Gʻschichten aus dem Wienerwald mit Küchenchef Christian Wallner

KOCHGENUSS

Maroni-Sellerie Suppe

700 g Maronipüree 60 g Butter 200 g weißer Zwiebel 100 g Stangensellerie geschält, klein geschnitten 500 g Sellerie 800 g Hühnersuppe 600 g Schlagobers 4 EL Schlagobers geschlagen Salz Muskat

Butter in einem Topf aufschäumen lassen und den Zwiebel, Stangensellerie und Sellerie beigeben. Kurz durchrösten und mit heißer Hühnersuppe und Schlagobers aufgießen – weich kochen – das Maronipüree beigeben, mixen und abschmecken – gehobenes Obers unterheben.

Weihnachtsente

- 1 Stk. Bioenten
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 1 Orange
- 1 EL Majoran
- 1 EL Wacholder
- 2 EL Salz
- 1 TL Garam Masala
- 1 Msp Kardamom
- 1 Msp Nelken gem.
- 1 EL Maizena

Die Äpfel, Zwiebel und Orange grob würfeln, mit Majoran und Wacholder vermengen. Die Ente von innen salzen und mit der Masse füllen. Die restlichen Gewürze mischen und die Ente damit von allen Seiten einreiben. Die Ente mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen etwas Wasser hinzufügen und mit einem Deckel oder Alufolie abdecken. Nun kommt die



Ente 1 Stunde in ein auf 180 Grad vorgeheiztes Backrohr. Dann dreht man die Ente um und brät sie, ohne Deckel oder Folie, 1 weitere Stunde. 1 EL Maizena mit 2 El Wasser glatt rühren und damit die entstandene Sauce binden. Nun muss man die

Ente nur noch tranchieren und mit

den Beilagen servieren.

Rotkraut:

1 Stück Rotkraut
25 g Zucker
250 ml Orangensaft
125 ml Portwein
1 Gewürzbeutel (3 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 10 weiße Pfefferkörner, 1 Zimtstange)
200 g Rotwein
60 g Schalotten
50 g Entenschmalz
Salz, Pfeffer
20 g brauner Würfelzucker

Zucker karamellisieren, mit Orangensaft, Portwein und Wein ablöschen, Gewürzbeutel dazugeben. Kochen bis sich das Karamell aufgelöst hat. Heiße Marinade über das fein, in Streifen, geschnittene Rotkraut gießen und 24 Std. ziehen lassen. Rotkraut auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen mit dem Gewürzbeutel Sirupartig einkochen. Feine Scha-

lottenwürfeln im Gänseschmalz andünsten, Rotkraut zugeben mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rotkraut mit Alufolie abdecken und bei kleiner Hitze weich dünsten. Rotkraut mit dem Sirup vermischen, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Serviettenknödel

250 g getrocknete Semmelwürfeln 200 g Milch ½ kl. Zwiebel 50 g Butter 3 Eier Salz Pfeffer Muskat

Semmelwürfeln mit Milch mischen, den in Butter angeschwitzten Zwiebel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier gut schaumig schlagen und unter die Semmelmasse heben – 5 Minuten ziehen lassen. Sollte die Masse zu trocken sein, kann man noch etwas Milch zugießen. Die Masse in eine Serviette oder Klarsichtfolie füllen und zu einer Stange zusammen drehen. In leicht kochenden, gesalzenem Wasser 25 Minuten köcheln lassen.

