

Emanuel Weyringer

# Endlich zu Hause

Rezepte zum Heimkommen und Nachkochen

## Impressum

Für Inhalte fremder Webseiten, auf die in diesem Buch hingewiesen wird, haftet der Verlag nicht. Wir behalten uns eine Nutzung dieses Werkes für Zwecke des Text- und Data-Minings nach § 44b UrhG ausdrücklich vor. Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.

© 2025 Verlag Anton Pustet  
5020 Salzburg, Bergstraße 12  
buch@pustet.at  
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Rezepte: Emanuel Weyringer  
Texte, Redaktion und Lektorat: Martina Paischer  
Fotos: Peter Angerer  
Karikaturen: Thomas Wizany  
Grafik und Produktion: Nadine Kaschnig-Löbel  
Druck: Florjančič tisk  
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-1172-2

Mehr über unsere Autor:innen und Bücher:  
[www.pustet.at](http://www.pustet.at)

Wir bemühen uns bei jedem unserer Bücher um eine ressourcenschonende Produktion. Alle unsere Titel werden in Österreich und seinen Nachbarländern gedruckt. Um umweltschädliche Verpackungen zu vermeiden, werden unsere Bücher nicht mehr einzeln in Folie eingeschweißt. Es ist uns ein Anliegen, einen nachhaltigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz zu leisten.

VERLAG ANTON PUSTET

## INHALT

<b>VORWORT VON EMANUEL WEYRINGER</b>	<b>11</b>	<b>FISCH-CARPACCIO MIT ZITRUSFRÜCHTEN</b>	<b>40</b>
<b>GRUSS AN DIE KÜCHE VON TOBIAS MORETTI</b>	<b>13</b>	<b>FRISCHKÄSE-PIZZA MIT PROSCIUTTO</b>	<b>43</b>
		<b>FORELLE IM PAPIER GEBACKEN</b>	<b>45</b>
		<b>SPINAT-CURRY MIT AUSTERNPILZEN</b>	<b>46</b>
<i>Was Gesundes</i>			
<b>COUSCOUS-SALAT MIT ROTEN RÜBEN UND KREN</b>	<b>16</b>		
<b>GEBRATENE ROMANESCO- SALATHERZEN MIT SARDELLEN UND MANGO-JOGHURT-DRESSING</b>	<b>19</b>		
<b>KARTOFFELAUFLAUF MIT AVOCADOS</b>	<b>20</b>		
<b>»VERSUNKENE EIER« – GEMÜSEAUFLAUF MIT EI</b>	<b>23</b>		
<b>AVOCADO-THUNFISCH-SALAT AUF GEBRATENEM HAUSBROT</b>	<b>25</b>		
<b>RAVIOLI CAPRESE MIT TOMATENWASSER UND SPINAT</b>	<b>26</b>		
<b>KRAUTROULADEN MIT REIS GEFÜLLT</b>	<b>29</b>		
<b>GEBACKENE AUBERGINE MIT ZWIEBELN UND PAPRIKA</b>	<b>30</b>		
<b>QUINOA-FISCH-STRUDEL</b>	<b>32</b>		
<b>KICHERERBSEN-KÜRBIS- EINTOPF</b>	<b>35</b>		
<b>GNOCCHI MIT SPECK-TOMATENSOSSE</b>	<b>36</b>		
<b>KARTOFFEL-APFEL-TARTE TATIN</b>	<b>39</b>		
		<i>Was? Nur eine Suppe?</i>	
		<b>STOSUPPE</b>	<b>50</b>
		<b>ZWIEBELSUPPE</b>	<b>51</b>
		<b>GELBE-LINSEN-SUPPE</b>	<b>53</b>
		<b>BÄRLAUCHSUPPE</b>	<b>54</b>
		<b>AUBERGINENSUPPE</b>	<b>55</b>
		<b>KARFIOLSUPPE MIT BUTTERBRÖSEL-KARFIOL UND HEIDELBEEREN</b>	<b>57</b>
		<b>INDISCHE TOMATENSUPPE</b>	<b>58</b>
		<i>Was Schnelles</i>	
		<b>GEGRILLTER WEISSER SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE</b>	<b>62</b>
		<b>KALBSLEBER MIT ZWIEBELN</b>	<b>65</b>

