

www.heckmannkocht.at

www.heckmannkocht.at

www.heckmannkocht.at

www.heckmannkocht.at

Lebensrezept

Alt macht nicht die Zahl der Jahre,
alt machen auch nicht graue Haare.

Alt ist, wer den Mut verliert
und sich für nichts mehr interessiert.

Drum nimm alles mit Lust und Schwung
dann bleibst Du auch im Herzen jung.

Gesundheit, Freude, Genuß und Glück auf Erden,
sind das Rezept, um alt zu werden.





Almofenbratl à la Norbert	24
American Apple Pie	56
BÄCKEOFFE	30
Baileys Torte mit Orangen-Bananen-Gelee	43
Beiried mit getrüffeltem Kartoffelpüree	22
Biersuppe	6
Böflamott mit Bayrisch Kraut	26
Brennesselsuppe	10
Creamy Potato Gratin	33
Das 24-Stunden-Schwein	32
Dörripflaumen im Speckmantel	49
Eierschwammerlgulasch	28
Einsiedler Ofeturli mit „Ghackets und Bülle“	55
Erdäpfelsuppe	44
Eschbonkoh und a Rahmsupp'n	48
Falsche Spiegeleier	11
Faschierter Braten	54
Flämisches Haschee	7
fragole Champagne, gelato artigianale alla vaniglia con olio di oliva e sale marino	14
Gebackene Zwetschkenknödel	45
Gebratene Jakobsmuscheln mit Pinienkern-Polenta und Kapern	16
Gefüllte Ravioli	31
Gefüllte Zwiebeln	46
Georg'scher Weihnachtsganserlbraten	20
Geschmorter Schopf in Rotweinsauce	51
Grüner Borschtsch	16
Hacksteaks mit Schafskäse gefüllt	4
Kaninchen in Orangenrahmsauce	50
Kaninchen mit Zwetschgen	8
Käsesuppe	57
Lachs in Mojo - Sauce	38
Limettengarnelen	39
Linzer Torte	58
Mailänder Hendl	54
Mascarpone Creme mit Himbeeren	57
Mousse au Chocolat	50
Mühlviertler „Ruam-Fleisch“	35





Nougatknödel mit Beeren	52
PILZSUPPE Pljeskavica	4
Prawns & Mushrooms	51
Quitten mit Sahne	49
Rahmrinderbraten mit Äpfeln und Buttermilchsemmelknödel	13
Räucherlachs-Mus mit Sesamgebäck	47
Sarmale mit Mamaliga	36
Saure Leber	10
Schaumroin von da Mama	60
Schokolade Trüffel	64
Schokoladen-Fondants	18
Schwedisches Schweinchen	17
SELLERIESCHAUMSÜPPCHEN MIT CROUTONS	29
Siebenbürger Sauerbraten	44
Slowenische GIBANICA	5
Somlauer Nockerl	40
SPARGELANDALUSISCH - HAPPY JACK	28
Spargel auf flämische Art	8
Spargel in Blätterteigtaschen	19
Spätzle nach Mühlviertler Art	34
Süppchen von der geräucherten Forelle	9
Terrine mit frischen Erdbeeren	53
Trüffeltorte	59
Twenty Fiver	18
Überbackene Putenschnitzerl mit Gemüsereis	42
Wasserschnitten	53
Weisse Mousse au Chocolat	25
Zuppa di Pesce	62

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Josef Peutlberger, 4533 Piberbach Kreamsnerstraße 22
office@huemerwerbebeschenke.at.

Bildnachweis: Sofern nicht von den Rezeptautoren zur Verfügung gestellt, Cityfoto.at

Die in diesem Kochbuch veröffentlichten Inhalte sind urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigungen (auch auszugsweise), insbesondere für kommerzielle Nutzung oder Verwertung, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Lediglich die Anfertigung einer Kopie von Inhalten dieser Sammlung ausschließlich zur persönlichen, nicht gewerblichen Nutzung ist gestattet, unter der Voraussetzung, dass die Herkunft deutlich erkennbar bleibt, zum Beispiel durch die Quellenangabe. Jedwede weitere Vervielfältigung, Verteilung oder Veröffentlichung in Sprach-, Online-, Printmedien oder auf elektronischen Speichermedien ohne die vorherige schriftliche Genehmigung durch den Herausgeber ist hiermit untersagt.



www.heckmannkocht.at

Menü aus dem Adria Raum (Slowenien, Kroatien und Serbien) von Stefan Kaspar

Vorspeise: PILZSUPPE Vrh obrazca

Zutaten für 4 Portionen Dno brazca



350g Kartoffeln, 4 Knoblauchzehen, 3 Tomaten, 3 EL Olivenöl, 10g Mehl, 1/4l saure Sahne, 500g Pilze, 1 1/2 Zwiebeln

Zubereitung: Die Pilze säubern und in dünne Scheiben schneiden, mit geschnittener Zwiebel (oder gehacktem Knoblauch) und feingewiegter Petersilie in heißem Öl anrösten. Nach 10 Minuten gewürfelte Kartoffeln, nach weiteren 10 Minuten in Scheiben geschnittene Tomaten hinzufügen. Alles garen, dabei nach Belieben mit Fleisch- oder Gemüsebrühe auffüllen. Kalt angerührtes Mehl dazugeben, 10 Minuten durchkochen. Die Suppe mit Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hauptspeise: Hacksteaks mit Schafskäse gefüllt UŠTIPCI - Pljeskavica



Zutaten: 500 g gemischtes Hackfleisch (Rind/Schwein oder Lamm/Schwein), 2 – 3 Zwiebeln (fein gehackt), 2 – 3 Knoblauchzehen (fein gehackt), 1/2 grüne Paprikaschote (fein gehackt), 1/2 – 1 Dutch green Chili oder Jalapeno (fein gehackt), italienische Petersilie (fein gehackt), 1 EL Olivenöl, 1/2 – 1 TL Backpulver, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, etwas Cayenne Pfeffer, Oregano.

Zutaten für die Füllung: 100 g Schafskäse oder Kuhmilch Käse (Feta-Art),

Zubereitung: Alle Zutaten für die Pljeskavica Hacksteaks in einer Schüssel gut vermischen, wichtig dabei ist, dass alle Zutaten wirklich fein gehackt sind, sonst fallen Ihnen die Hacksteaks auseinander. Ca. 8 dünne Buletten formen, Schafskäse auf eine Bulette geben und mit einer



eet smakelijk - afiyet olsun - buon appetito - Buen provecho - Te Befitem- Mire - Buon Appetito - Jo etva

www.heckmannkocht.at

zweiten abdecken, gut zusammenpressen und leicht einölen. Auf einem Teller mit Plastikfolie abdecken und mindestens 2 - 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Grillrost gut einölen und die Pljeskavica Hacksteaks grillen. Wahlweise etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pljeskavica Hacksteaks je nach Dicke ca 5 – 10 Minuten braten. Pljeskavica Hacksteaks auf einem Teller anrichten und mit dünn geschnittenen Zwiebelringen garnieren. Dazu servieren wir Djuvec Reis, Ajvar, Tzatziki und scharfe Zwiebeln.

Nachspeise: Slowenische GIBANICA (Strudel) . Vrh obrazca

Zutaten für 12 Portionen

Strudelteig: 320 g Mehl, 20 ml Öl, 1/5l lauwarmes Wasser, Salz

Nussfüllung: 300 g Walnüsse, 100 g Zucker, 1Pkg.Vanillezucker, 1 Spur Rum

Topfenfüllung: 400 g Topfen, 100 g Zucker, 80 g Rosinen

Apfelfüllung: 500 g geraspelte Äpfel, 100 g Zucker, Zimt

Mohnfüllung: 200 g Mohn, 100 g Zucker, Zimt

Sahnefüllung: 0,7 l saure Sahne, 2 Eier, 200 g Margarine zum Beträufeln

Zubereitung: Das Mehl sieben, in die Mitte eine Mulde machen, Öl und Wasser hineingießen und salzen. Umrühren, 10 Minuten kneten, kleine Laibe formen, auf ein bemehltes Brett legen und mit Öl bestreichen. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Danach die Laibe auf eine bemehlte Tischdecke legen und ein wenig ausrollen. Den Teig in die Länge ziehen und in Lappen von der Größe der tönernen Backform zerschneiden. Ersatzweise fertigen Strudelteigblätter verwenden. Backform mit Margarine bestreichen, eine Schicht Teig hineingeben, mit Margarine beträufeln und mit einer weiteren Teigschicht bedecken. Mit der Nussfüllung bestreuen und mit den in der Sahne verquirlten Eiern beträufeln. Einen weiteren Teigklappen darüber legen, mit der Quarkfüllung beschichten und wiederum mit Teig bedecken. Mit Mohn bestreuen und mit der Sahnezubereitung (Sahne und Eier) beträufeln, wieder mit Teig bedecken und mit der Apfelfüllung bestreuen. Mit Margarine und der Sahnezubereitung beträufeln. Alle Schichten Füllung noch einmal wiederholen. Die fertige Gibanica wird mit einer Schicht Teig bedeckt und mit Margarine und saurer Sahne beträufelt. Im Backofen 75 Minuten bei 175 Grad backen.



www.heckmannkocht.at

Menü aus Belgien von Willy Heymans

Biersuppe



Zutaten

2 Flaschen Schwarzbier, 250 gr. Roggenbrot, 125 ml Wasser,
1 Esslöffel geraspelte biologische Zitronenschale, 1 Esslöffel
Zucker, ein bisschen Rahm



Biersuppe zubereiten

Kruste des Roggenbrottes entfernen, das Brot in Stücke schneiden und ca. 3 Stunden im Schwarzbier einweichen. Das Bier-Brotgemisch aufkochen, Zitronenschale und Zucker dazugeben und 5 Minuten kochen. Biersuppe mit Stab pürieren und abschmecken mit Zucker oder/und Zimt. Biersuppe mit einigen Tropfen Rahm servieren.

Flämisches Haschee

Für noch schmackhafteres Haschee folgende Tipps:



Fleisch mit lauwarmem Wasser waschen und mit Tuch trocknen. Butter oder Fett vor Zugabe des Fleisches gut bräunen. Das Haschee Fleisch von allen Seiten bräunen. Erst dann die Gewürze zugeben. Flüssigkeit (Bouillon, Bier, Wein...) neben Fleisch eingießen. Deckel auf den Topf und Haschee bei niedriger Hitze fertig dünsten. Falls gewünscht Kochflüssigkeit entfetten. Haschee aus dem Topf nehmen und Kochflüssigkeit zu Sauce binden.



Oprostite - Gero apetito - selamat makan - Kakain na - Guten Appetit - bon appetit - dobar apetit - sma

Welches Fleisch für Flämische Hascheerezepte?

Rind: Nuss, Hüfte oder Blume, Schulter, Brust oder Querrippe

Kalb: Brust, Hals, Schulter

Schwein: Brust und dicke Rippe

Schaf: Brust, Schulter und dicke Rippe

Zutaten Flämisches Haschee

1 Ei Öl , 3 Ei Butter, 1 kg Rindfleisch zum Dünsten in 2,5 cm große Würfel geschnitten,

375 gr. frische Pilze, 3 Ei Mehl, 4 große Karotten, so groß geschnitten wie das Fleisch,

4 Kartoffel so groß geschnitten wie Fleisch, 3 Zehen Knoblauch, 2 Liter dunkles belgisches Bier (oder soviel, dass alle Zutaten gut abgedeckt werden), 1 große Zwiebel in Stücke geschnitten, 3 Ei Dijon Senf, 2 Teelöffel Kümmel, Salz nach Geschmack (1 bis 2 Tl),

1 Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, ev. frischen roten Pfeffer

Zubereitung Flämisches Haschee

In einer großen Pfanne 2 Esslöffel Butter bräunen, Rindfleisch dazugeben und unter ständigem Rühren gut anbraten auf mittleren bis hohen Temperaturen. Das Fleisch in einen Schmortopf geben. Falls notwendig noch extra Butter in die Pfanne geben und Zwiebel und Pilze anbraten (5-7 Minuten); Da die Pilze Flüssigkeit abgeben ständig rühren. Mehl dazugeben und noch eine Minute extra braten. Jetzt unter ständigem Rühren langsam das Bier zugeben und 3 Minuten kochen, das Biergemisch in den Schmortopf geben, Kartoffel, Karotten, Knoblauch, Senf, Salz und Pfeffer ev. roten Pfeffer und Kümmel dazugeben, aufkochen und auf niedriger Flamme weiter dünsten bis das Fleisch gar ist (fragen sie ihren Fleischhauer nach der Garzeit oder probieren sie nach minimal 2 Stunden); Wenn das Schmorfleisch fertig ist aus dem Topf nehmen, Kartoffel aus dem Topf nehmen, fein stampfen und damit die Sauce binden. Falls notwendig extra Mehl zugeben und Sauce mindestens 1 Minute kochen. Dieses herrliche flämische Schmorfleisch mit Pommes und Bier servieren, wenn noch etwas übrig ist.....



www.heckmannkocht.at

Kaninchen mit Zwetschgen



Zutaten für 4 Personen

1 in Stücke gehacktes Kaninchen, 250 gr. entsteinte Zwetschgen oder einige Äpfel, 1 große Zwiebel, 1 Bouquet garni (Lorbeer, Thymian und Petersilie), 2 Fl. dunkles Bier, 1 Glas Wasser, 1 Schnitte Brot dick bestrichen mit Dijon Senf, Butter, Pfeffer und Salz

Kaninchen zubereiten: Butter zerlassen und darin Kaninchenstücke bräunen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und zur Seite geben. Zwiebel in gleicher Pfanne dünsten, fallweise noch extra Butter zugeben mit Wasser ablöschen, Röstprodukte von der Pfanne lösen, Kaninchen dazugeben, Bouquet garni sowie Wasser und Bier. Schnitte Brot mit Senf darauf legen, aufkochen und ca. 1 Stunde dünsten, abschmecken, dann Zwetschgen, Pflaumen oder Äpfel dazugeben. Weiter dünsten bis Fleisch vom Knochen loslässt (ca. 2 Stunden).

Spargel auf flämische Art



Zutaten: 20 Stangen frischen, weißen Spargel, 4 hartgekochte Eier, 160 gr. Butter, 1/2 Bund frische Petersilie, 8 El Wasser, Pfeffer und Salz nach Geschmack

Spargel zubereiten

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Das holzige Ende der Spargelstange abbrechen, schälen und in das kalte Wasser legen. Spargel in das gesalzene, kochende Wasser stellen mit dem Kopf nach oben, Wasser muss kochen, Petersilie klein hacken. Eier klein schneiden. Butter und Wasser salzen und pfeffern und unter ständigem Rühren aufkochen bis die Sauce gebunden ist. Sauce vom Herd nehmen und kurz vor dem Servieren die Eier und Petersilie dazugeben, in den Spargel stechen um zu fühlen ob er durch ist (10 bis 15 Minuten, abhängig von der Dicke der Stangen), direkt aus dem Kochtopf mit der Buttersauce servieren.

Spargel auf Flämische Art schmeckt noch besser mit Muskatnuss und Zitrone in der Buttersauce!



