

# kochen & essen



---

Ein besonderes Erlebnis  
in einem besonderen Hotel!

Wir wünschen Ihnen  
einen erfolgreichen Abend  
und einen guten Appetit.

Ihr Hotel DOM



# kochen & essen



## Menu

Freitag, 27. März 2009

Apéro aus der Küche

\*\*\*

Kräuterrahmsuppe mit Sojasprossen

\*\*\*

Fischfilet auf grünem Spargel  
mit Kräutersabayone  
Wildreis

\*\*\*

Pouletbrüstchen an Eierschwämmchen Artischockensauce  
Butterspätzli  
Romanescogemüse mit Mandelnplättchen

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleglace

\*\*\*

\*\*

\*

Grüner Veltliner Berg Vogelsang 2007, Weingut Willi Bründlmayer  
Pannobile 2006, Weingut Gernot & Heike Heinrich  
Ruster Beerenauslese 2007, Weingut Heidi Schröck



## Wein

### **Grüner Veltliner Berg Vogelsang 2007, Weingut Willi Bründlmayer**

Kamptal, Langenlois

#### **Die Region**

Langenlois liegt 70 km nordwestlich von Wien, Donau aufwärts im Zentrum des niederösterreichischen Kamptals und ist Österreichs grösste Weinbaustadt. Die Weinbauregion umfasst 6500 ha Rebland, den Namen erhielt sie von den beiden Flüssen Kamp und Donau, die sie durchquert. Berühmt ist die Region vor allem für die Weissweine aus den Sorten Grüner Veltliner und Riesling. Die Reblage am Heiligenstein gilt für diese Sorte als die beste.

#### **Das Weingut**

Aufgebaut wurde das Weingut Bründlmayer, welches 50ha Anbaufläche umfasst, von Ilse und Wilhelm Bründlmayer sen.; seit 1980 wird es von Willi und Edwige Bründlmayer geleitet. Willi Bründlmayers Passion gilt seinen meist in Terrassen angelegten Weingärten. Um deren Bestand aufzuwerten, hat er den Verein der „Traditionsweingüter“ ins Leben gerufen, der sich zur Aufgabe gestellt hat, eine Lagenklassifizierung durchzuführen. Zahlreiche Auszeichnungen sind die Belohnung für die intensive Auseinandersetzung mit dem Weinbau. („Winzer des Jahres“ im Magazin „Falstaff“, „Trophée Gourmet“ von Gault-Millau 1989, mehrfach Grand Prix d'Honneur im Hamburger Weinsalon.)

Wichtigste Rebsorte im Weingut Bründlmayer ist der Grüne Veltliner. Es werden im weiteren Riesling, Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder, sowie Blauburgunder, Cabernet und Merlot angepflanzt. Zwei Drittel der Produktion entfallen auf die Weissweine, ein Drittel auf Rotweine. Die Trauben werden ausschliesslich von Hand gelesen und schonend gepresst. Vergoren wird je nach Rebsorte in Edelholz oder Stahl, z.T. werden 300 Liter-Barriquefässer aus einheimischer Eiche verwendet. Die Weine bleiben je nach Sorte 6 bis 36 Monate im Fass.

#### **Der Wein**

**Langenloiser Grüner Veltliner Berg Vogelsang** hat als Untergrund kargen Urgesteinsboden mit Glimmerschiefer. Vinifikation und Ausbau des Weines erfolgen im Stahltank, so können sich Frische, Frucht und auch die mineralische Seite am besten zeigen: würzig-aromatisch, mit feinem Pfefferton, saftig und frisch, aber durchaus konzentriert und kraftvoll, sehr langer, intensiver Abgang und Nachklang - Die Lage „Berg-Vogelsang“ liegt am Loiser Berg, krümmt sich aber nach Südwesten hin und grenzt an einen Mischwald – wegen seiner vielfältigen Vogelpopulation „Berg-Vogelsang“ genannt.



# kochen & essen



## Wein

### Pannobile 2006, Weingut Gernot & Heike Heinrich

Gols (Burgenland)

#### Die Region

Das Burgenland ist die zweitgrösste Weinbauregion Österreichs mit den Weinbaugebieten Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland und Südburgenland und ist vor allem bekannt als Rotweinsinsel des ansonsten hauptsächlich für Weissweine bekannten Landes. Die meistverbreiteten Sorten sind Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Cabernet Sauvignon. Zu Ruhm ist auch das Dorf Rust gekommen mit seinen berühmten süssen Dessertweinen, dem *Ruster Ausbruch*.