<b>GEBRATENER REIS MIT HUHN UND GEMÜSE</b>	<b>66</b>	<b>LEICHT PIKANTE FISCHLAIBCHEN MIT MANGO-KOHLRABI-SALAT</b>	<b>98</b>
<b>GEBRATENER REIS MIT AVOCADO, EI UND ERDNÜSSEN</b>	<b>69</b>	<b>GEBRATENER ZANDER MIT INDISCHER KAROTTE</b>	<b>101</b>
<b>RISOTTO MIT QUITTE</b>	<b>70</b>	<b>GEFÜLLTE ZWIEBELN MIT FASCHIERTEM</b>	<b>102</b>
<b>KICHERERBSEN-LAIBCHEN</b>	<b>73</b>	<b>GEFÜLLTE ZWIEBELN MIT KARTOFFELN UND GRAMMELN</b>	<b>104</b>
<b>SCHINKEN-RAHM-NUDELN</b>	<b>74</b>	<b>MILCHKALBS-BEUSCHEL</b>	<b>105</b>
<b>FREGOLA SARDA MIT BÄRLAUCH</b>	<b>77</b>	<b>PIZZA FRITTA</b>	<b>108</b>
<b>GYOZAS MIT SHIITAKE-PILZEN</b>	<b>78</b>	<b>CHILI CON CARNE</b>	<b>111</b>
<b>KARFIOL-CARBONARA</b>	<b>81</b>	<b>KALBSSTELZE, GLASIERT</b>	<b>112</b>
<b>AVOCADO-TORTELLINI</b>	<b>82</b>	<b>TAFELSPITZ-SULZ MIT EIERVINAIGRETTE</b>	<b>114</b>
<b>ZITRONENNUDELN</b>	<b>85</b>	<b>RINDSROULADEN MIT PREISELBEERSOSSE</b>	<b>117</b>
<b>GEDÄMPFTER FISCH IN BEURRE BLANC</b>	<b>86</b>	<b>GESCHMORTE RINDSBACKERL</b>	<b>118</b>
<i>Was Gescheites</i>			
<b>GEBACKENES EI MIT BLATTSPINAT</b>	<b>90</b>	<b>REHRAGOUT MIT GEBRATENEM PAK CHOI</b>	<b>121</b>
<b>AUBERGINEN-AUFLAUF – PARMIGIANA DI MELANZANE</b>	<b>93</b>	<b>GEBRATENES LAMM IN TAMARINDEN-GEMÜSE</b>	<b>122</b>
<b>ÜBERBACKENE GEFÜLLTE PALATSCHINKEN</b>	<b>94</b>	<b>SCHWEINEBRATEN</b>	<b>125</b>
<b>GEBACKENES TANDOORI-HENDL MIT CORNFLAKES</b>	<b>97</b>	<b>LEICHT GRATINIERTES SPANFERKEL MIT COUSCOUS-KRUSTE</b>	<b>126</b>

*Was gibt's dazu?*

<b>SCHWARZBROT</b>	<b>130</b>	<b>ERDNUSSBUTTER-SOSSE</b>	<b>150</b>
<b>HAUSBROT</b>	<b>132</b>	<b>SAUERRAHM-KREN-SOSSE</b>	<b>151</b>
<b>SÜSSKARTOFFEL- HONIG-BROT</b>	<b>133</b>	<b>KAFFIRLIMETTEN-SOSSE</b>	<b>151</b>
<b>SCHÜTTELBRÖT</b>	<b>135</b>	<b>ORANGEN-KNOBLAUCH- JOGHURT-SOSSE</b>	<b>152</b>
<b>SESAM-BAGELS</b>	<b>136</b>	<b>RICOTTA-MOZZARELLA- CREME</b>	<b>152</b>
<b>MAIS-PFANNKUCHEN</b>	<b>138</b>	<b>HASELNUSSCREME</b>	<b>153</b>
<b>BATBOUT-BROT</b>	<b>139</b>	<b>SABAYON</b>	<b>153</b>
<b>BLATTLN</b>	<b>140</b>	<b>ZITRONEN-SABAYON</b>	<b>154</b>
<b>POLENTA</b>	<b>142</b>	<b>HEU-SABAYON</b>	<b>154</b>
<b>BLINI</b>	<b>142</b>	<b>KOKOS-SAHNE</b>	<b>155</b>
<b>FLEISCHRAGOUT</b>	<b>143</b>	<b>GRANNY SMITH APFELPÜREE</b>	<b>155</b>
<b>TOMATENSOSSE PUR – POLPA DI POMODORO</b>	<b>144</b>	<b>KARTOFFEL-KREN-PÜREE</b>	<b>156</b>
<b>TOMATENSOSSE MIT SPECK – POLPA DI POMODORO ALL 'AMATRICIANA</b>	<b>145</b>	<b>EIERVINAIGRETTE</b>	<b>156</b>
<b>TOMATENSOSSE MIT SPECK PIKANT – POLPA DI POMODORO ALL 'AMATRICIANA BEN CONDITO</b>	<b>146</b>	<b>TOMATENSALAT</b>	<b>157</b>
<b>MINZESOSSE</b>	<b>146</b>	<b>RADICCHIO-SALAT MIT KROKANTEM KNOBLAUCH</b>	<b>158</b>
<b>SAUCE HOLLANDAISE</b>	<b>147</b>	<b>MANGO-KOHLRABI-SALAT</b>	<b>158</b>
<b>ZITRONEN-THYMIAN-SOSSE</b>	<b>147</b>	<b>ANANAS-KRAUT-SALAT</b>	<b>159</b>
<b>YAKITORISOSSE</b>	<b>148</b>	<b>MANGO-LASSI</b>	<b>159</b>
<b>PFLAUMEN-ESSIG-SOSSE</b>	<b>149</b>		

