

DAS SEEWINKLER SONNENGEMÜSE IN SEINER BESTEN ROLLE

EIN GASTSPIEL IM VESTIBÜL DER BURG

Einzigartig & exklusiv – Christian Domschitz, Chef de Cuisine im Restaurant Vestibül im Burgtheater und einer der renommiertesten Köche Österreichs, präsentiert das Gastspiel von Seewinkler Sonnengemüse vom 11. bis 22. Juli 2016 im exklusiven Rahmen. Vorhang auf für den Genuss und das Seewinkler Sonnengemüse. Eine Inszenierung von Christian Domschitz in 9 Akten auf der Bühne des guten Geschmacks! Zu entdecken sind 9 spezielle Gerichte, die allesamt unverwechselbar die kulinarische Handschrift von Regisseur und Chef de Cuisine Christian Domschitz tragen.

EIN GASTSPIEL IM VESTIBÜL DER BURG

Erster Akt: **GEEISTE SUPPE VON PAPRIKA UND MARILLEN**

Hauptdarsteller: gelber Paprika, gelber Spitzpaprika

Zweiter Akt: **ZUCCHINIBLÜTE MIT ZUCKERMELONENSALAT UND MAIRÜBE**

Hauptdarsteller: Zucchiniblüte, Zuckermelone, Mairübe, Jungzwiebel

Dritter Akt: **DREIERLEI VON DER KAROTTE**

Hauptdarsteller: gelbe, violette und orange Karotte

Vierter Akt: **GEFÜLLTER OCHSENHERZPARADEISER MIT KALBSPARISER, RADIESCHEN UND MINI-GURKE**

Hauptdarsteller: Ochsenherzparadeiser, Radieschen, Mini-Gurke, Jungzwiebel

Fünfter Akt: **BURGENLÄNDISCHE FRÜHLINGSROLLE**

Hauptdarsteller: Steckrübe

Sechster Akt: **BURGENBURGER MIT GURKENRAHM**

Hauptdarsteller: Gurken und Zucchini

Siebenter Akt: **OFENGEMÜSE MIT HASELNUSS-PAPRIKA PESTO**

Hauptdarsteller: Zucchini, Spitzpaprika, Melanzani, Paradeiser

Achter Akt: **GEFÜLLTER PAPRIKA**

Hauptdarsteller: hellgrüner Feldpaprika

Neunter Akt: **SPITZPAPRIKA GEFÜLLT MIT RINDERFILETSPITZEN**

Hauptdarsteller: roter und gelber Spitzpaprika, Frühkartoffel

„Der genussvollste Moment für mich ist es mitzuerleben, wenn meine kulinarischen Kreationen den Gast begeistern. Warum sollte dieser Augenblick nicht auch daheim möglich sein? Diese besondere Rezeptsammlung soll Sie inspirieren. Ich wünsche Ihnen dabei bestes Gelingen!“



V
Vestibül



GEEISTE SUPPE VON PAPRIKA UND MARILLEN

Zutaten für 4 Personen

500 g gelbe Paprika
300 g Marillen
¼ l Olivenöl
½ l Gemüsefond
1 TL Marillenessig
1 TL Blütenhonig-
Meersalz

Zubereitung

Suppe Marillen und Paprika halbieren und entkernen (für die Garnitur wird später jeweils 1 EL Marillen und Paprika feinkwürfelig benötigt). Halbierte Paprika und Marillen auf einem Backblech (mit Backpapier ausgelegt) mit der Hautseite nach oben auflegen, mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backrohr (Umluft, 160 Grad) 30 Minuten schmoren. Aus dem Backrohr nehmen und durch die Hinzugabe des Gemüsefonds, Olivenöls und Meersalzes auf Suppenkonsistenz pürieren (Stabmixer) und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Fertige Suppe im Kühlschrank abkühlen. **Garnitur** Feinkwürfelige Marillen- und Paprikastückchen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anbraten und salzen.

Anrichten

Kalte Suppe vor dem Anrichten mit etwas Marillenessig und Blütenhonig abschmecken, in tiefe Suppenteller eingießen und die gebratenen Marillen- und Paprikastückchen mittig platzieren.

Tipp: Die Zutaten machen den Geschmack! Je reifer und aromatischer die Marillen und der Paprika, desto besser die Suppe.

Erster Akt: Handlungskern ist dabei das Zusammenspiel des ähnlichen Geschmacks der Marille und des gelben Paprikas aus dem Seewinkel. Leicht süß und doch auch herb nähern sich die beiden Hauptdarsteller des ersten Aktes, verschmelzen im Finale miteinander und bilden einen grandiosen Abgang auf dem Gaumen.





