

DIE FEINE
KÜCHE





Heinz Hanner · Christoph Wagner

DIE *feine*
KÜCHE

Erlesene Rezepte aus
heimischen Spitzenprodukten

Fotografiert von
Kurt-Michael Westermann

Pichler Verlag



HERZLICHER DANK

den engagierten und fleißigen
Mitarbeitern des gesamten
Hanner-Teams und speziell
Andreas Hettegger, Felix Dietz,
Matthias Meurer, Christian Haiderer
und Katharina Mariel

Heinz Hanner

ISBN: 978-3-85431-505-6

© 2010 by Pichler Verlag in der
Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Wien · Graz · Klagenfurt
Alle Rechte vorbehalten
www.ichlese.at

BILDNACHWEIS

Bernd-Boscolo/pixelio.de: 106
tutto62/pixelio: 162
Rudolf Semotan: 228
Alle übrigen Fotos stammen von
Kurt-Michael Westermann

BUCHGESTALTUNG:

Bruno Wegscheider
FOTOS: Kurt-Michael Westermann
LEKTORAT: Josef Weilguni

REPRODUKTION: Pixelstorm, Wien
DRUCK UND BINDUNG:
Druckerei Theiss GmbH,
St. Stefan im Lavanttal



INHALT

7	WAS VERSTEHT MAN UNTER FEINER KÜCHE?
10	PRINZIPIEN UND GRUNDTECHNIKEN DER FEINEN KÜCHE
22	AUS DEM GARTEN EDEN VON MAYERLING Von der Urkarotte bis zum Knollenziest
48	VON PILZEN & TRÜFFELN Das „Fleisch des Wienerwalds“
54	DAS EI DES HEINZ HANNER Vom Molekularei bis zum Kaviar
64	SÜSSE WASSER SIND TIEF Forelle, Saibling, Zander & Co
96	FINESSE MIT BISS Getreide, Reis & Nudeln
106	FEINE KÜCHE VON INNEN Leber, Niere, Bries & Co
124	ES FLIEGT, ES FLIEGT Das Hausgeflügel in der feinen Küche
140	KLEIN, ABER FEIN Lamm, Ziege, Taube & Co
162	HANNERS FEINE FLEISCHESLUST Schwein, Kalb, Rind & Co
184	DIE FEINE WILDKÜCHE Raffiniertes von Hoch-, Nieder-, & Flugwild
206	DESSERTS AUS MAYERLING Obst, Beeren, Schokolade & Co
228	WEIN & KÄSE Zwischen Keller und Fromagère
235	HANNERS FEINE KOCHWERKSTATT
238	REGISTER

Wenn nicht anders
angegeben, gelten
die Rezepte
für 4 Personen

BRENNNESSELSUPPE

ZUTATEN | 300 g junge Brennnesselblätter | 4 dag griffiges Mehl | 4 dag Butter | 1 ganze Zwiebel
2 Knoblauchzehen | 4 gehackte mehlig Kartoffeln | Salz, Pfeffer (schwarz, geschrotet)

ZUBEREITUNG | Die Brennnesselspitzen waschen, in 1 l Salzwasser kurz überkochen, abseihen und fein hacken. Die Hälfte des Kochwassers zur Seite stellen. Aus Butter, Zwiebel und Mehl eine leichte Einbrenn machen, diese mit kaltem Wasser ablöschen, mit Brennnesselsud aufgießen und würzen. Brennnessel, passierte Kartoffeln und Knoblauch hinzufügen und ziehen lassen.

Man kann die Brennnesselsuppe auch ohne Erdäpfel zubereiten und mit Muskatnuss und Rahm verfeinern. Wenn Sie nicht genug Brennnesselblätter im Garten finden, geben Sie gehackten Spinat hinzu.

ANRICHTEN | Die Brennnesselsuppe mit einem Stabmixer und einer Flocke Butter schaumig rühren und in einen Suppenteller gießen. Mit frittierten Brennnesselblättern dekorieren.

BRUNNENKRESSESUPPE

ERDÄPFELCROUTONS

ZUTATEN | 1 Zwiebel | 1 Butterwürfel à 25 g | 1/16 l Weißwein
1/2 l Geflügelfond oder Gemüsefond | Saft einer 1/2 Zitrone | Salz, Muskat
1 Bund Brunnenkresse | 1 Kartoffel | 1/16 l Rapsöl | 1/8 l Obers
1 Prise Wasabipulver (erhältlich in jedem Großfachhandel wie Pfeiffer,
Metro, Adeg)

ZUBEREITUNG | Die Zwiebel in einer Pfanne in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Ein bisschen Butter und Obers auf Konsistenz einkochen lassen, mit Zitronensaft und Muskat abschmecken und anschließend mixen.

Die Brunnenkresse blanchieren und mit etwas Flüssigkeit mixen.