Süppchen von der geräucherten Forelle von Monika

3 geräucherte Forellenfilets (mit Haut), 750 ml Hühner- oder klarer Gemüfefond, 1 Zehe Knoblauch, je 1 Thymian- und Rosmarinzweig, 500 ml Schlagobers, 50 g kalte Butterstücke,

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Fond mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch erhitzen, die Forellenfilets einlegen und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Suppe durch ein feines Sieb passieren, mit Obers aufgießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen, Suppe mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken und durch Einrühren der kalten Butterstücke verfeinern.

Suppe mit den knusprig gebackenen Forellenstangerln anrichten.

Geräuchertes Forellenstangerl

4 Blatt Strudelteig (20 x 20 cm), 1 geräuchertes Forellenfilet, je 50 g Knollensellerie und Karotte,

je 1 EL Petersilie, Basilikum und Dille (gehackt), Salz, Pfeffer, Zitrone, Eiklar zum Bestreichen, Butter, Öl zum Backen

Forellenfilet klein würfelig, Sellerie und Karotte in feine Streifen schneiden. Mit den Kräutern vermengen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Butter bestrichene Teigblätter übereinander legen, diagonal halbieren und mit Fülle bestreichen. Einrollen, die Enden mit Eiklar bestreichen und zusammendrücken. Stangerln im mäßig heißen Öl (ca. 140 Grad) 2 – 3 Minuten knusprig backen.

*Nach einem guten Essen kann man allen Menschen verzeihen,
sogar den eigenen Verwandten.*



www.heckmannkocht.at

Brennesselsuppe von Hofstadler und Kepplinger



Die kleingeschnittene Zwiebel in der zerlassenen Butter hellgelb andünsten. Dann die gepresste Knoblauchzehe und die grob zerkleinerten Kräuterblättchen hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit dem Mehl bestäuben oder wahlweise die Käsecremesuppe hinzufügen; Dann noch einen EL Hühnerbrühe (Instant) dazu und mit Wasser aufgießen. Bitte variieren Sie die Wassermenge je nach gewünschter Konsistenz der Suppe. Etwas köcheln lassen und mit dem Mixstab pürieren. Zum Verfeinern können Sie etwas Sahne oder Crème fraiche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit ein paar gerösteten Brotcroutons ein schmackhafter Auftakt eines Menüs. Oder mit Baguette und danach einem kleinen Obstsalat, auch eine eigenständige Mahlzeit.

Zutaten für 4 Personen: 1 Handvoll Brennesseln, die Blätter, 1 Handvoll Löwenzahn, die Blätter, 1 Handvoll Sauerampfer, die Blätter, 10 Blätter Salbei, frisch, mehr Kräuter, nach Belieben (Thymian, Majoran), 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch (oder Bärlauch), 100 g Butter, 1 Tüte Suppe (Käsecremesuppe), 1 EL Hühnerbrühe (Instant), 2 EL Sahne oder Creme fraiche, Salz & Pfeffer

Saure Leber von Hofstadler und Kepplinger



Zutaten für 4 Personen

600 g Kalbsleber oder Rinderleber, 1 große Zwiebel, in Würfel geschnitten, 1 EL Mehl, 100 ml Weißwein, trocken (bei Bedarf auch mehr), 100 g Fett zum Braten

Salz, Zucker, Majoran, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Leber in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne das Fett sehr heiß werden lassen und die geschnittenen

Zwiebeln und die geschnetzelte Leber unter ständigem Wenden hellbraun braten. Das geht recht schnell und man muss aufpassen, dass die Leber nicht hart wird. Dann mit Mehl bestäuben und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, einer Prise Zucker und etwas Majoran würzen.



Die Leber keinesfalls vorher salzen, da sie sonst hart wird!

www.heckmannkocht.at

Dazu passen am besten knusprige Bratkartoffeln und ein grüner Salat.

Saure Leberle gibt es hier bei uns in Südbaden fast in jeder „Straußi“. Das sind landwirtschaftliche Betriebe, die nur einige Wochen im Jahr geöffnet haben und ihre eigenen Produkte anbieten. Sie werden Straußenwirtschaften genannt, weil vor der Tür ein Reisigbesen hängt (alemannisch „Strauß“ genannt).

Falsche Spiegeleier von Hofstadler und Keplinger

Zutaten für 4 Personen

4 Eier, 4 EL Wasser, 180 g Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver,

Für den Belag: 2 Becher Sahne, evtl. Zucker oder Vanillezucker, 1 Dose Pfirsiche,

Für die Dekoration: Mandeln oder Mandelblättchen



Zubereitung

Für den Boden:

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker hinzugeben unditerrühren. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben, Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier streichen und 10- 15 Minuten bei 175°C backen. Den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und erkalten lassen.

Für den Belag:

Die Sahne steif schlagen, evtl. mit etwas Zucker süßen und auf den Biskuit streichen. Die abgetropften Pfirsichhälften in gleichmäßigem Abstand auf den Kuchen setzen. Anschließend mit Mandelblättchen bestreuen.



www.heckmannkocht.at

Georg – ein Betriebsrat mit Potenzial



Offen auf die Menschen zugehend, ausgeprägt teamorientiert mit langem Atem, ausgleichend besonders zwischen jung und alt, blitzschnelles Auffassungsvermögen, ein Strategie durch und durch, leistungsbewusst und hohe soziale Kompetenz, ein politischer Kopf mit fundierten gesellschaftspolitischen Grundwerten alles Eigenschaften, die den erfolgreichen Manager und ehemaligen Betriebsrat Georg Heckmann besonders auszeichnen!

Und so verlief auch seine bisherige Karriere! Spitzenverkäufer im Finalbereich der ehemaligen VÖEST-Alpine, Betriebsratsvorsitzender, Leiter der LIMAK, Aufbau der Vertretung in Prag im Rahmen

von Eurostahl, Verkauf Automobil-Branche, oberster Personalist von voestalpine und jetzt Leiter von Eurostahl – ein sehr erfolgreicher Manager mit hohem sozialem Verantwortungsbewusstsein, dem es immer gelungen ist, sein Team zu Höchstleistungen anzuspornen! Ein Betriebsrat eben mit Potential!



Oprostite - Gero appetito – selamat makan - Kakain na - Guten Appetit - bon appetit - dobar appetit – sma

**Rahmrinderbraten mit Äpfeln und Buttermilchsemmelknödel
von Joe & Christa Peutlberger**

ZUTATEN: für ca. 6 Personen: 200 g Karotten, Gelbe Rüben und Sellerieknolle zu gleichen Teilen, 100 g Zwiebeln, 1,5 kg Rindfleisch (weißes Scherzel, Hieferschwanzl, Schulterschmelze, mageres Meisel), 2 Äpfel, Salz, Pfeffer, 5 EL Olivenöl zum Anbraten, 1 EL Senf, 1 EL Tomatenmark, ¼ Rotwein, ½ l Wasser, Rindsuppe zum Aufgießen,

1 Kräutersträußchen aus Lauch, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian.



ZUBEREITUNG: Wurzelwerk und Zwiebeln schälen, getrennt in 2 cm große Würfel schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einreiben., Öl in einer Kasserolle erhitzen, Fleisch rundum braun anbraten, anschließend aus der Kasserolle heben. Wurzelwerk im Bratenrückstand braun rösten. Zwiebel begeben, weiter rösten, Tomatenmark einrühren, dunkel rösten. Mit Rotwein ablöschen, mit Flüssigkeit aufgießen, aufkochen. Fleisch in den kochenden Saft geben, aufkochen. Zugedeckt im Backrohr bei 180 °C unter Wenden weich dünsten. Bei Bedarf Flüssigkeit zugießen. Nach ca.2 Stunden Kräutersträußchen beifügen. Nach einer weiteren halben Stunde den Braten aus dem Saft heben, warm stellen. Fett vom Saft abschöpfen. Sauce fertigstellen - dazu mixen Sie den Saft mit dem Wurzelgemüse und den Zwiebeln und geben etwas Schlagobers und 1 EL Preiselbeeren zum Abrunden dazu. In Streifen geschnittene Äpfeln zur Sauce bemengen.

Buttermilchsemmelknödel: Wie gewohnt Semmelknödelmasse vorbereiten nur Milchanteil um die Hälfte verringern und mit Buttermilch ergänzen. Mit frisch gehackter Petersilie verfeinern

Als nach vielen Calvados - Verkostungen bei Joe sich die Frage aufdrängte „und wer soll das in aller Welt trinken?“ kam Georg auf die Idee eine Firma zu gründen und die veredelten Flüssigkeiten zu Geld zu machen. Nach der entsprechenden Ausbildung zum Sommelier waren Georg's Studium in Marketing und meine fachliche Kompetenz gefragt. 1998 wurde die legendäre Firma „JOE'S BEST“ gegründet und bis zur Übersiedlung nach Wien auch erfolgreich geführt.

JOE'S BEST ist heute noch ein Markenzeichen für selbstgemachte Marmeladen, Würste, Speck und Chutneys.



www.heckmannkocht.at

fragole Champagne, gelato artigianale alla vaniglia con olio di oliva e sale marino

fragole champagne von Markus Grübl

Für 4 Personen

200 gr. frische Erdbeeren, 1 Bio Zitrone, ½ Bund frische Minze, 0,75 l Champagner (wahlweise Prosecco)

Die Erdbeeren waschen und vierteln, mit Zitronensaft beträufeln, frisch gehackte Minze und geriebene Zitronenschale hinzugeben. Danach in Champagner oder Sektgläser füllen und mit Champagner bedecken. ca. 15 min. vor dem Servieren anrichten.



...gelato artigianale alla vaniglia

200 ml Milch, 200 ml Schlagobers, 1 Vanilleschote, 5 Eigelb,

100 gr Feinkristallzucker

Milch und Schlagobers in einen Topf geben, die Vanilleschote längs aufschneiden und hinzufügen. Das Ganze einmal aufkochen und danach vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen und zur Seite stellen. Vanilleschote aus dem Topf nehmen, auskratzen und den Inhalt wieder beimengen. Anschließend die schaumige Eigelb - Zuckermischung unterrühren und abermals für ca. 5 – 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nun die fertige Masse auf Zimmertemperatur abkühlen und dabei hin und wieder umrühren. Mit Backpapier oder Frischhaltefolie abdecken und für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Zwischendurch sollte die Masse ein bis zweimal gut durchgerührt werden.

...con olio di oliva e sale marino

hochwertiges Olivenöl, Fleur de sel – grobes Meersalz

Das fertige Vanilleeis wird kurz vor dem Servieren mit hochwertigem Olivenöl beträufelt und mit einer Prise Fleur de Sel bestreut. Dazu reicht man die bereits angerichteten Champagner Erdbeeren.



www.heckmannkocht.at



Es gibt in Mailand ein sehr berühmtes Lokal, das sich 'Tano, passami l'olio' nennt. Zu deutsch: Tano, reich mir das Öl. Die Idee von Tano (dem Besitzer und Chef der Küche) ist es, unterschiedlichste Zutaten zu sehr kreativen Kompositionen zu vermischen, und diese mit den besten Ölen Italiens anzurichten.

Georg Heckmann und Markus Grübl waren eines Abends Gäste dieses Lokals. Anzumerken sei, dass in Mailand eigentlich kein Gast vor 20:00 Uhr abends Essen geht, und die Restaurants eigentlich erst dann öffnen. Aber Hr. Heckmann hatte an diesem Abend in Mailand bereits um 19:00 schon so großen Hunger, so dass wir bereits um diese Zeit um Einlass ins Restaurant baten. Wir waren also mit Abstand die ersten Gäste. Tano und seine kulinarischen Kreationen waren aber so beeindruckend, dass wir einen langen und vergnüglichen Abend mit ihm verbrachten und somit auch mit Abstand die letzten Gäste waren.

Dieses Rezept, eine kreative Komposition mit Olivenöl, lieber Georg, soll dich an diesen Abend erinnern!

Alles Gute!



www.heckmannkocht.at



Linzer Eurostahl Menü

Georg, ich weiß, dass du mit roten Rüben nichts anfangen kannst! Macht nichts, es geht auch ohne!

Grüner Borschtsch von Olga Strahammer



Zutaten: 2,5 - 3 l Suppe aus Schweinefleisch (mit Fleischstück), 1 Bund Sauerampfer, 1 Handvoll junge Spinatblätter (oder 1 Bund junge Brennesseln), 3-4 Kartoffeln, 1 Karotte, 1 Zwiebel, Dill, gekochte Eier, Sauerrahm

Zubereitung: Karotte und Zwiebel hacken, in Butter anbraten, Spinat und Sauerampfer gut waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln würfeln und in der Brühe 10 bis 15 Minuten vorkochen. Die vorbereiteten Gemüse dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt würzen und alles zusammen weich kochen. Das gekochte Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in die Suppenteller verteilen und mit heißem Borschtsch auffüllen. Jede Portion mit einem halben gekochten Ei, gehacktem Dill und einem Tupfen Sauerrahm garnieren.

Gebratene Jakobsmuscheln mit Pinienkern-Polenta und Kapern von Bartl Gerlinde

Zutaten für 4 Personen: Polenta: ½ l Geflügelfond, ½ l Sahne, je ein Zweig Rosmarin und Thymian, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 70g Pinienkerne, 250g Polenta, 2 EL frisch geriebener Parmesan, 30 g Lauch fein gewürfelt

Für die Muscheln: 50 g feine Kapern, 40 g getrocknete Tomaten, 5 EL Olivenöl, 1 TL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 12 Jakobsmuscheln ausgelöst, grobes Meersalz

Beginnen Sie mit der Polenta: Kochen Sie den Geflügelfond mit Sahne, Kräuterzweigen und Gewürzen kurz auf. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Gießen Sie die Fondmischung durch ein Sieb in einen feuerfesten Topf.



Die Rosmarinnadeln und Thymianblätter abstreifen, beides fein hacken. Erhitzen Sie die Fondmischung und rühren Sie die Polenta ein. Alles kurz aufkochen lassen, Parmesan, Lauchwürfel, Pinienkerne, sowie Kräuter untermischen und die Polenta bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 min fertig garen. Karpfern und getrocknete Tomaten fein hacken. Beides mit 2 EL Olivenöl und der Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Jakobsmuscheln im restlichen Öl von beiden Seiten je eine Minute anbraten, auf der Polenta anrichten und mit grobem Meersalz bestreuen. Die Kapern-Tomaten-Mischung ringsum verteilen. Sofort servieren.

Schwedisches Schweinchen von Gabriela Wurzinger

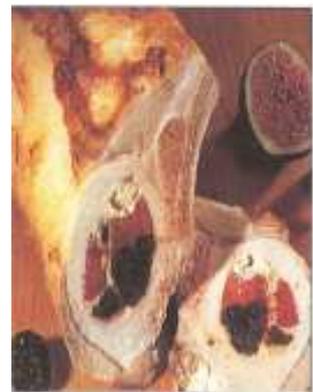
800g Schweinsrückensfilet, ausgelöst, 80g Faschiertes, gemischt, 100g Äpfel, geschält, entkernt (wenn möglich Boskop), 100g Dörrzwetschken, ohne Stein, 80g Ochsenzunge, geräuchert, geschält, ¼ Semmel, eingeweicht, 1 Ei, Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle, Majoran, 1 EL Schweineschmalz oder Öl.