ZUCCHINIBLÜTE GEFÜLLT MIT ZUCKERMELONENSALAT UND MAIRÜBE

Zutaten für 4 Personen

8 Stk. Zucchini Blüten
(mit Baby Zucchini)
200 g reife
Zuckermelone
100 g Mairübe
1 Stange
Jungzwiebel
1 EL gehackter Estragon
Olivenöl
Kräuteressig
Fleur de Sel

Zubereitung

Die Zucchini Blüten von der Frucht abtrennen. Die Blütenstempel aus den Zucchini Blüten entfernen und entsorgen. Die Baby Zucchini in feine Scheiben schneiden, kurz blanchieren, abschrecken und beiseite stellen. Die Frühlingszwiebel ebenfalls in feine Scheiben schneiden, grün von weiß trennen. Die grünen Ringe beiseite stellen. Die weißen Ringe kurz blanchieren, abschrecken und beiseite stellen. Anschließend die Zuckermelone schälen, die Kerne entfernen und das Melonenfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Mairübe ebenfalls schälen und in kurze Stifte schneiden.

Anrichten

Die Mairübenstifte und die Zuchinischeiben mit Olivenöl und Kräuteressig marinieren, die grünen Jungzwiebelringe beifügen und mit Fleur de Sel abschmecken. Die Zuckermelone mit den weißen Jungzwiebelringen, 1 EL Estragon, Olivenöl, Kräuteressig und Fleur de Sel marinieren. Die Zucchini Blüten mit der Zuckermelonen-Mischung füllen, schließen und mit Olivenöl und Fleur de Sel marinieren. Abschließend die Zucchini Blüten sowie den Mairüben-Salat am Teller anrichten.

Zweiter Akt: Übrigens – haben Sie gewusst, dass Zucker- und Honigmelonen vor den Toren Wiens im Seewinkel reifen? Auf der Suche nach neuen Talenten und ohne jegliche Vorurteile hat die Küche hier ein scheinbar surreales Konzept verfolgt: Der Erfolg gibt ihr Recht.





DREIERLEI VON DER KAROTTE

Zutaten für 4 Personen

Karotten Panna Cotta

180 g Karotten
45 g Butter
5 g Salz
5 g brauner Zucker
270 ml Schlagobers
1 Blatt Gelatine

Geschmorte Karotte

6 bunte Baby-Karotten
Olivenöl zum Bedecken
10 g Kerbel

Karotten Maki

1 mittelgroße Karotte
80 g Brillat Savarin
(Käse)
Eine Prise Salz

Garnitur

12 Oliven und Öl
aus dem Glas
24 Zweige Vogelmiere
Fleur de Sel

Zubereitung

Panna Cotta Karotten mit Butter und Salz bei 160 Grad im Backrohr weich schmoren. Schlagobers mit braunem Zucker aufkochen und mit den weich geschmorten Karotten fein mixen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zur Karottenmischung hinzufügen. Anschließend in gewünschte Formen abfüllen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Geschmorte Karotte Die bunten Baby-Karotten in einem Geschirr mit Olivenöl bedecken, Kerbel hinzufügen und mit Alufolie zudecken. Anschließend für 1 Stunde bei 160 Grad im Backrohr schmoren. Nach 1 Stunde die Karotten aus dem Öl heben und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Karotten Maki Die Karotte schälen und weiter mit dem Sparschäler 4 dünne Scheiben abziehen. Die Reste der Karotte in feine Stifte schneiden und beiseite stellen. Die Karottenscheiben in leicht gesalzenem Wasser für 1 Minute aufkochen und danach in kaltem Wasser abschrecken. Eine Hälfte der Karottenscheiben jeweils mit 15 g Brillat Savarin belegen und die Karottenstifte mittig auf dem Käse platzieren. Danach wie japanische Maki einschlagen und zu einer Rolle formen.

Anrichten

Jeweils 1 Portion Panna Cotta auf einen länglichen Teller stürzen. Jeweils 1 Karotten-Maki auf den Teller setzen. Die geschmorten Karotten halbieren und jeweils eine Hälfte neben den Maki legen. Die Karotte mit dem Öl der Oliven beträufeln. Den restlichen Brillat Savarin auf die geschmorte Karotte setzen. 3 Stück Oliven und die Vogelmiere auf dem Teller verteilen. Abschließend die geschmorte Karotte und die Panna Cotta mit Fleur de Sel verfeinern.

