

Saisonales von Walter Leidenfrost

Ludwig van

Weinbegleitung vom

Markus Faulhamme Winzerstraße 41

Deutsch Schützen,

SCHÜTZENHOF

Eisenberg

Gans

Gerade eben wurde das "Ludwig van" von Gault&Millau mit 15 Punkten und der zweiten Haube ausgezeichnet. Auf kulinarische Höhenflüge dürfen sich die Gäste auch zur Martinizeit freuen eine Woche lang dreht sich bei Küchenchef Walter Leidenfrost wieder alles um das knusprige Gansl.



Zutaten Gänseconsommé:

5 kg Gansl- und Hendlkarkassen 3 Stk Zwiebel, geviertelt 100 g Sellerie, geschält & in Würfel geschnitten 1Stange Stangensellerie, in Würfel geschnitten 100 gelbe Rüben, geschält & in Würfel geschnitten 100 Karotte, geschält & in Würfel geschnitten 2 Tomaten, geviertelt 4 Lorbeerblätter 2 Knoblauchzehen

> 4 Äpfel, 2 Orangen Ravioliteig:

1Zweig Thymian, 1Zweig Rosmarin

5 Stk Wacholderbeeren

1EL Pfefferkörner

Muskatnuss, gerieben

1kg Mehl griffig 6 Dotter, 6 Eier 2 EL Olivenöl, etwas Wasser

Raviolifülle:

Gänsemagen und -herz 2 Karotten, 2 gelbe Rüben 1Knollensellerie, Knoblauch, Majoran, Thymian Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Consommé Karkassen, Zwiebel, Orangen und Äpfel im Ofen bei 160 °C rösten. Die Gemüsewürfel und das Röstgut mit kaltem Wasser aufgießen. Tomaten zugeben und einmal aufkochen lassen. Hitze zurückdrehen und den entstandenen Schaum abschöpfen. Gewürze und Kräuter

lassen. Dann durch ein Sieb passieren und kalt werden lassen. Das ausgehärtete Fett abnehmen und erneut aufkochen. Salzen und reduzieren bis der gewünschte Geschmack gegeben ist.

2. Für den Ravioliteig alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Falls notwendig noch etwas Wasser zugeben. In Klarsichtfolie fest einschlagen und rasten lassen.

3. Für die Raviolifülle Wurzelgemüse schälen und in kleine Würfelchen schneiden und in gut gesalzenem Wasser kochen. Mägen und Herzen vom Gansl in einem Fond aus Karotte, gelbe Rübe, Knollensellerie (Reste von oben), Majoran und Thymian kochen. Wenn die Innereien weich sind, diese etwas auskühlen lassen und in Würfelchen schneiden. Alle Würfelchen miteinander mischen und abschmecken.

4. Den Ravioliteig dünn ausrollen, mit beliebiger Menge Ganslfülle füllen und in salzigem Wasser einkochen.

5. Die Ganslravioli in die Consommé geben und servie-

Weinempfehlung. Cuveé "Dunkelbunt" non vintage. Dunkelbunt, ein Name, der beschäftigt und einen bleibenden Eindruck hinterlässt. Ein Wein aus unserem gesamten Rotweinsortenspiegel. Farblich tief DUNKEL, geschmacklich spannend, komplex und anregend, macht er vieles BUNTer und bringt Farbe ins Leben.

Bewusst genießen: "Qualität kostet auch beim Gansl Geld."

Was für Amerikaner der Truthahn zu Thanksgiving ist, scheint für Mitteleuropäer das Martinigansl zu sein – wie lässt sich der Hype ums Ganslerklären? **WALTER LEIDENFROST: Ich**

kann den Hype nicht ganz nachvollziehen, ich würde eine Ente jedem Gansl vorziehen. Ich glaube, dass sich die Leute viel mehr auf das Zusammentreffen untereinander freuen und das die eigentliche Tradition dabei ist. Draußen wird es kalt und die Menschen freuen sich auf deftiges und reichhaltiges Essen, gepaart mit gutem Wein und Schnaps.

Die erste Frage stellt sich bereits beim Kauf der Gans: Worauf sollte geachtet werden? **LEIDENFROST:** Das klassische Gansl kommt aus Ungarn. Heutzutage gibt es aber schon tolle Produzenten in Österreich, die mit Qualität überzeugen. Man muss sich nur bewusst sein, dass Qualität auch beim Gansl Geld kostet.

Worauf kommt es bei der Zu-

bereitung der Gans an? **LEIDENFROST:** Eine Gans

braucht Zeit und einen Ofen ich bin kein Freund von Sous-Vide-Zubereitungen. Für mich muss eine Gans im Ganzen zubereitet werden.

Das Gansl gehört bekanntlich nicht zu den leichtesten aller Mahlzeiten. Gibt es Gewürze oder Beilagen, die den üppigen Gans-Genuss bekömmlicher machen? Lässt sich das Fett bereits während des Kochvorgangs reduzieren?