## Was Süßes

SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE	163
MANGO PANNA COTTA	164
MARILLEN-BUCHTELN MIT ZITRONEN-SABAYON	166
PREISELBEER-POFESEN MIT SABAYON	171
DAMPFNUDELN	172
HEIDELBEEREN-DATSCHI MIT KOKOS-SAHNE	173
SCHNEE-NOCKERL	174
TOPFENNOCKERL	177
PALATSCHINKEN MIT MARILLENMARMELADE GEFÜLLT	178
KAISERSCHMARREN	181
MILCHRAHMSTRUDEL	183
SCHEITERHAUFEN MIT SCHNEEHAUBE	184
SCHOKOLADENMOUSSE MIT MANDELBISKUIT UND EISCHNEE	187
MARILLENKNÖDEL MIT BUTTERBRÖSEL	188
TOPFENKNÖDEL	189
MOHNKNÖDEL MIT ERDNUSSBUTTER-SOSSE	191
ERDBEERROULADE	193

KOKOSKUCHEN MIT KOKOSSIRUP	194
ZIMTSCHNECKE MIT APFEL GEFÜLLT	196
KLETZENBROT	197
Was auf Vorrat	
EINGELEGTE FRÜCHTE ODER GEMÜSE	200
SALZZITRONEN	203
ROTE CURRYPASTE	204
ZITRONENMARMELADE	207
TOMATEN-KETCHUP	208
GRAPEFRUIT-MARMELADE	208
OLIVENMARMELADE	209
ZWETSCHKENRÖSTER	210
HOLLERKOCH	210
APFEL-ZITRUS-CHUTNEY	211
WASSERMELONEN-CHUTNEY	211
ANANAS-CHUTNEY	212
KRIECHERL-CHUTNEY	212
GRAPEFRUIT-CHUTNEY	213
BÄRLAUCH-PESTO	213
DATTEL-PESTO	214

BASILIKUM-PESTO	214
BRUNNENKRESSE-PESTO	215
SPINAT-ERDBEEREN- PESTO	215
TANNENÖL	216
ZITRONENBUTTER	216
TOMATENWASSER	217
HOLLERSIRUP	219
ERDBEERKRACHERL	219
LIMONCELLO	220

## Was brauche ich?

GEMÜSEFOND	224
HÜHNERFOND	225
RINDERFOND	226
CREME-SUPPEN	227
FLEISCH-GRUNDSOSSE	228
FISCHFOND	229
GARUM – FERMENTIERTE FISCHSOSSE	230
RISOTTO	231
PALATSCHINKEN	232
STRUDELTEIG	233

BLÄTTERTEIG	234
PASTATEIG	235
GNOCCHI-TEIG	236
SALATMARINADE	237
MANGO-JOGHURT-DRESSING	237
LÄUTERZUCKER	238
REGISTER	
ALPHABETISCHES REZEPTEVERZEICHNIS	241
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	243
REZEPTE- UND ZUTATENREGISTER	244
GLOSSAR, KÜCHENAUSDRÜCKE	252
DAS TEAM	254
»VERGELT'S GOTT!« VON EMANUEL WEYRINGER	256

## **VORWORT VON EMANUEL WEYRINGER**

Daheim – das Gefühl, das meine Frau Susi und ich so lieben und besonders spüren, wenn alle gemeinsam an einem Tisch sitzen. Heimkommen und Zu-Hause-Sein – dieses Gefühl wollte ich in diesem Buch verkochen. Ein Gefühl wie früher, wenn man zur Oma oder irgendwo anders »nach Hause« kam und es schon vor der Haustür verführerisch nach Essen roch. Niemand fragte, »was« es gibt – man setzte sich einfach an den Tisch und hatte das Gefühl, man wird in eine wohlig-weiche Decke gehüllt.

Um dieses Gefühl geht es beim Kochen bei uns zu Hause: Nicht nur um das, was gerade Saison hat, sondern um das, was wir »brauchen«. Etwas Schnelles, etwas Gesundes, etwas Gescheites, wenn man richtig Hunger hat und etwas Süßes, wenn wir Trost brauchen. Etwas, das uns zusammenbringt.

Ein Kochbuch zum Heimkommen und Nachkochen, mit einfachen Rezepten, klaren Angaben zur Vorbereitung, Kochzeiten und Ofentemperaturen, mit zusätzlichen Tipps und Kicks für alle Rezepte – damit ihr euch nicht verzettelt und Spaß findet am Ausprobieren. Das Wichtigste ist die Vorbereitung eurer Zutaten. Wenn ihr alles zur Hand habt, gibt es keinen Druck und alles geht leicht. Die wenigsten machen das konsequent – probiert es aus! Die Ofentemperaturen sind Richtwerte, denn jeder Herd ist anders. Die Zubereitungs- und Kochzeiten hängen von mehreren Faktoren ab: Reife und Qualität der Zutaten, Schnelligkeit beim Schälen, Schnippeln usw. Sie sind deshalb Anhaltspunkte, und wenn ihr anhand dieser seht, dass die Zeit nicht reichen wird, blättert zu »Was Schnelles«, dort werdet ihr fündig und vermeidet unnötigen Stress. Wenn dann wieder mehr Zeit vorhanden ist, schaut nach bei »Was auf Vorrat« oder »Was Gescheites«, dann habt ihr jeden Tag eine Antwort auf die Frage: »Was essen wir heute?«.