Dritter Akt: Auf der Bühne, in der Kunst und scheinbar auch in der Küche spielt die Farbe der Haut keine Rolle. Oder gerade deswegen ist die Trilogie der Karotte multikulturell und kosmopolitisch mit Einflüssen aus Italien, Frankreich, Japan und natürlich dem Seewinkel in Szene gesetzt. Applaus für den Meister!



GEFÜLLTER OCHSENHERZPARADEISER MIT KALBSPARISER, RADIESCHEN & MINI-GURKE

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Ochsenherz-
paradeiser à ca. 140 g
120 g Kalbsspariser
aufgeschnitten
3 Stangen Jungzwiebel
4 Stk. ovale Paradeiser
4 Stk. Radieschen
1 Stk. Mini-Gurke
40 g Salzgurke
Honig
Salz, Pfeffer

Dressing

4 cl Hesperidenessig
1 TL Staubzucker
1 TL Estragonenf
¼ l Rapsöl
eine Prise Salz
eine Prise Pfeffer

Zubereitung

Dressing Essig, Prise Salz, Staubzucker, Prise Pfeffer, Senf und Rapsöl in einem hohen Gefäß mittels Stabmixer aufmischen.
Ochsenherzparadeiser Die Ochsenherzparadeiser abkappen und aushöhlen, beiseite stellen. Salzgurke in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Mini-Gurke der Länge nach halbieren. Die Radieschen je nach Größe vierteln oder sechsteln. 2 Stangen Jungzwiebel der Länge nach halbieren in etwas Butter mit Honig anschwitzen. Die restlichen Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden. Abschließend die ovalen Paradeiser halbieren und die Kalbsspariser in feine Streifen schneiden.

Anrichten

Zu Beginn die Ochsenherzparadeiser in dem Dressing durchschwenken (außen und innen). Die Kalbsspariser mit den Jungzwiebelringen und der Hälfte der Radieschenspalten vermengen und ebenfalls mit dem Dressing marinieren. Etwas Dressing aufheben. Anschließend die Kalbsspariser-Mischung in die Paradeiser füllen und mit den Salzgurken Stückchen garnieren. Die restlichen Radieschen, die ovalen Paradeiser und die Mini-Gurken Spalten mit dem übrig gebliebenen Dressing marinieren. Abschließend die gefüllten Paradeiser sowie die restlichen Zutaten auf einem Teller anrichten und mit den Honig-Jungzwiebeln garnieren.

Vierter Akt: Das Arrangement dieses Aktes ist auf Kindheitserinnerungen des Regisseurs zurückzuführen und findet seine Wurzeln in der sauren Wurst und dem Wurstsalat. Die feine Kalbsspariser im Quintett mit dem Seewinkler Sonnengemüse findet eingebettet im Ochsenherzparadeiser ihre kunstvolle Vollendung.





BURGENLÄNDISCHE FRÜHLINGSROLLE

Zutaten für 4 Personen

8 Blatt Frühlingsrollen
Teig
1 Eigelb
600 g Steckrüben
geschält und auf einer
Röstireibe gerieben
170 g Zwiebel
würfelig geschnitten
70 g Butter
2 Stk. Knoblauchzehen
würfelig geschnitten
40 g Grieß
4 Zweige Majoran
80 g Sauerrahm
Öl zum Frittieren
Salz, Pfeffer
und Kümmel gemahlen

Zubereitung

Die geriebenen Rüben einsalzen und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Zwiebel in der Butter goldgelb rösten und anschließend die geschnittenen Knoblauchzehen hinzufügen. Die eingesalzenen Rüben auspressen und ebenfalls hinzufügen. Unter ständigem Rühren mitrösten bis die Rüben leicht glasig werden. Mit gehacktem Majoran, Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken. Den Grieß darüber streuen und unterrühren. Anschließend zudecken, vom Herd nehmen und eine halbe Stunde ziehen lassen, damit der Grieß quellen kann. Sobald die Masse ausgekühlt ist den Sauerrahm unterrühren und auf die Frühlingsrollen-Teigblätter verteilen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und anschließend zu Rollen formen. Die Rollen goldgelb frittieren und anschließend servieren.

Fünfter Akt: Wenn überhaupt dem Publikum bekannt, dann von kleinen Vorstadtbühnen. Die burgenländische Steckrübe ist dem asiatischen Vorbild um keine Antwort verlegen. Mit einer gelungenen Dramaturgie verhilft der Chef de Cuisine der Steckrübe zu Höchstleistungen auf der Bühne des guten Geschmacks.