#### Das Weingut

Gernot Heinrich gehört zu den (notabene jungen) Rotweinstars Österreichs, haben doch qualitativ gute Rotweine hier nur eine sehr kurze Geschichte. Man spricht nicht umsonst vom österreichischen Rotweinwunder! Der Betrieb umfasst 55 ha, wovon knapp 28 bepflanzt sind mit 7,2 ha Blaufränkisch, 7,0 ha Zweigelt, 6,7 ha Merlot, 3,3 ha St. Laurent, 1,9 ha Pinot Noir, 0,7 ha Cabernet Sauvignon, 0,7 ha Chardonnay, 0,4 ha Syrah, 0,3 ha Welschriesling. Zurzeit stellen Heinrichs auf biodynamischen Anbau um.

#### Der Wein

**Pannobile** (ca. 60% Zweigelt, 15% Blaufränkisch, 15% Merlot, 10% St. Laurent; Alkohol 13,5 % vol.) von 10- bis 35-jährige Rebstöcken, vorwiegend aus den Toplagen an den Südhängen der Parndorfer Platte (Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg und Kaiserberg). - Alkoholische Gärung im Stahltank mit drei bis vierwöchiger Maischestandzeit, anschliessend BSA und 16-monatiger Ausbau in Barriques (zu 80% neu) - Intensive, dunkle Farbe, intensive Röstaromen, vermischt mit der Frucht von hochreifen Beeren, Konzentrierte und komplexe Aromatik im Gaumen, dicht und füllig, markante, gut balancierte Säure, tanninreich, mit langem Abgang.



# kochen & essen



## Wein

### Ruster Beerenauslese 2007, Weingut Heidi Schröck

Weinbäuerin in Rust (Österreich)

#### Die Region

Rust liegt am Neusiedlersee. Hier hat der Weinbau eine sehr lange Tradition, das milde Klima und die Bodenbeschaffenheit schaffen ideale Voraussetzungen um grossartige Weine zu keltern. Der Neusiedler See mit seiner grossen Wasserfläche hat einen grossen Einfluss auf das Klima und den Weinbau in Rust. Berühmt ist der Ort vor allem auch für seine Dessertweine (Ruster Beerenauslese, Ruster Ausbruch). Die hohe Luftfeuchtigkeit begünstigt den Pilz Botrytis cinerea, der die Beeren befällt und zu Rosinen schrumpfen lässt.

#### Das Weingut

Heidi Schröck, die Weinbäuerin in Rust, hat mit 8 ha ein kleines Weingut (durchschnittliche Jahresproduktion 3000 Kartons), dennoch ist sie weit über die Grenzen Österreichs bekannt für die hohe Qualität Ihrer Weine. Man findet sie sogar in den USA und in Australien. Welschriesling, Furmint (Rebsorte für den ungarischen Tokajer), Muscat, Chardonnay und Weissburgunder bei den weissen, die sie allesamt süss, als Dessertweine ausbaut und Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon bei den roten sind Heidi Schröck's Traubensorten. 2003 wurde Heidi Schröck vom Weinmagazin Falstaff zur Winzerin des Jahres gekürt!

#### Der Dessertwein

**Beerenauslese** Assemblage aus Welschriesling und Weißburgunder, teilweise mit Botrytisbefall, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank, anschliessend Ausbau im grossen Holzfass. Um die Frische im Wein zu bewahren, wird der Wein früh, d.h. bereits im Frühling nach der Ernte auf Flaschen gefüllt. - blassgoldene Farbe, zarte Edelfäulenoten in Duft und Geschmack, fruchtig-süss, mit rassiger, eleganter Säure



# kochen & essen



## Rezept

### Kräuterrahmsuppe mit Sojasprossen

#### Zutaten für 4 Personen:

1 l	Hühnerbouillon
2	Zwiebeln
2 EL	Schnittlauch
2 EL	Petersilie
1 EL	Kerbel
1 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer
1 EL	Sesamöl
150 g	Sojasprossen

#### Zubereitung:

- Sesamöl erhitzen und gehackte Zwiebel begeben
- Glasig dünsten
- Die Bouillon begeben
- Kräuter hacken und begeben
- Rahm begeben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit dem Stabmixer grob pürieren
- Sojasprossen begeben und nochmals aufkochen
- Abschmecken, servieren



## Rezept

### Fischfilets auf grünem Spargel mit Kräutersabayone

#### Zutaten für 4 Personen:

500 g	grüne Spargeln
300 g	Sojasprossen
600 g	Zanderfilet
	Salz, Pfeffer
3 St	Eigelb
2 dl	Gemüsebouillon
4 El	Weisswein
3 Tr	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
2 El	gemischte Kräuter
1 El	Blanc battu