Kochen muss Freude machen, sonst macht das Heimkommen weder demjenigen Spaß, der kochen darf, noch jenen, die mit am Tisch sitzen. Kochen selbst kann ein Gefühl von Heimkommen erzeugen, das möchte ich euch mit diesem Buch zeigen!

Euer Emanuel

## GRUSS AN DIE KÜCHE VON TOBIAS MORETTI

In Salzburg tummelt sich im Sommer die Welt, die kulturelle, und auch das alte Geld, und das alte Geld isst gern gut. Aber nicht nur das alte Geld, auch der kultivierte Mensch. Unvergessen sind die Abende im Pan e Vin, im Ikarus, im Buberlgut, im Brunnauer, beim Döllner, bei den Obauern ...  
Alles hat seine Zeit, und manchmal wünscht man sich einfach in ein Landgasthaus am See unter Kastanienbäumen, und da wäre man auch mit einer einfachen Essigwurst schon beglückt.

Und genau zu so einer Stunde nimmt mich ein guter Freund, Maestro Robert, ein brillanter Automobilreparateur und Heger antiker Fahrzeuge, mit zu seinem Lieblingsgasthaus am Wallersee, weil er sich auch dem Kulturgut des guten Speisens verschrieben hat. Aber nicht in das eine, sondern in das andere, in dem ich noch nie war: Weyringer am Wallersee, das etwas andere Haubenlokal, das pittoreske.

Allein schon das Ankommen und die Begrüßung und dieser Platz überm See unter den Bäumen öffnen das Herz. Ein Familienbetrieb: Emanuel Weyringer kocht, man findet ihn immer in der Küche. Seine hinreißende Frau Susanne kümmert sich um die Gäste, zwei Töchter haben sie auch.

Wie in anderen Bereichen des Lebens gibt es auch in der Welt der Kulinarik Axiome: Es gibt die italienische und die französische Küche (wie in der Musik sind sich die beiden Welten fremd und wollen nichts miteinander zu tun haben). Dann noch die altösterreichische und die gehobene asiatische Küche in all ihren verschiedenen Spielarten. Dazwischen gibt's nicht mehr viel. Eigentlich ist es kaum vorstellbar, dass man das verbinden kann. Und genau da liegt die hohe Kunst von Emanuel Ernest.

Meine Essigwurst habe ich nicht bekommen. Dafür aber bin ich in den Olymp des Geschmacks entrückt worden. Mit einem heimischen Waller, in asiatische Anmut gewandelt. Schon vor dem zweiten Gang war das Gespräch über alte italienische Motoren verstummt, so stumm wie der Karpfen, der in den Dim Sums seine Vollendung gefunden hatte. Nach diesem Gang schielte der Koch das erste Mal an unserem Tisch vorbei: eine herrliche Erscheinung, empathisch und voller Freude an seinen Gerichten und unserem Genuss. Nach einem unglaublich zarten Wildgericht mit asiatischem Anklang und französischem Gratin kam er mit seiner Frau wieder kurz vorbei – und blieb gleich auf ein Glasl hocken.

Der Abend wurde lang. Bis in die Nachtstunden saßen wir noch über dem See, und Emanuel Ernest Weyringer hat mich nicht mehr losgelassen.

Das nächste Mal wollte ich diesen Platz unbedingt meiner Familie zeigen, wieder war es ein Erlebnis des feinsten Geschmacks und des gemeinsamen Austauschs über das Lebensmittel und seine Metamorphosen. Unter dem aufgespannten Sonnenschirm bin ich noch im Schoße meiner Frau in einen Kurzschlaf gesunken. So was nennt man Elysium. Ich komme wieder.

*Was gesundes*





## RAVIOLI CAPRESE MIT TOMATENWASSER UND SPINAT

**4 PORTIONEN** | VORBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN | KOCHZEIT INKL. RUHEZEIT: 80 MINUTEN

**2 EL Speiseöl**

**1 Zwiebel** – fein würfelig  
geschnitten

**1 Knoblauchzehe** – geschält  
und fein gehackt

**150 ml Tomatenwasser**  
(Rezept S. 217)

**40 g zimmerwarme Butter**

**1 TL Maisstärke** – in etwas  
kaltem Wasser verrührt

**1 EL Crème fraîche**

**200 g Mozzarella** – gerieben

**50 g Parmesan** – gerieben

**200 g Ricotta**

**Salz n. B.**

**2 Dotter**

**Etwas frisches Basilikum** –  
grob geschnitten

**300 g Pastateig**  
(Rezept S. 235)

**100 g Jungspinat**

**Pfeffer** – gemahlen, n. B.

**3 EL Olivenöl**

**Soße:** 1 EL Speiseöl in einer Sauteuse erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin kurz anbraten. Mit dem Tomatenwasser ablöschen. 3 Min. kochen lassen.

Mit der Butter mixen, durchpassieren, abschmecken. Hitze reduzieren und nochmals aufstellen. Mit der Maisstärke binden und die Crème fraîche einmischen. Warm stellen.

**Füllung:** Mozzarella, Parmesan, Ricotta, Salz und Dotter in einer Schüssel vermischen und das geschnittene Basilikum begeben.