Zubereitung: Schweinerückenfilet in der Mitte fast durchstechen und zu einer Tasche erweitern. Fleisch innen und außen salzen. Faschiertes, eingeweichte, faschierte Semmel, Ei sowie alle Gewürze vermischen. Äpfel und Zunge in grobe Würfel schneiden. Zwetschken, Zunge, Äpfel und Faschiertes vermengen, in die Öffnung des Filets füllen. Fleisch an der Öffnung vernähen (Spagat). Gefüllten Braten mit Fett bestreichen, in Bratenpfanne in das vorgeheizte Backrohr stellen. Öfter übergießen, einmal wenden. Aus der Pfanne heben. Den Bratensatz mit etwas Wasser lösen, reduzierend kochen, seihen. Fleisch tranchieren. *Backtemperatur:* 220°C fallend; *Garungsdauer:* ca. 70 Minuten; *Beilagenempfehlung:* Blaukraut mit Orangenstücken, Reis, englisches Gemüse, Spritzerdäpfel, Kräuterserviettenknödel

Lieber Georg!

Ich wünsche dir bei der Zubereitung des Jubiläumsbratens Gutes Gelingen!
Möge das Schweinderl dir viel Glück und Freude bringen. „Schau`n ma moi“.

Falls es jedoch einmal nicht so laufen sollte wie gewünscht, nimm`s leicht und denke an den Satz mit „imi“ .
Gabriela



www.heckmannkocht.at

Schokoladen-Fondants von Monika Tasch



Das Geheimnis, des zartschmelzenden Kerns liegt im Backen. Sollen nur die äußeren Schichten gebacken werden, und der Kern praktisch roh bleiben, muss der Temperaturunterschied zwischen Teig und Ofenraum möglichst groß sein. Bei Fondants sollte der Temperaturunterschied mind. 150° C betragen. Ist der Teig also 30° C warm, muss er bei 180° C gebacken werden.

200 g Bitterschokolade (52 % Kakaoanteil, vorzugsweise eine Cru-Schokolade aus Ceylon oder Java), 100 g Butter, 4 Eier,

150 g Rohrzucker, 50 g Mehl , 1 Prise Salz, 8 kleine Backförmchen oder 1 Muffinblech mit 8 Vertiefungen (ca. 8 cm Durchmesser und 3,5 cm tief)

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die in Stücke zerbrochene Schokolade mit der Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle (3 Minuten bei 160 Watt) schmelzen. In einer Schüssel die Eier und den Zucker mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Das gesamte Mehl, das Salz und die geschmolzene Schokoladen-Buttermischung zugeben und alles gut verrühren. Den Teig in die gebutterten und mit Mehl ausgestreuten Förmchen füllen und 10 -12 Minuten backen. Je nach Ofentyp kann die Backzeit um 2 - 3 Minuten variieren. Die Fondants aus dem Ofen nehmen und vor dem Herauslösen 5 Minuten ruhen lassen. Auf Tellern anrichten und den zartschmelzenden Kern genießen!



Twenty Fiver von René Killinger

Zutaten: 4 cl Vodka, 2 cl Passionsfruchtlikör, 1 cl Limejuice (Monin), 1 dash Limettensirup (Monin), 1 cl Basilikumsirup (Monin), ca. 3 cl frischer Zitronensaft, 6 cl Cranberry-Saft, 10 große Basilikumblätter.

Zubereitung:

Basilikumblätter auf Eis kräftig shaken. Die restlichen Zutaten hinzugeben und abermals gut shaken. In ein vorgekühltes Martini-Glas abseihen! Cheers!!!

Trinken Sie einen Twenty Fiver und Sie fühlen sich sofort wie 25!



god appetitt - Bonan apetiton – Oprostite - Gero apetito – selamat makan - Kakain na - Guten Appetit -

www.heckmannkocht.at

Spargel in Blätterteigtaschen von Claudia Oberchristl

Zutaten für 4 Portionen:

16 Spargelstangen grün, 1 Pkg. Blätterteig, 4 große Scheiben Schinken, 4 große Scheiben Gouda, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Spargel in reichlich Wasser mit Salz, Zucker und einem Schuss Essig halbweich kochen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Inzwischen das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Blätterteig ausrollen, etwas auseinanderziehen, aus dem Teig 4 Quadrate von ca. 15 cm schneiden und die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Die Teigreste für die Verzierung der Blätterteigtaschen aufheben. Quadrate diagonal zuerst mit jeweils einem Blatt Schinken, einem Blatt Käse und 4 Spargelstangen belegen. Den Teig darüberschlagen und in der Mitte leicht zusammendrücken. Die Enden der Spargelstangen bleiben auf beiden Enden sichtbar. Teigreste in schmale Streifen schneiden und die Taschen gitterförmig oder je nach Gefallen verzieren. Mit Ei bestreichen und im Rohr bei 180 Grad backen bis die Taschen schön braun sind.

.....aus dem Backrohr nehmen und mit Salat und einem guten Glas Wein genießen....

Lieber Georg!

Wünsche Dir alles Gute und Liebe zu deinem 60er.

Darf mich bei dieser Gelegenheit recht herzlich bei Dir bedanken, dass du für mich im übertragenen Sinne immer die richtigen Zutaten und passenden Rezepte gehabt hast und das über viele Jahre und in verschiedensten Lebenslagen. Nun von mir ein schnelles und einfaches Rezept für das leibliche Wohl, das zu meinen Lieblingsessen während der Spargelzeit gehört ...und je nachdem wie groß der Hunger ist, eignet sich dieses Gericht als Vorspeise oder Hauptspeise. Viel Freude beim Ausprobieren!

Claudia Oberchristl



www.heckmannkocht.at

Georg'scher Weihnachtsganserlbraten von Joe Welser



Wie es dazu kam.....

Mutmaßlich katholische Feinschmecker hatten die adventliche Fastenzeit mit zwei Festessen eingerahmt. Die Martinigans am 11. November zu Beginn. Den Weihnachtskarpfen am 24. Dezember, einem strengen Fastentag, an dem es nur Fisch geben durfte, zum Abschluss.

Nur konnte der triste Weihnachtskarpfen kaum mit der knusprigen Gans mithalten.

So beschloss Georg, dass die Gans, wegen ihrer Affinität zum Wasser, im Sinne der Gebote als Fisch zu gelten hätte.

Zutaten: 1 wohlgenährtes Viecherl (um die 4 kg), Salz, weißer Pfeffer,

Für die Füllung:

600 g frische Maroni, 2 Äpfel (ca. 300 g), 1 alte Semmel, 4 EL Wasser, 1 Flasche feinsten Weißwein, Herz und Leber der Gans, 30 g Butter, 1 EL fein gehackte Schalotten, 1 TL Salz, weißer Pfeffer, 2 EL frisch gehackte Kräuter, (Petersilie, Thymian, Majoran und Beifuss),

Außerdem:

50 g Butter, 1/8 l Bier, 1 TL Salz,

Rezept:

¼ L Wein trinken. Die Gans innen waschen, trocknen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Füllung die geschälten Maroni klein hacken. Die Äpfel schälen, zerteilen, das Kernhaus entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Semmel würfeln und mit etwas Wein beträufeln, einen Schluck zur Stärkung trinken. Das Herz und die Leber in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen.

www.heckmannkocht.at

Zuerst das Herz hell anbraten, die Schalotten und Leber zugeben und nur ganz kurz absteifen lassen. In einer Schüssel mit den Maroni, den Äpfel und der Semmel mischen und pikant würzen. Während dem Absteifen ¼ L Wein trinken. Die Gans füllen und die Bauchhöhle zunähen, mit der weichen Butter bepinseln, mit der Brustseite nach unten in eine Pfanne legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C anbraten. Wenn die Brust die Farbe angenommen hat , die Gans (natürlich) umdrehen, weiterbraten und zwischendurch abwechselnd mit gesalzenem Bier und dem Bratenfett begießen und immer wieder einen Schluck Wein trinken.

Das Viecherl müsste nach ca. 3 Stunden durch sein. Falls das auch für den Weißwein gilt, eine 2. Flasche öffnen. Dann den Bratenfond entfetten und mit Rotkraut und -wein zur Gans reichen.

Lieber Georg!

Joe Welser wünscht gutes Gelingen, Prost und Mahlzeit!

....und natürlich Herzlichen Glückwunsch!



www.heckmannkocht.at

Beiried mit getrüffeltem Kartoffelpüree (für 4 Personen) von Mark, Alex und Elena



Dieses Gericht wird meiner Familie sehr gerecht, einerseits den Fleischessern und andererseits liebt meine Tochter dieses Püree, das mit Trüffel ganz auf der Linie meiner Frau Alexandra liegt.

Püree: ca. 1 kg mehligte Kartoffeln, 1 Tasse Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 EL Trüffelbutter, geriebener Kümmel

Fleisch: 4 Stk. Bio-Beiried ca. 1,5cm dick, 3 EL Butter, 1 EL Öl, 1 TL Senf, 1/8 l Rotwein (offener Wein vom Vortag), Salz, Pfeffer

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat weich kochen. Kartoffelwürfel abgießen, kurz ausdampfen lassen und am besten mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Die Tasse mit der Milch kurz erwärmen (z.B. in der Mikrowelle) und dazugeben. Mit einer Gabel locker aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss Trüffelbutter, je nach Geschmack, unterheben. Wer keine Trüffel mag, kann auch normale Butter verwenden und mit fein gehackten schwarzen Oliven verfeinern.

Das Fleisch waschen und abtupfen. In einer Bratpfanne Öl und Butter erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten. Je nach Gusto die Bratdauer wählen, für zart rosa sollte das Fleisch auf jeder Seite mindestens drei Minuten braten. Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln. Dann das Fleisch im Backrohr bei 120°C für ca. 5 Minuten rasten lassen. Den Bratenrest mit Rotwein ablöschen, den Alkohol verkochen lassen, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und ständig umrühren. Jetzt das Fleisch aus dem Rohr nehmen, den ausgetretenen Saft zum Bratensaft mischen und diesen abschmecken. Dazu gibt es bei uns meist ein Gemüse je nach Saison und ganz unabhängig der Saison eine Flasche Blaufränkischen aus der Gegend um Eisenberg – gutes Gelingen!



Oprostite - Gero appetito – selamat makan - Kakain na - Guten Appetit - bon appetit - dobar apetit – sma

www.heckmannkocht.at

Mein Vater und das Kochen:

Nun das ist großteils eine Erfolgsgeschichte. Ich kenne meinen Vater als den Frühstücksmacher, seit ich mich zurück erinnern kann hat er mir jeden Morgen mein Frühstück gemacht. Besonders war dieses Frühstück an den Wochenenden, da gab es wirklich alles was das Herz begehrt. Je älter ich wurde umso mehr musste ich da mithelfen, bis hin, dass ich am Wochenende nur mehr geweckt wurde und es alleine machen durfte...

In meiner Erinnerung sehe ich meinen Vater auch in meiner Kindheit als Koch von bestimmten Gerichten, sofort fallen mir seine Palatschinkenkreationen ein, sowohl sauer in verschiedensten Variationen oder klassisch süß. Später sind mir bis heute die sehr kreative Verwendung von Resten, die er in raffinierte neue Gerichte veredelt hat in Erinnerung. Grundsätzlich ist zu sagen, dass wir eine Familie sind, in der traditionell zu allen Anlässen ein festliches Essen in großer Runde statt findet. Auch dabei waren in unserer Familie die Männer immer beteiligt, sei es zum Aufdecken oder zum Abräumen und für den meist ausführlichen Küchendienst sowieso. Im Laufe der Zeit hat mein Vater seine Rolle als Familienoberhaupt und somit Veranstalter aller Festivitäten immer mehr übernommen. Nach dem Tod seiner Eltern haben wir begonnen die alten Traditionen unserer Familie zu erhalten und so haben wir die Rezepte, süße und saure, immer mehr nachgekocht. Lange Zeit hat er sich ausschließlich der Fleischgerichte angenommen, in den letzten Jahren hat er aber auch begonnen zu backen. Nun diese Disziplin ist nicht immer erfolgreich, der eine oder andere Kuchen gelang nicht gleich!



Heute bekocht er uns immer noch sehr fürstlich, auch seine Enkelin kommt bereits in den Genuss seiner meist opulenten mehrgängigen Menüs und man kann sagen es schmeckt ihr sehr!

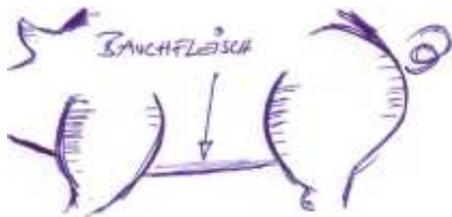
Ich habe einen einfachen Geschmack. Das Beste ist gerade gut genug!



www.heckmannkocht.at

Almofenbratl à la Norbert Rosenbichler

Man entzündet das Feuer im Herdloch, im Steirerland mit Kea. Der mit Fichtenholz beheizte Ofen benötigt ungefähr zwei Stunden um auf die richtige Temperatur zu kommen. Ein schönes



Stück Bauchfleisch vom Schwein wird gewaschen, vor allem die Schwarte. Mit einem sehr scharfen Messer, am besten eines der Marke Stanley, wird der Schweinehaut ein Kreuzmuster zugefügt. Das ganze Stück wird dann sorgfältig mit Salz, Pfeffer und Kümmel eingerieben. Für das Fleischstück suche man eine geeignete Rein. Achtung! Die



Rein sollte unbedingt größer als das Stück Bauchfleisch bzw. die Rein unbedingt kleiner als das Ofenloch sein! (Daran könnte das ganze Projekt scheitern). Das Fleisch wird nun mit der Schwarte nach unten in die Rein gelegt. Diese wird mit reichlich Wasser gefüllt, so dass die Schwarte vollends unter Wasser ist. Die Rein wird nun auf die bereits heiße Herdplatte gestellt und es beginnt die erste Kochzeit von rund 30 Minuten. Die Schwarte wird durch diesen Kochprozess weich gekocht, um dann nach der Ofenzeit II auch wirklich knusprig zu werden (Zu dem später). In der Zwischenzeit kann der gute Herr Heckmann einige Zehen(Zehn) Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und dem kochenden Schwein beifügen.



Achtung! Es muss immer reichlich Wasser in der Rein sein(Das reimt sich!). Nach Abschluss dieser ersten Kochzeit wird nun die Rein, mit dem Bauchfleisch nach unten, in die nun heiße Ofenröhre geschoben-spätestens jetzt würde der geschulte Koch den Irrtum erkennen, sollte die Rein zu groß sein- und es beginnt die Ofenzeit I. Da man dem Schwein in den nächsten 30 Minuten keine weitere Aufmerksamkeit widmen muss, sollte sich der bereits durstige Herr Heckmann an

dieser Stelle ein Seidl gönnen. Nach der Ofenzeit I wird nun das Schwein gedreht, und zwar in der Weise, dass jetzt die Schwarte in der Rein oben zu liegen kommt. Es beginnt nun die mindesten 30-minütige Ofenzeit II (Kein Übergießen mehr!). Grundsätzlich kann die Garzeit mit einer Stunde pro Kilo Fleisch berechnet werden. Meine liebe Schweigermutter fügt aber immer hinzu: „A oide Kua(oder auch Sau) braucht hoid a wengal länger“. Während dieser Ofenzeit II steht es Herrn Heckmann frei sich ein weiteres Seidl oder aber auch ein Glas Wein zu genehmigen. Nach



www.heckmannkocht.at

der Ofenzeit II wird das Schwein dem Ofen entnommen und der Bratensaft(d' Saftl) wird mit Suppenwürfel und Salz finalisiert. In dieser mindestens zweistündigen Kochzeit sollte es ihm gelungen sein Knödel und Kraut in ausreichender Menge gekocht und den Tisch gedeckt zu



→ EIN ECHTER FETTLECK

haben. Zum Mahl empfehle ich einen jungen und reschen Welschriesling aus der Steiermark(eh kloar.). Nach dem Verzehr der Sau wird aus medizinischen Gründen die Einnahme eines Stamperl Hochprozentigem dringend empfohlen. Lieber Herr Heckmann, alles Gute zum Geburtstag und ich wünsche ein gutes Gelingen mit dem Almofenbratl...