#### Zubereitung:

- Spargeln schälen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden und auf ein Dampfkörbchen legen
- Soviel Bouillon in die Pfanne geben, dass das Körbli nicht nass wird
- Die Spargeln in die Pfanne geben und ca. 4 min dünsten lassen
- Den Fisch in schräge Streifen schneiden mit Salz und Pfeffer und auf ein leicht gefettetes Körbchen legen
- Nach 4 min auf die Spargeln die Sprossen geben und das Fischkörbchen auch in die Pfanne geben, nochmals 4 min dünsten
- In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken
- Die Eigelbe, die Gemüsebouillon und den Weisswein in eine Schüssel geben und im Wasserbad schaumig schlagen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen
- Die Feingehackten Kräuter darunterziehen
- vor dem Servieren den Blanc battu in die Sabayone geben
- auf den Teller ein Beet von Spargeln und Sprossen machen, den Fisch gefällig darauf verteilen und am Schluss mit der Sauce nappieren
- servieren

Beilage: Salzkartoffeln, Reis oder Brot



## Rezept

### Pouletbrüstchen an Eierschwämmchen-Artischockensauce

#### Zutaten für 4 Personen:

4 St	Pouletbrüstchen
20 g	Bratfett
	Salz, Pfeffer
200 g	Eierschwämmchen
½ Ds	Artischockenherzen
1 St	Zwiebel klein
1 St	Knoblauchzeh
20 g	Butter
1 St	Bratenjuswürfel
1 dl	Weisswein
1,5 dl	Rahm
	Pfeffer, eventuell ½ Stück Chilischote

#### Zubereitung:

- die Pouletbrüstchen würzen mit Salz und Pfeffer, gut im Bratfett anbraten und im Ofen bei 120 °C ca. 20 min nachgaren lassen
- für die Sauce die Pilze rüsten und eventuell schneiden
- die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und in wenig Butter glasig dünsten, die gerüsteten Pilze begeben und mit Weisswein ablöschen
- den Bratenjuswürfel begeben und das Ganze auf die Hälfte einreduzieren
- in der Zeit die Artischockenherzen vierteln
- der einreduzierten Sauce den Rahm begeben und nochmals einkochen bis eine sämige Sauce entsteht
- nach Geschmack die fein gehackte Chilischote begeben mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken
- kurz vor dem Servieren die geviertelten Artischocken der Sauce begeben
- die Pouletbrüstchen tranchieren und mit der Sauce nappieren
- servieren

mit Nudeln, Reis oder Spätzli servieren



# kochen & essen



## Rezept Butterspätzli

### Zutaten für 4 Personen:

250 g	Mehl
2	Eier
1 dl	Wasser
	Salz, Muskat
20 g	Butter

### Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel geben
- restliche Zutaten ausser der Butter in die Mitte der Schüssel geben
- rasch miteinander vermengen und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten bis er Blasen wirft
- Masse durch ein SpätzlSieb in heisses gesalzenes Wasser drücken
- wenn die Spätzli auf der Oberfläche kommen herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen
- in der Butter in einer Bratpfanne die Spätzli goldbraun braten
- eventuell etwas nachsalzen



## Rezept

### Romanescogemüse mit Mandelplättchen

#### Zutaten für 4 Personen:

600 g Romanesco  
100 g Mandelsplitter  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat

#### Zubereitung:

- Romanesco rüsten und in Salzwasser oder in Dampfkochtopf knackig kochen
- in Bratpfanne Butter schmelzen und die Mandeln hellbraun rösten über den Romanesco geben, servieren



## Rezept

### Apfelstrudel

#### Zutaten für 4 Personen:

##### Teig:

160 g	Mehl
1	Ei
1 Pr	Salz
1 dl	Wasser
15 g	Öl
1	Spritzer Essig

##### Füllung:

750 g	Apfel
	wenig Zimt
	wenig Rum
50 g	Haselnüsse
100 g	Zucker
100 g	Weinbeeren
125 g	geriebenes Weissbrot
50 g	Butter
½ dl	Rahm
50g	Butter zum anstreichen

#### Zubereitung:

- Mehl zu einem Kranz formen
  - Restliche Zutaten in die Mitte geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
  - Etwa eine Stunde ruhen lassen
  - Äpfel schälen und in feine Streifen schneiden, mit Zucker, Zimt, Weinbeeren und Rum kurze Zeit marinieren
  - Semmelbröseln in Butter röste und mit den Haselnüssen vermischen
  - Auf dem Tisch ein Tuch ausbreiten, mit Mehl bestäuben, Teig darauflegen, ausrollen
  - Anschliessend den Teig mit den Händen ausziehen bis er hauchdünn ist
  - Mit geriebenem Weissbrot und Haselnüssen bestreuen, Äpfel gleichmässig darüber verteilen
  - Strudel einrollen
  - Auf Blech geben
  - Mit Rahm und flüssiger Butter einstreichen
- Im Ofen unter öfterem Bestreichen nicht zu schnell knusprig backen (ca. 175°C-180°C)

