



Max Stiegl
„Pannonischer Christbaumschmuck“ für den Hauptgang

Der Ochs im Netz

Das Weihnachtsmenü 2008 mit Max Stiegl vom Gut Purbach.

Wie viel Luxus darf heuer auf den Weihnachtstisch? Und was ist Luxus überhaupt? Für Max Stiegl, den 28-jährigen Patron und Küchenchef vom Gut Purbach am Neusiedler See, ist es nicht Kaviar, Hummer & Co; mir wird das immer klar, wenn ich zu Gast bin und er mich in die Küche holt, um mir zum Beispiel eine viele Stunden geschmorte Rinderzunge zu zeigen, von der er gleich ein butterweiches Stück abfieselt und es mir an der Messerspitze entgegen hält. Es

gibt nicht viele Köche in seinem Alter, die so unverdrossen auf Trends pfeifen und einen unverwechselbaren – erdigen und pikanten – Stil entwickelt haben; die Restaurantführer haben das heuer ja auch gewürdigt. Stiegls Speisenfolge, in die ich einen Zwischengang hineininterveniert habe, spart Heizkosten. Sie wärmt von innen, ohne frühzeitig zu sättigen. Wir huldigen zunächst, gleichsam als Jahresrückblick, dem Wachtelei (was ist jetzt eigentlich mit dieser Luxusliste?), dekonstruieren dann den Heilig-Abend-Klassiker Erdäpfelsalat und verkochen als Höhepunkt – ohne ketzerischen Hintergedanken – ein Tier, das an der Krippe wacht. Aber heuer lief eben in den ambitionierten Küchen des Landes ohne Ochsenfleisch gar nichts. Logistisch ist alles machbar, ohne auf das Feiern zu verzichten: Der Hauptgang lässt sich am Vortag nahezu fertig stellen; seine Form erhält er durch das gute alte Schweinenetz, und Stiegl kann sogar dem noch etwas Weihnachtliches abgewinnen, als er es geduldig wie ein Adria-Fischer entwirrt: „Schaut ein bissl aus wie pannonischer Christbaumschmuck.“

Gut Purbach
Hauptgasse 64
7083 Purbach
Tel.: 02683/560 86
gutpurbach@aon.at
www.gutpurbach.at
Di., Mi. geschlossen

Rezeptur

für jeweils 6 Personen

3 Gefüllter Ochsenfleisch mit Topinambur



Zwei Tage vorher: 2,5 kg Ochsenfleisch mit Senf (1/2 Dijon, 1/2 Estragon) und Pfeffer marinieren und zugedeckt kalt stellen. Am Vortag: Ochsenfleischscheiben in Öl kräftig anbraten, mit etwas Zucker karamellisieren

und mit 1 Liter Rotwein ablöschen. 3 Karotten, 3 Gelbe Rüben und 1/2 Knolle Sellerie, jeweils grob gewürfelt, dazugeben und mit 4 Lorbeerblättern, 5 Wacholderkörnern, einer 1 cm dicken Scheibe Ingwer, 5 Zweigen Thymian und Salz würzen. Zugedeckt 8 Std. bei 150 Grad im Rohr schmoren, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Dann Muskeln auflösen und parieren. Die Sauce pürieren, durch ein Sieb streichen, etwas reduzieren und abschmecken. 1 kg Topinambur, davon die Hälfte geschält, in Salzwasser mit 1 TL Kümmel weich kochen. Geschälte Knollen pürieren, die Hälfte der ungeschälten in 1 cm dicke Scheiben, die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die kleinen Würfel mit 4 EL Püree verrühren. Aus 1 Schweinenetz 6 etwa Vinylsingle-große Quadrate schneiden und jeweils 4 bis 5 EL Fleisch und 1 EL der mit Püree verrührten Topinamburwürfel daraufsetzen. Netz über der Fülle einschlagen, Fleischbälle in die Bratensauce setzen. Vor Gebrauch erwärmen und immer wieder mit der Sauce beträufeln. 24 Kohlsprossen in Salzwasser mit 1 TL Natron (zum Farberhalt) knackig kochen und mit den Topinamburscheiben zur Sauce geben. Zum Anrichten Ochsenfleisch auf Teller setzen, je eine Scheibe Topinambur dazulegen, einen Löffel erwärmtes Püree daraufsetzen und mit halbierten Kohlsprossen garnieren.

2 Halb gebackener Saibling im Erdäpfelsalatfond



1 kg Salaterdäpfel weich kochen, in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit 1/8 Liter warmer Rindsuppe begießen. Dann folgen-

de Zutaten einrühren: 1 gehackte rote Zwiebel, 2 TL Zucker, 3 EL gehackten Schnittlauch, je einen Schuss Pflanzenöl und Apfelessig, Salz und Pfeffer. Durchrühren, dabei die Erdäpfel schon leicht zerdrücken und nach und nach weitere 3/8 Liter warme Rindsuppe angießen (der Salat soll flüssiger als üblich werden). 2–3 Stunden ziehen lassen und durch ein feines Sieb drücken. Konsistenz eventuell mit Suppe korrigieren. 6 etwa iPhone-große Filets vom Seesaibling salzen, mit Mehl, verquirlten Eiern und Briochebröseln (dazu einige Tage vorher einen Briochebacken trocken lassen und zu Bröseln reiben) auf der Hautseite panieren und in 150 Grad heißem Erdnussöl mit der Haut nach unten goldgelb backen. Mit der Hautseite nach oben im 90 Grad heißen Ofen kurz fertig garen. Fond in Teller gießen, Fisch mit der Hautseite oben hineintreten und mit einigen glasig gedünsteten roten Zwiebelwürfeln garnieren.

1 Kalbstatar mit Avocado und Wachtelei



300 g Kalbslungenbraten in winzige Würfel schneiden (nicht fätschern!) und mit folgenden Zutaten zügig vermengen: 1 EL Ketchup, 2 TL Paprikapulver

edelsüß, 2 EL gehackte Kapern, 1 EL Senf, 1 gehackte Schalotte, 1 Prise Cayenne, 1/2 TL geriebene Zitronenschale, 5 Blätter gehacktes Basilikum, 4 fein gewürfelte Essiggurken, 1 EL Cognac. 1/2 Stunde durchziehen lassen, dann mit Salz abschmecken. Von 1 Avocado 3/4 fein würfeln und 1/4 mit der Messerklinge cremig zerdrücken, 4 Spalten fein gehackte getrocknete Paradeiser und Saft von 1/2 Limette einrühren, mit Salz und Cayenne abschmecken. Einen Metallring auf die Teller legen und jeweils zuerst eine Schicht Avocado, eine Schicht Tatar und noch eine Schicht Avocado einschichten. Metallring abziehen. Aus dem restlichen Tatar mit 2 Löffeln 6 Nocken formen und auf die Teller geben. 6 Wachteleier in 2 Min. und 30 Sek. wachweich kochen, eiskalt abschrecken, schälen und auf die Avocado-schicht setzen. Mit marinierten Salaten (roter Mangold, Frisée, Kresse) fertig anrichten.