

Elisabeth Pohl | Wolfgang Steinmetz

Geheimes & Genussvolles Wien

LICHTBLICK BUCHVERLAG

224 Seiten | 24 x 22 cm | Cover 2,4 mm Pappe
gebunden | Überzug matt cellophaniert
über Farbfotografien von W. Steinmetz
Erscheinungstermin Oktober 2009 | Euro [A] 26,95
ISBN 978-3-9502307-6-5

REZEPTE

Aus dem Lokal

RESTAURANT GIORGINA

Bankgasse 2, 1010 Wien

Glasierte Kalbsleber mit Balsamico Glace

Rezept von Fuad Vojic

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kalbsleber
400 ml dunkler Kalbsfond
4 EL Butter
8 EL Olivenöl
4 Zweige Majoran
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsleber abziehen, portionieren, von großen Äderchen befreien und pfeffern (nicht salzen!).

In einer Pfanne mit Olivenöl und den Majoran-Zweigen von beiden Seiten je eine Minute anbraten, anschließend warm stellen.

Das Öl aus der Pfanne wegschütten, stattdessen die Butter in die Pfanne geben und bräunen.

Danach mit dem Kalbsfond ablöschen und aufkochen. Solange reduzieren, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist.

Die Leber salzen und kurz in der Pfanne durchschwenken.

Zum Anrichten die Leber auf einen Teller legen, die Sauce aus Butter und Kalbsfond außen herum geben und mit Balsamico Glace beträufeln.

Im Restaurant Giorgina wird dazu ein Kartoffelpüree und gemischter Salat gereicht.



Elisabeth Pohl | Wolfgang Steinmetz

Geheimes & Genussvolles Wien

LICHTBLICK BUCHVERLAG

224 Seiten | 24 x 22 cm | Cover 2,4 mm Pappe
gebunden | Überzug matt cellophaniert
über Farbfotografien von W. Steinmetz
Erscheinungstermin Oktober 2009 | Euro [A] 26,95
ISBN 978-3-9502307-6-5

REZEPTE

Aus

KOMAREK – DAS LOKAL

Edelhofgasse 13, 1180 Wien

Curcuma Physalis-Risotto mit gebratenen Garnelen

Rezept von Sebastian Bramer

Zutaten für 4 Personen:

1 kleine Zwiebel | geschält und gehackt
1 TL Curcuma, 1 Messerspitze Safran
¼ Liter Gemüsefond, 1/8 l Weißwein
250 g Risottoreis, 2 EL Olivenöl
1 TL Butter, 20 Physalis | halbiert
Salz & Pfeffer, Muskat, Knoblauch

16 Garnelen | mit Schale
Olivenöl, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel mit dem Risottoreis in einem Topf mit Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen. Das Risotto dünsten lassen, bis der Reis noch schön bissfest ist, danach den Curcuma und den Safran einrühren, mit den restlichen Gewürzen abschmecken und 2/3 der Physalis (ohne Blätter, bei den restlichen Physalis die Blätter oben lassen) dazugeben. Unter ständigem Rühren die Butter dazu mischen.

Die Garnelen der Länge nach am Rückgrat aufschneiden – jedoch nicht durchschneiden – und den Darm entfernen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen von allen Seiten scharf anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Achtung! Die Garnelen sollten beim Servieren innen noch etwas glasig sein.

Die Garnelen auf dem Physalis-Risotto anrichten und mit den restlichen Physalis (mit Blätter) dekorieren.



Elisabeth Pohl | Wolfgang Steinmetz

Geheimes & Genussvolles Wien

LICHTBLICK BUCHVERLAG

224 Seiten | 24 x 22 cm | Cover 2,4 mm Pappe
gebunden | Überzug matt cellophaniert
über Farbfotografien von W. Steinmetz
Erscheinungstermin Oktober 2009 | Euro [A] 26,95
ISBN 978-3-9502307-6-5

REZEPTE

Aus dem Haubenlokal

Korso

Mahlerstraße 2, 1010 Wien

Flusskrebserl auf mariniertem Kalbskopf und Wassermelone

Rezept von Gerald Angelmahr

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Flusskrebse | lebend
4 Scheiben gepökelter Kalbskopf | vom Metzger
1 Wassermelone | in Würfel geschnitten
100 ml Hühnerfond
Salz & Pfeffer, Zitronensaft
gemischte Kräuter
Meersalz, Olivenöl

Zubereitung:

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Flusskrebse darin ca. 2 Minuten kochen lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und nach weitere 2 Minuten die Krebse in kaltem Wasser (am besten Eiswasser) abschrecken.

Vorsichtig ausbrechen, den Darm entfernen und die ausgelösten Krebse in lauwarmen Hühnerfond einlegen.

Die Kalbskopfscheiben auf einem Teller mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Die Wassermelonenwürfel darauf setzen und mit dem gemischten Kräutersalat ausgarnieren.



Zum Schluss die eingelegten Flusskrebserl darauf setzen – diese sollten noch lauwarm bleiben!
Mit Meersalz verfeinern und servieren!