**Ravioli:** Den Pastateig durch eine Nudelmaschine oder mithilfe eines Nudelholzes zu 1 mm dünnen Teigplatten ausrollen. Beim Ausrollen den Teig zweimal wieder zusammenfallen und abermals ausrollen, dadurch wird der Teig elastischer.

Die Teigplatten auflegen und mit einem kleinen Teelöffel die Füllung mittig mit einem Abstand von 8 cm daraufsetzen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Teigplatte in einer Reihe voll ist. Danach mit etwas Wasser bepinseln, mit dem Teigroller eine weitere, gleich große Teigplatte abschneiden und daraufsetzen.

Den Ausstecher direkt über der Füllung ansetzen und die Ravioli ausstechen. Sollte etwas Luft im Ravioli sein, diese mit den Fingern vorsichtig herausdrücken.

Restliches Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, den Spinat kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Hitze etwas reduzieren und die Ravioli vorsichtig ins wallende Wasser gleiten lassen. Ca. 3 Min. kochen lassen – sobald sie an die Wasseroberfläche kommen, mit einer Kelle herausfischen. Etwas von dem Kochwasser aufheben!

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ravioli darin mit etwas Kochwasser leicht glasieren.

Mit Tomatenwasser und Spinat anrichten und servieren.

### **EINMAL KOCHEN, DREIMAL ESSEN**

Macht gleich ein paar mehr, friert sie ein und im Handumdrehen habt ihr ohne großen Aufwand was Feines als Hauptgericht oder als Beilage zur Hand!

### **TIPP**

Die Ravioli funktionieren als Hauptdarsteller ebenso gut wie als Beilage.

### **KICK**

Serviert dazu eine Marmelade aus schwarzen Oliven (Rezept S. 209) und die Zitronen-Thymian-Soße (Rezept S. 147)!





*Was Schnelles*





## KICHERERBSEN-LAIBCHEN

**4 PORTIONEN** | VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN | EINWEICHZEIT FÜR DIE KICHERERBSEN: 12 STUNDEN | RASTZEIT (ALTERNATIV): 15 MINUTEN | KOCHZEIT: 15 MINUTEN

**250 g getrocknete Kichererbsen** – über Nacht in reichlich kaltem Wasser eingeweicht  
**80 ml Olivenöl**  
**11 mittelgroße gelbe Zwiebeln** – geschält und grob geschnitten  
**2 Knoblauchzehen** – geschält und grob geschnitten  
**¼ Bund Petersilie** – grob geschnitten  
**½ Bund Koriander** – grob geschnitten  
**5 frische Minzeblätter**  
**½ Chilischote** – grob geschnitten  
**1 TL Tahini-Paste**  
**1 TL-Spitze Ingwerpulver**  
**1 TL-Spitze Kardamompulver**  
**½ TL Kreuzkümmelpulver**  
**1 TL-Spitze Garam Masala**  
**Salz n. B.**  
**Saft von ½ Zitrone**  
**5 EL Gemüsefond** (S. 224) **oder Wasser**  
**15 g Pinienkerne** – geröstet  
**1 EL Backpulver**  
**Etwas Speiseöl**

Kichererbsen abseihen. Mit allen Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Masse mithilfe eines Löffels zu kleinen Laibchen formen und in die Pfanne geben. Langsam und bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten goldgelb backen (achtet darauf, dass sie nicht zu dunkel werden!).

### TIPP

Lasst die Masse 15 Min. rasten, damit das Backpulver seine Wirkung entfalten kann, und bratet die Laibchen bei mittlerer Hitze, damit nichts anbrennt und die Masse auch wirklich schön durchgebraten ist. Oder backt sie in Fett (auf 160 °C erhitzt) knusprig heraus.

### KICK

Serviert dazu Tomatensalat (Rezept S. 157), Granatapfelkerne und eingelegte rote Zwiebeln (Rezept S. 200) und Orangenmarmelade mit etwas Rosenwasser vermischt.

### EINMAL KOCHEN, ZWEIMAL ESSEN

Die Kichererbsen-Laibchen könnt ihr einfrieren. Macht ein paar mehr und serviert sie z. B. als Suppeneinlage, zu Eintöpfen und Currys!



## GESCHMORTE RINDSBACKERL

Backerl schmurgeln leis im Topf,  
duftend zieht's durch Tür und Stoff.  
Zwiebel, Wein und Ingwerflair –  
Nachbars Nas' will immer mehr!

**4 PORTIONEN** | VORBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN | KOCHZEIT: 80 MINUTEN

**4 Rinds- oder Kalbsbackerl** –  
zugeputzt

**Salz n. B.**

**Pfeffer** – geschrotet, n. B.

**Etwas Mehl**

**2 EL Speiseöl**

**1 Zwiebel** – geschält und  
geviertelt

**4 Knoblauchzehen** –  
geschält und halbiert

**1 Lorbeerblatt**

**2 Piment-Körner**

**1 Karotte** – geschält und  
grob geschnitten

**2 Scheiben frischer Ingwer**

**200 ml Rotwein**

**400 ml Hühnerfond** (S. 225)  
oder Wasser

**20 ml Portwein**

Die Rindsbackerl salzen, pfeffern und mehlieren.

Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Backerl von  
allen Seiten scharf anbraten.

Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, Piment, Karotten und  
Ingwer begeben. Kurz anbraten, durchrühren und mit  
Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze um ein Drittel  
einreduzieren.

Mit dem Hühnerfond oder Wasser aufgießen und halb  
zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 70 Min. schmoren lassen.  
Die Backerl während des Schmorens immer wieder  
bewegen und umrühren, damit sie nicht anbrennen.

Die Backerl aus dem Topf nehmen und beiseitestellen  
(vielleicht habt ihr die Möglichkeit, sie warmzuhalten).

Soße durch ein Sieb passieren und wieder aufstellen.  
Portwein begeben und langsam einreduzieren lassen,  
bis eine sämige Soße entsteht. Sobald die Soße die  
gewünschte Konsistenz hat, abschmecken und die  
Backerl vor dem Servieren ein paar Minuten hineinlegen,  
damit sie wieder Temperatur annehmen.

### TIPP

Die Parüren könnt ihr mit anbraten, das intensiviert den  
Geschmack und ihr bekommt auch mehr Soße.

### KICK

Serviert die Backerl mit süßen Blattln (Rezept S. 140)  
und Apfelmus!





## BLATTLN

**4 PORTIONEN** | VORBEREITUNGSZEIT: 8 MINUTEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

200 g Topfen  
250 g Mehl  
10 g zimmerwarme Butter  
Prise Salz  
1 Ei

**Etwas Mehl** zum Arbeiten  
**Öl** zum Backen

Alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie packen und für ca. 30 Min. im Kühlschrank rasten lassen.

Mithilfe eines Nudelholzes auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen und Dreiecke schneiden.

In einem Topf mit heißem Fett kurz herausbacken. Das Endergebnis sind Blattln, die auf beiden Seiten goldgelb und aufgebläht sind wie ein Wiener Schnitzel!

Auf einem Tuch oder Küchenkrepp abtropfen lassen.

### **TIPP**

Nicht zu viele Blattln auf einmal herausbacken. So habt ihr mehr Platz, um sie während des Backens zu wenden!

### **KICK**

Mit Staubzucker bestreuen. Ja! Auch dann, wenn ihr sie zu einem pikanten Gericht reicht!







## SCHOKOLADENMOUSSE MIT MANDELBISKUIT UND EISCHNEE

**4 PORTIONEN** | VORBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN | KOCHZEIT: 3 STUNDEN

### Schokoladenmousse:

**100 g dunkle Schokolade**  
(72 % Kakaoanteil)  
**2 Dotter**  
**1 Ei**  
**15 g Zucker**  
**60 ml Sahne**  
**1 Eiweiß**  
**10 g Zucker**  
**2 g Kakaopulver**  
**3 ml Rum, 60 %**  
**½ TL Honig**

### Mandelbiskuit:

**1 Dotter**  
**2 Eier**  
**100 g Zucker** – und etwas  
mehr zum Umlegen  
**1 Eiweiß**  
**20 g Zucker**  
**120 g Mehl**  
**Prise Salz**  
**2 g Backpulver**  
**Abrieb von ½ Zitrone**  
**40 g geriebene Mandeln**  
**40 g flüssige Butter**

### Eischnee:

**3 Eiweiß**  
**200 g Staubzucker**  
**Saft von ½ Zitrone**

### TIPP

Den Eischnee müsst ihr nicht unbedingt aufschlagen. Rührt ihn kurz mit dem Schneebesen an, mengt Staubzucker und Zitronensaft unter und gebt die Masse in einen Sahnespender. Gut schüteln. ½ Std. gut gekühlt stehen lassen, dann aufspritzen und anbrennen.

Schokoladenmousse: Wasser in einem Topf erhitzen. Die Schokolade in kleine Stücke teilen und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen. Dotter, Ei und 15 g Zucker im Rührwerk aufschlagen, bis die Masse luftig-cremig ist.

In einer separaten Schüssel Sahne halbsteif aufschlagen. Eiweiß mit 10 g Zucker zu einem steifen Schnee aufschlagen.

Flüssige Schokolade mit Kakaopulver, Rum und Honig in die aufgeschlagene Eiermasse einrühren. Sahne unterheben und Schnee vorsichtig unterrühren. Die Mousse in Formen geben (gleich große Formen wählen wie die Durchmesser der Ringe zum späteren Ausstechen des Biskuits!) und mind. 2 Std. kalt stellen.

Biskuit: Backofen auf 170 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Dotter, Eier und 100 g Zucker im Rührwerk schaumig schlagen.

Eiweiß mit 20 g Zucker zu Schnee schlagen.

In die aufgeschlagene Eiermasse Mehl, Salz, Backpulver, Zitronenabrieb, Mandeln und Butter unterrühren.

Eischnee vorsichtig unterheben.

Gleichmäßig auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12 Min. backen.

Backpapier auflegen und zuckern. Biskuit im warmen Zustand auf das gezuckerte Papier umlegen, Backpapier abziehen und Biskuit kalt stellen. Mit einer Ringform, welche gleich groß ist wie die Mousseform, ausstechen.