...und is des söba Bratl mochn zu viel Orbeit, kummans afoch zu mir auf die Hüttn,

Norbert

Weisse Mousse au Chocolat von Michaela Kraus

Dafür brauchst du Folgendes: 30 dag weiße Schokolade, 5 Blatt Gelatine, 4 cl Contreau, (wenn Du gerne kostest natürlich ein bisschen mehr ;-), 2 ganze Eier, 2 Dotter, 1/2 l Schlagobers.

Die Zubereitung ist gaaanz einfach:

Schokolade schmelzen, Gelatine im erwärmten Contreau aufweichen lassen, Schokolade und Eier (inkl. Dotter) einrühren, Schlagobers schlagen und darunter heben, Kalt stellen.



Auf Fruchtspiegel oder leicht angewärmten Waldbeeren (mit einem Schuss Schnaps/Likör) servieren.

Gutes Gelingen!!



www.heckmannkocht.at

Böfflamott mit Bayrisch Kraut von Jürgen Lechfellner

0,2l Rotweinessig, 0,5l Rotwein, 1TL Senfkörner, 1TL Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 1 TL Nelken, 900g Rinderschmorbraten, 100g Suppengrün, 1 Zwiebel, 20g Butterschmalz, 1/8 l Fleischbrühe, 20g Schweineschmalz, 1TL Zucker, 20g Mehl, 500g Weißkohl, 1 Zwiebel, 20g Butter, 1TL Zucker, Kümmel, 5 EL Weißwein, Pfeffer, Salz, 3 Semmelknödel.



Böfflamott mit Bayrisch Kraut ist ein altes Rezept, welches ursprünglich vom französischen Gericht Boeuf à la mode abstammt und wurde wahrscheinlich von französischen Soldaten zu Zeiten Napoleons nach Bayern gebracht. Im Laufe der Zeit hat sich das Gericht dann gewandelt und sich der herzhaften bayrischen Küche angepasst. Am besten verwendet man Rinderschmorbraten aus der Schulter / Bug und lässt das Fleisch mindestens 2-3 Tage in der würzigen Rotweinbeize ziehen. Dadurch wird der Rinderschmorbraten besonders zart und erhält den typischen Geschmack von Sauerbraten. Für die Beize Rotweinessig und Rotwein in einen

Suppentopf füllen und mit Senfkörnern, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Nelken würzen. Die Beize einmal aufkochen, da sich die Gewürze so besser entfalten können. Rinderschmorbraten in eine Schüssel legen und mit der abgekühlten Beize begießen. Einen Teller auf die Schüssel legen und den Rinderschmorbraten im Kühlschrank mindestens 2-3 Tage ziehen lassen. Für die Zubereitung von Böfflamott mit Bayrisch Kraut zunächst frisches Suppengrün putzen und in kleine Würfel schneiden. Eine Zwiebel pellen und klein würfeln. In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen. Den Rinderschmorbraten aus der Beize heben und gut trockentupfen, damit es beim Anbraten nicht spritzt. Die Beize aufbewahren. Rinderschmorbraten im heißen Fett auf hoher Temperatur ringsum kräftig anbraten. Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren. Rinderschmorbraten aus dem Schmortopf heben und auf einen Teller legen. Das vorbereitete Gemüse in dem Bratenfett leicht anrösten. Das Gemüse mit ca. 1/8 Liter der Rotweinbeize ablöschen und Fleischbrühe zufügen. Den Rinderschmorbraten auf das Gemüse legen und den aufgefangenen Fleischsaft ebenfalls dazu gießen. Einen Deckel auflegen und den Rinderschmorbraten ca. 90 Minuten auf niedriger Temperatur schmoren. Wenn der Schmorbraten fertig ist, hebt man ihn aus dem Schmortopf und wickelt ihn in Alufolie ein. Den Schmorbraten bei 50° im Backofen ruhen lassen. So kann sich der Fleischsaft vor dem Anschneiden gleichmäßig im Braten verteilen und das Fleisch bleibt saftig. Für die Sauce Schweineschmalz in einem kleinen Topf oder einer Stielkasserolle auslassen und unter Rühren



Guten Appetit - bon appetit - dobar apetit - smacznego - bil hana wish shifa' - Smaaklike ete! Lekker eet!

www.heckmannkocht.at

mit einem Schneebesen einen leicht gehäuften Teelöffel Zucker darin karamellisieren. Sobald der Zucker braun wird, die Temperatur auf niedrigste Stufe stellen und Mehl zufügen. Dabei kräftig mit dem Schneebesen rühren. Die Mehlschwitze mit ca. 1/4 Liter Schmorflüssigkeit aus dem Schmortopf ablöschen und dabei weiterrühren. Die Sauce nach Geschmack evtl. noch mit wenig Rotweinbeize, Zucker, Pfeffer und Salz nachwürzen. Den Braten in Scheiben schneiden und in der Sauce warmhalten. Für das Bayrisch Kraut zunächst die äußeren Blätter vom Weißkohl entfernen. Weißkohl zuerst in dicke Scheiben, dann in Rauten, wie oben auf dem Bild zu sehen, schneiden. Zwiebel pellen und in kleine Würfel schneiden. In einem Edelstahltopf Butter auslassen und Zwiebelwürfel darin leicht anbraten. Zucker und Kümmel zufügen und die Zwiebelwürfel leicht karamellisieren lassen. Kleingeschnittenen Weißkohl zufügen und kurz mitbraten. Bayrisch Kraut mit Weißwein ablöschen und auf mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren mit dem Kochlöffel in ca. 5-10 Minuten weich dünsten. Bayrisch Kraut mit Pfeffer und Salz würzen. Semmelknödel nach Anleitung in kaltem Wasser einweichen, zum Kochen bringen und in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Man kann die Semmelknödel aber auch selber zubereiten. Böfflamott mit Bayrisch Kraut auf Tellern anrichten und Semmelknödel oder Petersilienkartoffeln dazu servieren.



***Es wird mit Recht ein guter Braten
Gerechnet zu den guten Taten;
Und daß man ihn gehörig mache,
Ist heute männliche Charaktersache.
Ein braver Bursch braucht dazu
Mal, erstens, reine Seelenruh,
Daß bei Verwendung der Gewürze
Er sich nicht hastig überstürze.
(abgewandelt nach Wilhelm Busch)***



www.heckmannkocht.at

Eierschwammerlgulasch von Rudi Schwarz



4 Handvoll Eierschwammerl, 1 große Zwiebel, 1 bis 2 Knoblauchzehen, edelsüßes Paprikapulver nach Geschmack, Schuss Balsamico, Schlagobers, etwas klare Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer, Butter

Geputzte Eierschwammerl in zerlassener Butter in einer Pfanne leicht andünsten. Schwammerl abseihen, den Sud zur Seite stellen.

Nochmals Butter zerlassen, fein gehackte Zwiebel und Knoblauch nach Geschmack darin hell anschwitzen, paprizieren und mit einem Schuss Balsamico ablöschen. Mit dem Schwammerlsud und der Suppe aufgießen. Leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und - falls erforderlich - mit etwas Mehl oder einem Rahm´gmachtl binden. Pürieren und mit Schlagobers verfeinern. Schwammerl in die fertige Soße geben und kurz durchziehen lassen. Mit Semmelknödel servieren. Gutes Gelingen!

SPARGEL ANDALUSISCH - HAPPY JACK von Jakob und Gertrude Raab



Geht watscheneinfach, schnell und schmeckt riesig!

Lieber Georg, besorge dir *1 kg Grünspargel*(der Grand Vert ist diesbezüglich unschlagbar!) und *ca. 1/2 kg kleine Cherry- Tomaten*. *8 Zehen Knoblauch, weiters Olivenöl und Butter, Salz und Pfeffer, Basilikum, sowie Parmesan.*

Spargel waschen, in ca. 2,5 cm Stücke schneiden, die Tomaten halbieren, Parmesan nach Gutdünken grob reiben. Jetzt machst du eine große Pfanne heiß, erhitzt Olivenöl und Butter, röstet den Spargel durch, gibst alle Gewürze dazu. Bevor aber der Spargel ar-

dente ist, kommen die halbierten Tomatenstücke in die Pfanne hinein. Alles durchrühren. Dann servierst du diese leichte Vorspeise mit Weißbrot und vergiß nicht auf den Parmesan!

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark



SELLERIESCHAUMSÜPPCHEN MIT CROUTONS von Christian Mooslechner

Rezept für 4 Personen

Zutaten: 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 400 g Knollensellerie, 2 EL Butter, 100 ml trockener Weißwein, 500 ml Hühnerfond, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer, 2 Scheiben Toastbrot, 4 EL Olivenöl, Salz, 1 EL Trüffelöl, 30 g kalte Butter, 2 EL geschlagene Sahne, frittierte Staudensellerieblätter



Zubereitung: Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Sellerie darin andünsten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, alles kurz aufkochen lassen und die Sahne zugeben. Die Suppe bei mittlerer Hitze offen ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann mit einem Zauberstab pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Einlage das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldgelb rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Die Suppe kurz vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen lassen und mit dem Trüffelöl verfeinern. Die Butter in Würfel schneiden und mit der geschlagenen Sahne unter die Suppe rühren. Die Suppe mit dem Zauberstab schaumig aufmixen und auf Teller verteilen. Zuletzt die Croûtons als Einlage hinein geben. Die Suppe nach Belieben mit frittierten Staudensellerieblättern garnieren.

*Der Gast bestellt in dem Gourmet - Restaurant ein Steak:
"Schön abgehangenes Fleisch. Nicht zu dick, nicht zu dünn,
viel Zwiebeln. Das Fett bitte abschneiden."
Meint der Ober: "Und welche Blutgruppe soll das Rind haben?"*



www.heckmannkocht.at

BÄCKEOFFE von Thomas Gierlinger



Zutaten:

500 g Schweineschulter oder -nacken, 500 g Lammschulter,
500 g Rind-Schulterstück, 5 Zwiebeln, 1 kg Kartoffeln,
2 Karotten, 2 Lauch, 1 Sellerieknolle (zerkleinert),
2 Lorbeerblätter, 1 Tl. Geriebenen Thymian, 2 Nelken,
6 Wacholderbeeren, 2 Knoblauchzehen, 1 l Weisswein PINOT
BLANC, Salz, Pfeffer,

Zubereitung:

Aus 2 Zwiebeln, den Karotten, dem Lauch, der Sellerieknolle, den Lorbeerblättern, dem Thymian, den Nelken, den Wacholderbeeren, den Knoblauchzehen, dem Weisswein und Salz und Pfeffer eine Marinade bereiten. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und 24 Stunden in die Marinade legen. Am andern Tag die restlichen Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Topf schichtweise mit Kartoffeln, Fleisch, Zwiebel und Gemüse aus der Marinade füllen. Marinade angießen. Deckel auflegen und 2 - 2,5 Stunden im Backofen garen. Besitzt man keinen festschliessenden Topf, füllt man eine feuerfeste hohe Form mit dem Gericht und verschliesst sie mit Brotteig. Der Bäckeffe wird im Topf auf den Tisch gebracht. Als Beilage passt grüner Salat.

Weinempfehlung: Pinot blanc oder Pinot Noir

Das Gericht soll Herrn Heckmann einerseits an seine Verkäufertätigkeit in Frankreich erinnern. Andererseits soll das Gericht als Symbol stehen für das menschenverbindende Strassburg. Denn als er vergangenen Herbst nach Strassburg kam, und wir gemeinsam einen Aperitif im Maison Kammerzell tranken - wie kann es anders sein - trifft Hr. Heckmann auch fern ab von zu Hause zufällig am Nebentisch einen guten alten Bekannten...



- Eet smakelijk - appetite bom - god appetitt - Bonan apetiton - Oprostite - Gero apetito - selamat makan

www.heckmannkocht.at

Gefüllte Ravioli von Franz und Gerlinde Gleiss

Teig für 4 Personen: 330 g griffiges Mehl, 2 Eier, Prise Salz,

1 Schuss Olivenöl, etwas Wasser, Füllungen der Ravioli nach Belieben.

z.B. Frischkäse/Ricotta mit Kräutern oder Spinat, Champion, Zwiebel, Schinken.

Süsse Variante ½ Mozartkugel oder After Eight

Zubereitung:

Nudelteig dünn ausrollen, Füllung platzieren, am Rand mit Ei bestreichen zweite Nudelplatte drüberlegen und zusammendrücken, Ravioli entweder ausstechen oder mit Teigrad ausrollen, in Salzwasser max. 3 – 4 min. kochen.

Anrichtungsvorschlag:

Schuss Olivenöl, mit geriebenem Parmesan und Basilikumdekoration,

Süsse Variante: Schokolade-, oder Beeren-, oder Vanillesauce

Getränkempfehlung: Rosewein: Rosa Rosa von der Fattoria LaVialla, Toskana, Castiglion Fibocchi.

http://www.lavialla.it/de/Home_DE.asp

ANEKDOTE aus der gemeinsamen Arbeit:

Dienstreisen mit Georg sind immer ein Erlebnis; Egal wo es hingeht – Georg kennt die kulinarischen Hot Spots. So kam es, dass wir auf einer Rückfahrt vom Büro Laibach in der Südsteiermark bei Welschriesling und Mangalzaspeck mit Pflaumen eine erschöpfende Pause einlegen mussten.



www.heckmannkocht.at

Lieber Georg,

In Erinnerung an unseren Nigella Lawson Abend wollen wir das Rezept für die

Slow roasted aromatic shoulder of pork oder Das 24-Stunden-Schwein + Creamy Potato Gratin für dein Kochbuch beitragen.

Gutes Gelingen!!!

Veronika & Wolfgang Mitterdorfer

Das 24-Stunden-Schwein:



Zutaten: Schweinsschulter, eingeschnitten, 6 Zehen Knoblauch, ca. 1,5 cm frischer Ingwer, 2 frische rote Chillies oder ersatzweise 1 Teelöffel getrocknete Chillies, 3 Esslöffel Olivenöl, 4 Esslöffel Sherry- oder Reissessig

Die Schulter dauert 24 Stunden um fertig zu garen, doch das ist kein Grund zur Beunruhigung, denn für etwa 23 Stunden und 55 Minuten kannst du sie alleine im Rohr lassen. Und euer Haus riecht danach wie ein Zuhause riechen sollte!!

Also, Backofen auf die heißeste Stufe stellen. Die Schulter mit der Haut nach oben in einen hitzefesten Bräter legen. Im Mörser Knoblauch und Ingwer zerreiben, Chili-Flocken, einen Esslöffel Öl und zwei Esslöffel Essig einrühren. Mit den Fingern die Paste auf und vor allem in die eingeschnittene Haut der Schulter einreiben. Aber Achtung darauf, was du danach mit deinen Fingern machst J !

