Walter Leidenfrost kocht mit Souschefin Julia Pimingstorfer im Ludwig van eine der spannendsten österreichischen Küchen

FOTOS: KATHARINA GOSSOW

Die Forelle

Im neuen Ludwig van geht Walter Leidenfrost neue Wege in der österreichischen Küche

GERICHTSBERICHT: NINA KALTENBRUNNER

Ja, ja, wir wissen es eh, „Die Forelle" ist von Franz Schubert, aber auch im neuen Ludwig van widmet man sich mit Hingabe diesem zu Unrecht etwas unterschätzten Fisch aus heimischen Gewässern. Dem jungen Küchenchef Walter Leidenfrost passt er sogar sehr gut in seine Küchenlinie, die er selbst als österreichisch, aber spannender, jugendlicher und leichter beschreibt.

Kohlenhydratbomben wird man hier also keine vorgesetzt bekommen, dafür frische Kombinationen altbekannter Geschmäcker und Zutaten in unterschiedlichen Konsistenzen – neu erfinden könne man ja schließlich (fast) nichts mehr, so der Koch.

Dem *Falter* hat er seine kreative Herangehensweise an Altbewährtes am Beispiel einer Vorspeise mit Forelle, Chinakohl und Birne erläutert und uns auch gleich das Rezept dazu verraten.

Chinakohl, lauwarm

„Wir kochen einfach, was wir selbst gerne essen", erklärt Walter Leidenfrost das gemeinschaftliche Tun mit seiner Souschefin Julia Pimingstorfer, die bereits seit einigen Jahren auf bewährte Weise an seiner Seite kocht (zuvor in Kussmaul und Weinhaus Arlt). Und das, was den Chefkoch persönlich fasziniert.

Chinakohl zum Beispiel. Ein Wintergemüse, das weitaus mehr kann, als nur Salat zu sein. Das zeigen die beiden, indem sie ihn sauer eingelegt mit Ingwer und Gewürzen, die ihm die nötige winterliche Wärme und Pfiff verleihen, lauwarm zum Fisch servieren. „So hat er uns am besten gefallen", zeigt sich Leidenfrost nach mehreren Experimenten zufrieden.

Man kann eben auch im Winter eine abwechslungsreiche regionale Küche bieten – man muss sich nur zu helfen wissen und die Fruchtigkeit und Säure, an der es um diese Zeit traditionellerweise eher mangelt, woanders her beziehen. Aus Winterbirnen beispielsweise.

Die werden hier wiederum eher klassisch süßlich mit Safran, Zimt und Nelken eingelegt und eignen sich daher auch optimal für Desserts. Als verbindendes Element zwischen Chinakohl, Birne und der in Bier-Birnen-Fond pochierten Forelle fungiert eine Birnen-Thymian-Creme – herrlich!

Forelle im Bier-Birnen-Fonds

Der Fisch bleibt übrigens durch das Garen im lauwarmen Fond extrem saftig und ist perfekt, sobald man die Haut leicht abziehen kann.

Erdig-knusprige Brotchips verleihen dem Gericht zudem Biss und Struktur und bieten außerdem eine optimale Gelegenheit zur Restlverwertung.

Tipp: Am besten legt man den Chinakohl und die Birnen bereits zwei Tage vor dem geplanten Verzehr ein, damit die Gewürze besser einziehen können – haltbar sind die beiden eingerext danach auf jeden Fall den ganzen Winter lang. (Halten werden sie aber garantiert nicht so lange, dafür sind sie viel zu köstlich.)

Forelle, Chinakohl und Birne: harmonisch, leicht und einen Tick unkonventionell

Signature Dish: Germknödel

Walter Leidenfrost geht hier im Ludwig van bestimmt einen der aktuell spannendsten Wege österreichischer Küche in Wien und einen sehr eigenständigen noch dazu. Die Tradition ist in seinen Gerichten immer spürbar, ebenso wie sein ganz persönlicher Bezug zu den Grundprodukten oder Rezepturen. „Ohne den geht es nicht, sonst ist es nur halbherzig", erklärt er.

Sei es ein Urlaub, der ihn inspiriert, oder eine süße Jugenderinnerung, wie beim bereits vieldiskutierten Germknödel – seine Speisen sind immer klar verständlich, auch wenn dabei kein Stein auf dem anderen bleibt.

Leidenfrost dekonstruiert mitunter auch Klassiker der österreichischen Küche, Schäumchen, Rauch und Sphären prägen seine Küche aber ebenso wenig wie kunstvolle Tellerarchitekturen und nichts dahinter. Bei ihm macht im Sinne der Tradition alles, was auf den Teller kommt, Sinn, ist verspielt und puristisch zugleich – ja, das geht!

Kalbskopf mit Tobinambur

Seien es sein Kalbskopf mit Topinambur, Kohlsprossen und Sauce gribiche, das Alt-Wiener Backfleisch von der alten Milchkuh, die Taube oder das Rückensteak vom Mangalitza-Schwein mit Heidensterz – alles konzentriert sich aufs Wesentliche, den Geschmack nämlich.

Auch Vegetarier kommen hier nicht zu kurz, man ist flexibel und hat immer Gerichte parat. Das macht wirklich große Freude, und die dazu passende Hymne – die neunte Symphonie – hat der große Ludwig van angeblich sogar hier in diesem Haus geschrieben. Der Forelle gefällt's.

Ebenda Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio Nina Kaltenbrunner, Werner Meisinger und Katharina Seiser jede Woche das Thema Kochen aus unterschiedlicher Perspektive

Forelle mit Chinakohl, Birne und Bier
Für 4 Portionen

Brotchips
100 g Brot, 40 ml Bier, 20 g Senf und 1 gepresste Knoblauchzehe in eine Schüssel geben, ziehen lassen, mixen, in Frischhaltefolie zur Rolle wickeln, frieren. Auf Backpapier raspeln, bei 180° ca. 5 Min. knusprig backen

Einlegefond / Chinakohl
250 ml Weißbier, 250 ml Weißweinessig, 100 ml Wasser, 3 Scheiben Ingwer, 2 EL Senfkörner, 2 Pimentkörner, 70 g brauner Zucker, 1 Nelke in einem Topf aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Chinakohl achteln, mit heißem Fond übergießen, in Rexgläser füllen

Safranbirnen
2 EL Zucker karamellisieren, mit 125 ml Weißwein ablöschen, 500 ml Birnensaft aufgießen, 6 Safranfäden, 2 Pimentkörner, 1 Zimtstange, 2 Nelken, 1 Sternanis und 1 Lorbeerblatt zufügen, um ⅓ reduzierend einkochen. Birnen schneiden, in Rexgläsern mit Fond übergießen

Birnencreme
5 Birnen, geschält, entkernt mit 125 ml Weißwein und 1 Zweig Thymian in einem Topf so lange kochen, bis die Birnen zerfallen. Thymian entfernen, im Standmixer mit 70 g brauner Butter montieren, salzen

Blanchierfond Forelle
250 ml Birnensaft, 100 ml Weizenbier und 1 Prise Salz 4 Min. köcheln lassen und durch ein feines Sieb seihen. 4 Forellenfilets in 70° heißem Bierfond ca. 4 bis 5 Min. ziehen lassen

Restaurant Ludwig van
6., Laimgrubengasse 22,
Di–Fr 18–24 Uhr
Mo–Fr kocht mittags „Mamsell" Nora Kreimeyer
www.ludwigvan.wien