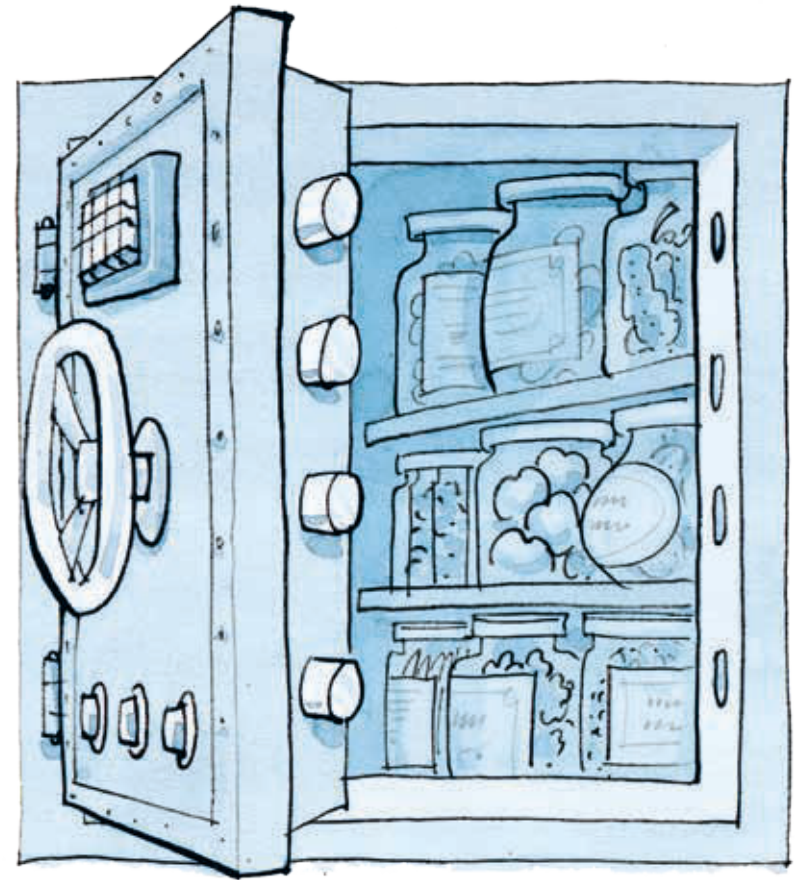
Eischnee: Eiweiß mit dem Staubzucker im Rührwerk zu einem steifen Schnee schlagen. Zum Schluss den Zitronensaft schnell unterrühren.

Vor dem Servieren mit einem Bunsenbrenner den Schnee leicht anbrennen.

### KICK

Serviert die Mousse mit Erdbeeren und etwas Chili!

Was auf Vorrat





## **SALZZITRONEN**

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN | KOCHZEIT: 5 MINUTEN

**6 Zitronen**  
**4 EL grobes Salz**  
**1 L Wasser**  
**3 EL Zucker**  
**Saft von 4 Zitronen**  
**3 Zitronenblätter**

Zitronen waschen und in Viertel einschneiden. So, dass sie noch zusammenhalten! (Alternativ könnt ihr mit einer Gabel die Zitronenschale rundherum einstechen.)

Die Zitronen vorsichtig auseinanderfalten, überall sorgfältig mit dem groben Salz einreiben und in ein Einmachglas geben.

Restliches Salz, Wasser und Zucker kurz aufkochen lassen und auflösen. Erkalten lassen und mit dem Zitronensaft und den Zitronenblättern vermischen. Die Zitronen mit der Flüssigkeit bedecken, gut verschließen und kühl lagern.

### **TIPP**

Die eingelegten Zitronen sollten vor dem ersten Gebrauch mindestens 3 Wochen lagern. Vor dem Aufschneiden mit etwas Wasser abwaschen.

### **KICK**

Die geriebene Schale eignet sich besonders gut für Risotto, Nudelgerichte und Gerichte mit Hülsenfrüchten – das Fleisch für Rezepte mit Fisch und Fleisch.



## REGISTER

### ALPHABETISCHES REZEPTEVERZEICHNIS

Alle Rezepte (Einzel- wie Teilrezepte und Beilagen) in alphabetischer Reihenfolge; das jeweilige Einzelrezept ist fett gedruckt.

#### A

Ananas-Chutney ....58, **212**  
Ananas-Kraut-Salat .....29, **159**  
Apfel-Zitrus-Chutney ..... 97, **211**  
Auberginensuppe.....**55**  
Avocado-Tortellini ..... **82**

#### B

Bärlauch-Pesto...77, 82, **213**  
Bärlauchsuppe ..... **54**, 77  
Basilikum-Pesto .....82, **214**  
Batbout-Brot ..... **139**  
Blätterteig ..... 39, **234**  
Blattln ..... 118, **140**  
Blini ..... **142**  
Brunnenkresse-Pesto.....62, **215**  
Butterbrösel ...57, **177**, 188, 189, 227

#### C

Couscous-Salat mit Roten Rüben und Kren ..... **16**  
Creme-Suppen ..... **227**