Nun die Schulter für 30 Minuten, Haut nach oben, in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit im Mörser oder in der Schüssel, in dem die Paste gemischt wurde die verbleibenden zwei Esslöffel Öl und Essig vermischen. Wenn das Schwein seine halbe Stunde im Rohr hatte, rausnehmen und den Ofen auf 110 ° C zurückdrehen. Nun die Schulter umdrehen, Haut nach unten.

Restliches, vermischtes Öl und Essig über die Unterseite der Schulter (die jetzt nach oben zeigt) gießen. Dann die Schulter wieder ins Rohr geben (110 ° C) und dort für 23 Stunden



ete!Lekker eet - Dobar tek - Dobrou chue - Hyvaa ruokahalua - Jo etvagyat - Labu apetiti - L-ikla t-tajba

www.heckmannkocht.at

belassen (eigentlich könntest du sie auch länger lassen, eine der Freuden an diesem Gericht ist, dass du es eigentlich nicht zu lange drinnen lassen kannst). Wie auch immer, nach 23 Stunden oder 30 bis 40 Minuten bevor du sie tatsächlich essen willst, schaltest du den Ofen wieder auf die höchste Stufe und drehst die Schulter wieder mit der knusprigen Seite (Krusper!!) nach oben. Gib die Schulter zurück in den Ofen für 30 Minuten, in dieser Zeit wird sie heiß und knusprig. Wenn noch nicht knusprig, dann kannst du ihr ruhig 10 weitere Minuten geben. Aber Achtung, dass sie nicht schwarz wird!! Natürlich kannst du auch mit einem Gas-Flambierer nachhelfen.



Ganz nach Geschmack kannst du die Schulter dann tranchieren, am besten entlang der eingeschnittenen Kruste.

Creamy Potato Gratin von Veronika & Wolfgang Mitterdorfer

Zutaten:

2 kg Allzweck-Kartoffeln, 2 Tassen Vollmilch, 2 Tassen Sahne, 1 Zwiebel, geschält, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 1 EL Salz, etwa 1/4 Tasse ungesalzene Butter



Heize den Backofen auf 250 Grad C. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, weder besonders dünn noch besonders dick (ca. 1cm), dann in einen großen Topf mit der Milch, Sahne, Zwiebel, Knoblauch und Salz geben. Zum Kochen bringen und sanft köcheln lassen, bis sie beginnen, etwas weich zu werden (doch ja nicht zerfallen lassen!) Die Pfanne könnte dann ein bisschen zum Schrubben sein J, aber das ist es wert.

Nimm dann ein bisschen Butter und fette einen großen Bräter ein. Dann das Milch- und Kartoffel-Gemisch hineingeben. Die restliche Butter in Flocken oben drauf verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten oben anbräunen. Dann den Bräter rausgeben und für 10 bis 20 Minuten stehen und ziehen lassen und dann servieren.



www.heckmannkocht.at

Spätzle nach Mühlviertler Art von Andreas Raffetseder



Für meine Käsespätzle bereite ich immer zuerst den Teig zu. Ich verwende doppelgriffiges Mehl, so werden die Spätzle kerniger. Ich gebe 400 Gramm Mehl und acht Eier mit einem Löffel Öl, einer Prise Salz und etwas geriebener Muskatnuss in eine Schüssel und rühre den Teig mit einem Kochlöffel, bis er möglichst zäh ist und Blasen wirft. Man soll den Teig 5 bis 10 Minuten bearbeiten, so wird der Teig zäh, das ist wichtig für Raffetseder Spätzle. Der Teig sollte dann noch zehn Minuten ruhen.

Die Flüssigkeit in meinem Rezept besteht fast ausschließlich aus Eiern. Man kann jedoch auch die Hälfte der Eier durch 200 ml

Wasser oder Milch ersetzen. Es gilt: Je fester der Teig, umso länger werden später die Spätzle.

In das Kochwasser gebe ich Salz und lege ein Lorbeerblatt und eine getrocknete Chilischote ein. Die lasse ich ziehen, damit sich der Geschmack auch etwas entfalten kann.

In der Zwischenzeit bereite ich gleich noch den Käse vor. Dazu reibe ich je 100 g Emmentaler und Bergkäse auf einer groben Reibe und schneide 50 g Romadur in kleinere Würfel.

Außerdem bräune ich zwei in Ringe geschnittene Zwiebeln in etwas Butter mit einer kleinen Prise Zucker goldbraun.

Jetzt kocht das Wasser und ich kann die Spätzle ins köchelnde Wasser geben, oder ich nehme eine Reibe und hoble den Teig hinein. Die Spätzle sollten einmal kurz aufkochen.



Wenn sie nach oben steigen, sind sie gar. Nun werden sie auf einem Sieb abgeseigt.

Nun gebe ich sie direkt in eine tiefe Pfanne, füge ca. 80 ml Brühe und den Käse dazu und erwärme das Ganze unter Rühren, bis der Käse Fäden zieht. Es sollte dabei aber nicht kochen. Zum Anrichten werden die braunen Zwiebeln darauf verteilt und etwas Schnittlauch darauf gestreut.

Vor dem Essen lobe ich das schöne Mühlviertel und die tüchtigen Mühlviertler mit deren Hilfe die voestalpine das wurde was sie ist: das beste Unternehmen !

Mahlzeit lieber Georg, alles Gute zum Geburtstag, viel Glück und Gesundheit

Andreas Raffetseder



www.heckmannkocht.at

Mühlviertler „Ruam-Fleisch“ von Gertrude und Johann Allerstorfer:

Seit nahezu 30 Jahren sind Georg und Johann nicht nur Kollegen in den verschiedensten Funktionen sondern darüber hinaus auch gute Freunde. Seit vielen Jahren reden wir darüber, dass uns Georg und Monika einmal in unserem bzw. im Haus der Eltern von Gertrude in Aigen Schlägl besuchen und wir etwas typisch Mühlviertlerisches auftischen. Es wollte bis jetzt nicht sein, wir hoffen, wir schaffen es trotzdem bis zur Pension von Georg, und das ist ja nicht mehr allzu fern. Das Gericht wissen wir schon: „Ruam-Fleisch“ mit Mehlknödel, Erdäpfel und Gurkensalat“. Eine Ruam ist eine gelbe Mühlviertler Krautrübe.



Wir brauchen für das Ruam-Fleisch:

1 kg Kaiserfleisch, 1 Krautrübe, Salz und Kümmel

Das Fleisch und die geschälte, in ½ cm dicke Scheiben geschnittene Rübe wird in einem großen Topf mit Salz und Kümmel in Wasser langsam 1 ½ Stunden gekocht.



Zum Ruam-Fleisch gehören staubige Mehlknödel. Mehliges Kartoffel werden im Erdäpfeldämpfer gekocht, geschält und mit dem Erdäpfelstampfer zerdrückt. Salzen, Mehl locker untermischen und nicht zu feste Knödel formen. In Salzwasser 10 bis 15 Minuten sieden lassen. Das Wasser sollte nicht kochen.



Mühlviertler Erdäpfel, unsere Lieblingsorte sind die Agria, und ein schmackhafter Rahmgurkensalat gehören auch dazu.

Als Getränk passt am Besten ein gutes Glas Most oder auch ein Glas leichtes, aber trotzdem typisch Mühlviertler Bier, wie zum Beispiel ein „Kristall Leicht“ von der Stiftsbrauerei Schlägl.



www.heckmannkocht.at

Sarmale mit Mamaliga (Robineau Claudia, rumänischer Genießertreff)

Mamaliga



4 cups Wasser, 1 cup Maisgrieß, Sonnenblumenöl

Maismehl vorher kurz anrösten, danach in kochendes Salzwasser (Öl) langsam einrühren (mit Schneebesen), 10 Minuten ziehen lassen oder sich wunde Hände rühren... funktioniert auch....



Sarmale (Krautwickel)

1 ganzer Sauerkraut Kopf (in gut sortierte türkischen oder kroatischen Spezialitäten Laden) (Interspar Sarma-Kraut, ist in Salzlake einige Monate eingelegt), 1/2 kg Faschiertes (Schwein und Rind gemischt), weißer Speck (Slanina), 1 große Zwiebel oder 2 kleine, 100 g Reis (nur gewaschen/roh, oder halbgekocht), 1 EL Paprikagewürz (süß), Salz, Pfeffer, Packerl Sarmale Gewürz (kann aus Rumänien angeliefert werden), 2 Lorbeerblätter, Tomatenmark, Weißwein



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in ganz kleine und feine Würfel schneiden. Das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln, dem Reis, den Kräutern und den Gewürzen gut miteinander



Beftem- Mire - dobar apetit – smacznego - bil hana wish shifa' - Smaaklike ete!Lekker eet - Dobar tek -

vermischen. Nun müssen die einzelnen Blätter vom Sauerkraut vorsichtig runtergezogen werden. Je nachdem wie salzig das Kraut ist, nochmal mit kaltem Wasser abspülen. Die großen Blattvenen des Sauerkrautblattes mit einem scharfen Messer glatt schneiden. Ein einzelnes Sauerkraut - Blatt auf die flache Hand nehmen. Circa 1 Esslöffel von der Hackmasse in die Mitte geben und anschließend zusammenrollen. Auflaufform mit in dünne Scheiben geschnittenen Slanina (weißer Speck) auslegen, die Sarmale auflegen, restliches Kraut klein schneiden, Sarmale bedecken, wieder eine Schicht Sarmale und darauf wieder Krautschnipsel legen. 3 Löffel Tomatenmark und Weißwein, Wasser mischen, über Sarmale und Kraut leeren, sodass Sarmale bedeckt sind. Deckel drauf, oder Alufolie und bei 170/180 Grad Ober-Unterhitze ca. 2 -2,5 Std. kochen. (testen ob Reis innen gegart ist), falls nicht noch ½ Std. bis 1 Std. zugeben. Wenn das Wasser anfängt zu kochen, noch zwei Lorbeerblätter dazugegeben. Wenn das Wasser verdampft, etwas Wasser nachgießen. Die **Sarmale** werden heiß serviert

Hinweis: Sarmale ist eins der bekanntesten rumänischen Gerichte. Insbesondere im Winter werden Sarmale gerne gegessen. Aber auch zu Ostern, Silvester oder auf Hochzeiten und Kirchweihen.



www.heckmannkocht.at

Eine Auswahl aus unserem Tapas-Angebot im Rahmen eines Genießer-Abends:

Viel Genuss beim Nachkochen!

Lachs in Mojo - Sauce von Silvia Neuweg & Walter Schickmaier



Zutaten für 8 Personen

4 frische Lachsfilets (750g), Salz u. Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 1 frischer Zweig glatte Petersilie zum Garnieren

Mojo-Sauce:

2 Knoblauchzehen, 2 TL Paprikapulver, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 5 EL natives Olivenöl extra, 2 EL Weißweinessig, Salz

Zubereitung: Für die Sauce Knoblauch, Paprikapulver und Kreuzkümmel im Mixer 1 min. sehr fein hacken und gut mischen. Bei laufendem Gerät 1 EL Olivenöl tropfenweise zugeben, danach das Gerät ausschalten und die Masse von den Wänden herunterschaben. Wieder bei laufendem Gerät das restliche Öl in einem dünnen gleichmäßigen Strahl zugießen und zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Den Essig zugeben und 1 min. untermischen. Die Sauce mit Salz abschmecken.

Lachsfilet jeweils quer halbieren und dann längs in 2 cm dicke Stücke schneiden, restliche Gräten entfernen. Die Fischstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Die Fischstücke darin unter gelegentlichem Wenden je nach Dicke 10 min. bräunen, dabei einmal wenden.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit etwas Mojo-Sauce beträufeln und mit Petersilie garniert heiß servieren. Die restliche Sauce in einer kleinen Schale dazu reichen



www.heckmannkocht.at

Limettengarnelen von Silvia Neuweg & Walter Schickmaier

Zutaten für 6 Personen

4 Limetten, 12 rohe Riesengarnelen, 3 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 1 Schuss trockener Sherry, Salz und Pfeffer, 4 EL frisch gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Schale von 2 Limetten abreiben und die beiden Limetten auspressen. Die restlichen 2 Limetten in Spalten schneiden und beiseite stellen.



Die Beine der Garnelen entfernen, Schalen und Schwanzenden intakt lassen. Die Garnelen am Rücken entlang einschneiden und den dunklen Darmfaden entfernen. Die Garnelen kalt abspülen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

Das Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin 30 sec. anbraten. Die Garnelen zugeben und unter gelegentlichem Rühren 5 min. braten, bis sie rosa werden und sich krümmen. Limetten, Limettensaft und Sherry zugeben und gut mischen.

Die Garnelen auf Tellern anrichten, nach Geschmack salzen und pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Die Garnelen sehr heiß servieren. Dazu die Limettenspalten zum Beträufeln reichen.



www.heckmannkocht.at

Somlauer Nockerl von Marcel Egger



Schwierigkeitsgrad: „etwas Übung erforderlich“

Zum Vorbereiten: 100g Rosinen, 3 EL Rum

Helle Biskuitmasse: 4 Dotter, 20 g Zucker, 1 Packung Vanillin-Zucker, 1 Packung Aroma-Zitronenschale, 4 Eiklar, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 70 g glattes Mehl

Dunkle Biskuitmasse: 4 Dotter, 20 g Zucker, 1 Packung Vanillin-Zucker, 1 Packung Aroma-Zitronenschale, 4 Eiklar, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 70 g glattes Mehl, 1 EL gesiebt Kakaopulver

Vanillepudding-Füllung: 2 Packungen Vanille-Geschmack, 1 l Milch, 100 g Zucker, 2 aufgeschnittene Bourbon-Vanilleschoten, 50 ml Rum

Zum Bestreuen & Beträufeln: 80 g geriebene Walnüsse, 100 ml Rum (38% Alkoholgehalt sollte reichen)

Schokosoße: 150 g Kochschokolade, 50 g Kakaopulver (ungesüßt), 200 g Zucker, 250 ml Wasser, etwas Rum, 1 EL Honig



Zum Servieren: ¼ l Schlagobers, 1 Packung Bourbon-Vanille-Zucker, 1 EL Zucker

Rosinen mit Rum in ein Twist-Off-Glas geben und etwas schütteln. Ca. 3 Std. stehen lassen.

Für die helle Biskuitmasse Dotter, Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee zur Dottermasse geben. Das Mehl darüber sieben und einrühren.

Das Biskuit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei ca. 200°C rund 8 Minuten backen. Für die dunkle Biskuitmasse, Dotter, Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee zur Dottermasse geben.



smakelijk - appetite bom - god appetitt - Bonan apetiton - Oprostite - Gero appetito - selamat makan - Ka

www.heckmannkocht.at

Das Mehl mit Kakao mischen, darüber sieben und unterheben. Das Biskuit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei gleicher Herdeinstellung wie das helle Biskuit backen. Die ausgekühlten Biskuitplatten in der Breite halbieren. Ein helles Biskuit in eine Auflaufform (20 x 29 cm) legen und mit etwas Rum beträufeln. Für den Pudding Puddingpulver mit Milch und Zucker und den Vanilleschoten nach Packungsanleitung zubereiten. Die Vanilleschoten nach dem Kochen entfernen. 1/3 vom Pudding gleichmäßig auf das Biskuit streichen. 1/3 der Walnüsse auf dem Pudding verteilen und mit 1/3 der Rum-Rosinen bestreuen. Eine dunkle Biskuitplatte einlegen und mit etwas Rum beträufeln. Diesen Vorgang wiederholen und mit dem dunklen Biskuit abschließen. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Schokosoße Schokolade, Kakao, Zucker und Wasser unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und Rum und Honig einrühren.

