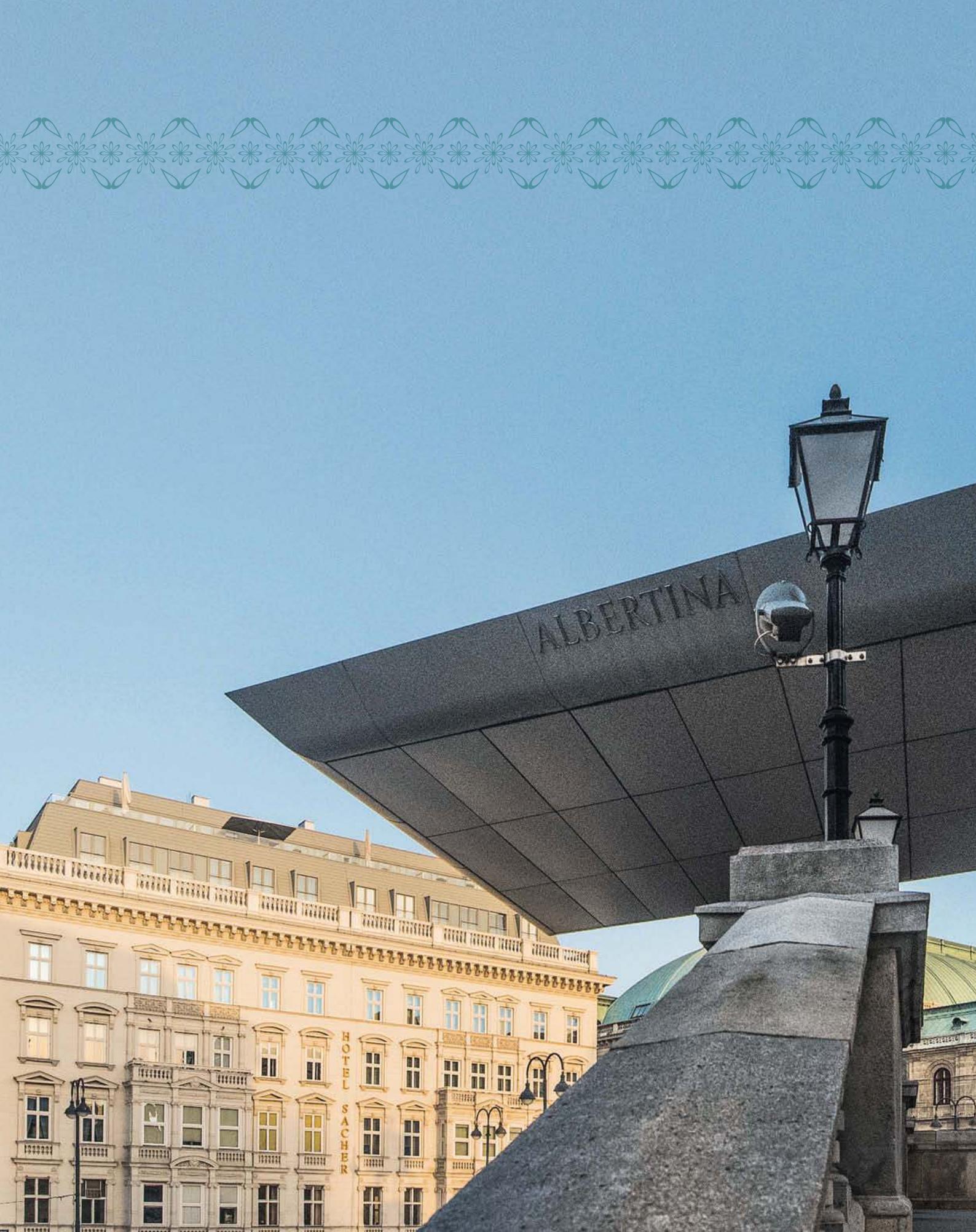


DAS ORIGINAL

Lächer

K O C H B U C H

GRÄFE
UND
UNZER



HOTEL
SACHER



INHALT



Vorwort 7

REZEPTKAPITEL

Vorspeisen 18

Suppen 48

Fleisch 78

Fisch 128

Vegetarisch 172

Desserts 210

REPORTAGEN

Das Hotel Sacher und seine Restaurants 10

Auf Mandls Ziegenhof 28

Alte Zeiten 58

Kochleidenschaft mit Perfektion 98

Pilgerort für frische Fische 140

Kräuter, Blüten und Spezialgemüse 180

Spargel Theuringer 190

Illustre Gäste, dienstbare Geister und
ein Kapitän 230

Register 256

Dolmetscher 263

Impressum 264

Das Hotel Sacher und seine Restaurants



Wiener Spitzengastronomie gegenüber der Oper

Das Hotel Sacher Wien hat eine einzigartige Lage. Direkt gegenüber der Oper ist es seit mehr als 140 Jahren untrennbar mit dem ersten Bezirk verwachsen. Vom Sacher aus lässt sich die Stadt zu Fuß erobern und ihre Seele erkunden. Da ist die ganze imperiale Pracht der Hofburg oder entlang der Ringstraße. Innerhalb der Hauptverkehrsader liegen die meisten Sehenswürdigkeiten. Solch eine Dichte an Museen und Theaterbühnen gibt es im deutschsprachigen Raum sonst nirgends. Unvergessen, wenn dann, gewissermaßen als Höhepunkt und Ausklang eines gelungenen Tages oder abends, der Wagenmeister parat steht, um die Hoteltür so würdevoll aufzuhalten, als sei man königlicher Besuch. Wahrlich und ohne Zweifel: Wer in das Hotel Sacher geht, wird angemessen begrüßt und fühlt sich auf der Stelle erhaben. Der Alltag fällt mit dem Eintritt in das Universum „Sacher“ augenblicklich ab. Das Hotel Sacher Wien ist

eines der großartigsten Luxushotels der Welt in einer der kulturell bedeutendsten Städte Europas. Wien ist die Wiege des Jugendstils, der Psychoanalyse und eine Stadt der Musiker, Künstler, Philosophen und Architekten.

BERÜHMTE GÄSTE

Zu den Gästen des Sacher zählten Indira Gandhi, Queen Elizabeth II und John F. Kennedy. Hierher kam Jahrzehntelang alles, was auf der Welt und in Wien Rang, Geld und Namen hatte. Sie strömten herein aus den Randbezirken der K.-u.-k.-Monarchie. Und kommen noch heute. Egal, wen man darauf anspricht, zum Sacher fällt jedem Wiener etwas ein.