#### D

Dampfnudeln..... **172**  
Dattel-Pesto .....30, **214**

#### E

Eiervinaigrette ..... 114, **156**  
Eingelegte Früchte oder Gemüse.....**200**  
Erdbeerkracherl ..... **219**  
Erdbeerroulade.....**193**  
Erdnussbutter-Soße..... **150**, 191

#### F

Fisch-Carpaccio mit Zitrusfrüchten.....**40**  
Fischfond .....**229**  
Fleisch-Grundsoße.....**228**  
Fleischragout .....108, **143**  
Forelle im Papier gebacken..... **45**  
Fregola Sarda mit Bärlauch..... **77**  
Frischkäse-Pizza mit Prosciutto..... **43**

#### G

Garum – fermentierte Fischsoße .....**230**  
Gebackene Aubergine mit Zwiebeln und Paprika ..... **30**  
Gebackenes Ei mit Blattspinat ..... **90**  
Gebackenes Tandoori-Hendl mit Cornflakes ..... **97**  
Gebratener Reis mit Avocado, Ei und Erdnüssen ..... **69**  
Gebratener Reis mit Huhn und Gemüse..... **66**

Gebratenes Lamm in Tamarinden-Gemüse ..... **122**  
Gefüllte Zwiebeln mit Faschiertem ..... **102**  
Gefüllte Zwiebeln mit Kartoffeln und Grammeln ..... **104**  
Gelbe-Linsen-Suppe ..... **53**  
Gemüsefond .....30, 35, 54, 57, 70, 77, 117, 121, 150, **224**, 227, 231  
Geschmorte Rindsbackerl ..... **118**  
Gnocchi mit Speck-Tomatensoße ..... **36**  
Gnocchi-Teig ..... **236**  
Granny Smith Apfelpüree..... 51, **155**  
Grapefruit-Chutney ..... 157, **213**  
Grapefruit-Marmelade ..... 62, **208**  
Gyozas mit Shiitake-Pilzen..... **78**

#### H

Haselnusscreme...139, **153**  
Hausbrot .. 25, 50, 114, **132**  
Heidelbeeren-Datschi mit Kokos-Sahne ..... **173**  
Heu-Sabayon..... **154**  
Hollerkoch ..... **210**  
Hollersirup ..... **219**  
Hühnerfond..... 54, 57, 70, 77, **225**, 231

#### I

Indische Tomatensuppe.. **58**

#### K

Kaffirlimetten-Soße..... **151**, 194

## DAS TEAM



### DIE FAMILIE

Susi, Emanuel, Johanna und Rebecca Weyringer, »ohne die Familie ist alles nichts, meine Familie ist mein Mittelpunkt, hier tanke ich auf, hier bin ich zu Hause« (Emanuel Weyringer).



### DER KOCH

Emanuel Weyringer, Spitzenkoch, Autor und Familiemensch.



### DIE RECHTE HAND DES CHEFS

Antonizt Ciril, die rechte Hand von Emanuel. Sous Chef im Restaurant Weyringer am Wallersee.



### DIE LINKE HAND DES CHEFS

Lena Katharina Altenberger, die linke Hand von Emanuel. Patisserie-Chefin im Restaurant Weyringer am Wallersee.



### DER FOTOGRAF

Peter Angerer, Fotograf, Musik-, Koch- und Bergmensch – und allerlei anderes.



### DER KARIKATURIST

Thomas Wizany (Foto: Joachim Bergauer), Architekt und Karikaturist, Ausstellungsgestalter, Bildhauer, Buchillustrator und Träger des René-Marcic-Preises.



### DIE TEXTERIN UND DIE REDAKTION

Martina Paischer (Foto: Raymond Fenske), Art Direktorin, Texterin und Lektorin.

## **»VERGELT'S GOTT!« VON EMANUEL WEYRINGER**

Es gibt Momente im Leben, die sich wie leise Gebete anfühlen – nicht gesprochen, aber tief empfunden. Dieses Buch ist für mich ein solcher Moment.

Danke an alle, die mit Herz und Hingabe an diesem Projekt mitgewirkt haben. Die ihre Zeit, ihr Wissen, ihre Geduld und ihre Freude in jede Zeile, jedes Bild, jedes Detail gelegt haben. Ihr habt nicht einfach mitgearbeitet – ihr habt mitgeföhlt.

Danke, dass ich als Kind nach der Schule fernsehen durfte. Der rosarote Panther hat mich zum Lachen gebracht – und gleich danach kam ein Koch, der mich zum Staunen brachte. Ich wusste damals schon, was ich einmal werden wollte: Koch.

Danke an alle, die mich auf diesem Weg begleitet haben – leise oder laut, sichtbar oder im Hintergrund. Die mich haben wachsen lassen, die mich geprägt, ermutigt und gestärkt haben.

Danke an das ganze Verlagsteam für Vertrauen, Freiraum und Mut. Danke an die Firma Rechberger für das wunderschöne Geschirr, das ich für die Fotos verwenden durfte!

Danke an euch alle, die ihr mit meinem Buch kochen werdet. Genießt jede Minute beim Kochen, beim Miteinander, beim Heimkommen und beim Zuhause-Sein!

Euer Emanuel