Schlagobers mit Vanille-Zucker und Zucker halbfest aufschlagen.

Mit einem Löffel aus der Somlauermasse Nockerln abstechen und mit Schokosoße und Schlagobers servieren.

Lieber Hr. Heckmann!

Somlauer-Nockerl markieren für mich und meine Frau einen Wendepunkt. Als wir erfuhren, dass wir in Budapest landen könnten, war meine Frau anfangs skeptisch. Budapest klingt ad hoc weniger attraktiv als London, Zürich oder New York. Hr. Mooslechner lud uns aber klugerweise schon sehr früh auf ein ausgezeichnetes Mittagessen in Budapest ein ... und was soll ich sagen, die Somlauer Nockerl überzeugten uns.

Wie Sie sehen, haben wir die begehrte Süßspeise mittlerweile nachgekocht. Oder besser gesagt, meine Frau hat gebacken und ich spezialisierte mich aufs Essen. Seit meiner Bundesheerzeit in der Unteroffiziersküche der Kaserne Neulengbach ist mir die Lust am Kochen vergangen. Dafür kann ich uns im Ernstfall mit meinen Holzkochpantoffeln gegen feindliche Aggressoren verteidigen.

Alles Gute zum Geburtstag und lassen Sie es sich schmecken,

Marcel Egger



www.heckmannkocht.at

Überbackene Putenschnitzel mit Gemüsereis von Johann Schimpelsberger



4 große Schnitzel (vom Huhn oder der Pute), 400 g geriebener Käse (je nach Geschmack), 2 Eier, Mehl, Salz, Pfeffer, frischer Thymian, 4 EL Schlagobers, 200g Reis, Gemüse (Erbsen, Pilze), Butter, 200 ml Suppe,



Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Die Schnitzel waschen, salzen und pfeffern. Danach in Mehl und anschließend in Ei wenden. Zum Schluss im geriebenen Käse panieren. Die Schnitzel in eine Kasserolle schichten und den Schlagobers darüber verteilen. Den restlichen Käse und reichlich Thymian darüber streuen. Im Backrohr ca. 25 Minuten, aber jedenfalls bis der Käse schön braun wird, backen. Den Reis in Butter kurz anschwitzen, mit Suppe und etwas Wasser aufgießen, salzen und leicht köcheln. Nach ca. 5 Minuten das geschnittene Gemüse dazugeben und den Reis fertig kochen lassen.

Guten Appetit!

Dieses Gericht hat Tradition. Ich weiß nicht mehr genau wie lange bereits, aber sicher schon seit mehr als 15 Jahren, hat meine Frau Inge dieses Gericht für Alexandra und Mark Christian am 26. Dezember, wenn beide bei uns auf Besuch waren, gekocht. Bis heute wird es traditionell am 26. Dezember gekocht, nach dem Tod meiner Frau allerdings von den beiden zu Hause und ich komme auf Besuch zu ihnen.

Wer wirklich seine Gäste liebt, sich mit dem Essen Mühe gibt.



ete!Lekker eet - Dobar tek - Dobrou chue - Hyvaa ruokahalua - Jo etvagyat - Labu apetiti - L-ikla t-tajba

Baileys Torte mit Orangen-Bananen-Gelee von Claus Danninger

20 Biskotten (ca. 100 g),

Tränke: 70 ml Milch, 50 ml Baileys,

Schokoladecreme: 100 g Vollmilch-Kuvertüre, 4 Blatt Gelatine,

1 Ei, 100 ml Baileys, 250 ml Schlagobers,

Fruchtgelee: 500 ml Orangensaft, 70 g Kristallzucker, 350 g Bananen, 4 Blatt Gelatine



Boden einer Springform (24 cm) mit Frischhaltefolie überziehen. Für die Tränke Milch und Likör vermischen und ein wenig erwärmen. Biskotten nacheinander kurz in der Tränke wenden, abtropfen lassen und den Boden der Form damit auslegen. Für die Creme Kuvertüre in kleine Stücke brechen und über Wasserdampf schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei über Wasserdampf schaumig aufschlagen, Likör und geschmolzene Kuvertüre einrühren. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Creme auflösen. Schüssel vom Dampf nehmen, in kaltes Wasser stellen und die Creme mit einem Schneebesen weiterrühren, bis sie abgekühlt ist. Obers schlagen und unterheben. Creme in die Tortenform füllen und behutsam verstreichen. Torte mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 6 Stunden kühlen. Für das Fruchtgelee Orangensaft mit Zucker aufkochen. Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Orangensaft verrühren und ca. 4 Minuten weich kochen. Fruchtmischung mit einem Stabmixer pürieren und in eine Schüssel gießen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der warmen Fruchtmischung auflösen. Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Creme mit einem Schneebesen weiterrühren, bis sie abgekühlt ist. Torte aus dem Kühlschrank nehmen und die Folie entfernen. Fruchtmasse gleichmäßig auf der Tortenoberfläche verstreichen. Torte nochmals ca. 3 Stunden kühlen. Torte mit einem kleinen Messer vom Rand der Form lösen. Form öffnen, Tortenreifen abheben.



Genießen!



www.heckmannkocht.at

Siebenbürger Sauerbraten von Herta Schwarz



1 kg Rindsbraten salzen, pfeffern und beidseitig anbraten. Anschließend aufgießen und mit Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Zwiebel und Lorbeerblatt) im Schnellkochtopf weichkochen. Fleisch herausnehmen und in Schnitten schneiden. Mit der Suppe eine helle Einbrenn aufgießen und diese mit Essig, Salz und etwas Senf würzen und eine Soße bereiten. Die Soße wird mit etwas Rahm verbessert.

Dazu serviert man Makkaroni und Kartoffelschmarrn.

Erdäpfelsuppe von Berta und Richard Sacherl



1,2 kg mehlig Erdäpfel, 1 Bund Suppengemüse, 80 g durchgezogenen Bauchspeck, 1 Zwiebel, Knoblauch, 1 l Rindsuppe, Majoran, Kümmel gemahlen, 1 Becher Creme fraiche, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer

Erdäpfel schälen und großwürfelig schneiden. Suppengrün und Speck kleinwürfelig schneiden. Zwiebel, Knoblauch in Butter anrösten, Speck hinzugeben und mitrösten. Erdäpfel und Gemüse dazugeben, mit Suppe aufgießen, Majoran und Kümmel dazugeben und ca. 25 Minuten schwach kochen lassen. Creme fraiche und Mehl verrühren und in die Suppe unterrühren und Suppe bei geringer Hitze ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



www.heckmannkocht.at

Gebackene Zwetschkenknödel von Berta und Richard Sacherl

Ein halbes Kilo Zwetschken entkernen und mit Zimt-Zuckermischung füllen. 1 kg mehligke Kartoffel kochen und heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und mit 2 Eier, ca. ¼ kg Mehl, 40 g Butter, Prise Salz, Prise Muskat zu einem geschmeidigen Kartoffelteig kneten. Rolle formen und von der Rolle kleine zwetschkengroße Stücke abschneiden und die Zwetschken in den Teig einpacken und Knödel formen. Knödel in gebutterte Pfanne schichten und im Backrohr ca. 30 Minuten backen (bei 170 Grad).



¼ Liter Schlagobers, 50 g Feinkristallzucker und 2 EL Rum verrühren.

Knödel nach Beendigung der Backzeit aus dem Rohr nehmen und mit der Schlagobersmischung übergießen.

Knödel nochmals für ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Verfeinerung mit Butter-Weißbrösel

150 g Semmelbrösel, 100 g geriebene Haselnüsse, 3 EL Kristallzucker, 100 g Butter, Zimt

Butter erhitzen, Brösel und Haselnüsse dazugeben und goldgelb rösten, dann Zucker und Zimt dazugeben. Gebackene Knödel aus dem Rohr nehmen, portionsweise anrichten und mit Nussbrösel und Staubzucker bestreuen.

Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele.

Sprichwort aus Tadschikistan



www.heckmannkocht.at

Gefüllte Zwiebeln (Cipolle Ripiene) von Monika Lindes

für Georg - den begeisterten Koch und Gourmet !



Zutaten für 6 Personen

5 mehlig Kartoffeln, 6 sehr große Zwiebeln, Olivenöl,

500 g gemischtes Faschiertes, Petersilie, 4 Eier, 100 g geriebener Parmesan, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Geschälte Kartoffeln kochen – abkühlen lassen.
Inzwischen die Zwiebeln schälen und in reichlich
Salzwasser 25 – 30 Minuten kochen. Abkühlen und dann

längs halbieren – aushöhlen, sodass halbrunde Schiffchen entstehen, die man einzeln auflegt.
1 rohe Zwiebel fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten, das Faschierte dazugeben und
anbraten. Die gegarten Kartoffeln zerdrücken, mit Petersilie und den Eiern, etwas Salz,
Pfeffer, Parmesan und Semmelbrösel dazumischen, dass eine trockene Masse entsteht. Die
Zwiebelschiffchen mit der Masse füllen, auf eine geölte Auflaufform setzen, mit Olivenöl
beträufeln und mit Semmelbrösel bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei etwa 180 Grad auf der
mittleren Schiene etwa 25 Minuten garen, bis die Zwiebeln Farbe annehmen.

Sofort servieren !

Tipp: Diese delikate Vorspeise kann man auch als Hauptgericht mit Weißbrot und Salat
essen. Außerdem schmeckt (falls etwas bleiben sollte) auch am nächsten Tag noch sehr gut !

Getränketipp: Prosecco passt hervorragend zu dieser außergewöhnlichen italienischen
Speise.



selamat makan - Kakain na - Guten Appetit - bon appetit - dobar apetit – smaczno - bil hana wish shif

Räucherlachs-Mus mit Sesamgebäck (4 Portionen) von Inge Weber

Zutaten: 30 dag Räucherlachs (in Scheiben geschnitten), 3 Blatt Gelatine, 20 dag Creme fraiche, Wermuth (hell, trocken), Pfeffer, Öl.

Vier niedrige Förmchen oder Kaffeetassen (Inhalt ca. 1/8 l Wasser) dünn mit Öl ausstreichen, mit Frischhaltefolie auskleiden und mit ca. 12 dag der Lachsscheiben auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Restlichen Lachs klein schneiden und fein pürieren. Lachsmus mit Creme fraiche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Wermuth würzen. Gelatine gut ausdrücken, mit wenig Lachsmus über Wasserdampf schmelzen, rasch mit dem restlichen Mus vermischen. Lachsmus in die Förmchen füllen und mit Frischhaltefolie zudecken. Zum Festwerden ca. 3 Stunden kühlen. Mit Garnele und Limette garnieren.



Sesamgebäck

Ca. 20 dag Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten. Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen, mit 1 verquirltem Dotter bestreichen und mit ca. 2 EL Sesam bestreuen. Teig in Rhomben oder Rechtecke schneiden, auf das Backblech legen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten backen. Gebäck aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.



www.heckmannkocht.at

Eschbonkoh und a Rahmsupp'n von Ulla Horschitz

Rahmsupp'n 20 – 30 dag altes Schwarzbrot, 1/8 l Sauerrahm, 3/4 l kochendes Wasser

Schwarzbrot feinblättrig schneiden und mit 3/4 l kochendem Wasser überschütten, Salz dazugeben und zugedeckt ziehen lassen. (Keinesfalls kochen lassen!) Fein versprudeln und Rahm dazugeben.

Eschbonkoh 10 dag Schweineschmalz, 1 kg Erdäpfel, etwas Salz, eine halbe Zwiebel, etwas Butter

Schweinefett in Pfanne erhitzen, Zwiebel dazugeben (glasig!), sofort rohe Erdäpfel und Salz dazugeben. Das Koh ordentlich durchmengen, dann ohne weiteres Rühren braun anbraten lassen. Vorsichtig umrühren, bis Erdäpfel gar sind. Mit etwas Butter Geschmack verfeinern.

(Holzknechtspeise, einst auf offenem Feuer zubereitet)

Georg zum Runden – kurz gefasst !

Den Eltern Heckmann – Erstgeborener, mit Bruder Anton – Jugendzeit, an der Uni – Studiosus, die Herzdame – früh gefreit. In Offtering – ein Heim geschaffen; mit Frau und Sohn – das kleine Glück, im Job – sehr bald schon steil nach oben, den Blick – nach vorwärts und zurück. Die Wurzeln – dort im fernen Ruma bewusst gelebt – so manchen Brauch. Schicksalsschläge – toll gemeistert, auf Harmonie bedacht wohl auch.

Zum Opa dann – vom Sohn befördert. Schon längst Familienoberhaupt. Gern auf Reisen – gern zu Hause, zum Chefkoch – gleichfalls avanciert, im Dezember – Schwein geschlachtet; Schwartlmag'n, Bratwurst, Schinken – am Weihnachtstisch sodann serviert. Weihnachtskekse, viele Sorten, wie Mutter – früh – daran gedacht, an nahe und an ferne Lieben – für sie auch zum Geschenk gemacht. So vergehen halt die Jahre – in Windeseile – eilt die Zeit, und es ist wohl kaum zu glauben – **Georg, Du bist 60 heute!**

Lieber Georg, bleib so wie Du bist!

- Als treu sorgender Familienmensch, als fairer Chef, als guter Nachbar und als Vereinsfreund!

Bleib gesund und guter Dinge bis zum Hunderter!



apetiti – L-ikla t-tajba - Ha kuu macaanaato – Chuc ngon miÇng – Verdi ter ad godu - Selamat makan- e

www.heckmannkocht.at

Quitten mit Sahne die Lieblingsnachtspeise von Kemal Bozyigit

Zutaten (für 4 Portionen): 300 g Zucker, ½ Liter Wasser, 3 Nelken, den Saft einer Zitrone, 100 ml Sahne, 4 reife Quitten

Die Quitten schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Quitten müssen wirklich reif sein, sonst lässt sich das Kerngehäuse kaum aus dem festen Fruchtfleisch herauslösen. Die Kerne aufheben. Den Zucker in einem Topf mit dem Wasser einstreuen und kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Zitronensaft, die Nelken und die Kerne dazugeben. Die Quittenhälften in den Sirup legen und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Anschließend die Quittenhälften nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit dem Sirup übergießen und in der Mitte des Backofens etwa bei 180-200 °C garen, bis sie weich (ca. 30-40 Min.) und rötlich sind. Abkühlen lassen.



Die Quittenhälften mit der Rundung nach unten auf Dessert-Tellern anrichten. In die mittlere Aushöhlung etwas Schlagobers geben und mit Sirup (ohne Kern) übergießen.



Dörrpflaumen im Speckmantel von Margarita und Reinhold Hetzmanseder

mit Brötchen (Toast) geröstet, auf Gemüse und / oder Salat anrichten

Zutaten: 200 g Dörrpflaumen ohne Stein, 20 Stück Mandeln geschält, 20 Scheiben Bauchspeck, Zahnstocher

Dörrpflaumen mit Mandeln füllen. Speckscheiben um die Dörrpflaumen wickeln. In einer mit Öl eingepinselten Pfanne bei mittlerer Hitze braten (ca. 10 Minuten). Backblech oder Grill ist auch möglich. Am besten zuerst auf der Seite anbraten, an der das Ende des Specks angedrückt ist, dann hält es besser; einmal wenden. Zahnstocher in die Pflaumen stecken und sofort servieren.