Dass Prince Charles mit seiner Camilla hier nächtigte beispielsweise. Oder Goldie Hawn ihren Sacher-Besuch auf Instagram postete (und innerhalb von 24 Stunden 22 000 Likes bekam). Auch wie Justin



Biebers kreischende Anhängerschaft den Einlass fast unpassierbar machte, als Hundertschaften hysterischer Mädchen kollektiv auf das Wachwerden und Sich-öffentliche-Zeigen des notorischen Langschläfers hinfieberten. Oder dass Romy Schneider, damals eher unbekannt, hier für ihre Filmrolle der Kaiserin Sisi entdeckt wurde, als sie mit ihrer Mutter im Sacher residierte. Glücklich die Stadt, die so ein Haus bieten kann – eine einzigartige Kombination aus charmanter Tradition, vollendetem Service und modernster Ausstattung. Was

alle Gäste durch alle Zeiten immer verbunden hat, war die exzellente Küche. So ist es auch heute noch.

Fraglos ist Anna Sachers Geist auch am Herd noch zu spüren. Die legendäre Wirtin, die in ihren Restaurants selbst zu Kriegszeiten noch Luxus auftischte, über den sich die Wiener das Maul zerrissen. Dass sie, gemeinsam mit ihrem Ehemann Eduard, eine grandiose Gastgeberin war, ist geschichtlich überliefert. In Emil Seeligers „Weltgeschichte beim Souper“ ebenso wie in Robert Musils „Der Mann ohne Eigenschaften“.

Auf Mandls Ziegenhof



„Wir verkaufen Lebensmittel mit Mehrwert,
mit Geschichte und Persönlichkeit.“

Heute halten die Ziegen Antonia „Toni“ Krenn wieder ganz schön auf Trab. „Kitz, Kitz, Kitz“, lockt sie und rasselt mit einem Eimer voll Kleie und Salz. Jungbauer Michael „Michi“ Mandl und seine Lebensgefährtin Toni, die Ziegenbauern vom Mandlhof im niederösterreichischen Lichtenegg in der Buckligen Welt, haben die Landwirtschaft ganz auf Ziegen umgestellt: „Die haben Persönlichkeit“, sagt Michi. Toni lächelt wie eine Schuldirektorin über liebenswerte Lausbuben.