Fertigstellen der Suppe | Den Suppenansatz aufkochen lassen, die Kressepaste hinzufügen und mit Wasabipulver, etwas Zitronensaft und Salz abschmecken.

Kartoffel in kleine Würfel schneiden und in genügend Rapsöl herausbacken, danach aus dem Öl nehmen, ordentlich abtropfen und kurz vor dem Servieren noch einmal in den Salamander geben.

ANRICHTEN | Die Suppe kurz vor dem Anrichten aufmixen, mit in Streifen geschnittenen Brunnenkresseblättern und Erdäpfelcroustons servieren.

TIPP | Dazu passen sehr gut Flusskrebse.



Foto rechts





GEFÜLLTES BRATHUHN

ZUTATEN | 2 Brathühner (Maishuhn) à 1,5 kg | 100 g Weißbrot, entrindet | 3 Eidotter
30 g Butter | 15 g Brösel von entrindetem Weißbrot oder 10 g Semmelbrösel | Salz, Muskatnuss gerieben
1 TL Petersilie, gehackt | 10 g Butterschmalz

ZUBEREITUNG | Die Hühner in Wasser einweichen, das entrindete und geweichte Weißbrot ausdrücken und durch ein Sieb streichen. Butter schaumig rühren, passiertes Brot, Petersilie, Gewürze und Weißbrotbrösel/Semmelbrösel einmengen und die Eidotter unterrühren. Die Brathühner von innen würzen, füllen, Öffnung verschließen, von außen würzen, den Ofen auf 220 °C vorheizen und die Hühner mindestens 1 Stunde braten. Das Butterschmalz in dem Bräter erhitzen, die Hühnchen hineinlegen und in den Ofen schieben. Häufig übergießen, aber keine Flüssigkeit zugießen! Wenn beide Brusthälften braun sind, wenden. Die Hühner sind gegart, wenn man sie anhebt und aus dem Inneren nur mehr klare Flüssigkeit austritt.

ANRICHTEN | Das Brathuhn auf einem schönen Porzellanteller anrichten. Als Beilage würde ein Vogerlsalat genügen.







TOPFENSOUFFLEE

MIT ZITRONENSORBET

ZUTATEN | 50 g Butter | 5 Eigelb | 50 g Zucker | 250 g Topfen | 7 g Vanillezucker
Abrieb von einer Zitrone | Salz

Zitronensorbet | 380 g Zitronenpüree (von der Firma Boiron, erhältlich im Fachhandel)
200 g Kristallzucker | 150 ml Wasser | Abrieb von 2 Limetten | 2 Eiweiß

ZUBEREITUNG | Die Butter mit Zucker aufschlagen und Dotter, Topfen und Gewürze hinzufügen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, vorsichtig unter die Grundmasse heben und in eine ausgebutterte Form mit Zucker füllen. Das Soufflee bei 180 °C ca. 14 Minuten (je nach Größe der Form) im Ofen backen.
Das Wasser mit dem Kristallzucker aufkochen, mit Zitronenpüree und dem Limettenabrieb vermengen und in der Eismaschine gefrieren. Sobald das Sorbet halb gefroren ist, das halb geschlagene Eiweiß hinzugeben und fertig gefrieren. Falls das Sorbet zu süß ist, kann man beim Gefrieren in der Eismaschine noch einen Schluck Sekt oder Champagner beifügen.



KAKAOSAUCE

ZUTATEN | 500 g Wasser | 675 g Zucker | 112 g Milchpulver | 150 g Kakao | 450 g Obers
4 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG | Die Gelatine im Wasser einweichen. Alle anderen Zutaten auf 102 °C aufkochen und bei 60 °C die Gelatine einrühren. Anschließend kalt stellen.

CANELÉS

Ein berühmtes Kleingebäck aus der feinen süßen Küche, das seinen Ursprung im Bordelais hat.

ZUTATEN | 1 l Milch | 4 Eigelb | 4 Eier | 150 g Butter | 170 g glattes Mehl | 450 g Puderzucker
200 g Schokolade

ZUBEREITUNG | Die Butter in der Milch schmelzen, alle anderen Zutaten ohne Luft einarbeiten und die Masse bei 180 °C ins Rohr schieben.

ANRICHTEN | Die Canelés kann man mit Karamellsauce oder Fruchtsauce servieren.

SALZBURGER NOCKERL

ZUTATEN | 150 g Eiweiß | 30 g Zucker | 3 Dotter | 1 EL Mehl

ZUBEREITUNG | Das Eiweiß mit dem Zucker in einer Rührmaschine zu Schnee schlagen. Die Dotter und das Mehl auf den Schnee geben und locker unterheben. In eine ausgebutterte Form Früchte der Saison geben und darüber mit der Masse Nockerln formen. Bei 180 °C auf Farbe backen (etwa 15 Minuten).

ANRICHTEN | Die Form aus dem Ofen nehmen, sofort mit Staubzucker stauben und die Nockerl am besten in der Form servieren.