Guten Appetit !



www.heckmannkocht.at

Kaninchen in Orangenrahmsoße von Luise Baumann



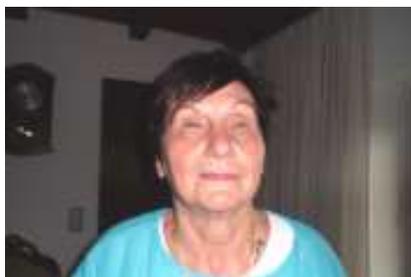
4 Kaninchenkeulen (hintere), 20 dag Hamburgerspeck, 1 Zwiebel, 4 – 5 Karotten, 2 – 3 Petersilienwurzel, schwarzer Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, ½ TL Thymian getrocknet, 1/8 l Rotwein

1/8 l heiße Fleischbrühe (aus Würfel), Salz, Butter, Schale ½ Orange, Saft einer Orange, ¼ l Obers, 1 EL Mehl, 1 EL Johannisbeergelee, Orangenscheiben zum Garnieren

Keulen leicht salzen und mit Speck umwickeln und in Butter anbraten. Zwiebel, Karotten und Petersilienwurzel schneiden, zum Fleisch geben und mitbraten (10 Minuten). Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben. Mit heißer Fleischbrühe und Rotwein aufgießen. Zugedeckt 40 – 50 Minuten schmoren lassen. Fleisch herausnehmen, Fäden und Speck abwickeln und warmstellen. Gemüse herausnehmen, durch ein Sieb passieren und wieder zum Saft geben. Etwas Obers und Mehl verquirlen, in die Soße rühren, 5 Minuten kochen lassen. Orangensaft mit Johannisbeergelee verquirlen, in die Soße geben, restliches Obers einrühren, erhitzen – soll nicht mehr kochen. Dazu passen Bandnudeln, Salat und ein Glas Rotwein.

Viel Spaß und gutes Gelingen – Luise

Mousse au Chocolat von Traudi Schuller



3 Dotter, 3 Schnee, 10 dag zerlassene Schokolade, 10 dag geriebene Schokolade, 10 dag geraspelte Schokolade, 1 Becher Obers geschlagen

Die Dotter verrühren, die zerlassene Schokolade beimengen, das geschlagene Obers, den Schnee und die geriebene Schokolade unterheben, mit geraspelter Schokolade verzieren und über

„Schnee“ und „kalt“ erinnern mich an die Ramsau, als wir an Georg`s 40. Geburtstag zu einer lustigen Pferdeschlittenfahrt eingeladen waren !



Geschmorter Schopf in Rotweinsoße von Tante Lotti

1 – 1 ½ kg Schopf in 2 – 3 cm dicke Scheiben, Salz, Pfeffer, Mehl

Für die Soße: *3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 6 Wacholderbeeren, 1 EL Zucker, 2 EL Tomatenketchup, Thymian und Rosmarinzweig, ca. 1 l Rotwein (oder halb Wein, halb Suppe), evtl. mit Maizena eindicken. Fleisch salzen und pfeffern, in Mehl wenden und beidseitig anbraten. In eine große Rein geben, mit Soße übergießen und bei ca. 170 Grad ca. 2 Stunden im Rohr schmoren.*

Soße: *Zwiebeln schneiden und anbraten, geschnittene Knoblauchzehen, Zucker und Ketchup kurz mitrösten, aufgießen und Gewürze dazugeben und kurz aufkochen.*

Schweinskoteletten nach Teufelsart von Tante Lotti

Die Koteletten werden wie üblich gebraten. Einige feingehackte Schalottenzwiebeln werden in ungefähr 3/10 l Weißwein aufgekocht, mit dem Saft von den gebratenen Koteletten vermischt, mit Cayennepfeffer und etwas Tomatenmark fertig gedünstet und etwas Mehlbutter gebunden und serviert.

Gutes Gelingen !

Prawns & Mushrooms with greetings from Jean and William Mason

An extremely easy and quick recipe for emergencies!

500 grams medium cooked shrimps – or mixed shrimps, prawns & seafood, 2 teaspoons butter, 1 teaspoon vegetable oil,

3 tablespoons dry sherry, 250 grams thinly sliced mushrooms,

¾ cup chicken or vegetable stock, ½ cup sour cream (room temp), 1 teaspoon chopped parsley, salt & pepper



Heat butter, oil & sherry in a frying pan, add mushrooms, cook on a medium heat for 5 minutes, stirring. Add stock, boil, reduce heat, simmer 5 mins. Add shrimps, simmer 5 mins.

* Remove from heat, stir in sour cream + parsley. Season

* can be prepared ahead of time to here



www.heckmannkocht.at

Nougatknödel mit Beeren von Hermine Himmelfreundpointner



25 dag Topfen, 1 Ei, Prise Salz, 5 dag griffiges Mehl, 3 dag Grieß, 2 dag Brösel

Fülle:

1 – 2 Stk. Milketten Nougat – je Knödel,

Marinierte Beeren:

500 g Beeren, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Staubzucker

Die Zutaten rasch zu einem Teig vermengen. Kurz rasten lassen, damit der Grieß etwas quellen kann. Den Teig etwas auseinander drücken, mit 1-2 Milketten Nougat (je nach gewünschter Größe) belegen und zu einem Knödel formen. In leicht kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten bei milder Hitze leicht ziehen lassen. Brösel in Butter goldbraun rösten, mit 1 EL Staubzucker vermengen und Knödel darin wälzen. Auf den marinierten Beeren servieren.

Georg Deine Kochkunst ist bekannt

sogar schon bis ins Marchtrenker Land

Du hast das Kochen schon längst studiert

Aber vielleicht Nougatknödel noch nicht probiert.

Gutes Gelingen wünschen Dir lieber Georg

Deine Freunde Ernst und Hermine

sowie Tina und Harry



smaczneho - bil hana wish shifa' - Smaaklike ete! Lekker eet - Dobar tek - Dobrou chue - Hyvaa ruokahal

Terrine mit frischen Erdbeeren von Liesi Ortner

400 g Qimiq, 120 g Topfen, 120 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 20 g Zitronensaft, 100 g Obers geschlagen, 200 g frische Erdbeeren

Qimiq glatt rühren. Topfen, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen. Geschlagenes Obers unterheben. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform 1/3 der Qimiq-Topfen-Masse einfüllen. Erdbeeren darauf legen und wieder mit der Qimiq-Topfen-Masse bedecken. Nochmals mit Erdbeeren belegen und mit dem Rest der Masse abschließen. Etwa 2 – 3 Stunden kalt stellen. Die Terrine auf einem Teller anrichten und mit frischen Früchten und Fruchtmus garnieren.

Das ist Ortner's Sommernachspeise. Im Winter gibt es „Heiße Liebe“. Himbeeren (eingefroren) werden heiß gemacht und auf Vanilleeis gegeben. Mit Schlag und Hohlhippen verzieren.



Wasserschnitten - von Hannelore Wözlmayr

1 alten großen weißen Wecken, 10 mittelgroße Zwiebel, in Ringe geschnitten

Palatschinkenteig: ½ l Milch, 2 Eier, Salz, 30 dag Mehl, Zwiebel bräunen: 1 EL Butterschmalz, dann soviel Öl dazu, dass man 10 Zwiebel bräunen kann.

Guß: ¼ l Rahm, 1 Becher Joghurt oder ¼ l Schlagobers,

¼ l Wasser erhitzen, Suppenwürfel darin auflösen, 1 EL Maizena und Salz dazu. Alles gut vermischen. Wecken in 1cm dicke Scheiben schneiden, in den etwas dickeren Palatschinkenteig tauchen und flach in siedendes gesalzenes Wasser legen – beide Seiten ca. 1 Minute kochen. Herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. In eine befettete Rein in 2-er Reihen die Brotscheiben einschichten. Die obere Schicht mit goldgelb gebratenen Zwiebeln belegen. Zum Schluss den Guss darüber verteilen. Ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen. Mit Salat servieren. Diese Speise kann auch als Beilage zu Fleisch serviert werden.



www.heckmannkocht.at

Faschierter Braten von Waltraud Breitwieser

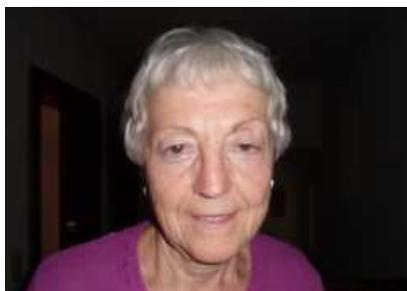


1 kg Faschiertes, 6 dag Thea, 1 feingehackte Zwiebel, 2 eingeweichte Semmeln, feingehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Ei

Zwiebel goldgelb rösten, Petersilie dazugeben und kurz aufschäumen lassen. Semmeln ausdrücken, mit den anderen Zutaten und dem Fleisch kräftig durchkneten und würzen. Einen Wecken formen, in eine Pfanne mit zerlassener Thea geben und etwa 1 ½ Stunden im Rohr braten. Eine schön glänzend braune Farbe erhält das Faschierte, wenn es nach ½ Stunde Bratzeit mit zerlassener Thea bestrichen und dann öfters mit dem Bratensaft übergossen wird. Gutes Gelingen und guten Appetit.

ES IST EIN TRAUM FÜR DIE FRAU, WENN DER MANN GUT KOCHEN KANN !

Mailänder Hendl von Maria Weber



4 Hühnerbruststücke, Salz, Brathendlgewürz, Paprikapulver, Butterschmalz zum Anbraten, 3 - 4 Tomaten, 1 Tasse Reis, 1 Tasse Wasser, 1 Suppenwürfel

Hühnernteile mit Salz, Pfeffer, Hendlgewürz und Paprika würzen. In heißem Butterschmalz rundherum anbraten.

Tomaten in Scheiben schneiden und den Boden eines beschichteten Topfes damit auslegen. Den Reis darauf verteilen, anschließend das Wasser dazugeben und den Suppenwürfel darüber zerbröseln. Abschließend werden die Hendlteile eingelegt. Den Topf zudecken und 30 Minuten am Herd dünsten. Nicht umrühren !



Eher muss man darauf achten, mit wem man isst und trinkt, als was man isst und trinkt.

Einsiedler Ofeturli mit „Ghackets und Bölle“ von Klothi Minichberger

Ofeturli

600 g Gschwellti, vom Vortag, geschält, 125 g Weißmehl, 50 g Butter, weich, 1 TL Salz, wenig Pfeffer, 120 g geriebener Sbrinz, $\frac{3}{4}$ dl Rahm, 1 Ei, verklopft, 200 g Zwiebeln, grob gehackt, wenig Pfeffer aus der Mühle, 75 g Speckwürfel



Kartoffeln grob reiben, Mehl, Butter, Salz und Pfeffer begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen. Masse in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 28 cm Durchmesser) verteilen, etwas andrücken. Für den Belag Käse, Rahm, Ei und Zwiebeln mischen, würzen. Masse auf den Kartoffelboden verteilen, Speckwürfel darüberstreuen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Gehackets und Bölle

1 EL Erdnussöl, 400 g Hackfleisch (Rind), 2 Zwiebeln, in Schnitzen, 2 EL Tomatenpüree, 1 dl Rotwein, 2 dl Fleischbouillon, 1 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten, Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Öl erhitzen, Fleisch portionsweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Zwiebeln in derselben Pfanne ca. 3 Minuten andämpfen. Tomatenpüree kurz mitdämpfen, Wein dazugießen, vollständig einköcheln. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch wieder begeben, zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln, würzen.

Servieren: Ofeturli in Stücke schneiden, mit „Ghackets und Bölle“ anrichten.

*Der eigentliche Genuss liegt nicht in dem, was man genießt,
sondern in der Vorstellung*



www.heckmannkocht.at

American Apple Pie (Das Kult Dessert der USA) von Kai Bauer



Zutaten:

Für den Teig: 300g Mehl, 1 EL Zucker, 1TL Salz, 175g weiche Butter, 6 EL eiskaltes Wasser

Für die Füllung: 1.5 kg Äpfel, 125 g Zucker, 50g brauner Rohrzucker, 2 EL Mehl, 1 Zitrone – Saft und Schale, 1 Prise Muskat

Zum Bestreichen: 1 EL Milch

Zubereitung: Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker und Salz vermischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Dann mit so viel eiskaltem Wasser verkneten, bis ein glatter, gut formbarer Mübteig entstanden ist. Den Teig in Folie wickeln und in den Kühlschrank legen. Dann die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Zucker, Rohrzucker, Mehl, Zitronenschale, Muskat und nach Belieben noch etwas Zimt in einer Schüssel vermischen und die Apfelspalten unterheben. Den Teig wieder aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Hälften teilen. Eine davon ausrollen und eine Spring- oder Pieform damit auslegen. Die Äpfel darauf verteilen, in der Mitte etwas anhäufen. Dann den restlichen Teig ausrollen und ca. 1,5 cm breite Streifen ausrädern. Als Gitter über die Äpfel legen und an den Rändern gut andrücken. Das Ganze mit Milch bestreichen und dann in den Ofen geben. Bei 200°C auf der untersten Schiene etwa 10 min backen, dann auf 180°C herunterschalten und noch ca. 60-75 Min. fertig backen, bis die Gitterstreifen eine leichte Kruste haben. Die Füllmasse verbindet sich mit dem Apfelsaft, der beim Backen austritt - gibt eine besonders leckere Füllung.



Bonan apetiton – Oprostite - Gero apetito – selamat makan - Kakain na - Guten Appetit - bon appetit -

Mascarpone Creme mit Himbeeren von Christian Schreiner

Dieses Rezept gehört zu meinen Lieblingsgerichten – es ist einfach und schnell zu machen und dennoch köstlich. Reine Bearbeitungszeit ist 15 Minuten - die restlichen 2 Stunden sind nur Kühlzeit.

Zutaten: 3 Eier, 3 Eßlöffel Zucker, 250g Mascarpone, 1 Eßlöffel Rum

Zubereitung:

- 1) Eier sorgfältig trennen, Eiweiße steif schlagen.
- 2) Die Eigelbe und den Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3) Den Mascarpone und den Rum mit der Eigelbmasse verrühren und zum Schluss den steifen Schnee darunter heben.
- 4) Die Mascarponecreme etwa 2h in den Kühlschrank stellen. Mit einem Kompott, Fruchtsalat oder frischen Beeren servieren.

Weinempfehlung: Muskat Ottonel Eiswein 2008 von Willi Oppitz

Guten Appetit!



Käsesuppe von Maria Pühringer

*6 dag Butter, 5 dag Mehl, 15 dag Schmelzkäse, 15 dag Emmentaler, 1 Liter Suppe, 2 Eidotter
etwas Schlagobers, ein Schuss Weißwein, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer, Muskat.*

Butter und Mehl abrösten, Schmelzkäse unterrühren und mit Suppe aufgießen. Geriebenen Emmentaler einrühren, würzen, mit Eidotter und etwas Obers legieren und mit einem Schuss Weißwein abschmecken.