Die malerische Bucklige Welt ist im tourismuserprobten Österreich noch ein Geheimtipp. Die Bucklige Welt ist nicht aufregend wie die Gegend um den Großglockner, nicht zünftig wie Vorarlberg und hat auch keinen dramatisch eingegrabenen Fluss wie die Wachau. Ihren Namen hat die Region am Alpenostrand von den zahlreichen Hügeln – von den Einheimischen Buckln genannt. Alles geht hier noch etwas langsamer. Die Landwirt-

schaft prägt Land und Leute. Zwei Drittel aller Erwerbstätigen sind dort beschäftigt. Die Luft ist frisch und würzig. Sattgrüne Wiesen, sorgfältig bestellte Erdäpfeläcker, schwere Apfel- und Birnbäume auf unzähligen Streuobstwiesen zeichnen das Landschaftsbild. Dazwischen leuchten Raps- und Sonnenblumenfelder. In den Wäldern der Talsenken und an den Hügel spitzen finden Wildschweine, Hirsche und Rehe ideale Lebensbedingungen. Immer wieder schlagen Wildhasen in den Feldern übermütige Haken. Es ist eine Landschaft, die sich nicht aufdrängt, sondern allmählich erschließt.

THEORIE UND PRAXIS

Ein Traktor knattert vorbei. Am Straßenrand werden Äpfel und Apfelschaumwein verkauft. Für beides ist die Bucklige Welt berühmt. Jungbauer Michi Mandl stützt sich auf seinen Rechen, hinter ihm Wiesen





Ziegenkäse-Crème-brûlée

mit Zwetschgengel und Bittersalat

Aus dem Restaurant Rote Bar
Für 4 Personen

ZUTATEN

Für das Zwetschgengel

100 g Zwetschgen
etwas Butter, 2 TL Zucker
10 ml Zwetschgenschnaps
30 ml Zwetschgensaft
1 ½ g Agar-Agar

Für die Crème brûlée

150 g Picandou (Ziegenfrischkäse)
150 g Obers, 150 ml Milch
1 EL Zucker, Salz, Pfeffer
ausgekratztes Mark von
½ Vanilleschote
2 Eidotter
4 TL brauner Zucker zum
Karamellisieren

Für den Salat

je einige Blätter Radicchio
(z. B. Radicchio tardivo), Frisée
und Chicorée
1 EL Olivenöl
1 EL Aceto balsamico bianco
Salz, Pfeffer
einige Paradeiserspalten zum
Garnieren (nach Belieben)

Für das Gel die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden. In einem Topf in etwas Butter andünsten, den Zucker dazugeben und alles leicht karamellisieren. Schnaps und Zwetschgensaft dazugießen und die Zwetschgen darin weich garen.

Dann im Topf mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf streichen. Das Agar-Agar unter Rühren untermischen und alles nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis das Gel fest ist.

Für die Crème brûlée den Backofen auf 90 °C vorheizen. Ziegenkäse, Obers, Milch und Zucker in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Vanillemark würzen und zuletzt die Dotter untermischen.

Die Masse durch ein feines Sieb abseihen, auf 4 ofenfeste tiefe Teller oder Förmchen (à ca. 100 ml Inhalt) verteilen und im Ofen etwa 1 Stunde garen bzw. stocken lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für den Salat die Salatblätter waschen und trocken schütteln. Mit Öl und Essig marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren die Crème brûlée jeweils mit 1 TL braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner so lange bräunen, bis der Zucker schön karamellisiert ist (alternativ unter dem Backofengrill kurz hellbraun karamellisieren).

Das Zwetschgengel nach Belieben nochmals mit dem Stabmixer glatt pürieren, dann auf die Crème brûlée setzen. Zuletzt den Bittersalat darauf anrichten und nach Belieben einige Paradeiserspalten hinzufügen.



Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

ZUTATEN

4 dünne Schnitzel vom Kalbsrücken
(à ca. 150 g)

Salz

4 Eier

200 g Paniermehl (am besten
sehr fein gerieben)

100 g Mehl

100 ml Öl und 50 g Butter
(ersatzweise Butterschmalz)

grobes Meersalz und einige
unbehandelte Zitronenspalten
zum Servieren

Die Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Plättierer gleichmäßig 2 bis 4 mm dünn klopfen, rundum salzen. Die Eier in einem tiefen Teller kurz verquirlen (zu langes Schlagen macht sie dünn!). Paniermehl und Mehl separat auf flache Teller verteilen.

Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abschütteln. Dann durch die verquirlten Eier ziehen, etwas abtropfen lassen und zuletzt auf beiden Seiten locker im Paniermehl wenden.

In einer großen Pfanne (oder nebeneinander in zwei Pfannen) Öl und Butter erhitzen (die Schnitzel sollen im Fett schwimmen!) und die Schnitzel hineinlegen. Zuerst auf einer Seite 1 bis 2 Minuten goldbraun backen.

Dann wenden und auf der anderen Seite goldbraun backen. Dabei das Bratfett immer wieder mit einem Löffel über die Schnitzel schöpfen, damit sie rundum von Fett umgeben sind und die Panade locker aufgehen (soufflieren) kann.

