

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

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

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

GEBRATENER REIS MIT HUHN UND GEMÜSE	66	LEICHT PIKANTE FISCHLAIBCHEN MIT MANGO-KOHLRABI-SALAT	98	<i>Was gibt's dazu?</i>	ERDNUSSBUTTER-SOSSE	150	
GEBRATENER REIS MIT AVOCADO, EI UND ERDNÜSSEN	69	GEBRATENER ZANDER MIT INDISCHER KAROTTE	101	SCHWARZBROT	130	SAUERRAHM-KREN-SOSSE	151
RISOTTO MIT QUITTE	70	GEFÜLLTE ZWIEBELN MIT FASCHIERTEM	102	HAUSBROT	132	KAFFIRLIMETTEN-SOSSE	151
KICHERERBSEN-LAIBCHEN	73	GEFÜLLTE ZWIEBELN MIT KARTOFFELN		SÜSSKARTOFFEL- HONIG-BROT	133	ORANGEN-KNOBLAUCH- JOGHURT-SOSSE	152
SCHINKEN-RAHM-NUDELN	74	UND GRAMMELN	104	SCHÜTTELBROT	135	RICOTTA-MOZZARELLA- CREME	152
FREGOLA Sarda MIT BÄRLAUCH	77	MILCHKALBS-BEUSCHEL	105	SESAM-BAGELS	136	HASELNUSSCREME	153
		PIZZA FRITTA	108	MAIS-PFANNKUCHEN	138	SABAYON	153
GYOZAS MIT SHIITAKE-PILZEN	78	CHILI CON CARNE	111	BATBOUT-BROT	139	ZITRONEN-SABAYON	154
KARFIOL-CARBONARA	81	KALBSSTELZE, GLASIERT	112	BLATTLN	140	HEU-SABAYON	154
AVOCADO-TORTELLINI	82	TAFELSPITZ-SULZ MIT EIERVINAIGRETTE	114	POLENTA	142	KOKOS-SAHNE	155
ZITRONENNUDELN	85	RINDSROULADEN MIT PREISELBEERSOSSE	117	BLINI	142	GRANNY SMITH APFELPÜREE	155
GEDÄMPFTER FISCH IN BEURRE BLANC	86	GESCHMORTE RINDSBACKERL	118	FLEISCHRAGOUT	143	KARTOFFEL-KREN-PÜREE	156
		REHRAGOUT MIT GEBRATENEM PAK CHOI	121	TOMATENSOSSE PUR – POLPA DI POMODORO	144	EIERVINAIGRETTE	156
		GEBRATENES LAMM IN TAMARINDEN-GEMÜSE	122	TOMATENSOSSE MIT SPECK – POLPA DI POMODORO ALL'AMATRICIANA	145	TOMATENSALAT	157
GEBACKENES EI MIT BLATTSPINAT	90	SCHWEINEBRATEN	125	TOMATENSOSSE MIT SPECK PIKANT – POLPA DI POMODORO ALL'AMATRICIANA BEN CONDITO	146	RADICCHIO-SALAT MIT KROKANTEM KNOBLAUCH	158
AUBERGINEN-AUFLAUF – PARMIGIANA DI MELANZANE	93	LEICHT GRATINIERTES SPANFERKEL MIT COUSCOUS-KRUSTE	126	MINZESOSSE	146	MANGO-KOHLRABI-SALAT	158
ÜBERBACKENE GEFÜLLTE PALATSCHINKEN	94			SAUCE HOLLANDAISE	147	ANANAS-KRAUT-SALAT	159
ÜBERBACKENE TANDOORI-HENDL MIT CORNFLAKES	97			ZITRONEN-THYMIAN-SOSSE	147	MANGO-LASSI	159
				YAKITORISOSSE	148		
				PFLAUMEN-ESSIG-SOSSE	149		

Was gescheites

Was Süßes

	KOKOSKUCHEN MIT KOKOSSIRUP	194	BASILIKUM-PESTO	214	BLÄTTERTEIG	234
SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE	ZIMTSCHNECKE MIT APFEL GEFÜLLT	196	BRUNNENKRESSE-PESTO	215	PASTATEIG	235
MANGO PANNA COTTA	KLETZENBROT	197	SPINAT-ERDBEEREN- PESTO	215	GNOCCHI-TEIG	236
MARILLEN-BUCHTELN MIT ZITRONEN-SABAYON	166	TANNENÖL	216	SALATMARINADE	237	
PREISELBEER-POFESEN MIT SABAYON	171	ZITRONENBUTTER	216	MANGO-JOGHURT-DRESSING	237	
DAMPFNUDELN	Was auf Vorrat		TOMATENWASSER	217	LÄUTERZUCKER	238
HEIDELBEEREN-DATSCHI MIT KOKOS-SAHNE	EINGELEGTE FRÜCHTE ODER GEMÜSE	200	HOLLERSIRUP	219		
SCHNEE-NOCKERL	SALZZITRONEN	203	ERDBEERKRACHERL	219		
TOPFENNOCKERL	ROTE CURRYPASTE	204	LIMONCELLO	220		
PALATSCHINKEN MIT MARILLENMARMELADE GEFÜLLT	ZITRONENMARMELADE	207	Was brauche ich?			
	TOMATEN-KETCHUP	208	GEMÜSEFOND	224		
KAIERSCHMARREN	GRAPEFRUIT-MARMELADE	208	HÜHNERFOND	225	REGISTER	
MILCHRAHMSTRUDEL	OLIVENMARMELADE	209	RINDERFOND	226		
SCHEITERHAUFEN MIT SCHNEEHÄUBE	ZWETSCHKENRÖSTER	210	CREME-SUPPEN	227	ALPHABETISCHES REZEPTEVERZEICHNIS	241
SCHOKOLADENMOUSSE MIT MANDELBIKUIT UND EISCHNEE	HOLLERKOCHE	210	FLEISCH-GRUNDSOSSE	228	ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	243
	APFEL-ZITRUS-CHUTNEY	211	FISCHFOND	229	REZEpte- UND ZUTATENREGISTER	244
MARILLENKNÖDEL MIT BUTTERBRÖSEL	WASSERMELONEN-CHUTNEY	211	GARUM – FERMENTIERTE FISCHSOSSE	230	GLOSSAR, KÜCHENAUSDRÜCKE	252
TOPFENKNÖDEL	ANANAS-CHUTNEY	212	RISOTTO	231	DAS TEAM	254
MOHNKNÖDEL MIT ERDNÜSSBUTTER-SOSSE	KRIECHERL-CHUTNEY	212	PALATSCHINKEN	232	»VERGELT'S GOTTL!« VON EMANUEL WEYRINGER	256
ERDBEERROULADE	GRAPEFRUIT-CHUTNEY	213	STRUDELTEIG	233		
	BÄRLAUCH-PESTO	213				
	DATTEL-PESTO	214				