BURGENBURGER MIT GURKENRAHM

Zutaten für 4 Personen

500 g Zucchini
125 g Erdäpfel mehlig
(2/3 fertig kochen)
200 g Feta
(Ziegenkäse /
Schafskäse aus
dem Burgenland)
100 g Brösel
4 Stk. Eier
Salz, Pfeffer

Gurkenrahm

2 Stk. Salatgurken
100 g Sauerrahm
80 g Crème fraîche
1 Stk. Zitrone
unbehandelt
(Zitronenzesten)
1 EL eingelegte
Senfkörner
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Gurkenrahm Salatgurken schälen und Schale entsorgen. Anschließend mit einem Sparschäler lange Streifen abschälen bis nur noch der Gurkenkern übrig bleibt. Die Streifen einsalzen und in einem Sieb abtropfen lassen. Sauerrahm, Crème fraîche, Senfkörner und Zitronenzesten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Zitronensaft verfeinern. Die Gurkenstreifen anschließend damit marinieren. **Burger** Zucchini, Erdäpfel und Feta mit einer Röstireibe grob reiben und mit den übrigen Zutaten vermischen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen, Laibchen formen und dann in Öl goldbraun von beiden Seiten anbraten.

Anrichten

Zucchini-Erdäpfel Burger mit Gurkenrahm anrichten.

Sechster Akt: Eine vegetarische Hommage an die Burg und das Burgenland. Zucchini, Erdäpfel und Schafskäse treffen auf die Gurke, die durch Zugabe besonderer Ingredienzien des Meisters eine gelungene Konfrontation und einen sensationellen Dialog widerspiegeln.





OFENGEMÜSE MIT HASELNUSS-PAPRIKA PESTO

Zutaten für 4 Personen

2 Stk. Zucchini
(1 x gelb und 1 x grün)
3 Stk. Spitzpaprika
(1 x rot, 1 x gelb
und 1 x grün)
1 Stk. große Melanzani
4 Stk. Mini-Melanzani
1 Stk. Zwiebel
3 Stk. Knoblauchzehen
Olivenöl, Salz
Pfeffer, Thymian
Rosmarin

Haselnuss-Paprika Pesto

1 Stk. Zwiebel
3 Stk. Knoblauchzehen
1 Stk. kleine
Fleischparadeiser
3 Stk. Spitzpaprika rot
50 g geröstete
Haselnüsse
5 EL Olivenöl
1 EL Kräuternessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Haselnuss-Paprika Pesto Zwiebel schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paradeiser ebenfalls in Scheiben schneiden. Nacheinander in einen Bräter schichten: Zwiebel, Knoblauchzehen, Paradeiser-Scheiben, Spitzpaprika (im Ganzen). Mit Olivenöl übergießen und bei 180 Grad ins vorgeheizte Backrohr schieben. Sobald sich die Haut der Paprika zu lösen beginnt, die Paprika wenden und weiter garen (Gesamtgarzeit 40-50 Minuten). Den Bräter aus dem Rohr nehmen, den Strunk und die Haut von den Paprika entfernen. Das Gemüse in einem Standmixer zusammen mit den gerösteten Haselnusskernen und dem Kräuternessig, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Pesto verarbeiten. **Ofengemüse** Das Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Die große Melanzani in Scheiben schneiden, die Mini-Melanzani halbieren. Die Melanzani einsalzen und beiseite stellen. Die Zucchini in ca. 1,5-2 cm dicke Scheiben schneiden, Paprika halbieren und entkernen, Zwiebel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Alle Gemüsesorten in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Anschließend die Melanzani in einen Bräter geben, mit Olivenöl beträufeln und ins Rohr schieben. Nach ca. 6-7 Minuten die restlichen Gemüsesorten und Kräuter hinzufügen und im Rohr fertig garen.

Anrichten

Zum Anrichten das Ofengemüse mittig auf einen Teller setzen und mit dem Haselnuss-Paprika Pesto garnieren.

Siebenter Akt: Von der persönlichen Leidenschaft zur Haselnuss inspiriert, bringt hier der Regisseur den roten Spitzpaprika und die Paradeiser gemeinsam auf die Bühne. Die feinen Kräuter, Olivenöl und ein wenig Knoblauch erinnern das Auditorium an eine italienische Inszenierung des Ofengemüses.