Entweder als Vorspeise mit gerösteten Semmelbröseln und gehacktem Schnittlauch servieren oder als kleine Hauptspeise mit Schinken-Butter-Salztangerl servieren.



www.heckmannkocht.at

Linzer Torte von Helmut Reindl!

Zutaten: 300 g Mehl glatt, 220 g Butter, 180 g Staubzucker, 240 g Mandeln ungeschält, gerieben. 4 Dotter, Prise Zimt, Nelkenpulver, Backpulver, Schale einer halben Zitrone, 1 Eiklar zum Bestreichen, 300 g Ribiselmarmelade, Rum, Backoblaten weiß, im Ganzen, Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung: Auf der Arbeitsfläche Mehl, Staubzucker, geriebene Mandeln und Backpulver anhäufeln. Mulde formen, Dotter dazugeben, Butterflocken zufügen und alles mit Zimt, Nelkenpulver, Backpulver und Zitrone zu einem Teig verkneten. Eine ½ bis 1 Stunde rasten lassen. 2/3 vom Teig ausrollen, auf Backtrennpapier legen, in runde Tortenform geben. Teig mit Oblate abdecken, dick mit Marmelade und etwas Rum bestreichen. Aus Restteig lange Röllchen wuzeln und gitterförmig auflegen. Teiggitter mit Eiklar bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Für 40 Minuten bei 180 Grad im Rohr backen. Am Blech auskühlen lassen. Erst am nächsten Tag anschneiden.



Der Aufforderung, für Georgs 60er in einem eigenen Rezeptbuch einen Beitrag beizusteuern, kamen wir gerne und voller Elan nach! Während Monika die Arbeit mit Begeisterung aufnahm, war Helmut darauf erpicht, die eine oder andere Zutat schon vorweg zu naschen.

Ausgesucht wurde das Rezept nach unseren eigenen Kriterien (Vorgabe: Nachspeise) – und die waren: bodenständig, nicht zu kompliziert, schmackhaft und länger haltbar! Auf die Linzer Torte trifft alles zu und so gingen wir frisch ans Werk. - Präsentiert wird das gute Stück ebenso bodenständig wie man sieht. Lieber Georg, aus der Sicht der 50er-Runde eröffnest Du den Reigen und führst uns in die 60er! Sei Dir der Leader-Rolle bewusst, bedenke aber: Du bist der erste von uns, der auf die Siebziger zugeht! Wir hinken aber nicht weit hinterher und folgen erhobenen Hauptes in die noch ausständigen Weinregionen Österreichs!

Um aber bodenständig zu bleiben, reduzieren wir für den Moment unsere Wünsche für Dich auf

ALLES GUTE ZUM GEBURTSTAG!



Hyvaa ruokahalua - Jo etvagyat - Labu apetiti - L-ikla t-tajba - Ha kuu macaanaato - Chuc ngon miÇng

Trüffeltorte von Christl und Herbert Giener

Zutaten: 6 Eier, 30 g Staubzucker, 100 g Kristallzucker, 80 g Bitterschokolade, 60 g Weizenmehl, 100 g braune Mandeln (mit Schale), 1 Vanilleschote

Creme: ¼ l Schlagobers, 80 g Butter, 100 g Kristallzucker, 200 g Bitterschokolade, Schuss Rum

Garnierung: Schokospäne, evtl. kandierte Kirschen, Staubzucker



Zubereitung: Eier trennen, Eigelb mit Staubzucker, angeschabter Vanilleschote gut schaumig rühren. Die im Wasserbad erweichte Schokolade einrühren. Danach Eiklar mit Kristallzucker aufschlagen und vorsichtig untermischen. Die geriebenen Mandeln mit dem Mehl mischen und dazugeben. Die Tortenform mit Butter bestreichen, kurz in den Kühlschrank geben und dann einmehlen (Tortenform ca. 26 cm Durchmesser). Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen und ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen die Tortenmasse vom Rand lösen, auf Papier stürzen und auskühlen lassen. 2 x durchschneiden.

Creme: Obers, Butter und Kristallzucker aufkochen bis sich die Butter löst, dann vom Feuer nehmen und die zerkleinerte Bitterschokolade darin auflösen, gut verrühren und kaltstellen (am besten in den Kühlschrank). Es empfiehlt sich, die Trüffelcreme bereits am Vortag abzukochen, mindestens aber 3 Stunden vor Gebrauch. Die ausgekühlte Torte wird zweimal gefüllt und außen ganz mit Creme bestrichen. Zu diesem Zweck stellt man die abgesteifte Creme in ein Wasserbad, wärmt sie an und schlägt sie mit der Schneerute etwas schaumig (gut abschlagen) und schmeckt mit einem Schuss Rum ab. Einen kleinen Teil der Creme für Garnierung zurückbehalten.

Garnierung: Die Torte mit Schokospänen bestreuen, ganz wenig anzuckern, in 14 Teile teilen, jedes Stück mit einer Cremerosette versehen und mit einer halbierten, kandierten Kirsche belegen und kaltstellen.



www.heckmannkocht.at

„Schaumroin von da Mama“ von Peter Heinzl



Zutaten:

Für Blätterteig: 25 dag Butter, 25 dag glattes Mehl, 1 Eidotter, 1 EL Essig, 1 Prise Salz,

Für Zuckerschäum: 4 Eiklar, 20 dag Kristallzucker

Zubereitung Blätterteig:

Das Mehl in drei Teile teilen. 1/3 mit der Butter vollkommen glatt durcharbeiten, zu einem Ziegel formen und diesen kalt stellen. Das restliche Mehl mit dem Eidotter, dem Essig, dem Salz und soviel Wasser als nötig zu einem mittelfesten Strudelteig verarbeiten, so lange kneten, bis er Blasen wirft. Mit einem feuchten Tuch zudecken und wenigstens 1 Stunde rasten lassen. Nun den Strudelteig auswalken, wobei die Mitte dicker bleiben soll. Den Butterziegel in die Mitte legen und durch Überschlagen der Ränder vollkommen in den Strudelteig einhüllen. Den so entstandenen Teig vorsichtig auf ein ca. 20x35 cm großes Rechteck auswalken, die beiden Schmalseiten so zur Mitte schlagen, dass sie einander berühren, dann die rechte Seite auf die linke Seite geben, so dass der Teig jetzt das Aussehen eines Buches hat. Mit einem feuchten Tuch bedeckt ½ Stunde rasten lassen. Den Teig jetzt nach der anderen Seite ausrollen und auf drei Teile zusammenschlagen. Wieder mit einem feuchten Tuch bedecken und 20 Minuten rasten lassen. Danach den Teig wieder ausrollen und in der gleichen Richtung wie das erste Mal, diesmal aber nur auf drei Teile zusammenschlagen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt 20 Minuten rasten lassen. Nochmals ausrollen und in anderer Richtung vierfach, also buchförmig, zusammenschlagen. Jetzt ist der Blätterteig fertig.

Vor der eigentlichen Verarbeitung muss er aber nochmals eine ½ Stunde rasten.

Bei der Herstellung des Blätterteiges ist folgendes zu beachten:

Die Zubereitung darf nie in der Wärme (Sonne, Nähe eines Ofens) erfolgen.
Beim Auswalken des Teiges darf dieser so wenig wie möglich gedrückt werden
das Brett darf nur sparsam mit Mehl bestreut werden
vor dem Zusammenschlagen muss jedes Mehl sorgfältig vom Teig gekehrt werden



www.heckmannkocht.at

Zubereitung Schaumrollen:

Den Teig in 2 Teile schneiden. Je eine Hälfte dünn auswalken und in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden. Diesen auf befettete Schaumrollenformen spiralförmig aufwickeln (überlappend). Mit zerquirtem Eidotter bestreichen, auf Backblech legen und ca. ¼ Stunde rasten lassen (Blech mit etwas Wasser besprühen). Bei hoher Temperatur (200-250°C) zu gold-brauner Farbe backen. Auskühlen lassen und mit steifgeschlagenem Zuckerschaum füllen.

Zubereitung Zuckerschaum:

4 Eiklar steifschlagen und löffelweise ca. 20 dag Kristallzucker einschlagen

Rezept Christian Dopplmair

Ingredienzien:

- Gute Freunde oder Kollegen
- Exzellentes Restaurant

Anleitung:

Das sehr einfache Menü gestaltet sich wie folgt: man nehme 4-5 Stück an guten Freunden oder Kollegen, reserviere rechtzeitig in einem ausgezeichneten Restaurant, das Kochen erledigt sich dann fast wie von selbst. Die Gäste sind stets begeistert über die Kochkünste des Gastgebers: „Du hast Dich wieder einmal selbst übertroffen“.



www.heckmannkocht.at

Zuppa di Pesce von Maurer Gerhard



Zutaten für 6 Personen: 2 Stangen Staudensellerie in dünne Streifen geschnitten, 2 mittelgroße Zwiebeln in dünne Streifen geschnitten, 2 mittelgroße Karotten in dünne Streifen geschnitten, 1 Tomate geschält, entkernt und in dünne Streifen geschnitten, 250 ml trockener Weißwein, 2 l Fischfond (möchte man die Suppe etwas milder ist Gemüesfond geeignet), 450 g Fischfilet von 2 verschiedenen Weißfischen (Wolfsbarsch und Seeteufel), 225 g mittelgroße geschälte Garnelen, Öl, 1 Lorbeerblatt, Mehl, 1/8 l Obers, Cayennepfeffer, Cognac, 2 Sardellenfilets, 1 frischer

Rosmarinzwieg, frischer Thymian, 1 Knoblauchzehe, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 Sardellenfilets, Petersilie gehackt

Über mittlerer Hitze 2 Esslöffel Öl in einem großen Suppentopf erhitzen. Die Selleriestreifen, Zwiebeln und die Karottenstreifen hineinstreuen und unter ständigem Rühren andünsten. Mit 1 Esslöffel Mehl anstauben und kurz anschwitzen. Den Wein zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten kochen lassen. Den Fischfond erhitzen und darin den Safran auflösen. Dann den Fischfond in die Gemüsemischung geben und mit Lorbeerblatt, Cayennepfeffer, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



Inzwischen die Fischfilets in mundgerechte Stücke teilen, salzen, pfeffern würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütten. 2 El Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin die Fischstücke und die halbierten Garnelen kurz sautieren (ca. 2-3 Minuten). Die Fischstücke mit Cognac beträufeln und flambieren. Die Pfanne vorsichtig schwenken, bis die Flammen verlöschen. Den Fisch und die Garnelen in die siedende Suppe geben. 1/8 l Obers angießen.

Etwas Olivenöl in einem kleinen Tiegel über mittlerer Hitze erwärmen und die gehackten Sardellenfilets sowie den Thymian, den Rosmarin und die gehackte Knoblauchzehe einrühren und 2-3 Minuten andünsten, ohne dass der Knoblauch bräunt. Danach das aromatisierte Öl durch ein kleines Sieb in die Fischsuppe gießen und gründlich aber vorsichtig umrühren. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



www.heckmannkocht.at

Der Streit um die Schürze in der Küche, ist im Hause Maurer bereits nach wenigen Wochen und Monaten entschieden worden. Nach den ersten gemeinsamen Versuchen stand sehr rasch fest, wer für welche Tätigkeiten zuständig ist.

Meine liebe Inge ist lediglich für den kreativen Teil, wie z.B. Einkauf, Entscheidung was, wie und in welcher Form auf den Tisch kommt, als auch für die gefährlichen Dinge wie das wieselflinke Zerkleinern von Gemüse jeglicher Art zuständig.

Ich hingegen habe im Lauf der Zeit die verantwortungsvolleren Aufgaben übernommen. Darunter fällt, um wenigstens etwas zu nennen, die Auswahl des entsprechenden Getränks. Das klingt einfach, ist es aber wie wir alle wissen natürlich nicht. Wie weiß denn der ungelernte Biertrinker was guter Wein ist und vor allem wo er zu erstehen und zu verkosten ist. Die Auswahl der entsprechenden Urlaubsdestinationen in Frankreich, Italien, Spanien und auch Österreich obliegt nach wie vor meiner Verantwortung. Und wenn's oft auch nur das letzte Abnicken ist – das letzte Wort habe ja ich (ja Schätzchen!)



Bei einem Damenkränzchen (mit kleinem Damenspitzer!) prahlten unsere besseren Hälften, was denn die Helden der Schöpfung zu Hause so an Frondiensten leisten. Die Antworten kamen nur verhalten und sehr zögerlich. Auch Inge war ausnahmsweise schweigsam und sinnierte vor sich hin, bis die im Raum schwebende, unheilschwangere Frage endlich gestellt wurde:

Und was macht dein Mann zu Hause?

Ohne mit der Wimper zu zucken antwortete Inge: Gerhard isst immer brav auf.



www.heckmannkocht.at

Schokolade Trüffel aus Belgien von Willy Heymans

Auch sie können mit diesem Schritt für Schritt illustriertem Basis Rezept kinderleicht Schokoladetrüffel herstellen! Die Basis formt eine Ganache (Pariser Creme), die nach Geschmack angepasst werden kann mit z.B. dem Lieblingsgeschmack Schokolade, mit Pulverkaffee, mit Likören etc.



Rezept Ganache

150 gr. dunkle Schokolade (nicht süß) von guter Qualität (keine Milkschokolade), 100 gr. echte (ungesalzene) Butter auf Zimmertemperatur gebracht, 1 Dotter von einem gesunden Ei von einer gesunden Henne, 1 Teelöffel Honig

Präsentation: Ein Backblech mit Backpapier; Ungesüßtes Kakaopulver; Feingehackte Nüsse wie Pistache, Mandeln oder Haselnüsse; kleine Papiermanschetten (falls gewünscht)

Schritt für Schritt Schokoladetrüffel machen



1. Schokolade in kleine, gleichmäßige Stückchen hacken, sodass sie leicht schmelzen und abwiegen.
2. Einen Topf mit Stiel zu einem Viertel mit kochendem Wasser füllen. Die Schokoladeteilchen in eine Metallschüssel geben und in den Topf stellen, sodass der Boden das heiße Wasser berührt.
3. Schokolade schmelzen und zu einer glatten Masse rühren.
4. Butter zufügen und alles zu einer homogenen Masse rühren.

5. Nun den Dotter und den Honig zugeben und glatt rühren. Abdecken mit Plastik Folie und ca. 45 bis 90 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Masse etwas härter geworden ist.
6. Alle Vorbereitungen treffen um die Ganache in Kakao oder Nüsse zu rollen: Ein Melonenbohrer oder ein Kaffeelöffel, kleine Schale mit Kakao und/oder Nüssen, ein gekühltes Blech mit Backpapier. Ein Plastiksäckchen mit Eiswürfel um ab und zu die Fingerspitzen zu kühlen, wenn die Schokolademasse anfängt zu kleben.
7. Ganache aus dem Kühlschrank holen und einige Löffelchen auf das Backpapier geben.
8. Dann mit den Fingern kleine Bällchen formen und eventuell eine Nuss in die Ganache drücken.
9. Das Bällchen in Kakaopuder rollen
10. Oder ein Bällchen in den fein gehackten Nüssen rollen.
11. Oder mit zerlassener Schokolade übergießen
12. Zur festlichen Präsentation die Trüffel in kleine, farbige Papiermanschetten geben.

Schokoladetrüffel werden in luftdichten Behältern im Kühlschrank aufbewahrt.



www.heckmannkocht.at