Die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf Teller setzen, mit Meersalz bestreuen und mit Zitronenspalten servieren. Dazu passen Gurkensalat und Petersilienerdäpfel.



Kochleidenschaft mit Perfektion



Ein Blick hinter die Koch-Kulisse

Als Sacher-Hoteldirektor Reiner Heilmann den jungen Dominik Stolzer fragte, ob er im Hotel Sacher anfangen wolle, musste der nicht lange überlegen. Der bereits mehrfach ausgezeichnete Koch legte im Hotel Bristol eine vollendete Küchenkunst vor, welche es Familie Winkler und Gürtler, den Inhabern des Hotel Sacher, und ihrem Hoteldirektor als angemessen erscheinen ließ, ihm nun diese große Chance zu geben.

Bingo. Perfektionist Stolzer kam, sah und siegte im Sacher. Er kam mit nahezu seiner gesamten Küchenbrigade, sah das Potenzial und siegte mit einer lukulischen Leidenschaft, die ihresgleichen sucht. Heilmann: „Er passt hervorragend ins Haus, da er sich nicht zuletzt auch der österreichischen Küche verschrieben hat!“ So setzt der gebürtige Steirer nun seit November 2015 die große kulinarische Tradition des Hauses als Küchenchef fort.

Denn auch hier, im Hotel Sacher, gibt es diese zur Perfektion getriebene Leidenschaft. Das Sacher, der Star unter den Luxushotels, wäre ohne diese Passion niemals das, was es heute ist. Wo sich Hollywood-Promis, Künstler von Weltrang, internationale Politiker und Diplomaten die Klinke in die Hand geben, ist auch der Andrang um einen Arbeitsplatz riesengroß. „Wir bekommen jedes Jahr eine Vielzahl an Bewerbungen“, sagt Hoteldirektor Reiner Heilmann. Davon können die meisten Hoteldirektoren in Westösterreich nur träumen. Allerdings gebe es immer Positionen, wie die des Küchenchefs, die wirklich nicht leicht zu besetzen sind, wenn der Vorgänger geht. Doch Dominik Stolzer aus Mureck in der Steiermark, Jahrgang 1982, ist ein echter Wirbelwind. Er hantiert mit Pfannen, Messern, Schaumbesen. Kein Handgriff, der nicht passt. Petersilie hacken,



Crème brûlée mit Kumquats

Aus dem Restaurant Rote Bar
Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Kumquats

200 g Kumquats
400 ml Orangensaft
2 Kardamomkapseln (angedrückt)
1 Vanilleschote
1 EL Speisestärke

Für die Crème brûlée

200 g Obers
200 g Milch
60 g Zucker
½ Vanilleschote
5 sehr frische (!) Eidotter (105 g)
4 TL brauner Zucker zum
Karamellisieren

Für die Kumquats die Früchte putzen, waschen und in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. In einem kleinen Topf den Orangensaft mit Kardamom und aufgeschlitzter Vanilleschote bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten garen.

Danach die Gewürze wieder entfernen, die Speisestärke mit etwa 2 EL Wasser verrühren und den Orangensud damit abbinden. Die Kumquats dazugeben und alles bei schwacher Hitze noch etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis der Sud sämig bindet. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Crème brûlée den Backofen auf 90 °C (Umluft) vorheizen. Obers, Milch, Zucker und aufgeschlitzte Vanilleschote in einem Topf aufkochen. Die Würzmilch etwa 15 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb in einen Topf abgießen.

Die Gewürzmilch erneut aufkochen, die Eidotter einrühren und alles zur Rose abziehen (siehe S. 218).

Die Masse durch ein Sieb geben und auf 4 kleine Cocotten oder ofenfeste Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) verteilen. (Alternativ die gesamte Masse in 1 größeren Gratinform garen.) Die Crème brûlée im Ofen etwa 55 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

Sobald die Crème brûlée abgekühlt ist, mit etwas braunen Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner so lange abflämmen, bis sich eine goldbraune Karamellkruste bildet. Mit den Kumquats servieren.



DAS ORIGINAL

Sacher

K O C H B U C H

Sacher erleben!

Kochen Sie Sacher-Rezepte ganz einfach zu Hause!

Mit diesem Kochbuch bieten die berühmten Sacher-Hotels den Blick in ihre Küchen. Österreichische Klassiker vereint mit moderner Raffinesse und regionalen Zutaten, zubereitet von den besten Sacher-Köchen.

Mit spannenden Reportagen, Geschichten und exklusiven Einblicken hinter die Kulissen.