GEFÜLLTER PAPRIKA

Zutaten für 6 Personen

6 Stk. Paprika
= 1 Packung
½ Stk. Melanzani
oder eine kleine
2 Stk. geschmorte
Knoblauchzehen
1 Stk. Zwiebel
250 g gemischtes
Faschiertes
125 g gekochte
weiße Bohnen
125 g gekochter
Basmati Reis
1 Stk. kleine Zucchini
Je 1 Zweig Rosmarin
Majoran, Oregano
Bohnenkraut

Paradeiser Sauce

½ Liter passierte
Paradeiser
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
300 g Kirschparadeiser
1 Zweig Rosmarin
Oregano
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Paradeiser Sauce Die Zwiebel in Streifen schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die Knoblauchzehe hinzugeben und mit den passierten Paradeisern auffüllen. Oregano, Rosmarin und Salz beifügen und mixen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend durch ein Sieb passieren. **Paprika** Von den Paprika die Kappe abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Melanzani schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden, einsalzen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein schneiden und mit den Melanzaniwürfeln anbraten. Die geschmorten Knoblauchzehen klein schneiden und hinzufügen. Anschließend die Zucchiniwürfel begeben, kurz sautieren und dann zur Seite stellen und auskühlen lassen. Die Kräuter fein hacken und mit dem Faschierten mischen. Bohnen, Reis, Faschiertes und Melanzani-Zucchini Mischung vermengen und damit die Paprika füllen. Mit den umgedrehten Kappen nach unten wieder verschließen und in einen Bräter stellen. Die Paradeiser-Sauce seitlich in den Bräter gießen und die halbierten Kirschparadeiser hinzufügen. Den zugedeckten Bräter für ca. 30 Minuten bei 175 Grad ins Rohr schieben. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten fertig garen.

Anrichten Die gefüllten Paprika aus dem Backrohr nehmen und auf einem Teller mittig platzieren. Anschließend die Paradeiser-Sauce über den Paprika gießen.

Tip: Als Beilage passen sehr gut gekochte Früherdäpfel von Seewinkler Sonnengemüse.

Achter Akt: Oftmals und vielerorts unterschiedlich inszeniert, ist dieser Akt den Darstellern wie auf den Leib geschnitten. Das Geheimnis von Christian Domschitz: Der dünnwandige hellgrüne Feldpaprika aus dem Seewinkel in einer liebevollen Fehde mit der Leichtigkeit des burgenländischen Reises, der Bohne und der Melanzani. Grandios!

V
Vestibül



SPITZPAPRIKA GEFÜLLT MIT RINDERFILETSPITZEN

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Spitzpaprika rot
à ca. 90 g
240 g Rinderfiletspitzen
60 g Ölkapern
360 g Früherdäpfel
Butter
Petersilie
Salz, Pfeffer
Öl zum Frittieren

Paradeiser Sauce

1/4 Liter passierte
Paradeiser
1/2 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin,
Oregano
Olivenöl
Salz, Pfeffer
150 g Kirschparadeiser

Zubereitung

Paradeiser Sauce Zwiebel in Streifen schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die Knoblauchzehe hinzugeben und mit den passierten Paradeisern auffüllen. Oregano, Rosmarin und Salz beifügen und mixen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend durch ein Sieb passieren. **Paprika** in Öl bei 160 Grad frittieren, sodass sich die Haut löst, ca. 3-5 Minuten. Anschließend die Paprika aus dem Öl herausnehmen, abkühlen lassen und die Haut abziehen. Den Strunk herausnehmen, die Kappe beiseitelegen und die Paprika einmal halbieren. Rinderfiletspitzen in ca. 1/2 cm große Würfel schneiden und die Ölkapern grob hacken. Früherdäpfel kochen, anschließend schälen und die Petersilie fein hacken.

Anrichten

Die Rinderfiletspitzen salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne kurz scharf anbraten. Mit den Ölkapern vermengen und die Paprika damit füllen. Anschließend die Paprika und die Paprikakappen in einen Bräter mit etwas Butter stellen (ohne Deckel) und bei 160 Grad 1-2 Minuten im Backrohr erhitzen. Wichtig: Das Fleisch muss rosa bleiben. Die Früherdäpfel in Butter erwärmen, die Petersilie hinzugeben und salzen. Die Paradeisersauce erhitzen und abschmecken. Anschließend alle Zutaten auf einem Teller anrichten.

Neunter Akt: Was das Filet beim Rind, ist der rote und gelbe Spitzpaprika bei den Paprikas – der König oder Kaiser – gerade gut genug, um mit dem edelsten Teil vom Rind gefüllt zu werden. Umgarnet von den burgenländischen Früherdäpfeln ist dieser Akt ein geschmackliches und ästhetisches Kunstwerk des Regisseurs, das allerdings ohne diese grandiosen Hauptdarsteller nicht umzusetzen gewesen wäre.