LEIDENFROST: Ich brate die Gans am Anfang bei sehr hoher Temperatur, damit so viel Fett wie möglich ausgelassen wird. Danach reduziere ich die Temperatur, um eine saftige Gans zu bekommen. Um dem Fett entgegenzusetzen, verwendet man klassisch Beifuß, welcher sehr bitter ist und somit bei fetten Speisen eingesetzt wird, um die Magensäfte in Fahrt zu bekommen. Außerdem sollte man bei iedem fetten Essen mit Säure arbeiten, damit das Es-

sen nicht so schwer wirkt. Dennoch sollte sich jeder bewusst sein, dass ein Martinigansl nicht in die Kategorie "leichte Küche" fällt.

Falls es nach dem Mahl zwickt: Gibt es (alkoholische wie antialkoholische) Getränke – mal abgesehen vom klassischen Schnapserl welche die Verdauung anre-

LEIDENFROST: Im Ludwig van machen wir Wermut selbst. Wermut ist ein aufgespritzter Wein, der mit Gewürzen, Zitrus und Wermutkraut versetzt wird. Außerdem trinke ich gerne den Edelbitter von Gölles mit viel Eis und Sauerstoff Verjus von Markus und Kristina Faulhammer vom Weingut Schützenhof am Eisen-

Für den Fall, dass vom Gansl-Festmahl etwas übrig bleibt: Wie lassen sich Gansl-Reste am nächsten Tag verwerten? **LEIDENFROST:** Zuhause würde ich ein Gröstl machen, das



kennt jeder und schmeckt vom Gansl richtig gut. Im Berufsalltag werden es wohl Ravioli mit Ganslfüllung.

Was hat die Herbst- und Winterzeit im Ludwig van abseits vom Gansl zu bieten?

LEIDENFROST: Es wird kälter und ich freue mich schon auf Schmorgerichte. Wir wollen trotzdem nicht zu deftig kochen, deshalb haben wir viel eingelegt und fermentiert.

Restaurant Ludwig van. Laimgrubengasse 22, 1060 Wien, Tel. 01/5871320, Montag bis Freitag 18.00 bis 24.00 Uhr www.ludwigvan.wien

$G\ddot{a}nseleber$ an Brioche mit Quittencreme und Quittenkugerl

Portionen: 4

Zutaten Gänseleber:

4 Stück Gänseleber, zwei Finger dickgeschnitten etwas Fleur de Sel

Gänseleber-Sauce:

120 g Gänseleber 60 ml Geflügelfond dunkel 50 ml Portwein/Süßwein 1Ei,1Eigelb 110 ml Obers, Salz

Quitten:

4 Ouitten, 125 ml Weißwein 50-100 g Zucker für die Quittencreme 100 g Zucker für Quittenkugerl 2 Lorbeerblätter

Brioche:

1.250 g Mehl, 50 g Germ 10 Eier. 250 ml Milch 25 g Salz, 150 g Zucker 375 g Butter, flüssig

Zubereitung

1. Für die Sauce Gänseleber. Geflügelfond und Alkohol mixen und abseihen. Die Masse mit den restlichen Zutaten vermischen und auf 82 Grad unter ständigem Rühren erhitzen (zur Rose abziehen).

2. Die 4 Stück Gänseleber in einer beschichteten, sehr heißen Pfanne braten, umdrehen und in dem Fett ziehen lassen. Mit Fleur de Sel würzen und anrichten.

3. Die Quitten schälen und in ein Wasser mit Zitronensäure legen. Mit Hilfe eines Parisienne-Ausstechers Kugerl ausstechen, das restliche Quittenfleisch vom Kerngehäuse befreien und in Wasser mit etwas Zucker (nach Geschmack) weich kochen. Abseihen und zu einer glatten Creme mixen. Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und mit dem Wasser der oben gekochten Quitten aufgießen. Lorbeer und Quittenkugerl dazugeben

und weichdünsten. 4. Für die Brioche Mehl und

Germ mit dem Bischof-Aufsatz (Flachrührer) in der Rührmaschine 15 Minuten bei kleiner Stufe rühren. Eier, Milch, Salz und Zucker dazugeben und gut einarbeiten. Die flüssige, aber nicht zu heiße Butter langsam einrinnen lassen. Den Teig in 620 g große Stücke teilen und eine Stunde lang, abgedeckt, in den Kühlschrank geben. Die Teiglinge herausnehmen und auf einer bemehlten Oberfläche einschlagen. Man faltet das Äußere immer nach innen, um eine schöne Oberflächenspannung zu erhalten. Die gefalteten Teiglinge in mit Butter ausgepinselte Briocheformen geben, mit Butter auch oben bepinseln und an einem warmen Ort gehen lassen. Bei 180 °C backen, bis die Brioche fertig sind.

5. Die Gänseleber auf einem Stück Brioche anrichten und mit der Quittencreme, den Quittenkugerl und der Sauce vollenden.

Weinempfehlung, Cuveé "Funkelbunt" 2017 Fassprobe: Funkelbunt, ein Wein abseits farbloser Etikette. Unverfälscht, facettenreich und mit hohem Spaßfaktor. Kurz gesagt: ein Wein, der bei genauerer Betrachtung ein Funkeln in die Augen zaubert.





