mag jeder seine eigenen Schlüsse ziehen. Im Gut Purbach wird das Rezept deshalb mit Stubenküken à 400 Gramm realisiert.

FETTLER IM BAUCH Davon reicht eines für zwei Personen. Sie bekommen jeweils sechs Scheiben schwarzer Périgord-Trüffel unter die Haut geschoben, in die gesalzte und gepfeiferte Bauchhöhle kommt ein großzügiges Stück Feo gras (rund 100 g).

Das sokehen vorbereitete Küken wird in die neuerlich gewässerte und damit dehnbar gemachte Blase

gelegt – und zwar so, dass sich der Rücken nach Möglichkeit auf Höhe der Öffnung befindet. Großzügig Salz und Pfeffer zugeben sowie je ein Stampel Madeira und Cognac.

Fest mit Küchengarn abbinden und in gesalzener Hühnerfond eine knappe Stunde ziehen lassen – es sollte dabei nicht kochen! Diese Art der Zubereitung entspricht im Wesentlichen dem, was bis vor ein paar Jahren unter Ädepen einer hochschmisierten Küche als »Sous-vide-Garen« in Mode war – nur, dass in diesem Fall nicht Plastikfolie die Ummanterung bildet, sondern ein mit Savoir-faire zur Kochmembran transformiertes Organ. In der Schweinsblase gegartes Stubenküken mit schwarzer Trüffel und Gänseleber: klassische Hochküche für einen großen beiligen Abend.

Das Huhn wird mittels Schaumlöffel vorsichtig auf einen Servierteller gehievt und in der Blase zu Tisch gebracht. Der mitunter größte Moment eines solchen Mahls bezieht nämlich in jenen Augenblicke, da die pralle Hülle platzen darf und die Aromen, in denen das Huhn zum Mahl wurde, erstmals in die listernen Nüstern der Geladenen steigen dürfen.

Der Duft, der einen da ins Hirn fährt, hat tatsächlich das Zeug, einen von der göttlichen Natur der Schöpfung zu überzeugen. Und woru wäre die Weihnachtstnacht ansonsten gut?

Zuvor – nämlich während des Pochierens – wurde bereits die Sauce zubereitet, mit der das Huhn auf dem Teller nappiert wird und die in einer separaten Sauce wartet, ebenso wie das hiesige gegarte Bouillongemüse (Navetten, Karotten, Lauch) und die Salzkartoffeln in ihren Schüsseln. Für die Sauce werden pro Stubenküken 100 ml Hühnerfond und 120 ml Obers zusammen reduziert und mit etwas Trüffels und 50 Gramm roher Feo gras in Würfel vermengt.



Poularde en vessie (Hendl in der Blase)

Von Daheim

Die Mehlspeisen gehören zum Burgenland wie das Schmitz zu Wien. In jedem Dorf gibt es die sogenannten »Mehlspei«-Bäckerinnen, fünf, sechs Damen in den besten Jahren, die hochoffiziell Mehlspeisen machen. Und jede Dame und jeder Ort hat eigene Rezepte – von den »Schneibillern« aus dem Seckenil über diverse Kipfeln oder verschiedene Esterhazy-Schitten. Von all den Keksel will ich gar nicht erst reden. Die Mehlspei-Bäckerinnen machen die Nachspeisen für alle Hochzeiten oder Geburtstage, auch, wenn die Feiern in einem Wirtshaus stattfinden. Die Mehlspeisen werden mitgebracht. Und es kommt immer die fünfliche Menge von dem, was man eigentlich braucht.

Gegen eine solche Konkurrenz zu bestehen ist natürlich schwer. Wir haben uns daher mit einigen der Mehlspei-Bäckerinnen verbandet, anstatt zu versuchen, sie zu überbieten. Einige unserer Desserts gehen auf die ursprüngliche Mieterin des Hauses zurück, in dem heute das Gut Purbach ist: die Frau Brunnecker, oder, wie ich sie lieber nenne, die Paula-Tant.