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 Döllerer, bei den Obauers ...

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 gewandet. 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

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)!

Soße: 1 EL Speiseöl in einer Sauteuse erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin kurz anbraten. Mit dem Tomatenwasser ablöschen. 3 Min. sieden lassen. Mit der Butter mixen, durchpassieren, abschmecken. Hitze reduzieren und nochmals aufstellen. Mit der Maisstärke binden und die Crème fraîche einmixen. Warm stellen.

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

Ravioli: Den Pastateig durch eine Nudelmaschine oder mithilfe eines Nudelholzes zu 1 mm dünnen Teigplatten ausrollen. Beim Ausrollen den Teig zweimal wieder zusammenfalten 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!



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 anbrinnt 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 | Die Rindsbackerl salzen, pfeffern und mehlieren. |
| Salz n. B. | Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Backerl von allen Seiten scharf anbraten. |
| Pfeffer – geschrotet, n. B. | Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, Piment, Karotten und Ingwer beigeben. Kurz anbraten, durchrühren und mit Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze um ein Drittel einreduzieren. |
| Etwas Mehl | 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. |
| 2 EL Speiseöl | Die Backerl aus dem Topf nehmen und beiseitestellen (vielleicht habt ihr die Möglichkeit, sie warmzuhalten). |
| 1 Zwiebel – geschält und geviertelt | Soße durch ein Sieb passieren und wieder aufstellen. Portwein beigeben 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. |
| 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 | |
- TIPP**
Die Parüren könnt ihr mit anbraten, das intensiviert den Geschmack und ihr bekommt auch mehr Soße.
- KICK**
Serviert die Backerl mit süßen Blattn (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 schütteln. 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 halbstif 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.

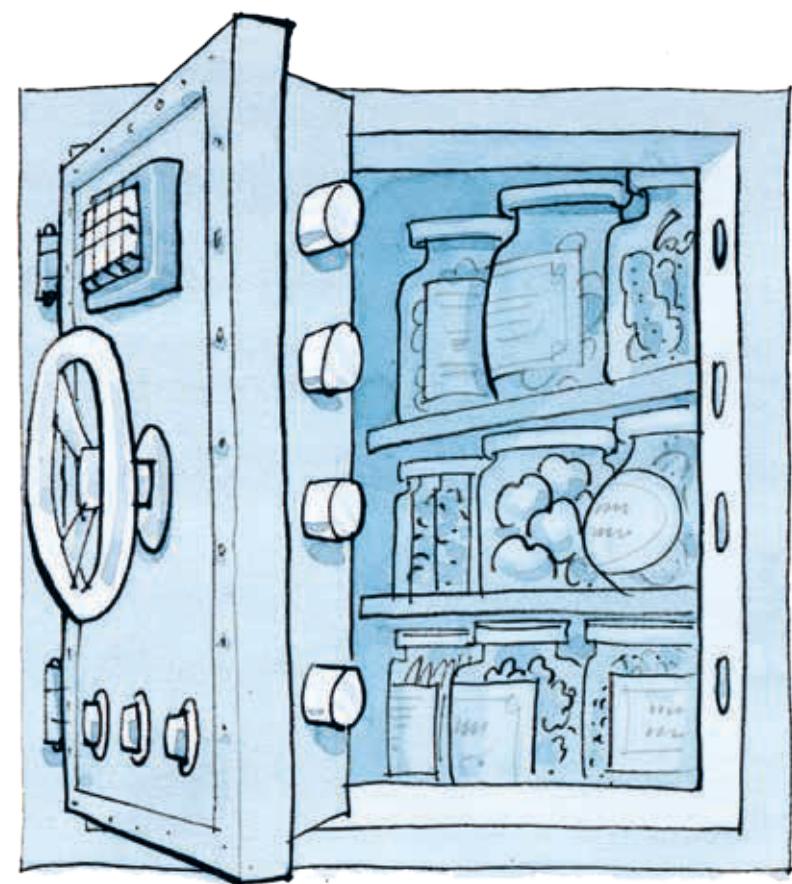
Eischnee: Eiweiß mit dem Staubzucker im Rührwerk zu einem steifen Schnee schlagen. Zum Schluss den Zitronensaft schnell unterrühren.

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**

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 Familien-
mensch.



DIE RECHTE HAND DES CHEFS

Antonitz 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 Ema-
nuel. Patisserie-Chefin im Restaurant Weyringer am
Wallersee.



DER FOTOGRAF

Peter Angerer, Fotograf, Musik-, Koch- und Berg-
mensch – 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