Weidegans mit Rotkraut, Erdäpfelknödel und Maroni

■ Portionen: 4

Zutaten

Weidegans: 1 Weidegans 2 Äpfel, 1 Orange, 3 Zwiebel Thymian, Majoran, Beifuß Salz, Pfeffer, etwas Honig etwas Orangensaft 4 Zwiebel, halbiert 1 frischer Bund Thymian

Rotkraut: 2 Krautköpfe, 125 ml Portwein 125 ml Orangensaft, frischgepresst 3 EL Preiselbeeren 10range, geviertelt Gewürzsackerl (Nelke, Zimtstange, Kümmel, Wacholder, Pfeffer, schwarz)

Erdäpfelknödel:

1kg Erdäpfel, am Vortag in Schale gekocht, geschält und ausdampfen lassen 160 g Maizena, 160 g Mehl 4 Dotter, Salz, Muskat 250 g Butter, Semmelbrösel

Maroni: 200 g Maroni, 1EL Butter 100 g Apfelsaft 1Schuss Verjus, Salz Honig, nach bevorzugter Süße

Zubereitung

1. Für die Weidegans die

Gans innen und außen abwaschen und trocken tupfen. Zwiebel, Äpfel und Orange achteln und mit Thymian, Majoran, Beifuß, Salz und Pfeffer mischen. Die Gans innen und außen gut salzen und mit der Masse füllen. Die Zwiebel als Sockel für die Gans in den Bräter legen und die Gans mit der Brustseite nach unten darauf geben. Bei 220 °C für 45 Minuten braten (damit das Fett gut heraustritt). Die Gans umdrehen, etwas Wasser in das Fett geben und die Gans bei 170 °C fertigbraten. Gans herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen, mit Orangensaft und Honig bestreichen und bei 200 °C im Ofen karamellisieren.

2. Für das Rotkraut das Kraut schneiden und warm abspülen. Alle Zutaten und das Gewürzsackerl mit dem Kraut über Nacht ziehen lassen. 1 Zwiebel in Würfelchen geschnitten in einem Topf karamellisieren. Mit dem Krautfond aufgießen, etwas reduzieren lassen und das Kraut hinzugeben. Bis zur gewünschten Konsistenz kochen und ev. mit etwas Honig verfeinern.

3. Für die Erdäpfelknödel die

Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse pressen und die restlichen Zutaten (bis auf die Butter und die Semmelbrösel) rasch einarbeiten. Knödel drehen und in reichlich Salzwasser einkochen. 250 g Butter schmelzen und Semmelbrösel darin bräunen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Beim Anrichten die Bröselmasse über die Erdäpfelknödel geben.

4. Für die glasierten Maroni Apfelsaft, Butter, Verius und Honig aufkochen, anschließend die Maroni darin dünsten.

5. Die Weidegans portionieren und mit Rotkraut, Knödel und Maroni anrichten.

Weinempfehlung. Blaufränkisch Senior 2008: Der Name "Senior" steht für Reife und Eleganz. Für diesen Wein werden die besten Blaufränkisch-Trauben aus den Top-Lagen des Eisenberg und Deutsch Schützen selektiert und äußerst schonend vinifiziert. Die bis zu 90 Jahre alten Rebanlangen sind Garant für einen faszinierend tiefgründigen Wein mit unwiderstehlichem Charme und Charakter. Blaufränkisch wie wir ihn leben und lieben!

Schokolade mit Apfelsorbet

Portionen: 4

Zutaten Schokoschaum:

400 g Schokolade 70 %, 300 g Obers 300 g Eiklar, 1 Isi-Flasche

Apfelsorbet:

500 g Äpfel, 300 ml Apfelsaft Saft einer halben Limette 1Dash Calvados, 60 g Zucker

Karamellisierte Schokolade: 200 gweiße Schokolade

Zubereitung

1. Für das Sorbet die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten in einem Topf weich garen, mixen und durch ein feines Sieb streichen. Die Masse in die Eismaschine füllen.

2. Für den Schokoschaum Schokolade und Obers schmelzen, mit dem Eiklar aufmixen. Durch ein feines Sieb sieben und in die Isi-Flasche mit 3 Isi-Kapseln füllen.

3. Für die karamellisierte Schokolade den Ofen auf 160°C vorheizen. Schokolade zerkleinern und auf einem Backpapier in den Ofen geben, bis die Schokolade karamellisiert. Auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen.

4. Das Apfelsorbet mit dem Schokoschaum und der karamellisierten Schokolade anrichten.

Weinempfehlung. Eisenberg DAC Reserve BF "Senior" 2014: Der Name Senior steht für Reife und Eleganz. Für diesen Wein werden die besten Blaufränkisch-Trauben aus den Top-Lagen des Eisenberg und Deutsch Schützen selektiert und äußerst schonend vinifiziert. Die bis zu 90 Jahre alten Rebanlangen sind Garant für einen faszinierend, tiefgründigen Wein mit unwiderstehlichem Charme und Charakter. Blaufränkisch wie wir ihn leben und lieben!