Die Paula-Tant war jahrzehntlang die Wirtin im Gut Purbach, und die erste Burgenländerin, die eine Haube erkecht hat. Sie ist heute weit über 80, wohnt aber immer noch im Haus nebenan, und gelegentlich schaut sie bei uns in der Küche vorbei. Manchmal lässt sie uns dann ein Rezept da. Vieles, was wir hier machen, ist von ihr inspiriert, etwa die Purbacher Cremeschmitte oder die Burgenlandkipfeln.

Andere Nachspeisen ergeben sich hier von selbst – etwa die gratinierten Herrkirschen. Das Leithagebäude, an dessen Fuß das Gut Purbach steht, ist seit Jahrhunderten ein traditionelles Kirschenanbaugebiet. Die Leithaberg Edelkirschen waren bereits in der Monarchie

hoch geschätzt. Hier gediehen damals verschiedene Kirscharten, und einige davon wachsen ausschließlich hier und sonst nirgendwo. Die traditionellen Sortennamen sagen ihnen oft, wofür sie gut sind, etwa bei der »Jöser Einsiedelkirsche«. Die »Hängerte« wiederum heißt so, weil die Äste ihres Baums so stark überhängen. Einige Sorten sind groß und fleischig, andere klein und saftig, manche rosa, fast weiß, andere dunkelrot, fast schwarz. Die Vielfalt ist fantastisch! Purbach hat übrigens auch eine eigene Sorte, die »Spätkraut« (Sie können erraten, woher der Name kommt).

Die Kirschenbäume standen immer als Mischkultur in den Weingärten an den Leithaberg-Hängen. Erst der immer größer werdende Maschineneinsatz im Weinbau hat sie langsam verdrängt. Einst gab es hier 15000 Kirschenbäume, bei der letzten Zählung vor ein paar Jahren waren es nur mehr 2000. Der Verein Leithaberg Edelkirsche versucht nun, die verbliebenen Kirschenbäume zu erhalten. Wir wiederum versuchen, unseren Beitrag zu leisten – und möglichst viele der Kirschen zu verkaufen.

Und an wieder anderen Desserts können und wollen wir einfach nicht vorbei. Die berühmteste pannonische Torte etwa ist wahrscheinlich die Dobosorte. Sie besteht aus sieben Schichten Biskuit mit einer Creme dazwischen und einem knackigen Karamell-Überzug. So wie jeder Mehlspei-Bäcker haben auch wir unser eigenes Rezept – weil ein burgenländisches Landgasthaus ohne Dobosorte wäre wie ein Wiener Kaffeehaus ohne Apfelstrudel. Das geht einfach nicht.

Und wenn die Leute aus der Gegend bei uns ein Fest feiern, bringen sie natürlich, ganz traditionell, ihre eigenen Kipfeln, Busseln und Keksel mit.



Von Daheim

Purbacher Eiskaffee

Für 6 Portionen

Orangen-Fenchel-Cantuccini
510 g glattes Mehl
400 g Kristallzucker
1 Vanilleschote
4 Eier
220 g kandierte Orangen
220 g kandierter Fenchel
1 Msp. Salz

Mandeleis
450 ml Milch
200 ml Schlagobers
60 g Likörzucker
140 g Dextrose
30 g Dotter
20 g Glucose
80 g Mandeln, geröstet und gemahlen
40 g Milchpulver

CANTUCCINI Alle Zutaten gut verkneten und 30 Minuten rasten lassen. Danach zu circa 2 cm dicken Rollen ausrollen und bei 180 °C 25 Minuten backen. Herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden, wieder auf ein Blech auflegen und noch einmal bei 170 °C trocknen.

MANDELEIS Milch und Obers erwärmen (nicht aufkochen). Den Rest darunterschütten und noch einmal erhitzen. In eine Eismaschine geben und fertigstellen.

EISKAFFEE Eis mit 8 cl Kaffeereduktion und Pfeffer glatt rühren und auf 4 Gläser aufteilen. Die restliche Reduktion zur Verziererz verteilen. Obers mit Kardamom halbseif schlagen und auf die Gläser verteilen. Zum Servieren mit Minze oder Vogelminze garnieren.



Purbacher Eiskaffee